

Serdecznie witamy w Galery69

...i zapraszamy do spróbowania dań z naszej kuchni. Szczególnej uwadze polecamy wszystko co zielone i jest warzywem.

Bliskość jeziora niech przywiedzie na myśl ryby słodkich wód, które przyrządzamy w szczególnie delikatny sposób – piekąc i jednocześnie dusząc w parze. Ryba tak przyrządzona jest lekka i soczysta.

O każdej porze dnia podajemy dobrą kawę i pyszne desery.

Zwracamy Państwa uwagę, że nasza oferta nie zamyka się na kuchni.

Galery69 to także, a może przede wszystkim, galeria mebli

Manufaktury69 – tutaj są w użytku codziennym, polecamy uwadze nasz autorski katalog mebli

Restauracja & Bar



ale również galeria malarstwa, fotografii, a w przyszłości i innych dokonań artystycznych. Zdarza nam się zorganizować wernisaż artysty, czasem koncert muzyczny.

Staramy się przy tym o spójność wizji i dźwięku.

Zapraszamy!

Małgorzata i Wojciech Żółtowski,
Manufaktura69.

Specjalności naszej kuchni

Zupa Bouillabaisse

Nasza Bouillabaisse jest delikatnie pikantna, z wieloma gatunkami ryb i z owocami morza, z dodatkiem pomidorów i papryki. Podajemy ją z grzanką i pastą Rouille

[ryby i owoce morza] 35,00 zł

Owoce Morza

Małże nowozelandzkie

zapekane z niebieskim serem 28,00 zł

Krewetki Black Tiger [ogony

w skorupie 9 szt] smażone z 45,00 zł
czosnkiem, sos jogurtowy i /200g
koktajlowy

Ogony langusty w skorupie

duszone w sosie śmietanowym lub 150,00 zł
z patelni /250 g

Okoń

Fileciki, smażone na maśle z czosnkiem

35,00 zł

Kaczka pieczona z jabłkami

2 uda kaczki, pieczone w jabłkach, z sosem z żurawin i czerwonego wina.

40,00 zł

Śledź w sosie curry

Przyrządzony na sposób duński, lekko słodki i kwaśny

[Śledź, jajko gotowane, kapary, korniszon, majonezowy sos curry] 23,00 zł

Przystawki na zimno....

Carpaccio z polędwicy wołowej

[cieniutkie plastry polędwicy wołowej, oliwki, kapary, strugany parmezan, oliwa] 30,00 zł

Szynka parmeńska

[plastry szynki, melon, rukola] 26,00 zł

Śledź w sosie curry

Przyrządzony na sposób duński, lekko słodki i kwaśny
[Śledź, jajko gotowane, kapary, korniszon, majonezowy sos curry] 23,00 zł

Rulonik z łososia wędzonego

[łosoś wędzony, krem chrzanowo-cytrynowy] 27,00 zł

Biały ser kozi z pomidorami i bazylią

Domowej produkcji serek z koziego mleka, dostępny przez cały rok oprócz wiosny
[ser kozi, pomidory świeże i suszone, bazylija, oliwa] 21,00 zł

Deska serów

3 sery
[3 rodzaje sera z naszej karty serów do wyboru, winogrona, dodatki: świeże i suszone owoce, oliwki itp.. orzechy] 55,00 zł

Deska serów

5 serów
[5 rodzajów sera z naszej karty serów, dodatki: świeże i suszone owoce, oliwki itp..] 80,00 zł

Koktajl z krewetek

Świeże, ręcznie obierane w pobliskiej wsi krewetki zimnowodne
[krewetki, świeży ogórek, groszek zielony, majonezowy sos koktajlowy] 23,00 zł

Półmisek klubowy

Idealny do mocnych trunków późną porą
[plasterki suszonej kiełbasy, oliwki,
solone orzeszki, suszone pomidory
w oliwie, daktyle, krakersy,
paluchy] 50,00 zł

Na ciepło....

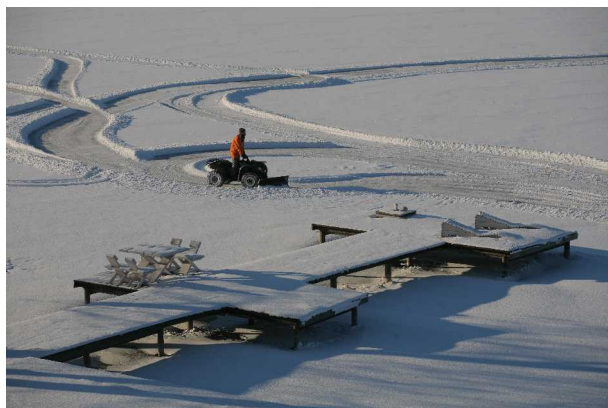
Camembert zapiekany z żurawiną

Opiekany na ruszcie, przyjemnie płynny
[ser camembert, plastry gruszki,
sos żurawinowy] 18,00 zł

Placki ziemniaczane ze śmietaną lub z łososiem

[3 placki, kwaśna śmietana] 16,00 zł

[3 placki, plasterki wędzonego
łososia, kwaśna śmietana] 28,00 zł



Sałaty

Sałatka z marchewki z sosem śmietanowo – kokosowym i rodzynkami

[płatki ugotowanej al dente marchwi, rodzynki, pomarańcze, daktyle,] 10,00 zł

Sałata pasterska

[grillowana kapusta pekińska, papryka, ogórek, suszone pomidory w oliwie, cebula, opiekany ser twarogowy, winegret] 19,00 zł

Sałatka z jabłek i melona

[jabłka, melon, czarne oliwki, cebula, kiełki soi, gorgonzola, pumpernikiel, prażone migdały, sos winegret] 19,00 zł

Pomidor zapiekany z mozzarellą

Z czosnkiem, oliwą i bazylią 14,00 zł

Tuńczyk na sałacie

[sałata, kawałki tuńczyka, grillowane pomidory, ogórek, jajko, czarne oliwki, kiełki soi, sos winegret] 26,00 zł

Sałata z kurczaka, wina i jabłka

[sałata, jabłka, pomarańcze, orzechy włoskie, czerwona cebula, smażona pierś kurczaka, prażony słonecznik, sos winegret] 26,00 zł

Sałata z owocami morza

[smażone z czosnkiem krewetki,
raki i ośmiorniczki, cukinia,
pomidory, sałata, sos jogurtowo-
ziołowy] 26,00 zł

Kukurydza gotowana

[2 kolby kukurydzy, masło] 15,00 zł

Warzywa gotowane na parze

[brokuły, kalafior, fasolka
szparagowa, szparagi,
marchewka, groszek, brukselka] 15,00 zł
[masło z bułką tartą] 2,00 zł

Ziemniaki w mundurku

Z sosem jogurtowo-ziołowym
[3 szt] 8,00 zł

Gulasz wegetariański

Ciepłe warzywa z patelni
[cukinia, bakłażan, kapusta
pekińska, cebula, pomidory,
fasola, dynia, prażone pestki dyni] 16,00 zł

Przekąski

Crostini czyli chrupiąca grzanka

z szynką parmeńska, pomidorami,
mozzarellą i czarnymi oliwkami 10,00 zł
z serem brie, gruszką i orzechami
laskowymi 10,00 zł
Słodko-słona z roquefortem,
miodem i orzechami włoskimi 10,00 zł

Tost

Z serem i z czosnkiem 6,00 zł
Z nutellą 6,00 zł

Zupy

Zupa Bouillabaisse

Nasza Bouillabaisse jest delikatnie pikantna, z wieloma gatunkami ryb i z owocami morza, z dodatkiem pomidorów i papryki. Podajemy ją z grzanką i pastą Rouille

[ryby i owoce morza] 35,00 zł

Bulion drobiowy

Z makaronem domowym

10,00 zł

Barszcz Czysty z rogalikiem

[barszcz, rogalik drożdżowy z grzybami]

12,00 zł

Cebulowa

[z grzankami i mozzarellą]

12,00 zł

Pomidorowa z ravioli

Na białym winie, ze świeżą bazylią
[zupa, pierożki z nadzieniem grzybowym]

16,00 zł

Bulion drobiowo – wołowy

Z grzybowymi ravioli, z kęsami wołowiny i chrzanem

16,00 zł

Dania dla dzieci

Szaszłyk panierowany z drobiu

Pierś kurczaka w formie szaszłyka na patyczku,
panierowana i smażona, 100g

15,00 zł

Polędwiczka wieprzowa w cieście

Małe kotleciki z polędwiczki, opiekane w
cieście, 100g

18,00 zł

Oraz

Polecamy dzieciom z naszej karty pierogi,
naleśniki, bulion drobiowy, zupę krem z porów,
ryby filetowane [sandacz, okonki, łosoś]

Dania jarskie

Pierogi

Ruskie duże [15 szt] 22,00 zł

Ruskie małe [9 szt] 17,00 zł

Z soczewicą duże [15 szt] 22,00 zł

Z soczewicą małe [9 szt] 17,00 zł

Naleśniki

Z twarogiem i ze śmietaną [2 szt] 15,00 zł

Zapiekane z jabłkami [2 szt] 15,00 zł

Zapiekane z bakaliami i
pomarańczą [1 szt] 15,00 zł

Ze szpinakiem 15,00 zł

Lasagne

Z mięsem i pomidorami 26,00 zł

Z łososiem, szpinakiem i owocami
morza 30,00 zł

Dania z mięs

Befsztyk z polędwicy wołowej

standardowo średnio wysmażony chyba, że gość zamówi inaczej

- ... z cebulką 50,00 zł
- ... z sosem z zielonego pieprzu 52,00 zł

Polędwiczka wieprzowa

Smażona i opiekana, z cebulką lub w sosie śliwkowym

30,00 zł

Kaczka pieczona z jabłkami

2 uda kaczki, pieczone w jabłkach, z sosem z żurawin i czerwonego wina.

40,00 zł

Gulasz wołowy z grillowanymi warzywami

Tradycyjny gulasz z dużych kęsów wołowiny z marchwią, cebulą, bakłażanem, cukinią i pomidorami.

Podajemy z ciabattą 32,00 zł

Polecamy też inne dodatki z naszej karty: kasza gryczana, ryż

Królik pieczony z kaparami i czarnymi oliwkami

Soczyste „skoki” pieczone i duszone w sosie z białego wina

32,00 zł

Oraz tylko jesienią i zimą...

Fondue

Czas oczekiwania do 2 godzin – prosimy zamawiać z wyprzedzeniem, cena za kociołek dla 2 osób

- Serowe 45,00 zł
- Mięsne [polędwica wołowa] w oleju 90,00 zł
- Rybne [łosoś, karp, krewetki] w bulionie 55,00 zł

Dania z ryb

Sandacz

Zapiekany w liściach winogron

Na parze	35,00 zł
W sosie cytrynowo-maślanym	35,00 zł

Okoń

Fileciki, smażone na maśle z czosnkiem

35,00 zł

Łosoś

Stek w delikatnych ziołach

Z grilla	30,00 zł
Z pieca	30,00 zł

Zapiekany na szpinaku pod beszamelem

30,00 zł

Pstrąg

Cały pstrąg, pieczony z migdałami i masłem ziołowym

30,00 zł

Dorada / okoń morski

Dostępność zależnie od sukcesu połowu, na zapytanie, ryba pieczona w całości z miętą i rozmarynem

35,00 zł

Owoce Morza

Małże nowozelandzkie

zapiekane z niebieskim serem 28,00 zł

Krewetki Black Tiger [ogony

w skorupie 9 szt] smażone z czosnkiem, sos jogurtowy i koktajlowy 45,00 zł /200g

Ogony langusty w skorupie

duszone w sosie śmietanowym lub z patelni 150,00 zł /250 g

dodatki

Pieczczywo

Chleb razowy, bułki	4,00 zł
Pumpernikiel	4,00 zł
Grillowane bułeczki z ziołami	6,00 zł
Domowa konfitura	4,00 zł

Ziemniaki / frytki

Młode ziemniaki gotowane na parze [sezonowo]	6,00 zł
Półksiężyce z ziemniaka opiekane	6,00 zł
Ziemniaki zapiekane z jajkiem	8,00 zł
Frytki	6,00 zł

Ryż / kasza

Ryż biały	4,00 zł
Ryż dziki czarny	8,00 zł
Kasza gryczana zasmażana	6,00 zł
Soczewica zielona z masłem	6,00 zł



Desery

Tiramisu

Słynne włoskie ciastko o dominującym smaku kawy i likieru amarett

14,00 zł

Szarlotka z gałką lodów waniliowych

Podajemy na ciepło, z kwaśną śmietaną

12,00 zł

Gruszka pięknej Heleny

Gałka lodów orzechowych w słodkiej gruszce z syropu z advocatem i bakaliami

13,00 zł

Puchar lodów

Nasze propozycje..

Czekolada i **wanilia** – klasyk , z dodatkiem białej i gorzkiej czekolady, i karmelem z likieru amaretto

16,00 zł

Wanilia z **truskawkami**

12,00 zł

Kompozycja **owoców tropikalnych**

16,00 zł

Kompozycja **owoców leśnych**

16,00 zł

Naleśniki

Z twarogiem i ze śmietaną [2 szt]

15,00 zł

Zapiekane z jabłkami [2 szt]

15,00 zł

Zapiekane z bakaliami i pomarańczą [1 szt]

15,00 zł

Koktajl na jogurcie

Z owocami sezonu

Owoce [na zapytanie]

10,00 zł

Jogurt z musli

Z owocami sezonu

8,00 zł

Napoje gorące

Herbata

Oferujemy wysokogatunkowe herbaty parzone tradycyjnie

Czarna

Assam	5,00 zł
English Breakfast	5,00 zł
Wiśnie w rumie	6,00 zł
Owoce leśne	6,00 zł

Zielona

Sencha z gruszką [lub innym owocem]	6,00 zł
Sencha bez dodatków	5,00 zł

Ronnenfeldt

Osobne menu

Kawa

Polecamy świetną kawę piacetto

espresso	7,00 zł
podwójne espresso	12,00 zł
mała czarna	7,00 zł
espresso z spienionym mlekiem	8,00 zł
Cappuccino	9,00 zł
Latte [kawa : mleko 2:2]	14,00 zł
Macchiato [kawa : mleko 1:1]	9,00 zł
Kawa mrożona	12,00 zł

Kakao / gorąca czekolada

Kakao	6,00 zł
Gorąca czekolada	9,00 zł

Napoje zimne

Woda

150 ml [naturalna, gazowana]	4,00 zł
Dzban 1L [naturalna, gazowana]	10,00 zł

z cytryną ... na życzenie

Sok

Podajemy z lodem

Pomarańczowy / jabłkowy /200 ml	6,00 zł
Porzeczkowy / grejpfrutowy /200 ml	6,00 zł
Pomidorowy /200 ml	6,00 zł
Świeży z cytrusów /200 ml	13,00 zł

Napoje gazowane

Coca cola, Fanta, Tonic, Sprite	6,00 zł
Red Bull	9,00 zł

Likiery

Amaretto Venice	5,00 zł
Bailey's	8,00 zł
Malibu	9,00 zł
Campari	6,00 zł

Wódki

Żołądkowa Gorzka 4cl	5,00 zł
Żołądkowa Gorzka 0,5L	65,00 zł
Finlandia 4cl	8,00 zł
Finlandia 0,5L	96,00 zł
Smirnoff 4cl	6,00 zł
Smirnoff 0,5l	80,00 zł
Żubrówka 4cl	7,00 zł
Żubrówka 0,5L	88,00 zł

Gin

Gordon's	7,00 zł
----------	---------

Whisky

Scotch, single Malt

Talisker	23,00 zł
Glen Ord	31,00 zł
Bowmore	20,00 zł
Clynelish	23,00 zł
Connemara, Irish	22,00 zł

Blended

Ballantine's	9,00 zł
Johny Walker bl	14,00 zł
Johny Walker red	8,00 zł
Jim Beam	17,00 zł
Jack Daniels	11,00 zł
Chivas Regal	16,00 zł

Cognac

Remy Martin V.S.O.P.	29,00 zł
Courvoisier	27,00 zł

Tequila

Srebrna, Olmeca	16,00 zł
Złota, Olmeca	16,00 zł

Metaxa

7*	14,00 zł
----	----------

Napoje alkoholowe

Piwo

Polecamy piwo regionalne z Warmii

Świeże nie pasteryzowane / 0,5L	11,00 zł
Orkiszowe z miodem / 0,5L	11,00 zł
Inne z oferty regionalnych...	11,00 zł

Oraz

Żywiec 0,5L	11,00 zł
Żywiec 0,33L	7,00 zł
Żywiec bezalkoholowy 0,33L	7,00 zł
Corona	11,00 zł
Guinness	9,00 zł

Wino

Polecamy uwadze naszą pełną kartę Win.

Wino w kieliszkach

Czerwone wytrawne [Chile] 150ml	11,00 zł
Białe wytrawne [Chile] 150 ml	11,00 zł

Skrócona karta win

[bez szczegółów i opisów]

podstawowy wybór bez nowości – nowości przedstawiamy w prezeneterze stojącym przy wejściu do restauracji

Wino czerwone

Brollo Chianti Classico 2007 D.O.C.G. Chianti Classico Producent: Barone Ricasoli, Włochy, <i>Szczepy:</i> Sangiovese, Canaiolo	115,00 zł
Valpolicella Classico Superiore 2008 Producent: Zenato /Włochy	102,00 zł
Rocca Guicciarda Chianti Classico Riserva 2006 Producent: Barone Ricasoli / Włochy	146,00 zł
Santa Rita Medalla Real Cabernet Sauvignon 2007 Producent: Vina Santa Rita Chile	134,00 zł

Santa Rita Reserva Carmenere 2008
D.O. Valle del Maipo
Producent: Vina Santa Rita
Chile

112,00 zł

Kadette '08 Kanonkop
Stellenbosch
Pochodzenie: Stellenbosch, Afryka
Południowa

106,00 zł

Wino Białe

Pinot Grigio 2009
D.O.C. Trentino , Włochy

94,00 zł

Villa Maria Riesling 2008
kraj: Nowa Zelandia region:
Marlborough

106,00 zł

Chablis Louis Jadot
Pochodzenie: Burgundia, Francja
Rocznik: 2009

105,00 zł

**Santa Rita Reserva Sauvignon Blanc
2009**
Producent: Vina Santa Rita, Chile
Apelacja: D.O. Valle de
Casablanca

98,00 zł

Wino Musujące

Sumarroca Cava Brut Reserva
D.O. Cava
białe musujące, wytrawne lub
półwytrawne
Hiszpania

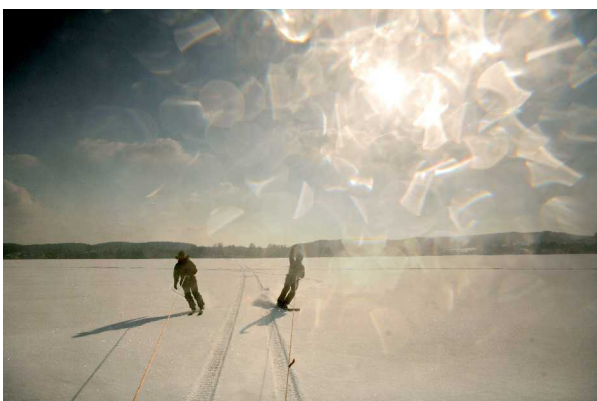
75,00 zł



Zima w Galery69



Nasz serwis sięga prawie do jeziora...
tyżwiarzom i narciarzom grzane piwo
podajemy na lodowisku !!



Godziny pracy restauracji

8.00 – 11.00	Śniadanie
11.00 – 12.30	Przerwa
12.30 – 23.00	Bar / kawiarnia
13.30 – 21.30	restauracja

Menu śniadaniowe

Bufet

[wędliny, sery, konfitury, miód, pieczywo,
masło, warzywa i owoce, jogurt, płatki
śniadaniowe]

ciepłe dania są w cenie śniadania i podajemy
je na zamówienie

Jajka gotowane na miękko lub na twardo

Jajka sadzone na boczku lub na szynce

Jajecznicza na maśle

Parówki

Kawa – ekspres samoobsługowy z kawą Piacetto

Herbata Ronnenfeldt – czajnik elektryczny i
czajniczki do samodzielnego zaparzenia herbaty

Oraz soki owocowe, woda mineralna

Warmia i Mazury

kraina mlekiem i miodem
płynąca

Jak było na początku.....

Wracamy do tego co było
zawsze, do naturalności.

Oferta cywilizacji już dawno
rozminęła się z potrzebami
żywych organizmów



Oto skarby tej ziemi:

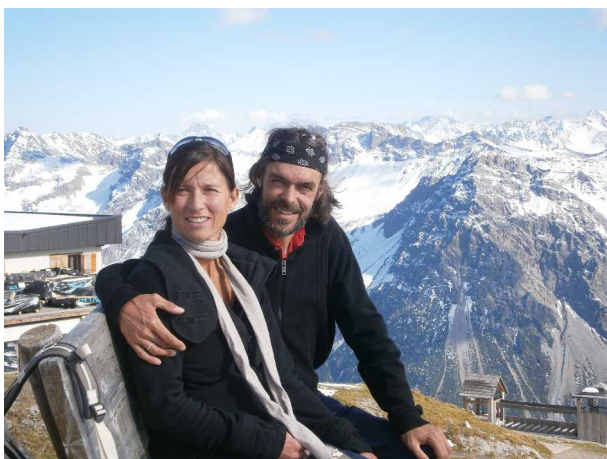
sery

Ermlaender

Czyli ser Warmiński typu szwajcarskiego, twardy, dojrzwały.



Wybitny! Ser wyprodukowany przez Thorstena, Niemca, który od 17tu lat mieszka na Warmii. Przyjechał tu w poszukiwaniu naturalnego świata, aby prosto żyć i produkować ser. Thorsten o serze: Ser który produkuję nazywa się Ermlaender. Jest to ser z surowego mleka pochodzącego od moich dwóch krów rasy Jersey. Krowy doją ręcznie. Produkcja ogranicza się do miesięcy letnich i jesiennych. Codziennie przerabiam mleko na 2 do 4 kg sera. Mleko jest podgrzewane na kuchni opalanej drewnem. Jako dodatków używam kultur bakterii własnej produkcji oraz naturalnej podpuszczki z cielęcych żołądków. Żadnych przemysłowych dodatków, tylko sól kamienna i czasem na życzenie również zielony pieprz, czosnek niedźwiedzi lub czarnuszka. Ser dojrzewa przynajmniej 4 tygodnie, jeśli jest możliwość to i dłużej, do 3 miesięcy. Ser jest codziennie pielęgnowany, tak aby powstała na nim naturalna skórka. Moje krowy nie dostają dodatków paszowych, ani kukurydzy, jedzą wyłącznie siano i trawę, a łąki są użytkowane ekstensywnie. Cielaki otrzymują mleko matki do 6ciu miesięcy.



Thorsten z żoną Bettiną w Alpach skąd pochodzi jego wiedza o serach

Polecamy spróbować też :

Młody ser dżersejowy

Również ser Thorstena i Bettiny z mleka jerseyek.

Sery Doroty z mleka koziego



Młody Ser

Z koziego mleka typu feta, miękki i aksamitny, marynowany w oliwie z dodatkiem ziół, suszonych pomidorów i czosnku.

Ser dojrzewający typu camembert

z mleka owczego



Producent: Ranczo Frontiera.
niewielkie gospodarstwo ekologiczne położone w najpiękniejszym regionie Mazur, nieopodal Mrągowo. Sylwia i Rusłan, ludzie z pasją, po ucieczce z tętniącego życiem Poznania produkują sery zupełnie wyjątkowe. Wytworzone w niewielkiej serowni, z mleka surowego, z zastosowaniem tradycyjnych receptur, i całkowitej rezygnacji z chemii. Cały proces produkcji, począwszy od uprawy ziemi, poprzez wytwarzanie pasz, żywienie, utrzymanie i dojenie zwierząt, a także proces wytwarzania serów, przebiega z wykorzystaniem wyłącznie metod ekologicznych.

Ser owczy blue



jest to ser z przerostem pleśni niebieskiej przypominający w smaku francuski roquefort, również wytwarzany z mleka owczego. Pieczarkowy, pikantny a nawet ostry, najlepiej smakuje z winem dobranym odpowiednio do stopnia dojrzałości lub ze słodkimi owocami. Wyszukany dodatek do pizzy, sosów czy szpinaku. **Jedyny w Polsce** owczy ser blue wytwarzany ręcznie na farmie.



Ser dzersejowy blue

Ten aksamitny, pieczarkowy smakołyk swoją barwą i smak zawdzięcza wyjątkowym właściwościom mleka dzersejek. Dojrzewa kilka miesięcy w specjalnych warunkach. Podobnie jak angielski stilton, posiada naturalną skórkę, ale smakiem bardziej przypomina włoską gorgonzolę. Łagodniejszy w smaku niż jego owczy odpowiednik. W okresie pastwiskowym miąższ jest naturalnie intensywnie żółty.