1611

Restaurant

1611

CZTERY PORY ROKU

Moje autorskie menu to propozycja dań inspirowanych kuchnią francuską, a jednocześnie pełnych prostoty i elegancji. Cenię sobie bardzo produkty świeże, które w połączeniu z niezwykłą prezentacją sprawiają, iż klasyka przybiera zupełnie nową formę. Tę świeżość spojrzenia staram się wydobywać głównie z polskich i regionalnych produktów, gdyż gwarantują one to co dla mnie najważniejsze – jakość i smak.

Mam nadzieję, że odkrywanie tych nowych kompozycji będzie dla Państwa prawdziwą przyjemnością...

Łukasz Legtowski

przystawki / APPETIZERS

warzywa / VEGETABLES **28 zł**
warzywa sezonowe / prażone nasiona / olej z pestek dyni
seasonal vegetables / roasted seeds / pumpkin seeds oil

węgorz / EEL **46 zł**
bałtycki węgorz wędzony / piklowana gruszka / korzeń trybuli
baltic smoked eel / pickled pear / cow parsley root

krewetki / PRAWNS **46 zł**
krewetki / pomidorowe burre blanc / czosnek confit
prawns / tomato beurre blanc / garlic confit

gęś / GOOSE **42 zł**
pâté z gęsiej wątróbki / orzech laskowy / konfitura śliwkowa
goose liver pâté / hazelnut / plum jam

prosiak / PORK **36 zł**
golonka karmelizowana / sałatka z kiszonego ogórka / ziemniaczane velouté
caramelized ham hock / pickled cucumber salad / potato velouté

jagnięcina / LAMB **58 zł**
tatar z jagnięciny / pikle / majonez
lamb tartare / pickles / mayonnaise

1611

zupy / SOUPS

kaczka / DUCK **28 zł**

zupa z brukwi / marchew / kaczka konfitowana

turnip soup / carrot / duck confit

burak / BEETROOT **28 zł**

krem z pieczonego buraka / kozi ser / pestki dyni

roasted beetroot cream soup / goat cheese / pumpkin seeds

ryby / FISH **42 zł**

zupa rybna / warzywa / ryby morskie

fish soup / vegetables / sea fish

1611

dania główne / MAIN DISHES

dynia / PUMPKIN **48 zł**
risotto z pieczoną dynią / orzech włoski / sałatka z rukolą
risotto with roasted pumpkin / walnuts / salad with rocket

grzyby / MUSHROOMS **48 zł**
pierożki z grzybami / portobello / purée z kasztanów / truflowe velouté
mushroom dumplings / portobello / chestnut purée / truffle velouté

sum / CATFISH **84 zł**
filet suma / pęczak glazurowany / dynia piżmowa / suszony borowik
catfish fillet / glazed pearl barley / butternut pumpkin / dried ceps

kulbin / MEAGRE **88 zł**
filet kulbina / bób / romanesco / boczniak królewski
meagre fillet / broad bean/ romanesco / king oyster mushroom

perliczka / GUINEA FOWL **74 zł**
pierś perliczki / serce perliczki / kapusta włoska / pigwa
guinea fowl breast / guinea fowl heart / savoy cabbage / quince

cielęcina / VEAL **68 zł**
policzek cielęcy confit / marchew / skorzonera / szalotka
confit veal cheek / carrot / black salsify / shallot

wołowina / BEEF **94 zł**
polędwica wołowa / purée z zimową truflą / szpinak / jarmuż
beef tenderloin / winter truffle purée / spinach / kale

sarna / VENISON **98 zł**
comber sarni / domowa kaszanka / burak / borowik
venison loin / homemade black pudding / beetroot / ceps

1611

desery / DESSERTS

wiśnia / CHERRY **26 zł**
beza z jałowcem / pianka kawowa /żel wiśniowy
meringue with juniper / coffee mousse / cherry sauce

orzech laskowy / HAZELNUT **28 zł**
orzechowa kula / palona cykoria / coulis z czarnej porzeczki
hazelnut ball / burnt chicory / blackberry coulis

czekolada / CHOCOLATE **28 zł**
czekoladowe ciasto na ciepło / lody z palonego masła / herbatniki
warm chocolate cake / burnt butter ice cream / biscuits

sery / CHEESES **46 zł**
selekcja serów
selection of cheeses

DWÓR OLIWSKI

W Dolinie Radości leży pełna uroku Dolina Schwabego, gdzie umiejscowiony został w XII wieku ogród jezuicki, na terenie którego znajduje się obecnie Hotel Dwór Oliwski.

W roku 1601 Jakub Schwabe, od którego nazwiska została nazwana dolina, odkupuje posiadłość jezuicką wraz z urokliwym dworkiem, do którego wprowadza się ze swoją rodziną. W 1611 roku budynkowi zostaje nadany dzisiejszy kształt, a pięknie zachowana winiarnia w piwnicach budynku jest jedyną oryginalnie zachowaną częścią dworku z XVII wieku.

Within the Valley of Joy lies the charming Schwabe Valley where a Jesuit garden was created in the 12th century. Today, within its boundaries you can find the Dwór Oliwski Hotel.

In 1601, Jakub Schwabe, whose name was given to the valley, bought the Jesuit property along with the enchanting manor house which he moved into together with his family. The building received its current form in 1611, while the beautifully preserved wine cellar inside the house remains the only original part of the 17th century manor house.

1611 Restaurant

restauracja@dworoliwski.pl
+48 58 554 70 70