

For Rest

*W For Rest gotujemy tak, jak lubimy – prosto, ale z pomysłem.
Krótka karta zmienia się wraz z porami roku (i naszymi pomysłami),
a w daniach czuć bliskość morza i lasu. Życzymy smacznego!*

13:00 – 23:00

PRZYSTAWKI

Tatar z polędwicy wołowej, żółtko, szalotka, grzyby schimei, majonez koperkowy, chleb orkiszowy //59PLN

wine pairing: Aula Bobal Merlot, Pinot Noir Winnica Winnogórska

 **Śledź a'la Matias** w śmietanie, duszona szalotka, kolendra, limonka, czarny sezam, majonez wasabi, sos mango, pieczone ziemniaki w mundurkach //39PLN
wine pairing: Schmitt Sohne Riesling

  **Carpaccio z buraka**, orzechy, ser kozi, rukola, pomidor koktajlowy confitowany w occie malinowym //35PLN

ZUPY

 **Rybna z owocami morza**, seler naciowy, jabłko, marchewka, pietruszka, pomidor koktajlowy confitowany w occie malinowym, oliwa koperkowa, rak, krewetka, ośmiornica baby, łosoś //43PLN

wine pairing: Wachtenburg Gewurztraminer

  **Krem z pieczonego buraka**, kwaszone jabłko, ser kozi, tymianek //26PLN

DANIA GŁÓWNE

MIĘSNE

 **Filet Mignon**, rukola, pomidor koktajlowy confitowany w occie malinowym, ziemniaki francuskie z czosnkiem i rozmarynem, masło ziołowe //129PLN
wine pairing: Wachtenburg Spatburgunder, Pinot Noir Winnica Winnogórska

 **Filet z kaczki sous vide**, puree z batata, owoce żurawiny w maśle i czerwonym winie //74PLN

wine pairing: Khora Syrah, Bocelli Tenor Red

Schabowy w pancu, puree ziemniaczane, ogórek marynowany w ginie i oliwie koperkowej z kwaśną śmietaną //69PLN

wine pairing: Aula Chardonnay

RYBY

 **Gładzica bałtycka**, ziemniaki francuskie z czosnkiem i rozmarynem, rukola, pomidor koktajlowy confitowany w occie malinowym //68PLN

wine pairing: Natalie Verga Pinot Grigio



Filet z pstrąga z gospodarstwa rybackiego z Zielenicy, frytki, sos tatarski, pieczone warzywa w rozmarynie, miodzie i czosnku, marchewka, seler, pietruszka, czerwona cebula //64PLN
wine pairing: Bocelli Vermentino, Sauvignon Blanc Winnica Winnogórska

WEGE



Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami na sosie marchewkowo pomidorowym //52PLN
wine pairing: Vse Cabernet Sauvignon

PASTA / MACZNE

Tagliatelle z owocami morza, pomidorki koktajlowe, bazylia, emulsja maślana, rukola //56PLN
wine pairing: Schmitt Sohne Riesling, Sauvignon Blanc Winnica Winnogórska



Gnocchi z borowikami, pasta truflowa, rukola, grana padano //49PLN
wine pairing: Wachtenburg Spatburgunder, Pinot Noir Winnica Winnogórska

SAŁATKI

Cezar: sałata rzymska, bekon, pomidorki koktajlowe, grana padano, grzanki, sos cezar; do wyboru: krewetki, kurczak supreme, lub grillowane hallumi //57-54-49PLN
wine pairing: Natalie Verga Pinot Grigio, Aula Chardonnay



Forest: kalarepa, awokado, mango, burak, pomidor confitowany, ogórek marynowany, ser feta, rozmaryn, oliwa, sok z cytryny, grzanki //44PLN
wine pairing: Wachtenburg Gewurztraminer

DLA DZIECI

Rosół z makaronem (bez pietruszki) //22PLN
Zupa pomidorowa z makaronem //22PLN
Spaghetti Bolognese //32PLN
Stripsy z kurczaka, frytki, mizeria, ketchup //35PLN
Paluszki rybne, puree ziemniaczane, mizeria //35PLN
Frytki //15PLN
Selekcja lodów //21PLN
Naleśniki z twarogiem i nutellą (2 sztuki) //19PLN

DESERY

Sernik z białej czekolady i mascarpone na spodzie ze słonych krakersów podany z musem malinowym //27PLN
wine pairing: Schmitt Sohne Spatlese



Lody szparagowe z estragonem //28PLN
Mus tiramisu, wiśnie w żelu, prażone pistacje, biskwit pistacjowy //29PLN
wine pairing: Pinot Noir Rose

For Rest

*Im For Rest kochen wir so, wie wir es mögen – einfach, aber mit Fantasie.
Die kleine Speisekarte wechselt je nach Jahreszeit (und unseren Ideen)
und die Gerichte vermitteln die Nähe von Meer und Wald. Guten Appetit!*

13:00 – 23:00

VORSPEISEN

Rinderfilet-Tartar, Eigelb, Schalotte, Schimei-Pilze, Dillmayonnaise,
Dinkelbrot //59PLN

wine pairing: Aula Bobal Merlot, Pinot Noir Winnica Winnogórska

 **Matias a'la Hering in Sahne**, geschmorte Schalotte, Koriander, Limette,
schwarzer Sesam, Wasabi-Mayonnaise, Mangosauce, Ofenkartoffeln in der
Schale //39PLN

wine pairing: Schmitt Sohne Riesling

  **Rote-Bete-Carpaccio**, Nüsse, Ziegenkäse, Rucola, Kirschtomaten-Confit in
Himbeeressig //35PLN

SUPPEN

 **Fisch mit Meeresfrüchten**, Sellerie, Apfel, Karotte, Petersilie, Kirschtomaten-
Confit in Himbeeressig, Dillöl, Flusskrebse, Garnelen, Baby-Oktopus, Lachs
//43PLN

wine pairing: Wachtenburg Gewurztraminer

  **Creme aus gebackener Roter Bete**, saurem Apfel, Ziegenkäse, Thymian
//26PLN

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

 **Filet Mignon**, Rucola, Kirschtomaten-Confit in Himbeeressig, Pommes frites
mit Knoblauch und Rosmarin, Kräuterbutter //129PLN

wine pairing: Wachtenburg Spatburgunder, Pinot Noir Winnica Winnogórska

 **Sous Vide Entenfilet**, Süßkartoffelpüree, Preiselbeeren in Butter und Rotwein
//74PLN

wine pairing: Khora Syrah, Bocelli Tenor Red

Panko-Schweinekotelett, Kartoffelpüree, in Gin und Dillöl marinierte Gurke
mit Sauerrahm //69PLN

wine pairing: Aula Chardonnay

FISCH

 **Ostseescholle**, Pommes frites mit Knoblauch und Rosmarin, Rucola,
Kirschtomaten-Confit in Himbeeressig //68PLN

wine pairing: Natalie Verga Pinot Grigio



Forellenfilet aus einer Fischzucht in Zielenica, Pommes frites, Remoulade, gebratenes Gemüse in Rosmarin, Honig und Knoblauch, Karotte, Sellerie, Petersilie, rote Zwiebel //64PLN

wine pairing: Bocelli Vermentino, Sauvignon Blanc Winnica Winnogórska

WEGE



Kohlrouladen mit Buchweizen und Champignons in Karotten-Tomaten-Sauce //52PLN

wine pairing: Vse Cabernet Sauvignon

PASTE / MEHL

Tagliatelle mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten, Basilikum, Butteremulsion, Rucola //56PLN

wine pairing: Schmitt Sohne Riesling, Sauvignon Blanc Winnica Winnogórska



Gnocchi mit Steinpilzen, Trüffelpaste, Rucola, Grana Padano //49PLN

wine pairing: Wachtenburg Spatburgunder, Pinot Noir Winnica Winnogórska

SALATE

Caesar: Römersalat, Speck, Kirschtomaten, Grana Padano, Croutons, Caesar-Sauce; Auswahl aus: Garnelen, Supreme Chicken oder gegrilltem Hallumi //57-54-49PLN

wine pairing: Natalie Verga Pinot Grigio, Aula Chardonnay



Forest: Kohlrabi, Avocado, Mango, Rote Bete, kandierte Tomate, marinierte Gurke, Feta-Käse, Rosmarin, Olivenöl, Zitronensaft, Croutons //44PLN

wine pairing: Wachtenburg Gewurztraminer

FÜR KINDER

Hühnernudelsuppe (ohne Petersilie) //22PLN

Tomatensuppe mit Nudeln //22PLN

Spaghetti Bolognese //32PLN

Hähnchenstreifen, Pommes frites, Gurkensalat, Ketchup //35PLN

Fischstäbchen, Kartoffelpüree, Gurkensalat //35PLN

Pommes frites //15PLN

Eis Auswahl //21PLN

Pfannkuchen mit Hüttenkäse und Nutella (2 Stück) //19PLN

DESSERTS

Käsekuchen aus weißer Schokolade und Mascarpone auf einem salzigen Crackerboden, serviert mit Himbeermousse //27PLN

wine pairing: Schmitt Sohne Spatlese



Spargeleis mit Estragon //28PLN

Tiramisu-Mousse, Kirschen in Gel, geröstete Pistazien, Pistazienkeks //29PLN

wine pairing: Pinot Noir Rose

For Rest

At For Rest we cook the way we like it – simply, but with imagination. The short menu changes with the seasons (and our ideas), and the dishes bring the closeness of the sea and forest. Enjoy your meal!

13:00 – 23:00

STARTERS

Beef tartare, egg yolk, shallot, schimej mushrooms, dill mayonnaise, spelt bread //59PLN

wine pairing: Aula Bobal Merlot, Pinot Noir Winnica Winnogórska

 **Matias a'la herring in cream**, stewed shallot, coriander, lime, black sesame, wasabi mayonnaise, mango sauce, baked potatoes in their skins //39PLN

wine pairing: Schmitt Sohne Riesling

  **Beetroot carpaccio**, nuts, goat cheese, rocket, cherry tomato confit in raspberry vinegar //35PLN

SOUPS

 **Seafood with fish chunks**, celery, apple, carrot, parsley, cherry tomato confit in raspberry vinegar, dill oil, crayfish, shrimp, baby octopus, salmon //43PLN

 *wine pairing: Wachtenburg Gewurztraminer*

Cream of baked beetroot, sour apple, goat cheese, thyme //26PLN

MAIN COURSES

MEAT

 **Filet Mignon**, rocket, cherry tomato confit in raspberry vinegar, French potatoes with garlic and rosemary, herbal butter //129PLN

wine pairing: Wachtenburg Spatburgunder, Pinot Noir Winnica Winnogórska

 **Sous vide duck fillet**, sweet potato puree, cranberries in butter and red wine //74PLN

wine pairing: Khora Syrah, Bocelli Tenor Red

Panko pork chop, potato puree, cucumber marinated in gin and dill oil with sour cream //69PLN

wine pairing: Aula Chardonnay

FISH

 **Baltic plaice**, French potatoes with garlic and rosemary, rocket, cherry tomato confit in raspberry vinegar //68PLN

wine pairing: Natalie Verga Pinot Grigio



Trout fillet from a fishing farm in Zielenica, fries, tartar sauce, roasted vegetables in rosemary, honey and garlic, carrot, celery, parsley, red onion //64PLN

wine pairing: Bocelli Vermentino, Sauvignon Blanc Winnica Winnogórska

VEGE



Cabbage rolls with buckwheat and mushrooms in carrot and tomato sauce //52PLN

wine pairing: Vse Cabernet Sauvignon

PASTE / FLOUR

Tagliatelle with seafood, cherry tomatoes, basil, butter emulsion, rocket //56PLN

wine pairing: Schmitt Sohne Riesling, Sauvignon Blanc Winnica Winnogórska



Gnocchi with boletus mushrooms, truffle paste, rocket, grana padano //49PLN

wine pairing: Wachtenburg Spatburgunder, Pinot Noir Winnica Winnogórska

SALADS

Caesar: romaine lettuce, bacon, cherry tomatoes, grana padano, croutons, Caesar sauce; choice of: shrimps, supreme chicken, or grilled hallumi //57-54-49PLN

wine pairing: Natalie Verga Pinot Grigio, Aula Chardonnay



Forest: kohlrabi, avocado, mango, beetroot, confit tomato, marinated cucumber, feta cheese, rosemary, olive oil, lemon juice, croutons //44PLN

wine pairing: Wachtenburg Gewurztraminer

FOR CHILDREN

Chicken noodle soup (without parsley) //22PLN Tomato soup with noodles //22PLN

Spaghetti Bolognese //32PLN

Chicken strips, fries, cucumber salad, ketchup //35PLN

Fish fingers, mashed potatoes, cucumber salad //35PLN French fries //15PLN

Selection of ice cream //21PLN

Pancakes with cottage cheese and Nutella (2 pieces) //19PLN

DESSERTS

White chocolate and mascarpone cheesecake on a salty cracker base served with raspberry mousse //27PLN

wine pairing: Schmitt Sohne Spatlese



Asparagus ice cream with tarragon //28PLN

Tiramisu mousse, cherries in gel, roasted pistachios, pistachio biscuit //29PLN

wine pairing: Pinot Noir Rose