



English version



• 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 Szczurowicami 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.



Appetizers

<i>Steak tartare Hubertus of chopped</i>	39 PLN
<i>Beef loin [100g]</i>	
<i>Salmon carpaccio [120g]</i>	34 PLN
<i>Herring fillet on apple salsa, horseradish creme fraich, with pickled onion [150g]</i>	20 PLN
<i>Dumplings with veal and chanterelle sauce [120g]</i>	36 PLN
<i>Butter fried schrimps with Garlic, Parsley and white vine [200g]</i>	40 PLN

Salads

<i>Cesar salad [180g]</i>	24 PLN
<i>Tuna fish salad [180g]</i>	24 PLN
<i>Greek salad [180g]</i>	20 PLN

Soups

<i>Chicken soup with noodels, chicken pieces, carrot and parsley [250ml]</i>	13 PLN
<i>Sour rye soup with egg and white sausage [250ml]</i>	20 PLN
<i>Cheese soup under cap of French pastry [250ml]</i>	26 PLN
<i>Tomato cream soup [250ml]</i>	17 PLN

Main courses

<i>Hubertus de volaille served with white cabbage and mashed potatoes [180g / 120g]</i>	33 PLN
<i>Chicken breast sous-vide in dark sauce with mix salad and backed potatoes [180g / 120g]*</i>	31 PLN
<i>Pork chop served on fried cabbage with homemade fries [180g / 120g]*</i>	34 PLN
<i>Pork Loins in chanterelle sauce with Fried romaine lettuce and mashed potato [180g / 120g]*</i>	40 PLN
<i>Oven – baked duck with red cabbage, mashed potato with horseradish and cranberry sauce [180g / 120g]</i>	49 PLN
<i>Beef loin served on hot volcano stone with selection of sauces: of green pepper / chanterelle, with sweet potatoes and grilled vegetables [250g / 120g]</i>	90 PLN
<i>Beef cheeks served on mashed potato with chives and vegetables [180g / 120g]*</i>	41 PLN
<i>Old – Polish style wild boar with potato pancakes and mix salad [180g / 120g]</i>	53 PLN
<i>T-bone stek with bone, on hot volcano stone, served with sweet potatoes and grilled vegetables [450g / 120g]</i>	95 PLN
<i>Saddle of lamb on hot volcano stone, served with sweet potatoes and grilled vegetables [400g]</i>	100 PLN



Coures for 3 persons

Meat trio (New York steak, lamb, loin) on hot volcano stone, served with sweet potatoes and grilled vegetables [950g / 180g]

215 PLN

Fried zander fillet with spinach and mashed potatoes [180g / 120g]

52 PLN

Cod sirloin with citrus oil, Green beans with spicy salami, Gratine potatoes [180g / 100g]

50 PLN

Sturgeon steak with potato pancakes, caramelized carrot, boletus sauce [200g]

60 PLN

Tagliatelle with chicken and spinach [180g]

30 PLN

Spaghetti Carbonare [180g]

30 PLN

Vegetarian courses

Mushroom risotto [180g]

24 PLN

Spaghetti with vegetables and parmesan [180g]

30 PLN

Tomato curry with chickpea [200g]

32 PLN

Kids menu

Chicken soup with noodles [120ml]

10 PLN

Nuggets with fries and raw carrot salad [120g]

16 PLN

Kids burger [150g]

16 PLN

Fries basket [160g]

9 PLN

Sweet pancakes (with nunttela / jam / quark – to choose from) [2pcs.]

14 PLN

Desserts

Apple pie with whipped cream and vanilla ice-cream [120g]

18 PLN

Flambe cheescake [120g]

23 PLN

Flambe pancake [100g – 2 pcs.]

18 PLN

Crème brulee with ice[150g]

18 PLN

Salty carmel ice-cream [120g]

13 PLN

Icecream with whipped cream [150g]

14 PLN

Snacks

For wine

55 PLN

Cheese and cooked meat board served with grapes and nuts cranberry sauce [serving for 2 persons 600g]

For vodka

28 PLN

Salo with bread, pickled cucumber, onion, french mustard, homemade pate [200g]

For beer

21 PLN

Baked bread fingers and onion rings with Garlic sauce [serving for 2 persons 200g]

List of allergens available from the Chef

**it is possible to change to puree, baked potatoes or fries*

www.hubertus.pl





Pure and flavor vodkas [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>Plum brandy</i>	14 PLN
	<i>Cherry brandy</i>	14 PLN
	<i>Rowan vodka</i>	7 PLN
	<i>Flavoured saska</i>	10 PLN

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 of the Year</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

Coffees

<i>Espresso</i>	8 PLN	<i>White coffee</i>	8 PLN
<i>Espresso Doppio</i>	12 PLN	<i>Cappuccino coffee</i>	12 PLN
<i>Black coffee</i>	8 PLN	<i>Latte coffee</i>	8 PLN

Teas

<i>Ceylon Gold</i>	10 PLN	<i>Forest Fruits</i>	10 PLN
<i>Black Ceylon tea with unique aroma wild orchid .</i>		<i>Juicy, fruit mixture with dominant note of strawberry and cream.</i>	
<i>Earl Grey Blue</i>	10 PLN	<i>Mexican Pear</i>	10 PLN
<i>Mix of perfect black tea with bergamot</i>		<i>Intensive fruit mixture with aroma of spices</i>	
<i>Gunpowder Green</i>	10 PLN	<i>Raspberry Pear</i>	10 PLN
<i>High quality Chiness green tea Gunpowder with subtle herbal notes.</i>		<i>Composition of juicy fruit with dominant raspberry flavor.</i>	

Sparkling wines

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

Draught beer

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

Bottled beer

<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

Regional beer [0,5 l]

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

Beverages

<i>Cisowianka still/sparkling. 0,3 l</i>	6 PLN
<i>Cisowianka still/sparkling. 0,7 l</i>	10 PLN
<i>Sparkling beverages 0,2 l</i>	6 PLN
<i>Still juices 0,2 l</i>	6 PLN
<i>Lemon / Peach Ice Tea. 0,2 l</i>	6 PLN
<i>Freshly expressed fruit juice 0,3 l</i>	14 PLN
<i>Kvass 0,3 l</i>	10 PLN

<i>Ice coffee with icecream</i>	15 PLN
<i>Irish coffee</i>	17 PLN

<i>Yerba Mate Lemon</i>	10 PLN
<i>Citrus composition Based on Yerba Mate and Orange peel</i>	

<i>Rooibos Sunrise</i>	10 PLN
<i>Composition of Rooibos with pineapple,, strawberries and sunflower flakes</i>	

<i>Seasonal teas</i>	14 PLN
<i>Winter tea with jam and ginger</i>	
<i>Summer ice tea</i>	