

Baba Pruska

54°08'N RESTAURACJA 21°41'E

Drodzy Goście, witamy Was w Restauracji "Baba Pruska".

Zadbaliśmy byście poczuli się tutaj wyjątkowo dobrze. Spędzając u nas czas będziecie mogli poznać smaki kuchni regionalnej w nowoczesnej odsłonie.

Kuchnia prowadzona jest przez szefa Macieja Jeszkę, który nadaje blasku kulinarnej stronie Nowego Sztynortu. Wszystkie serwowane u nas dania przygotowane są od samego początku do końca w kuchniach naszej Restauracji.

Rybę pozyskujemy z okolicznych gospodarstw rybackich w Ogonkach, Pięknej Górze czy w Okartowie. NIGDY nie przyjeżdża do nas mrożona. Świeżą rybę sprawiamy i filetujemy w dedykowanych pomieszczeniach naszej kuchni. Dostępność w karcie dań zależna jest od połowu, warto zapytać kelnera o aktualnie dostępne gatunki.

Jagnięcina, którą znajdziecie u nas, pozyskana jest z mazurskich eko-hodowli. Całe jagniaki są rozbierane na miejscu i kompleksowo wykorzystane przy produkcji smakowitych dań.

Nasze warzywa, owoce i zioła, jeśli nie są uprawiane na naszym poletku położonym nieopodal pałacowego parku, pochodzą od lokalnych rolników. Bardziej lokalnie i świeżo się nie da :)

Doskonałym zakończeniem każdej uczty będzie świeży deser przygotowany przez naszego cukiernika. Zajrzyjcie do witryny lub zapytajcie kelnera by poznać aktualną ofertę.

Kartę dań uzupełniliśmy o wybór napojów z całego świata. Poczynając od naszych ręcznie robionych nalewek 'Kłątwa Hrabiego' w sześciu smakach, przez szereg koktajli klasycznych budowanych na bazie najlepszych składników, bogaty wybór świeżych lokalnych piw kraftowych i klasyków światowych po genialne mocktaile i świeże, naturalne lemoniady.

Dla miłośników win mamy w naszej karcie starannie dobrane do naszych potraw gatunki z Nowego i Starego Świata. Nie zapomnieliśmy o doskonałych polskich winnicach z Lubelszczyzny i Wzgórz Trzebnickich.

Dajcie się poprowadzić przez kulinarne meandry naszej gastronomii.
Na pewno znajdziemy coś, czym będziemy Was mogli mile zaskoczyć.

54°08'N



21°41'E

NOWY SZTYNORT
OSADA WOLNOŚCI

Baba Pruska

54°08'N RESTAURACJA 21°41'E

PRZYSTAWKI

TATAR WOŁOWY

37 zł

udziec wołowy, majonez lubczykowy, chipsy z pieczarki,
suszone żółtko, domowe pieczywo, masło

1,2 (100 g / 40 g / 10 g / 5 g / 80 g / 15 g)

ŚLEDŹ SIEKANY

 29 zł

śledź holenderski, konfitura z cebuli, oliwa rzepakowa,
emulsja szczypiorkowa, domowe pieczywo, ogórek małosolny

1,2,3,6 (100 g / 30 g / 5 g / 10 g / 80 g / 15 g)

CARPACCIO Z BURAKA

  26 zł

plastry pieczonego buraka, rukola, kozi ser, dressing malinowy,
marynowany koper włoski, prażone pestki słonecznika i dyni

1,3,17 (100 g / 20 g / 30 g / 10 g / 15 g / 15 g)

GRAVLAX Z JESIOTRA

 39 zł

plastry marynowanego jesiota z ćwikłą z chrzanem, domowe pikle,
emulsja ziołowa, brioszka, orzechy marynowane w miodzie i musztardzie francuskiej

1,2,3,12,17 (100 g / 30 g / 15 g / 15 g / 15 g / 80 g)

SAŁATKI

MIX SAŁAT

 / 

grzanki czosnkowe, ogórek, pomidor, czerwona cebula, sos anchois, parmezan

wege: 24 zł / **z kurczakiem sous vide:** 31 zł / **z wędzonym pstrągiem:** 36 zł

1,2,3,5,6,17 (100 g / 60 g / 30 g / 30 g / 30 g / 15 g / 15 g)

DO STOLIKÓW POWYŻEJ 8 OSÓB DOLICZAMY 12,5% OPLATY SERWISOWEJ ORAZ NIE DZIELIMY RACHUNKU

ALERGENY OZNACZONE SĄ **POGRUBIONĄ** CZCIONKĄ. LISTA ALERGENÓW NA OSTATNIEJ STRONIE KARTY.

Baba Pruska

54°08 N RESTAURACJA 21°41 E

ZUPY

BULION Z RYB

  29 zł

podany z rillettes z wędzonym pstrągiem, żółtkiem, tagliatelle warzywnym i szczypiolem

6,7,11 (250 g / 80 g / 40 g / 20 g)

KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW

  **VEGAN** 19 zł

prażone migdały, oliwa ziołowa

3,7,17 (300 g / 15 g / 15 g)

TRADYCYJNY DOMOWY ROSÓŁ Z KURY

18 zł

z makaronem jajecznym

1,2,6,5,7 (300 g / 50 g)

KARMUSZKA Z CIECIERZYCĄ

 28 zł

gotowana na bulionie jagnięcym z klopsikami jagnięcymi

3,4,6,7,17 (300 g / 70 g)

DO STOLIKÓW POWYŻEJ 8 OSÓB DOLICZAMY 12,5% OPLATY SERWISOWEJ ORAZ NIE DZIELIMY RACHUNKU

ALERGENY OZNACZONE SĄ **POGRUBIONĄ** CZCIONKĄ. LISTA ALERGENÓW NA OSTATNIEJ STRONIE KARTY.

Baba Pruska

54°08'N RESTAURACJA 21°41'E

DANIA GŁÓWNE I

RYBY

SMAŻONY FILET Z JESIOTRA

podany na risotto kurkowym z fasolką szparagową i domowymi piklami

1,3,7,11,17 (150 g / 150 g / 75 g / 15 g)



52 zł

SMAŻONY FILET PSTRĄGA

serwowany z polentą, jarmużem, młodą marchwią i sosem demi-glace z mazurskich ryb

1,3,11,17 (180 g / 150 g / 80 g / 100 g / 10 g)



49 zł

PIEROGI RYBNE

5 ręcznie lepionych domowych pierogów z farszem z leszcza mazurskiego z dodatkiem pieczonej cebuli, kremowego pora, sera feta i rybnego sosu demi-glace

1,2,3,6,11,17 (300 g / 80 g / 100 g / 15 g / 10 g)



36 zł

CHILLI Z MAZURSKIEGO LESZCZA

podane z domową brioszką, kolendrą i mozzarellą

1,2,3,6,11,17 (300 g / 80 g / 100 g / 15 g / 10 g)



36 zł

PIECZONA RYBA NA WAGĘ

dostępność w zależności od połowu

rybę podajemy z pieczonym ziemniakiem, warzywami grillowanymi i surówką z kiszonej kapusty

1,3,7,11,17 (DODATKI: 200 g / 150 g / 75 g)



DO STOLIKÓW POWYŻEJ 8 OSÓB DOLICZAMY 12,5% OPLATY SERWISOWEJ ORAZ NIE DZIELIMY RACHUNKU

ALERGENY OZNACZONE SĄ **POGRUBIONĄ** CZCIONKĄ. LISTA ALERGENÓW NA OSTATNIEJ STRONIE KARTY.

Baba Pruska

54°08'N RESTAURACJA 21°41'E

DANIA GŁÓWNE II

BEZ MIĘSA

FALAFEL Z BURAKA



33 zł

podany z kaszą bulgur, puree z cebuli, sosem z pieczonego czosnku, grillowaną sałatą rzymską i pesto z pietruszki

2,3,17 (180 g / 100 g / 15 g / 20 g / 70 g / 20 g)

MIĘSNE

SZTUKA MIĘSA JAGNIĘCEGO



65 zł

PIECZONA NA KOŚCI / COMBER / BIODRÓWKA

podana z gratin ziemniaczanym, warzywami okopowymi, domowymi piklami i ziołowym sosem demi-glace

1,3,7,17 (250 g / 150 g / 100 g / 15 g / 15 g)

BICEPS WOŁOWY

52 zł

serwowany z zasmażaną kapustą kiszoną, smażoną cukinią, gratin ziemniaczanym oraz sosem demi-glace

1,2,5,6,17 (180 g / 120 g / 120 g / 80 g / 15 g)

POŁĘDWICA Z MANGALICY



49 zł

serwowana z pieczonym pasternakiem, pyrkami z gzikiem oraz ziołowym sosem demi-glace

1,3,4,17 (180 g / 75 g / 100 g / 15 g)

PAMPUCHA Z SZARPANĄ KACZKĄ

48 zł

serwowana z prażoną cebulką, pikantną czerwoną kapustą, ogórkiem małosolnym, frytkami i sosem śliwkowym

1,2,3,5,6,17 (150 g / 150 g / 10 g / 70 g / 10 g / 100 g / 15 g)

DESERY

Zapytaj swojego kelnera o aktualną ofertę
lub sprawdź naszą witrynę

20 zł

DO STOLIKÓW POWYŻEJ 8 OSÓB DOLICZAMY 12,5% OPLATY SERWISOWEJ ORAZ NIE DZIELIMY RACHUNKU

ALERGENY OZNACZONE SĄ **POGRUBIONĄ** CZCIONKĄ. LISTA ALERGENÓW NA OSTATNIEJ STRONIE KARTY.

Baba Pruska

54°08'N RESTAURACJA 21°41'E

MENU DLA NAJMŁODSZYCH

TAGLIATELLE Z POMIDORKAMI

sos pomidorowy, mozzarella

1,2,3,6,17 (150 g / 100 g / 30 g)

 22 zł

NUGGETSY Z KURCZAKA

frytki, mizeria

1,2,6,5,17 (150 g / 100 g / 80 g)

28 zł

PIEROGI LENIWE

na maśle, sos owocowy, kwaśna śmietana

1,2,3,6,17 (200 g / 15 g / 25 g)

 21 zł

DODATKI

FRYTKI 200 g

12 zł

FRYTKI Z BATATÓW 200 g

14 zł

COLESŁAW / MIZERIA / KISZONA KAPUSTA 120 g

8 zł

DOMOWE PIECZYWO 80 g

6 zł

DO STOLIKÓW POWYŻEJ **8 OSÓB** DOLICZAMY **12,5% OPLATY SERWISOWEJ** ORAZ NIE DZIELIMY RACHUNKU

ALERGENY OZNACZONE SĄ **POGRUBIONĄ** CZCIONKĄ. LISTA ALERGENÓW NA OSTATNIEJ STRONIE KARTY.

Baba Pruska

54°08'N RESTAURACJA 21°41'E

Kłątwa Hrabiego

— RĘCZNIE RZUCANA —

Szot	40 ml	18 zł
Deska degustacyjna	5 x 20 ml	60 zł
Butelka	0.5 l	190 zł

- NALEWKI Z INNEJ BAJKI -

Pigwówka

25 %

Królowa nalewek, Charakteryzuje się niepowtarzalnym słodko-kwaśnym smakiem z wyczuwalnymi nutami cytryny, brzoskwini i czerwonej pomarańczy.

Doskonale komponuje się z daniami obiadowymi i deserami.

Wiśniówka

25 %

Nalewka z wiśni to klasyka gatunku i zdecydowanie jedna z najsmaczniejszych nalewek. Rubinowy kolor, niezwykła klarowność, lekko słodki zapach i wspaniały, kwaskowaty, głęboki smak to właśnie Wiśniówka Sztynorska.

Doskonale komponuje się z kawą i deserem, zwłaszcza ciastami czekoladowymi.

Smorodina

20 %

Nalewka z owoców czarnej porzeczki sporządzona według tradycyjnej receptury na listkówce – wódce przygotowywanej wczesną wiosną na bazie młodych pędów i listków czarnej porzeczki.

Doskonale komponuje się z pieczoną kaczka i gęsiną.

Dereniówka

27 %

Staropolska nalewka z owoców derenia jadalnego, który rośnie na terenach południowo-wschodniej Polski. Urzeka pięknym rubinowym kolorem i niesamowitym aromatem.

Przywraca zapomniany smak utraconych Kresów. Nalewka dereniowa jest doskonała w łągodzeniu dolegliwości pokarmowych.

Tarninówka

30 %

Wyjątkowo aromatyczna nalewka na bazie dzikich owoców tarniny (śliwy tarki), zbieranych tuż po pierwszych przymrozkach na dziewiczych terenach Beskidu Niskiego. Świetnie komponuje się z tradycyjnymi potrawami mięsnymi, w szczególności z dziczyzną i czerwonym mięsem.

Mirabelkówka

22 %

Aromatyczna i orzeźwiająca nalewka deserowa, przywraca zapomniane smaki i zapachy dzieciństwa. Kojarzy się z ciepłym, słonecznym latem. Powstaje z owoców mirabelki żółtej i czerwonej zbieranych z dzikich drzew na Pogórzu Beskidzkim.

Baba Pruska

54°08'N RESTAURACJA 21°41'E

KOKTAJLE KLASYCZNE

Hugo Spritz 200 ml 33 zł
Monteliana Prosecco Treviso Extra Dry
St. Germain - likier z ręcznie zbieranych kwiatów bzu / limonka

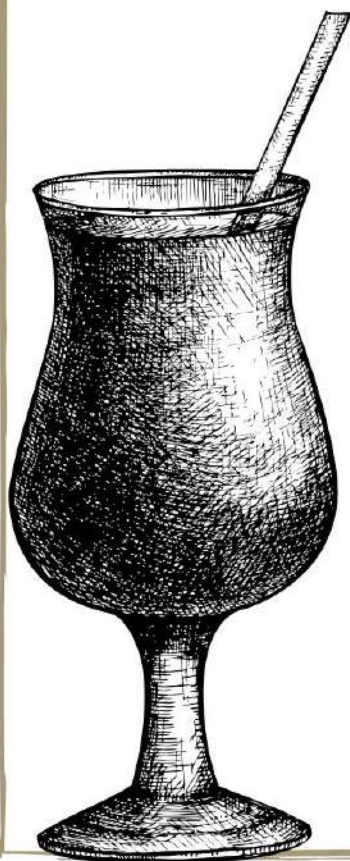
Mai Tai 150 ml 37 zł
Havana Club Anejo Especial / Havana Anejo 7 / Cointreau
Giffard Orgeat / plaster świeżego ananasa / limonka

Old Cuban 160 ml 37 zł
Havana Anejo 7 / Monteliana Prosecco Treviso Extra Dry
Angostura Bitters / syrop cukrowy / limonka / mięta

Hot Toddy 185 ml 35 zł
Jameson whisky / syrop miodowy
sok jabłkowy / sok z cytryny

Long Island Iced Tea 160 ml 40 zł
wódka Wyborowa / Havana 3 / Tequila Olmeca Silver / Beefeater
Gin / Cointreau / sok z cytryny / Pepsi / syrop cukrowy

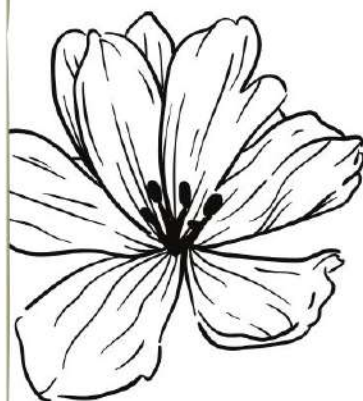
Whiskey Sour 105 ml 35 zł
Wild Turkey 81 Kentucky Straight Bourbon / Angostura
Bitters / sok z cytryny / syrop cukrowy / białko - albumina



Baba Pruska

54°08 N RESTAURACJA 21°41 E

MOCKTAILE



Ogórkowy Gimlet

świeży ogórek / sok z limonki
syrop cukrowy / woda sodowa

120 ml

19 zł

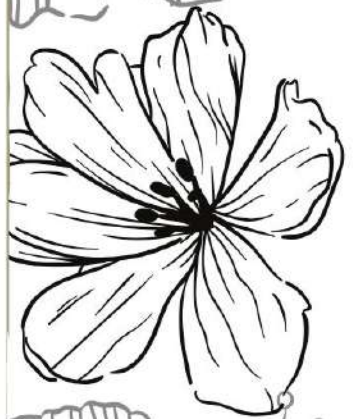


Nasz Smash

świeże borówki / świeży rozmaryn / syrop
miodowy / sok z limonki / woda sodowa

95 ml

19 zł



Truskawkowo - Bazyliowe Mojito

świeże truskawki / limonka / syrop cukrowy
listki świeżej bazylii / woda sodowa

300 ml

24 zł

Brzoskwiniowe Bellini

nektar brzoskwiniowy / syrop cukrowy / woda sodowa

210 ml

19 zł



Baba Pruska

54°08'N RESTAURACJA 21°41'E

KAWA & HERBATA

KAWY:

Americano	12 zł
Biała	13 zł
Cappucino	13 zł
Latte machiatto	14 zł
Flat white	14 zł
Espresso	11 zł
Espresso doppio	12 zł
Baileys coffee	20 zł
Espresso tonic	22 zł

HERBATY:

ceylon, zielona, miętowa, owocowa,
earl grey, rumianek, biała z gruszką

HERBATA Z RUMEM	18 zł
HERBATA NA SŁOTĘ	16 zł
z miodem, syropem malinowym, pomarańczą i goździkami	
GORĄCA CZEKOLADA	14 zł

NAPOJE ZIMNE

WODA

gazowana / niegazowana 30 cl	8 zł
karafka 1 l	10 zł

PIGWONIADA 30 cl

klasyczna gazowana, z miodem,
z herbatą, kwaśna 17 zł

ŚWIEŻA LEMONIADA

40 cl	1 l
z pigwowca	19 zł 33 zł
bukiet kwiatów	19 zł 33 zł
rabarbarowa	19 zł 33 zł
truskawkowa 	19 zł 33 zł

SOK TOMA

20 cl	10 zł
jabłko, pomarańcza, nektar czarna porzeczka	

NAPÓJ

20 cl	1 l
Pepsi, Pepsi Max, 7up,	10 zł 25 zł
Mirinda, Shweppes tonic	10 zł

LIPTON ICE TEA 20 cl

10 zł
brzoskwiniowa, z zieloną herbatą

SOK TYMBARK 1 l

25 zł
jabłko, pomarańcza, pomidor, nektar czarna porzeczka

RED BULL 25 cl

18 zł

Baba Pruska

54°08'N RESTAURACJA 21°41'E



ŚWIEŻE PIWO Z BECZKI

0,3 l | 0,5 l



Lager



Ale

czerwony



Pils



Pszenica



14 zł | 18 zł



18 zł | 22 zł



12 zł | 15 zł



Baba Pruska

54°08'N RESTAURACJA 21°41'E

BUTELKOWE PIWO RZEMIEŚLNICZE

ZEŹA lager jasny / klasyczny pils / lager ciemny
MAZURSKIE ale czerwony / pszeniczne / IPA



0,5 l 19 zł



SOMERSBY.

soczyste słodkie jabłko i wiśnia,
egzotyczne mango przełamane rześką limonką

0,4 l 16 zł

PIWA BEZALKOHOLOWE

'KAYAK' PILS



Alk. < 0,5 %

0,5 l 15 zł

AMBER IPA



Alk. < 0,5 %

0,5 l 15 zł

ZATECKY LEZAK 0%

0,5 l 13 zł

OKOCIM RADLER 0%

sycylijska pomarańcza, limonka z miętą

0,5 l 14 zł



Baba Pruska

54°08'N RESTAURACJA 21°41'E

GIN

40 ml |

BEEFEATER London Dry	16 zł
MALFY CON ARANCIA pomarańczowy gin włoski 	24 zł
HENDRICKS szkocki gin ogórkowy	30 zł
BOMBAY SAPPHIRE London Dry	20 zł

WÓDKA

40ml |

OSTOYA wódka pszeniczna premium 40% 	15 zł
WYBOROWA wódka żytnia 40%	11 zł
BIĄŁY BOCIAN wódka kukurydziana 40%	12 zł
KRUK Polski Ziemniak / Polskie Żyto 40%	17 zł
KAVKA polska wódka rzemieślnicza 40%	22 zł
PALONA porucznika Boruty - Dwór Sieraków 52 %	29 zł
ŻUBRÓWKA Z TRAWĄ żytnia z turówką 40%	12 zł
ŻOŁĄDKOWA Gorzka / z Miętą 40%	12 zł
ŚLIWOWICA PASSOVER 70%	17 zł
ŚLIWOWICA Okowita Spiżska 70% 	22 zł
BURAKOVICA Okowita Spiżska 50% 	20 zł

TEQUILA

40 ml |

OLMECA Silver	17 zł
ESPOLON Reposado - 100% Agave	20 zł
ILLEGAL JOVEN MEZCAL - 100% Agave 	35 zł
MONTELOBOS MEZCAL - 100% Agave	36 zł

RUM

40 ml |

HAVANA CLUB ANEJO 7 - Kuba	24 zł
HAVANA CLUB ANEJO ESPECIAL - Kuba	20 zł
HAVANA CLUB ANEJO 3 - Kuba	17 zł
MEZAN Moscatel Cask - Panama	20 zł
SAILOR JERRY spiced rum - Jamaica	18 zł
KRAKEN spiced rum - USA	20 zł
DOORLY'S 5YO - Barbados	20 zł
DOORLY'S 3YO - Barbados	17 zł
DICTADOR 20 - Kolumbia 	38 zł
DICTADOR 12 - Kolumbia	26 zł

WHISKY

40 ml |

Single Malt

GLENLIVET 15yo / Speyside / cognac barrel	28 zł
TAMDHU 12yo / Speyside / sherry barrel	27 zł
SMOKEHEAD Islay / intensywnie torfowa	26 zł

Blended

CHIVAS REGAL 12 lat / Speyside, Szkocja	18 zł
JAMESON 5-7 lat / Irlandia	18 zł
NOMAD Outland whisky, Hiszpania	29 zł

BOURBON & WHISKEY

40 ml |

WILD TURKEY 101 	20 zł
WILD TURKEY 81	17 zł
MAKER'S MARK	20 zł
JACK DANIEL'S	18 zł

BRANDY

40 ml |

ARARAT 5* Armenia	17 zł
LARSEN COGNAC VSOP Francja	23 zł
ABK6 COGNAC VS Francja	30 zł
TELAVI VSOP Gruzja	16 zł
TELAVI XO Gruzja	29 zł
PLISKA Polska	13 zł
PLISKA XO Polska	17 zł

LIKIER & VERMOUTH

40 ml |

NALEWKA SZTYNORCKA 'KLĄTWA HRABIEGO'

Pigwowówka / Mirabelkówka / Wiśniówka	18 zł
Tarninówka / Dereniówka / Smorodina	

 TATRA BALSAM 52 pyszne słowackie zioła	23 zł
---	-------

FERNET BRANCA gorzkie włoskie zioła	15 zł
--	-------

JAGERMEISTER słodkie niemieckie zioła	18 zł
--	-------

 SAMBUCA Opal Nera	20 zł
--	-------

BAILEYS / KAHLUA / COINTERAU	18 zł
-------------------------------------	-------

MARTINI Bianco / Rosso	100 ml 20 zł
-------------------------------	--------------

ANTICA FORMULA Rosso	100 ml 35 zł
-----------------------------	--------------

Baba Pruska

54°08'N RESTAURACJA 21°41'E

Alergeny

1. MLEKO
2. GLUTEN
3. CYTRUSY
4. WIEPRZOWINA
5. DRÓB
6. JAJA
7. SELER
8. GORCZYCA
9. SEZAM
10. SOJA
11. RYBY
12. ORZECHY
13. DWUTLENEK SIARKI
14. SKORUPIAKI
15. ŁUBINY
16. MIĘCZAKI
17. MIÓD



DANIE RYBNE, MOŻE ZAWIERAĆ OŚCI



DANIE PRZYGOTOWANE Z PRODUKTÓW
NIE ZAWIERAJĄCYCH GLUTENU



DANIE WEGETARIAŃSKIE



DANIE WEGAŃSKIE