



RESTAURACJA



Karta menu

Serdecznie witamy Państwa w Restauracji „AVENA” w Goszczynie.

Avena to owies, symbol zdrowia i tradycji. Zobowiązani nazwą ułożyliśmy dla Państwa menu, w którym znajdziecie smakowite potrawy wykonywane na bieżąco z najwyższej jakości, świeżych produktów. Ich smak przeplata tradycyjną polską, kaszubską i regionalną kuchnię z aktualnymi trendami kulinarnymi. Niektóre receptury, szczególnie te o kaszubskim charakterze, na stałe wpisały się już w serwowane przez nas dania, najczęściej doceniane przez „stałych bywalców”.

Chcąc zapewnić miłą atmosferę, wprowadzającą naszych Gości w dobry nastrój, we wnętrzu restauracji stworzyliśmy galerię, w której podziwiać można obrazy olejne znanej artystki Wandy Adamczyk. Mamy nadzieję, że proponowane przez nas zestawy, wielkość podawanych porcji i sympatyczna obsługa zrekompensują w pełni czas oczekujących Konsumentów.

Mając na uwadze pełną satysfakcję naszych Klientów, chcielibyśmy wzbogacać i dopasowywać menu do Państwa oczekiwań. Wszelkie sugestie prosimy kierować do właścicieli Restauracji.

Życzymy smacznego !

*Kuchnia polską ma w sobie ogromny potencjał,
trzeba tylko umieć wydobyć z niej wszystko
co najlepsze i najzdrowsze,
a potem dodać do tego odrobinę wyobraźni
i dużo kulinarnego kunsztu.*

My mamy na to przepis !!!





RESTAURACJA



Na dobry początek proponujemy przekąski z naszego regionu :

Plósterczy marinowónigò lososa

*Carpaccio z łososia marynowanego w soi i imbirze
sałatka z liści szpinaku, suszone pomidory, kapary, oliwki, prażony sezam,
cytrynowy dressing winegret, paluszki Grissini
(200 g) – 24 zł*

Kaszëbsczi przegrizk z pulką i sledzem

*Śledzik kaszubski w śmietanie z pulką ziemniaczaną
sos śmietanowy, cebulka, plastry ziemniaka
(200 g) – 16 zł*

Pierodzi włósné robòtë

*Pierozki własnego wyrobu nadziewane wątróbką drobiową
cebula zasmażana w maśle (200 g) - 16 zł*

Przëpiekóné gäsé pāpczi na plincach z bñlew

*Zapiekane żołądki z gęsi
okrasa z cebuli, kaszubskie plince ziemniaczane (200 g) - 17 zł*

Sałaty :

Salòtką gòspòdòrza

*Sałatka z pieczoną kaczką pomorską
sałaty ogrodowe, wędzone śliwki, płatki gruszek, prażony słonecznik,
pomarańczowy dressing winegret, grzanki oliwne (300g) – 24 zł*

Salòtką z kùrzëca

*Sałatka z kurczakiem
sałaty ogrodowe, oliwki, pomidor, ogórek, papryka, pestki dyni, ser cheddar,
sos winegret, grzanki oliwne (300 g) – 21 zł*





RESTAURACJA



Zupy :

*Bulion z kury wiejskiego chowu z lanymi domowymi kłuskami
(250 g) – 9 zł*

*Żur staropolski na białej kiełbasie z jajkiem i grzybami leśnymi
na życzenie z pieczywem (250g) - 13 zł*

*Krem z białych warzyw z serem Gorgonzola i paluszkami Grissini
(250 g) – 12 zł*

Polecamy zupy z regionu :

Kaszëbskô pòlëwka

*Ozorki cielęce w polewce chrzanowej
z borowikami i prażoną cebulą (400 g) – 16 zł*

Rëbionka ze stëczkama łososa

Zupa rybna z kawałkami łososa (250 g) - 13 zł

Czosnikòwô zupa

Zupa czosnkowa z tartym serem i grzankami (250 g) – 11 zł

Flaczi po kaszëbskù

*Flaczki wołowe po kaszubsku
na życzenie z pieczywem (400 g) – 14 zł*





RESTAURACJA



Dania mięsne :

*Kotlet schabowy po polsku (250 g)
kapusta zasmażana, ziemniaki gotowane – 25 zł*

*Pieczone polędwiczki wieprzowe (180 g)
sos pietruszkowy, sałaty ogrodowe z dresingiem winegret, pieczony ziemniak – 33 zł*

*Roladki wołowe po staropolsku nadziewane boczkiem i ogórkiem (180 g)
sos naturalny, buraczki zasmażane, ziemniaki gotowane – 31 zł*

Polecamy dania z regionu :

*Gulôsz z dzęka pòd kaszëbską peperlëszką
Gulasz z szynki dziką (350 g)
sałatka z cukinii, kurki kaszubskie smażone w maśle, kasza bulgur – 37 zł*

*Piekfô karbònada pò gbùrskù
Smażony schab po gbursku przeplatany wędzonym boczkiem (220 g)
sałatką ze świeżych ogórków w sosie tzatziki, talarki ziemniaczane – 29 zł*

*Swini ùd w kwasny kapùsce z bûłwama
Pieczona golonka z kością w sosie piwno-musztardowym (550 g)
kapusta zasmażana, ziemniaki gotowane - 32 zł
(zapytaj obsługę o dostępność)*





RESTAURACJA



Dania z drobiu :

*Panierowany zawijas drobiowy nadziewany pieczarkami i serem (180 g)
zestaw surówek , frytki - 25 zł*

*Smażony filet z piersi kurczaka nadziewany błękitnym serem (180 g)
z wędzonymi śliwkami zapiekany w bekonie
liście świeżego szpinaku topione w maśle , sos śliwkowy , pieczony ziemniak – 29 zł*

*Roladki z piersi indyka faszerowane szpinakiem podane na patelni
zapiekane brokuły w sosie gorgonzola , bazylią (350 g) – 30 zł*

Polecamy z regionu :

*Pòmòrskò szmórowónò kaczka z kłóskama
Kaczka pomorska (połówka bez kości) pieczona
w jabłkach zroszonych rumem
modra kapusta, zasmażane kopytka domowe, sos śliwkowy – 43 zł*





RESTAURACJA



Ryby na sposób kaszubski :

Mòrskô chrzeptowina

*Smażona polędwica z dorsza pod prażonym sezamem (180 g)
z sosem ostrygowym na musie z palonego kalamfiora
sałaty ogrodowe z dresingiem winegret, pieczony ziemniak – 39 zł*

Pòmùchel pò marynarskù

*Smażony filet z dorsza bałtyckiego (180 g)
masło Mariotte , surówką z kapusty, frytki – 32 zł*

Smażonô apfelzynowô rëba

*Smażony filet z karmazyna (160g)
surówką, talarki ziemniaczane – 28 zł*

Łosos pò kapitańskù

*Filet z łososia pieczony w maśle cytrynowo- czosnkowym (180 g)
na musie z marchewki
sałaty ogrodowe z dresingiem winegret, kasza bulgur - 37 zł*

Przësmał rëbôkã

*Smażony filet z sandacza (180 g) pod sosem borowikowym
sałaty ogrodowe z dresingiem winegret, pieczony ziemniak – 35 zł*





RESTAURACJA



Pierogi własnego wyrobu, placki i makarony :

Pierogi nadziewane mięsem
wędzony boczek, kapusta zasmażana (350 g) - 22 zł

Pierogi ruskie
topione masło, na życzenie skwarkę (300 g) – 22 zł

Pierogi nadziewane owocami
sos śmietanowy (300 g) – 22 zł

Pierogi nadziewane pieczoną gęsiną
sos borowikowy, (300 g) – 26 zł

Makarony tagliatelle z łososiem
sos szpinakowo – rukolowy z suszonymi pomidorami i czarnymi oliwkami (450g) – 26 zł

Makarony tagliatelle z kurczakiem
sos szpinakowo – rukolowy z suszonymi pomidorami i czarnymi oliwkami (450g) – 23 zł

Makarony tagliatelle z krewetkami koktajlowymi
sos śmietanowy, papryka, szpinak świeży, koper, czosnek, pestki dyni, parmezan (450 g) – 28 zł

Polecamy z regionu :

Bùlwòwi plìnc pò kàszëbskù
Plinc ziemniaczany po kaszubsku
gulasz wieprzowy z dodatkiem warzyw i grzybów, kwaśna śmietana, zestaw surówek
(400g) - 25 zł

Pierodzi fùłowóné pòmùchła
Pierogi z dorsza bałtyckiego
sos śmietanowo – koperkowy (300 g) – 25 zł





RESTAURACJA



Dania dla dzieci :

Zupka Babuni

Rosółek z makaronem i marchewką (200g) – 7 zł

Skarb z pirackiego statku

Kotlecik rybny smażony w panierce (100 g)

surówką z marchewki, frytki – 17 zł

Białe pifeczki

Klopsiki drobiowe duszone w sosie pieczeniowym (120 g)

gotowane brokuły, ziemniaki z wody – 17 zł

Kotleciki Kapitana Nugetsy

Chrupiące drobiowe eskalopki (100 g)

surówką z marchewki, frytki – 17 zł

Poplątane sznurowadła

Spaghetti z wieprzowiną

sos Bolognese, tarty ser (250 g) - 17 zł

Czekoladowy raj

Naleśniki kakaowe

krém czekoladowy, cząstki bananów, bita śmietana (300g) – 15 zł

Kolorowa Baśń

Lody z bitą śmietaną i drażami czekoladowymi w owocowej polewie

(150 g) – 11 zł





RESTAURACJA



Dodatki do dań głównych :

- Surówki (150 g) - 5 zł*
- Salaty ogrodowe w sosie winegret (150g) - 8 zł*
- Salatka z cukinii (150 g) – 8 zł*
- Warzywa gotowane (150 g) - 7 zł*
- Frytki (200g) - 7 zł*
- Ziemniaki gotowane (200 g) - 6 zł*
- Talarki ziemniaczane (200 g) - 7 zł*
- Ziemniak pieczony z sosem czosnkowym (200 g) – 8 zł*
- Ryż gotowany (200g) - 7 zł*
- Kasza bulgur (200 g) - 8 zł*
- Płacki ziemniaczane (5 szt.) – 12 zł*
- Pieczyno (50 g) - 1 zł*
- Grzanki oliwne (50 g) – 3 zł*
- Sosy (musztardowy, pomidorowy, czosnkowy) (50 g) - 1 zł*
- Dania na wynos (opakowanie) - 1 zł*

Z naszego regionu :

Mizeriô

Mizeria z ogórków ogrodowych ze śmietaną (150 g) – 7 zł

Sztepkówónô Kapusta

Kapusta zasmażana (150g) - 6 zł

Sztepkówónô czwikła

Buraczki zasmażane (150g) - 6 zł

Kòpëtka ze szpyrkama

Kopytka domowe (na życzenie ze skwarkami) (200 g) – 11 zł

Do dań głównych podajemy ilości :

- ziemniaki gotowane i pieczone, talarki i frytki - 200 g (w daniach dla dzieci 100 g)*
- makaron, ryż i kasza – 200 g (w daniach dla dzieci 150 g)*
- warzywa gotowane - 150 g (w daniach dla dzieci 100 g)*
- warzywa zasmażane – 150 g*
- surówki i salaty - 150 g (w daniach dla dzieci 100 g)*





RESTAURACJA



Desery :

Ciastko Avena

Szarlotką na ciepło z bitą śmietaną i gałką lodu (250 g) – 14 zł

Bajeczna Fantazja

*Lody chałwowe z prażonym sezamem, bitą śmietaną i solonym karmelem
(200 g) - 15 zł*

Słodki Duet

Lody waniliowe z ciepłymi malinami i bitą śmietaną (200g) - 14 zł

Torciq Pavlova

*Beza domowego wypieku z polewą czekoladową, bitą śmietaną, owocami
i gałką lodu
(250 g) – 15 zł*

White Paradise

*Naleśniki w białej czekoladzie z mussem owocowym, płatkami migdałów i gałką lodu
(200 g) – 15 zł*

