



● RESORT ● RESTAURANT ● HORSE CLUB ●

## PARADA PRZED PREZYDENTEM MOŚCICKIM 17.IX.1934

Teren, na którym się obecnie znajdujemy w latach 1926-1939 funkcjonował jako tzw. „pola rokocińskie” i był miejscem parad elitarniej jednostki polskiej kawalerii - 2. Pułku Szwoleżerów Rokitniańskich, który stacjonował w Starogardzie Gdańskim do 1939r. kiedy to wyruszył na swój ostatni bój. Do Starogardu Gdańskiego nigdy już nie powrócił...

We wrześniu 1934r. podczas obchodów 20-lecia Pułku, podczas rewii kawaleryjskiej, na „rokocińskich polach” 2. Pułk Szwoleżerów Rokitniańskich defilował przed przybyłym, specjalnie na tę uroczystość, Prezydentem Rzeczypospolitej Polskiej Ignacym Mościckim. Chcąc kultywować wojskową tradycję i upamiętniając to wyjątkowe wydarzenie przyjęliśmy nazwę 1934.

Rodowód 2. Pułku Szwoleżerów Rokitniańskich sięga czasów legionowych i wywodzi się z 2. Pułku Ułanów Legionów Polskich, kiedy to Polacy skupieni wokół Józefa Piłsudskiego sięgnęli po upragnioną wolność i



niepodległość. 13 czerwca 1915r. 2. PU bohatersko szarżuje na rosyjskie okopy pod m. Rokitna (obecnie Ukraina), okrywając chlubą polską kawalerię. Następnie bohatersko walczy w Kampanii Wołyńskiej

1916 oraz w wojnie polsko-bolszewickiej 1920, a w szczególności bierze udział w zagonie na Koziatyn, szarżuje pod Szczerowicami i Klekotowem, aż wreszcie 30 sierpnia 1920r. rusza do szarży pod Komarowem, gdzie

rozegrała się największa bitwa kawaleryjska w historii nowożytnej. Otoczony chwałą, 2. Pułk Szwoleżerów Rokitniańskich, przejmując w 1920r. Pomorze, czego odzwierciedleniem są symboliczne zaślubiny Polski z Bałtykiem.

W 1926r. Pułk przenosi się z Bielska (małopolska) do Starogardu, gdzie zabezpiecza granicę z Wolnym Miastem Gdańsk. We wrześniu 1939r. 2. Pułk Szwoleżerów Rokitniańskich walczy w ciężkich bojach od Pomorza aż do kapitulacji Warszawy. Oficerem 2. Pułku Szwoleżerów był legendarny mjr. Henryk Dobrzański ps. „Hubal”.

Pomimo tego, że upłynęło wiele czasu Hubertus pobudowany na „rokocińskich polach” przeniesie Państwa w ten niesamowity klimat ówczesnej elegancji, radości i zabawy, kawaleryjskiego fasonu i ułańskiej fantazji. W tej oazie ciszy, spokoju na pewno poczujecie Państwo ducha tamtych wspaniałych lat delektując się urokami tego miejsca.



## Przystawki

Befszyk tatarski Hubertus z siekanej polędwicy wołowej [100g]	37 PLN
Carpaccio z łososia [120g]	32 PLN
Nóżki wieprzowe podane z domowymi marynatami, octem i świeżo tartym chrzanem [120g]	20 PLN
Marynowane śledzie podane na dwa sposoby: na plastrach z jabłka, marynowanego buraka i kiszzonego ogórka, oraz w oleju z cebulą [180g]	19 PLN
Pierogi z cielęciną i sosem kurkowym [120g]	33 PLN
Krewetki smażone na maśle z czosnkiem, natką pietruszki i białym winem [200g]	36 PLN

## Sałatki

Sałatka Cezar [180g]	22 PLN
Sałatka z tuńczykiem [180g]	22 PLN
Sałatka grecka [180g]	19 PLN

## Zupy

Rosół z makaronem, kawałkami kurczaka, marchewką i pietruszką [250ml]	12 PLN
Żurek z jajkiem i białą kielbasą [250ml]	18 PLN
Serowa pod czepkiem z ciasta francuskiego [250ml]	24 PLN
Krem z pomidorów [250ml]	15 PLN
Zupa chmielowa [250ml]	17 PLN

## Dania główne

De volaille Hubertus z białą kapustą i ziemniakami [180g / 120g]	28 PLN
Pierś z kurczaka sous-vide w ciemnym sosie z mixem sałat i puree / ziemniakami / swojskimi frytkami [180g / 120g]	28 PLN
Kotlet schabowy podany na kapuście zasmażanej z ziemniakami / puree / swojskimi frytkami [180g / 120g]	32 PLN
Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym z zasmażaną sałatą rzymską i puree ziemniaczanym / ziemniakami / swojskimi frytkami [180g / 120g]	34 PLN
Kaczka z pieca z modrą kapustą, puree ziemniaczanym z chrzanem i żurawiną / ziemniakami / swojskimi frytkami [180g / 120g]	45 PLN
Polędwica wołowa podana na gorącym kamieniu wulkanicznym z wyborem sosów: z zielonego pieprzu / kurkowym, z batatami i grillowanymi warzywami [250g / 120g]	85 PLN
Poliki wołowe podane na puree ze szczypiorkiem i warzywami [180g / 120g]	38 PLN
Dzik po staropolsku z plackami ziemniaczanymi, kolendrą i mixem sałat [180g / 120g]	55 PLN
T-bone stek na gorącym kamieniu wulkanicznym, podany z batatami i grillowanymi warzywami [250g / 120g]	85 PLN
Comber jagnięcy na gorącym kamieniu wulkanicznym, podany z batatami i grillowanymi warzywami [180g / 120g]	97 PLN



Trio mięs (stek New York, jagnięcina, polędwica) na gorącym kamieniu wulkanicznym, podane z batatami i grillowanymi warzywami (danie dla 2-3 osób) [250g / 120g] 240 PLN

Smażony filet z sandacza ze szpinakiem i ziemniakami puree [180g / 120g] 48 PLN

Polędwica z dorsza z kaszą kuskus z warzywami i pomidorkami cherry [180g / 100g] 46 PLN

Okoń morski podany na risotto z karmelizowaną marchewką [200g] 49 PLN

Tagliatelle z kurczakiem i szpinakiem [180g] 26 PLN

Spaghetti Carbonara [180g] 28 PLN

### Dania wegetariańskie

Risotto z grzybami [180g] 21 PLN

Spaghetti z warzywami i parmezanem [180g] 26 PLN

### Dania dla dzieci

Rosół z makaronem [120ml] 8 PLN

Nuggetsy z frytkami i surówką z marchewki [120g] 14 PLN

Burger dziecięcy [100g] 14 PLN

Koszyk frytkowy [160g] 8 PLN

Naleśniki na słodko (z nutellą/dżemem/twarogiem – do wyboru) [2szt.] 12 PLN

Lody z owocami i bita śmietaną [150g] 12 PLN

### Desery

Szarlotka z bitą śmietaną i lodami waniliowymi [120g] 16 PLN

Lody słony karmel [120g] 14 PLN

Kula czekoladowa z lodami i gorącym sosem wiśniowym [200g] 30 PLN

Naleśnik flambirowany [100g – 1 szt.] 18 PLN

Czekoladowy Creme Brulee 19 PLN

### Przekąski

**Do wina** 53 PLN

Deska serów i wędlin podana z winogronami i orzechami oraz sosem żurawinowym [porcja dla dwóch osób 600g]

**Do wódki** 24 PLN

Sało z chlebkiem, ogórkiem kiszonym, cebulą, musztardą francuską [180g]

**Do piwa** 18 PLN

Pieczone paluchy chlebowe z sosem czosnkowym [porcja dla dwóch osób 200g]

Lista alergenów jest dostępna u Szefa Kuchni

[www.hubertus.pl](http://www.hubertus.pl)





#### Wódki czyste i smakowe

Finlandia 5 cl	12 PLN
Wyborowa 5 cl	9 PLN
Baczewski 4 cl	10 PLN
Baczewski Wiśniówka 4 cl	10 PLN
Baczewski Morełówka 4 cl	10 PLN
Baczewski Jeżynówka 4 cl	10 PLN
Baczewski Pomarańcz 4 cl	10 PLN
Żubrówka biała 5 cl	9 PLN
Żubrówka z trawą 5 cl	12 PLN
Śliwowica 5 cl	14 PLN
Wiśniówka 5 cl	14 PLN
Jarzębiak 5 cl	7 PLN

#### Likiery

Jagermeister 5 cl	12 PLN
Malibu 5 cl	10 PLN
Campari 5 cl	12 PLN
Baczewski Ovovit 4 cl	10 PLN
Passoa 5 cl	12 PLN
Kahlua 5 cl	15 PLN
Baileys 5 cl	12 PLN
Amaretto 5 cl	10 PLN

#### Koniaki Brandy

Metaxa 5G 5 cl	15 PLN
Metaxa 7G 5 cl	18 PLN
Stock XO 5 cl	15 PLN
Martell VS 5 cl	15 PLN
Remy Martin VSOP 5 cl	28 PLN
Remy Martin XO 5 cl	120 PLN

#### Tequila

Olmeca Gold 5 cl	14 PLN
Olmeca Silver 5 cl	14 PLN

#### Whisky

Baczewski Whisky 4 cl	12 PLN
Chivas Regal 5 cl	18 PLN
Chivas 18 YO 5 cl	32 PLN
Jack Daniel's 5 cl	16 PLN
Johnnie Walker Red 5 cl	12 PLN
Johnnie Walker Black 5 cl	18 PLN
Johnnie Walker Gold 5 cl	25 PLN
Johnnie Walker Green 5 cl	30 PLN
Johnnie Walker Platinum 5 cl	45 PLN
Johnnie Walker Blue 5 cl	60 PLN
Glenfiddich 12 YO 5 cl	24 PLN
Glenfiddich 15 YO 5 cl	34 PLN
Jameson 5 cl	15 PLN

#### Gin

Baczewski Gin 4 cl	12 PLN
Seagram's 5 cl	10 PLN
Bombay 5 cl	15 PLN

#### Rum

Bacardi Black 5 cl	10 PLN
Bacardi White 5 cl	10 PLN
Captain Morgan 5 cl	10 PLN

#### Wermut

Aperol 5 cl	10 PLN
Martini Bianco 10 cl	12 PLN
Martini Rosso 10 cl	12 PLN
Martini Dry 10 cl	12 PLN

#### Kawy

Espresso	8 PLN	Kawa biała	9 PLN	Kawa mrożona z lodami	15 PLN
Espresso Doppio	12 PLN	Kawa Cappuccino	10 PLN		
Kawa czarna	8 PLN	Kawa Latte	12 PLN		

#### Herbaty

<b>Ceylon Gold</b> Czarna herbata cejlońska o wyjątkowym aromacie dzikiej orchidei	10 PLN	<b>Forest Fruits</b> Soczysta, owocowa mieszanka o dominujących nutach truskawkowo-śmietankowych.	10 PLN	<b>Yerba Mate Lemon</b> Cytrusowa kompozycja na bazie Yerba Mate i skórki pomarańczowej.	10 PLN
<b>Earl Grey Blue</b> Zestawienie doskonałej czarnej herbaty z bergamotką	10 PLN	<b>Mexican Dream</b> Intensywnie owocowa mieszanka przełamana aromatem przypraw korzennych.	10 PLN	<b>Rooibos Sunrise</b> Kompozycja Rooibos z ananase, truskawkami i płatkami słonecznika.	10 PLN
<b>Gunpowder Green</b> Wysokogatunkowa chińska zielona herbata Gunpowder o subtelnych ziołowych nutach.	10 PLN	<b>Raspberry Pear</b> Kompozycja soczystych owoców z dominującym smakiem maliny.	10 PLN	<b>Herbata sezonowa</b> Zimowa z konfiturą i imbirem/letnia mrożona	14 PLN