



• 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 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

Befsztyk tatarski Hubertus z siekanej polędwicy wołowej [100g]	39 PLN
Carpaccio z lososia [120g]	34 PLN
Filet ze śledzia na salsie jabłkowej, chrzanowy creme fraich, z marynowaną cebulką [150g]	20 PLN
Pierogi z cielęciną i sosem kurkowym [120g]	36 PLN
Krewetki smażone na maśle z czosnkiem, natką pietruszki i białym winem [200g]	40 PLN

Sałatki

Salatka Cezar [180g]	24 PLN
Salatka z tuńczykiem [180g]	24 PLN
Salatka grecka [180g]	20 PLN

Zupy

Rosół z makaronem, kawałkami kurczaka, marchewką i pietruszką [250ml]	13 PLN
Żurek z jajkiem i białą kielbasą [250ml]	20 PLN
Serowa pod czepkiem z ciasta francuskiego [250ml]	26 PLN
Krem z pomidorów [250ml]	17 PLN

Dania główne

De volaille Hubertus z kapustą zasmażaną i ziemniakami puree [180g / 120g]	33 PLN
Pierś z kurczaka sous-vide w ciemnym sosie z mixem sałat i ziemniakami opiekany [180g / 120g]*	31 PLN
Kotlet schabowy podany na kapuście zasmażanej z frytkami [180g / 120g]*	34 PLN
Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym z zasmażaną sałatą rzymską i puree ziemniaczanym [180g / 120g]*	40 PLN
Kaczka z pieca z modrą kapustą, puree ziemniaczanym z chrzanem i sosem żurawinowym [180g / 120g]	49 PLN
Polędwica wołowa podana na gorącym kamieniu wulkanicznym z wyborem sosów: z zielonego pieprzu / kurkowym, z batatami i grillowanymi warzywami [250g / 120g]	90 PLN
Poliki wołowe podane na puree ze szczypiorkiem i warzywami [180g / 120g]*	41 PLN
Dzik po staropolsku z babką ziemniaczaną i mixem sałat [180g / 120g]	53 PLN
T-bone stek z kością, na gorącym kamieniu wulkanicznym, podany z batatami i grillowanymi warzywami [450g / 120g]	95 PLN
Comber jagnięcy na gorącym kamieniu wulkanicznym, podany z batatami i grillowanymi warzywami [400g]	100 PLN



Danie dla 3 osób 215 PLN

Trio mięs (stek New York, jagnięcina, polędwica) na gorącym kamieniu wulkanicznym, podane z batatami i grillowanymi warzywami [950g / 180g]

Smażony filet z sandacza ze szpinakiem i ziemniakami puree [180g / 120g] 52 PLN

Polędwica z dorsza z oliwą cytrusową, fasolką szparagową z pikantnym salami, ziemniaki gratine [180g / 100g] 50 PLN

Steak z jesiotra z babką ziemniaczaną, karmelizowaną marchewką, sos borowikowy [200g] 60 PLN

Tagliatelle z kurczakiem i szpinakiem [180g] 30 PLN

Spaghetti Carbonare [180g] 30 PLN

Dania wegetariańskie

Risotto z grzybami [180g] 24 PLN

Spaghetti z warzywami i parmezanem [180g] 30 PLN

Pomidorowe curry z ciecierzycy [200g] 32 PLN

Dania dla dzieci

Rosół z makaronem [120ml] 10 PLN

Nuggetsy z frytkami i surówką z marchewki [120g] 16 PLN

Burger dziecięcy [150g] 16 PLN

Koszyk frytkowy [160g] 9 PLN

Naleśniki na słodko (z nutellą / dżemem / twarogiem – do wyboru) [2szt.] 14 PLN

Desery

Szarlotka z bitą śmietaną i lodami waniliowymi [120g] 18 PLN

Sernik flambirowany [120g] 23 PLN

Naleśnik flambirowany [100g – 2 szt.] 18 PLN

Crème brulee z lodami [150g] 18 PLN

Lody słony karmel [120g] 13 PLN

Lody z owocami i bitą śmietaną [150g] 14 PLN

Przekąski

Do wina – Porcja dla 2 osób 55 PLN

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

Do wódki 28 PLN

Saló z chlebkiem, ogórkiem kiszonym, cebulą, musztardą francuską, pasztet swojski [200g]

Do piwa 21 PLN

Pieczone paluchy chlebowe i krążki cebulowe, z sosem czosnkowym [porcja dla dwóch osób 200g]

Lista alergenów jest dostępna u Szefa Kuchni

*istnieje możliwość zamiany na puree, ziemniaki opiekane lub frytki

www.hubertus.pl





Wódki czyste i smakowe [4 cl]

	<i>Beluga Gold Line</i>	38 PLN
	<i>Beluga Gold Line 0,7l</i>	600 PLN
	<i>Beluga Allure</i>	38 PLN
	<i>Beluga Allure 0,7l</i>	600 PLN
	<i>Beluga Transatlantic</i>	18 PLN
	<i>Beluga Celebration</i>	18 PLN
	<i>Beluga Nobel</i>	18 PLN
	<i>Amundsen</i>	12 PLN
	<i>Orkisz</i>	15 PLN
	<i>Finlandia</i>	12 PLN
	<i>Śliwowica</i>	14 PLN
	<i>Wiśniówka</i>	14 PLN
	<i>Jarzębiak</i>	7 PLN
	<i>Saska smakowa</i>	10 PLN

Likiery i wermuty

<i>Jagermeister [4 cl]</i>	12 PLN
<i>Malibu [4 cl]</i>	10 PLN
<i>Aperol [4 cl]</i>	10 PLN
<i>Martini [10 cl]</i>	12 PLN

Koniaki Brandy [4 cl]

<i>Metaxa 5*</i>	15 PLN
<i>Metaxa 7*</i>	18 PLN
<i>Stock XO</i>	15 PLN
<i>Martell VS</i>	15 PLN
<i>Remy Martin VSOP</i>	28 PLN
<i>Remy Martin XO 5</i>	120 PLN

<i>Espresso</i>	8 PLN
<i>Espresso Doppio</i>	12 PLN
<i>Kawa czarna</i>	8 PLN

Ceylon Gold 10 PLN
Czarna herbata cejlońska o wyjątkowym aromacie dzikiej orchidei.

Earl Grey Blue 10 PLN
Zestawienie doskonalej czarnej herbaty z bergamotką

Gunpowder Green 10 PLN
Wysokogatunkowa chińska zielona herbata Gunpowder o subtelnych ziołowych nutach.

Whisky [4 cl]

<i>Jim Beam</i>	12 PLN
<i>Jim Beam Black</i>	15 PLN
<i>Auchentoshan 12 YO</i>	20 PLN
<i>Marker's Mark</i>	17 PLN
<i>Dubliner</i>	12 PLN
<i>Chivas Regal</i>	18 PLN
<i>Chivas 18 YO</i>	32 PLN

<i>Jack Daniel's</i>	14 PLN
<i>Jack Daniel's Singel Barrel</i>	28 PLN
<i>Johnnie Walker Black</i>	18 PLN
<i>Johnnie Walker Green</i>	30 PLN
<i>Johnnie Walker Blue</i>	60 PLN
<i>Jameson</i>	12 PLN

Gin [4 cl]

<i>Gin Roku</i>	15 PLN
<i>Larios 12 YO</i>	12 PLN
<i>Larios Rose</i>	12 PLN
<i>Seagram's</i>	10 PLN
<i>Bombay</i>	15 PLN

Rum [4 cl]

<i>Dictador 12 YO</i>	24 PLN
<i>Havana 5*</i>	12 PLN
<i>Havana 7*</i>	16 PLN

Tequila [4 cl]

<i>Salitos Gold</i>	18 PLN
<i>Salitos Silver</i>	16 PLN

Kawy

<i>Kawa biała</i>	8 PLN
<i>Kawa Cappuccino</i>	12 PLN
<i>Kawa Latte</i>	8 PLN

Herbaty

Forest Fruits 10 PLN
Soczysta, owocowa mieszanka o dominujących nutach truskawkowo-śmietankowych.

Mexican Pear 10 PLN
Intensywnie owocowa mieszanka przelamana aromatem przypraw

Raspberry Pear 10 PLN
Kompozycja soczystych owoców z dominującym smakiem maliny.

Wina musujące

<i>Stock Prosecco 0,75l</i>	65 PLN
<i>Stock Prosecco 0,2l</i>	20 PLN

Piwo z beczki



<i>Grimbergen 0,3 l</i>	12 PLN
<i>Grimbergen 0,5 l</i>	15 PLN

Piwo butelkowe

<i>Tyskie 0,5 l</i>	9 PLN
<i>Pilsner Urquell 0,5 l</i>	9 PLN
<i>Piwo bezalkoholowe 0,3 l</i>	7 PLN

Piwo regionalne [0,5 l]

<i>Piwo Szwoleżerskie</i>	12 PLN
<i>Browar Za Miastem</i>	12 PLN
<i>Vilniaus Cabis Lupus</i>	12 PLN

Napoje

<i>Cisowianka niegaz. / gaz. 0,3 l</i>	6 PLN
<i>Cisowianka niegaz. / gaz. 0,7 l</i>	10 PLN
<i>Napoje gazowane 0,2 l</i>	6 PLN
<i>Soki niegazowane 0,2 l</i>	6 PLN
<i>Ice Tea cytrynowa / brzosk. 0,2 l</i>	6 PLN
<i>Sok ze świeżo wyciskanych owoców 0,3 l</i>	14 PLN
<i>Kwas chlebowy 0,3 l</i>	10 PLN

<i>Kawa mrożona z lodami</i>	15 PLN
<i>Kawa po irlandzku</i>	17 PLN

Yerba Mate Lemon 10 PLN
Cytrusowa kompozycja na bazie Yerba Mate i skórki pomarańczy

Rooibos Sunrise 10 PLN
Kompozycja Rooibos z ananase, truskawkami i płatkami słonecznika

Herbata sezonowa 14 PLN
Zimowa z konfiturą i imbirem
Letnia mrożona