



WOLNE
MIASTO

Gdańsk, Św. Ducha 2
tel. +48 58 305 22 55
www.hotelwm.pl



WOLNE
MIASTO

Restaurant Menu

WERSJA POLSKA | ENGLISH VERSION



WOLNE
MIASTO

Gdańsk, Św. Ducha 2
tel. +48 58 305 22 55
www.hotelwm.pl

NAPOJE GORAĆE / HOT DRINKS

- **Herbata Pure** (Darjeeling, Rooibos z pomarańczą i karmelem
Owocowa hibiskus i malina, Zielona z mirtem cytrynowym, Miętowa, Earl Gray)
- Pure Tea (to choose from: Darjeeling, Rooibos orange & caramel, Green with lemon myrtle
Peppermint, Earl Grey, Fruit hibiscus and raspberry)
- **Espresso**
- **Podwójne espresso / Double espresso**
- **Americano**
- **Cappuccino**
- **Latte macchiato**

10 PLN

10 PLN

14 PLN

10 PLN

14 PLN

14 PLN

NAPOJE / DRINKS

- **Sok „Toma”:** pomarańcza, grejpfrut, jabłko, czarna porzeczka, pomidor (20cl)
- Fruit Juice: orange, grapefruit, apple, blackcurrant, tomato (20cl)
- **Sok świeżo wyciskany:** pomarańcza, grejpfrut (20cl)
- Freshly squeezed juice: orange, grapefruit (20cl)
- **Pepsi, Pepsi Light, 7 UP, Mirinda, Schweppes** (20cl)
- **Woda mineralna „Górska natura” gazowana lub niegazowana** (30cl)
- Mineral water sparkling or still (30cl)
- **Lipton Ice Tea: cytryna lub brzoskwinia** (20cl)
- Lipton Ice Tea: lemon or peach
- **Red Bull** (20cl)

8 PLN

15 PLN

8 PLN

7 PLN

8 PLN

14 PLN

ŚNIADANIE / BREAKFAST

Serwujemy od 7:00 do 10:00 / We serve from 7:00 till 10:00

- **Jajka gotowane** (100g)
- Boiled eggs
- **Jajecznica** (120g)
- Scrambled eggs
- **Jajka sadzone na bekonie** (95g)
- Fried eggs on bacon
- **Omlety** (100g)
- Omelettes
- **Parówki** (200g)
- Sausages
- **Polska kielbasa** (120g)
- Polish sausage
- **Owsianka** (200g)
- Porridge
- **Ciepłe kakao** (200g)
- Hot cocoa

W cenę wybranego dania wliczony jest:
bufet śniadaniowy oraz kawa, herbata, soki, woda
The price of the meal includes:
breakfast buffet and coffee, tea, fruit juices, water

39 PLN

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

- **Klasyczny siekany tatar wołowy** (100g) w aromacie dymu jałowcowego
serwowany z żółtkiem, konfiturą z czerwonej cebuli i marynowanymi kurkami
- Classic chopped beef tartare in juniper smoke aroma served with egg yolk
red onion marmalade and pickled chanterelles
- **Carpaccio z podwędzanej gęsi** (100g) serwowane z oliwą pieprzową, rukolą
serem Bursztyn i prażonymi kaparami
- Smoked goose's carpaccio served with pepper olive oil, arugula
Polish cheese Bursztyn and roasted capers
- **Carpaccio z polędwicy wołowej** (100g) serwowane z oliwą pieprzową, rukolą
serem Bursztyn i prażonymi kaparami
- Beef carpaccio served with pepper olive oil, arugula, Polish cheese Bursztyn and roasted capers
- **Krewetki marynowane w chilli** (130g lub 200g) smażone na maśle czosnkowym
serwowane z sałatką i grzanką
- Shrimps marinated in chilli and fried in garlic butter served with salad and toast
- **Rybne trio: tatar z łososia** (60g), **makrela w zalewie octowej** (60g),
śledź marynowany w burakach (60g) serwowane z masłem i pieczywem
- Fish trio: salmon tartare, mackerel marinated in vinegar, herring marinated in beetroots
served with bread & butter

39 PLN

32 PLN

39 PLN

29/39 PLN

29 PLN

Bon appétit!

ZUPY / SOUPS

- **Staropolski żur z jajem, białą kielbasą i borowikami** (330g) **18 PLN**
- Old Polish sour soup with a white sausage, boletus and egg
- **Wegetariańskie flaki z boczniaków** (330g) **16 PLN**
- Vegetarian oyster mushrooms tripe
- **Krem z buraka z kozim serem** (330g) **16 PLN**
- Beetroot cream soup with goat cheese
- **Pikantna zupa gulaszowa z wołowiną, grzybami i kaszą pęczak** (330g) **19 PLN**
- Spicy goulash soup with beef, mushrooms and pearl barley
- **Chowder – zabelana zupa warzywna z łososiem i zielonym groszkiem** (330g) **19 PLN**
- Chowder – vegetable cream soup with salmon and green peas

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

- **Stek z polędwicy wołowej** (220g) **z sosem pieprzowym, smażonymi boczniakami i szaszłykiem ziemniaczanym z boczkiem** **72 PLN**
- Beef tenderloin steak with pepper sauce, fried oyster mushrooms, bacon and potato shashlik
- **Sznicel cielęcy** (200g) **serwowany z sałatką ziemniaczaną** **38 PLN**
- Veal schnitzel served with potato salad
- **Konfitowane kacze udo** (220g) **w sosie wiśniowym serwowane z czerwoną kapustą z miodem i domowymi kopytkami** **39 PLN**
- Confit duck's leg in cherry sauce served with honey red cabbage and homemade potato dumplings
- **Pieczona polędwica z dorsza** (160g) **na puree z zielonego groszku podana z karmelizowanymi warzywami i pudrem z pistacji** **41 PLN**
- Baked cod's loin on the green peas puree with caramelized vegetables and pistachio powder
- **Grillowany łosoś** (160g) **z masłem tymiankowym na cytrynowym puree z pikantną salsą** **45 PLN**
- Grilled salmon with thyme butter served on lemon puree with spicy salsa
- **Pieczony filet z kurczaka** (170g) **na musie dyniowym serwowany ze smażonymi borowikami i brokułem w migdałach** **32 PLN**
- Roasted chicken breast on the pumpkin mousse served with fried boletus and broccoli with almonds

SALATKI / SALADS

- **Wolne Miasto z krewetkami** (130g): **bukiet sałat, pomidor, ogórek, gruszka, krewetki, pestki dyni, dressing cytrynowy** **39 PLN**
- Wolne Miasto salad: seasonal salads, tomato, cucumber, pear, tiger shrimps, pumpkin seeds, lemon dressing
- **Z grillowanym kurczakiem** (120g): **bukiet sałat, pomidor, ogórek, jabłko, grillowany kurczak, orzechy włoskie, ser Lazur, dressing miodowy** **29 PLN**
- Grilled chicken salad: seasonal salads, tomato, cucumber, apple, walnuts, Polish cheese Lazur, grilled chicken, honey dressing
- **Z kozim serem i szparagami:** **bukiet sałat, pomidor, ogórek, rukola, siemię lniane, gruszka, kozi ser, szparagi, oliwa ziołowa** **28 PLN**
- Goat cheese and asparagus salad: seasonal salads, tomato, cucumber, arugula, linseed, pear, goat cheese, asparagus and herbal olive oil

PASTY / PASTA

- **Domowe pierogi z mięsem wołowym serwowane z okrasą z cebuli** (300g) **26 PLN**
- Homemade dumplings filled with beef served with roasted onion
- **Zielone pierogi z łososiem serwowane z oliwą kaparową** (300g) **29 PLN**
- Green dumplings with salmon served with caper olive oil
- **Pappardelle z polędwicą wołową, dynią i borowikami serwowane z rukolą i serem Bursztyn** (350g) **38 PLN**
- Pappardelle with beef tenderloin, pumpkins and boletus served with arugula and Polish cheese Bursztyn

DESERY / DESSERTS

- **Sernik z białej czekolady na musie śliwkowym** (180g) **19 PLN**
- White chocolate cheesecake served on plum mousse
- **Szarlotka gruszkowa z imbirem i gałką loda** (200g) **17 PLN**
- Polish pear pie with ginger and ice cream
- **Lody waniliowe z wiśniami** (200g) **16 PLN**
- Vanilla ice cream with cherries
- **Ciastko czekoladowe podane z gorącą czekoladą i owocami** (170g) **17 PLN**
- Chocolate cake served with hot chocolate and fruits