

GDAŃSK POMORSKIE
culinary PRESTIGE



GDAŃSK POMORSKIE *culinary* PRESTIGE

Gdańsk–Pomorskie Culinary Prestige jest ofertą całoroczną pozwalającą odkryć prawdziwy smak regionu, zakorzeniony w jego historii i unikatowych produktach. Partnerami projektu są restauracje z całego regionu pomorskiego gotujące w zgodzie z przyjętą filozofią slow food i serwujące autorskie dania bazując na regionalnych produktach na najwyższym europejskim poziomie. Autorskie podejście do tradycji i regionalnego produktu w restauracjach jest gwarancją szczególnego przeżycia kulinarnego dla uczestników. Gdańsk–Pomorskie Culinary Prestige to także szereg wydarzeń kulinarnych opartych tematycznie o lokalne specjały, dopełniające tym samym ofertę kulinarną regionu pomorskiego.

Projekt jest częścią szerszego programu promocji jakościowych usług przemysłu czasu wolnego prowadzonego pod hasłem Pomorskie Prestige. Oferta premium dotyczy takich obszarów jak: culinary, golf&yachting, amber&design, spa&wellness, shopping&lifestyle.

Więcej inspiracji na www.pomorskie-prestige.eu

Pomysłodawcą i koordynatorem Gdańsk–Pomorskie Culinary Prestige jest Pomorska Regionalna Organizacja Turystyczna (PROT). Projekt realizowany jest w partnerstwie z Miastem Gdańsk, przy udziale branży gastronomicznej. Inicjatywę wspiera także Slow Food Pomorze.

Koordynator projektu: Izabela Koch, tel. + 48 58 732 70 40
Tekst: Jakub Milszewski, anywhere.pl
Projekt graficzny: Studio A4, www.studioa4.com.pl

Gdańsk–Pomorskie Culinary Prestige is a year-long offer that allows to discover the true taste of the region, deeply rooted in its history and unique products. Restaurants from all around the region have participated as partners in the programme. All of them prepare their meals according to slow food philosophy, and serve original dishes based on regional products of highest European quality. Original approach to tradition and regional products in those restaurants guarantees a unique culinary experience for anyone who participates. Gdańsk–Pomorskie Culinary Prestige is also numerous culinary thematic events based on local specialties, thus complementing culinary offer of Pomorskie region.

The project is part of a broader programme of promotion of quality leisure industry services known as the Pomorskie Prestige project. Premium offer applies to such areas as: culinary, golf&yachting, amber&design, spa&wellness, shopping&lifestyle.

Find more inspirations at: www.pomorskie-prestige.eu

The originator and coordinator of Gdańsk–Pomorskie Culinary Prestige is the Pomorskie Tourist Board (PROT). The project is implemented in partnership with the City of Gdańsk and in cooperation with restaurants. The initiative is also supported by Slow Food Pomorze.

Project coordinator: Izabela Koch, phone +48 58 732 70 40
Text: Jakub Milszewski, [Anywhere.pl](http://anywhere.pl)
Grafic design: Studio A4, www.studioa4.com.pl



Pomorska Regionalna
Organizacja Turystyczna



Głodni? Pozwólcie się ugościć po pomorsku

Tradycyjna lokalna kuchnia, jak sama nazwa wskazuje, jest uzależniona od geografii. Im bardziej zróżnicowany i sprzyjający zwierzętom i roślinom teren, tym ciekawsze potrawy na stołach jego mieszkańców. Pomorskie jest w tej kategorii zdecydowanie zwycięzcą. Jest tu wszystko – morze, jeziora, rzeki, lasy, pola, pastwiska oraz ludzie, którzy wiedzą jak przygotować posiłek od momentu zapewnienia sobie odpowiednich składników.

Hungry? Let us treat you to Pomorskie

Traditional local cuisine, as the expression itself suggests, depends on geography. The more the region is diverse and animal and plant friendly, the more interesting dishes can be found on the local tables. Pomorskie is undoubtedly the winner in this category. It has everything it needs: the sea, lakes, rivers, forests, fields, meadows and people who know how to prepare a meal after they have provided themselves with the right ingredients.





Witajcie w królestwie ryb

Nie bez kozery region ten kojarzy się wielu z rybami. Poprzecinany jest rzekami, poplamiony jeziorami i sąsiaduje z bogatym w ryby Morzem Bałtyckim. Dlatego też tradycje rybołówstwa i spożywania ryb są tu stare, ale żywe. Niemal w każdej restauracji ważną część menu stanowią potrawy z ryb. To właśnie nich najczęściej szukają także odwiedzający Pomorze. Nic więc dziwnego, że miejscowi szefowie kuchni specjalizują się w przyrządzaniu takich potraw. Na tutejszych stołach króluje śledź. Najcenniejsze są tłuste matiasy, które poławia się głównie w maju i czerwcu. Najpopularniejsza i najbardziej tradycyjna wersja to marynowane śledzie, podawane z cebulą, olejem lub śmietaną oraz z ziemniakami w mundurkach. Na taki okaz po kaszubsku warto wpaść choćby do restauracji **Velevetka** w Gdańsku. Z kolei w sopockim **Bulaju** szef kuchni Artur Moroz proponuje skosztować matiasa z marchwią i szparagami.

O ile śledź nie traci na popularności od lat, to jednak nie zdominował pomorskich menu w sposób absolutny. O uznanie smakoszy rywalizuje m.in. z miejscowymi rybami słodkowodnymi, wśród których prym wiodą szczególnie węgorz, szczupak i sielawa poławiane z Jezior Raduńskich na Kaszubach. Węgorze i sielawy (zwane przez kaszubskich rybaków „kaszubskimi śledziami”) zwykło się wędzić w beczce. Szczupaki z kolei przyrządza się na wiele sposobów. W **Bulaju** w Sopocie podawany jest w wersji marynowanej. W menu restauracji znajdziecie również potrawy z innych miejscowych ryb – carpaccio z dorsza, tatar z łososia bałtyckiego czy zupę rybną. W poszukiwaniu tradycyjnych i nowoczesnych dań rybnych warto także zajrzeć do kart gdańskich restauracji: **Kubicki, Zafiszowani** i **Metamorfoza** oraz **Krew i Woda** w Gdyni, **Białej** w Hotelu Bryza w Juracie, **Czarny Kos** w Borkowie czy **Wave** w Hotelu Sheraton w Sopocie. Z kolei w **Pałacu Poraj** czeka na smakoszy nie lada rarytas – zachwalane przez cenionego krytyka kulinarnego Macieja Kuronia roladki z pstrąga z masłem chrzanowym.

Welcome to the kindom of fish

It is not without reason that many associate the region with fish. Teeming with rivers and lakes, it neighbours the Baltic Sea, which is rich in various fish species. This is why traditions of fishing and eating fish are old yet unbroken here. Fish dishes are an important part of menus in almost every restaurant, and they are the ones that are most often looked for by visitors to Pomerania. So no wonder that Pomeranian chefs specialize in preparing such meals. Local tables are most often conquered by herring. Matjes herrings are the most precious ones. They are caught mainly in May and June. The most popular and traditional recipe is for marinated herrings served with onion, oil or cream and jacket potatoes. If you want to try this Kashubian specialty, you can visit for example the **Velevetka** restaurant in Gdansk. And if you prefer a more innovative approach, Artur Moroz, the head chef of **Bulaj** in Sopot, suggests that you try matjes with carrots and asparagus.

While herring has maintained its popularity for years, it still has not dominated Pomeranian menus absolutely. It contends with local freshwater fish for gourmets' recognition, especially with eel, pike and vendace caught in Radunia Lakes in Kashubia. Eels and vendaces (called “Kashubian herrings” by Kashubian fishermen) are usually smoked in a barrel, while pikes are prepared in many different ways. You can taste marinated pike at **Bulaj** in Sopot. The restaurant menu includes also dishes made from other local fish: cod carpaccio, Baltic salmon tartare or fish soup. If you look for traditional and innovative fish dishes, it is also worth visiting restaurants like **Kubicki, Zafiszowani, Metamorfoza** in Gdańsk, **Krew i Woda** in Gdynia, the **White Restaurant** in Bryza Hotel in Jurata, **Czarny Kos** in Borkowo or **Wave** in Hotel Sheraton in Sopot. There is also a great delicacy awaiting every epicure at **Poraj Palace**: trout rolls with horseradish butter, recommended by the distinguished food critic Maciej Kuroń.



Prosto z lasu

Kolejny rozdział w geograficznej mapie Pomorza to lasy. Oferują szefom kuchni zarówno owoce, jak i grzyby oraz – niezwykle cenioną przez smakoszy – dziczyznę. Na talerzach coraz częściej odnaleźć można potrawy przyrządzane przy użyciu jagód, malin, jeżyn, poziomek, dzikiej róży czy jarzębiny, niezwykle zresztą popularnej pośród gości z północnego wybrzeża Bałtyku. Restauracje korzystają z usług lokalnych dostawców, dzięki czemu klient dostaje produkty najwyższej jakości. Oczywiście sezon na owoce leśne nie trwa przez cały rok. Po zbiorach restauratorzy przetwarzają je na konfitury i soki, z których mogą korzystać także zimą. Podobnie jest z grzybami – są suszone lub marynowane w tradycyjny sposób. Tak samo robi się zresztą w wielu pomorskich domach. Tej trudnej, ale niezwykle wartej zachodu sztuki można się nauczyć w Akademii Kulinarnej Fumenti. Lasy to również dziczyzna. W lokalach Trójmiasta i okolic na stoły trafia mięso dzików i saren. W restauracji **Inspiracja** w Pałacu Kościeszym w Przyjaźni serwowane jest mięso z sarny z kruszonką z orzechów i chrustem z chleba wieloziarnistego. Sarnie mięso jest delikatne, ale zdecydowane w smaku – dodatek w postaci sosu anyżowo–pietruszkowego, perfum sosnowych i sześciu rodzajów soli smakowych sprawia, że warto do Przyjaźni zajrzeć choćby tylko na obiad. Z darów lasu korzystają także szefowie kuchni w gdańskich restauracjach: **Filharmonia** i **Szafarnia 10**, gdzie miłośników dziczyzny na pewno skuszą żeberka z dzika marynowane w occie winnym, jałowcu, rozmarynie, tymianku, czosnku i odrobinie oleju. Dodatkowo spotkanie z owocami lasu przeżyjesz w Restauracji **Hotelu Aubrecht Country Spa Resort** w Przechlewie, **1906 Gourmet Restaurant** w Pałacu Ciekocinko w Ciekocinku oraz **Piano** w Hotelu Chopin w Pruszczu Gdańskim. Natomiast do **Pałacu Poraj** w Poraju warto zajrzeć jesienią, by skosztować pieczonego mięsiwa przygotowywanego w tradycyjny sposób – m.in. schabu po staropolsku ze śliwkami, wołowej pieczeni Beelzebuba, szynki z dzika, udźca jelenia czy wątróbki z dzika z jabłkami i miodem. Widać zatem, że lasy żywią Pomorzanie również w XXI wieku.

Fresh from the forest

Forests are another important chapter on the Pomeranian map. They provide chefs with both fruit and mushrooms, as well as highly valued game. Local plates are often filled with dishes prepared with the use of bilberries, raspberries, blackberries, wild strawberries, wild roses or rowanberries, which are in fact very popular among guests from the northern Baltic coast. Thanks to the fact that restaurants cooperate with local suppliers, their clients are always treated with top-quality products. The season for forest fruit does not obviously last for the whole year. After the harvest time, restaurateurs use them to make preserves and juices so that they can later be used even during the winter. It is a similar case with mushrooms: they are dried or marinated in a traditional way. As a matter of fact, many inhabitants of Pomerania do the same in their homes. One can learn this difficult yet very useful art at the Fumenti Culinary Academy. Forests mean also game. Restaurants located in Tricity and nearby serve wild boar meat and venison. At **Inspiracja** in Pałac Kościeszy in Przyjaźń, you can try venison with crumbled nuts and pieces of crisp multi-seed bread. The meat itself is delicate but distinctive in taste – the addition of aniseed and parsley sauce, pine perfume and six types of taste salt makes it worth coming to Przyjaźń at least for dinner. The bounties of nature are also used by head chefs at Gdansk restaurants: **Filharmonia** and **Szafarnia 10**, where game lovers will surely help themselves to boar ribs marinated in wine vinegar, juniper, thyme, garlic and a bit of oil. You can also attend a meeting with forest fruit in **Aubrecht Country Spa Resort Restaurant** in Przechlewo, **1906 Gourmet Restaurant** in Pałac Ciekocinko and at **Piano** in Hotel Chopin in Pruszcz Gdański. It is also worth visiting **Poraj Palace** in Poraj in the autumn to try roast meat prepared according to traditional recipes, for example pork tenderloin with plums in the Old Polish manner, Beelzebub's roast beef, wild boar ham, deer leg or boar livers with apple and honey. It is thus clear that forests feed the inhabitants of Pomorskie even in the 21st century.



Dzikie i pierzaste

Oczywiście w kuchni pomorskiej, jak każdej polskiej, nie brakuje mięs. Od kilku lat odżywa tradycja przyrządzania gęsiny i kaczki, dzięki czemu coraz częściej lądują one na naszych stołach. Smakosze zauważyli bowiem, że nasycenie tutejszej trawy jodem i solą morską sprawiają, że gęsie i kaczce mięso ma tutaj wyjątkowy smak. W tym przekonaniu można się utwierdzić przekraczając progi restauracji **Tłusta Kaczka** w Gdyni. Ukryta nieco na uboczu w Orłowie oferuje w kwestii kaczek to co najlepsze. Absolutną koniecznością jest skosztowanie podwędzanej kaczej piersi z polentą, truskawkami, botwiną, malinami, octem balsamicznym i zielonym pieprzem. Potrawy z kaczki znajdują się również w kartach restauracji **Velevetka** w Gdańsku, **Bulaj** w Sopocie, **Kozi Gród** w Pomlewie. Z kolei o dania z gęsiny warto zapytać w **Inspiracji** w Pałacu Kościeszym czy **Nordowi Mól** w Celbowie. **Zielona Brama** w Przywidzu oferuje znakomite gęsie udko z młodą kapustą, pieczonym jabłkiem, smażoną gruszką, konfiturą z dyni, suszonych śliwek i żurawiny.

Wszelkiego rodzaju drób to nie wszystko, co oferują okoliczne stoły. Czy jedliście kiedyś królika? Jeśli chcecie spróbować jego mięsa w najlepszej postaci zajrzyjcie do restauracji **Piwna 47 Food & Wine** w Gdańsku na skok z królika ze śmietaną, groszkiem, karmelizowanymi marchewkami, miętą i purée ziemniaczanym. Natomiast w Restauracji **Biały Królik** w Gdyni możesz spróbować żurku na króliku. Zupełnie inne podejście do kaszubskich mięs proponuje restauracja **Delmonico Cut Steakhouse**, którą znajdziesz w Sopocie. Jak sama nazwa wskazuje, jej specjalnością są steki. Przyrządzane są tam z najwyższej jakości mięsa rasy Wagyu (w kategorii marmurkowatości ocenianego bardzo często poza skalą). Wagyu to co prawda rasa pochodząca z Azji, ale stado Delmonico znalazło swoją przystań na 240 hektarach lasów i łąk w samym sercu Kaszub.

Wild and Feathery

The Pomeranian cuisine, just like the cuisine of the whole Poland, is rich in meat. We have been reviving the tradition of dishes made from goose and duck for several years, which is why they are more and more often seen on our tables. Gourmets have noticed that goose and duck meat has unique taste here because of the fact that local grass is rich in iodine and sea salt. You can experience that yourself when you visit **Tłusta Kaczka** in Gdynia. Hidden a bit out of the way in the district of Orłowo, the restaurant offers what is best in duck meat. Trying smoked duck breast with polenta, strawberries, beetroot, raspberries, balsamic vinegar and green pepper is definitely a must-do experience. Duck dishes are also found in the menus of **Velevetka** in Gdansk, **Bulaj** in Sopot and **Kozi Gród** in Pomlewo. As far as goose is concerned, you can ask for it at **Inspiracja** in Pałac Kościeszzy and **Nordowi Mól** in Celbowo. **Zielona Brama** in Przywidz offers excellent goose thigh with young cabbage, roast apple, fried pear, pumpkin preserve, dried plums and cranberry.

All those kinds of poultry are still not everything local tables have to offer. Have you ever tried rabbit? If you would like to taste delicious rabbit meat, visit **Piwna 47 Food & Wine** in Gdansk and try rabbit's leg with cream, peas, caramelized carrots, mint and potato purée. You can also try "Żurek" rabbit soup in the **Biały Królik (White Rabbit)** in Gdynia. You will find a completely different approach to Kashubian meat at **Delmonico Cut Steakhouse** in Sopot. As the name suggests, it specializes in steaks. They are made from top-quality meat of Wagyu beef (which is often rated beyond the scale as regards its level of marbling). Admittedly, Wagyu is a breed from Asia, but the herd from Delmonico has found its haven on 240 hectares of forests and meadows in the very heart of Kashubia.



Lokalne dobra

Kolejna przystań na mapie regionalnych smaków to sery. Wbrew pozorom sery zwykło się przyrządzać nie tylko w górach, ale właściwie w całej Polsce. Te na Pomorzu pochodzą głównie z mleka krowiego i koziego. Najbardziej znanym z nich jest Słupski Chłopczyk – pleśniowy camembert, który wytwarzany jest w Słupsku od 1925 roku. Tradycyjnie wyrabia się także ser topiony na parze z kminkiem, powstający na bazie domowego twarogu. Prym w produkcji serów wiodą nie wielkie zakłady mleczarskie, a niewielkie tradycyjne, często rodzinne serownie. Na mapie warto zaznaczyć sobie Zagrodę Rakowiec, w której powstaje 15 gatunków serów, Osadę Burego Misia czy w końcu rodzinną Kaszubską Kozę, gdzie sery wyrabia się ręcznie, jak za dawnych lat. Produkty tych i innych wytwórców także stanowią inspirację dla szefów kuchni. W restauracji **Zielona Brama** w Przywidzu można skosztować sera koziego z rakieta, towarzyszącego sałacie malinowej z rumianą perliczką, które oprószone są orzeszkami pinii. **Restauracja Filharmonia** w Gdańsku proponuje za to jagnięcinę sous vide wraz z ziemniakami, pietruszką i pieczonymi pomidorami oraz emulsją z koziego sera. Z kolei w **1906 Gourmet Restaurant** w Pałacu Ciekocinko zostaniemy powitani kwiatem cukinii z kozim serem. Regionalne sery trafiają jednak nie tylko w ręce szefów kuchni. Nic nie stoi na przeszkodzie, by samemu opracowywać przepisy na ich podstawie czy dołączyć je do swoich śniadań i przekąsek. Wystarczy wybrać się np. na Targ Śniadaniowy, który odbywa się w weekendy od maja do września w Sopocie, na Wolny Targ w Gdańsku czy do Jadłostajni Kolibki w Gdyni i zrobić zakupy.



Na listę zakupów polecamy także wpisać miody. O tutejszych tradycjach pszczelarskich pisali jeszcze starożytni. Dzisiaj w pomorskim znajduje się ponad 30 tys. uli. Pszczoły cenią sobie chłodniejszy klimat oraz bogactwo przyrodnicze okolicy. Dzięki temu pszczelarze dostarczają na nasze stoły tradycyjne miody pszczołkowskie (o unikalnym smaku, dzięki zbieraniu ich z obszaru zbiorów rzepaku) i wielokwiatowe miody kaszubskie, które zbierane są od połowy maja do końca sierpnia.



Local goods

Cheese is the next step on the map of local tastes. Contrary to appearances, it is made not only in the mountains but in fact in the whole Poland. Pomeranian cheeses are usually made from cow or goat milk. The most famous one called “Słupski Chłopczyk” is a camembert-like cheese produced in Słupsk since 1925. Another traditional recipe includes home-made cottage cheese melted in steam with caraway. It is not large plants but small, traditional and often family cheese dairies that lead the way as far as cheese in Pomerania is concerned. You can visit for example Rakowiec homestead, which produces 15 types of cheese; Osada Burego Misia farm or the family-owned Kaszubska Koza with its handmade cheese produced like in the old days. Dairy coming from those and other producers are also an inspiration for chefs. At **Zielona Brama** in Przywidz, you can try goat cheese with rocket accompanied by raspberry salad with gold guineafowl and sprinkled with pine nuts. The **Filharmonia Restaurant** in Gdańsk offers sous-vide lamb with potatoes, parsley and roast tomatoes served with goat cheese emulsion. And **1906 Gourmet Restaurant** in Pałac Ciekocinko will greet you with courgette flowers with goat cheese. But regional cheeses are not used by chefs only. There is no reason why one should not try creating recipes with them or adding them to their breakfasts and snacks. You can simply visit the Breakfast Market opened every weekend from May to September in Sopot, the Free Market in Gdansk or Jadłostajnia Kolibki in Gdynia and do the shopping.



We recommend that you add honey to your shopping list as well. Local apiarian traditions were noticed and described even in antiquity. Nowadays, there are more than 30,000 hives in Pomorskie, and bees appreciate our cooler climate and luxuriant nature. As a result, bee-keepers treat us with traditional Pszczółki honeys (we owe their unique taste to the fact that they are gathered from rapeseed fields) and Kashubian mixed flower honeys, gathered from the middle of May to the end of August.



Kaszubska truskawka

Na osobny rozdział zasłużyła sobie kaszubska truskawka. Jest zdecydowanie słodsza i bardziej aromatyczna niż owoce pochodzące z innych regionów kraju. Jest jednocześnie mniejsza, ma jasnoczerwoną skórkę i nieco przypomina smakiem poziomkę leśną. Wszystko to dzięki innej glebie, ukształtowaniu terenu i chłodniejszemu klimatowi Kaszub, na który wpływa przede wszystkim obecność Morza Bałtyckiego. Najcenniejsze są truskawki z upraw na słonecznych stokach wzgórz morenowych Pojezierza Kaszubskiego – to one właśnie zostały wpisane do europejskiego systemu nazw i oznaczeń geograficznych. Ów wpis jest gwarantem jakości, ponieważ wymusza przestrzegania rygorystycznych norm – przy uprawie stosowane są jedynie środki oparte na naturalnych składnikach, a zbiory odbywają się wyłącznie ręcznie.

Kiedy w czerwcu i lipcu truskawka kaszubska zaczyna trafiać do okolicznych szefów kuchni warto zajrzeć choćby do restauracji **Sztuczka** w Gdyni, w której gości ona jako element deserów, przystawek i dań głównych. W **Gdańskim Bowke** w Gdańsku natomiast skosztować można polędwicy z jelenia z kaszubskimi truskawkami, nutą chili i szparagami. Z kolei w **Starym Browarze Kościerzyna** serwowana jest lekka sałatka z pieczonym na różowo rostbefem, truskawkami, pomidorkami, roszką, sałatą rzymską, prażonym sezamem i ziołowym sosem vinaigrette. W karcie znajdują się także tradycyjne ruchanki, czyli kaszubskie placki z domową konfiturą z truskawek, malin, gruszek i żurawiny oraz pizza z czekoladą i truskawkami.

Kashubian strawberry

Kashubian strawberry deserves a separate chapter. It is definitely sweeter and more aromatic than fruit from other parts of the country. It is at the same time smaller, has light red skin and tastes a bit like wild strawberry. Everything thanks to different soil and land form and cooler climate found in Kashubia, which is mostly influenced by the vicinity of the Baltic Sea. Strawberries from farms located on the sunny slopes of morainal hills of the Kashubian Landscape are the most valuable ones. It is they that have been registered as a Protected Geographical Indication in the EU. It is a proof of their quality because it demands that strict regulations be observed: only measures based on natural ingredients can be used, and fruit can be harvested only manually.

When the Kashubian strawberry finds its way to local chefs in June and July, it is worth visiting for example **Sztuczka** in Gdynia, where it is served as part of desserts, appetizers and main courses, as well as **Gdański Bowke** in Gdansk, which offers deer tenderloin with Kashubian strawberries, a tone of chilli and asparagus. Consider also the **Stary Browar Kościerzyna** and its light salad with pink roast beef, strawberries, tomatoes, corn salad, Romaine lettuce, roast sesame and herbal vinaigrette. Its menu features also the traditional ruchanki, that is Kashubian pancakes with home-made strawberry, raspberry, pear and cranberry preserve, chocolate and strawberries.



Coś mocniejszego

Po obfitym posiłku warto wspomóc trawienie. Najlepiej oczywiście postawić na tradycję. Nasz region również w kwestii alkoholi ma do zaoferowania interesujący wybór. Na największą uwagę zasługują dwa likiery – Goldwasser i Machandel. Ten pierwszy, zwany gdańską wódką, wygląda naprawdę wyjątkowo – w gęstym alkoholu pływają drobiny prawdziwego złota, które mają ponoć zbawienne dla zdrowia właściwości. Korzenie Goldwassera sięgają XVI wieku, co czyni go jednym z najstarszych likierów świata. Na kieliszek tego trunku warto udać się do restauracji **Gdański Bowke** w Gdańsku. Z kolei Machandel to likier jałowcowy, przygotowywany według starej niderlandzkiej receptury. Degustuje się go w towarzystwie wędzonej żuławskiej śliwki. Na spróbowanie zapraszamy do restauracji **Pod Łososiem** w Gdańsku.

Na koniec zostawiliśmy sobie najpopularniejszy trunek, czyli piwo. Można zaryzykować tezę, że nie byłoby bez piwa Gdańska. Wytwarzano je tutaj już w średniowieczu, a na przełomie XIV i XV wieku w Gdańsku i okolicy było ponad 400 browarów! Dziś prym znów wiodą regionalne produkty. Żeby doświadczyć, jak naprawdę smakuje piwo z Pomorza, zapraszamy szczególnie do najstarszego browaru restauracyjnego w Gdańsku – **Brovarni Hotelu Gdańsk**, zlokalizowanej przy samej Motławie. Warzy się tutaj trzy rodzaje – jasne, ciemne i pszeniczne. W **Gdańskim Bowke** można łyknąć naturalnego niepasteryzowanego piwa o tej samej nazwie, które powstaje w rodzinnym browarze. **Stary Browar Kościerzyna** też nie wziął swojej nazwy znikąd – piwo warzy się tu od ponad 150 lat!

Something strong

It is worth helping digestion after a lavish dinner. The best way to do so is of course to follow traditions. Our region has an interesting selection of alcohols to offer. Two liqueurs demand particular attention: Goldwasser and Machandel. The former is also called the vodka of Gdansk and looks really unique: small flakes of real gold, which are believed to have health-giving properties, flow in thick alcohol. Goldwasser has its roots in the 16th century, which makes it one of the oldest liqueurs in the world. It is worth having a glass of the liqueur at the restaurant **Gdański Bowke**. Machandel is in turn juniper liqueur made according to an old Netherlandic recipe. It is drunk in the company of smoked Pomeranian plums. If you wish to try it, visit the restaurant **Pod Łososiem** in Gdansk.

We have saved the most popular beverage till last. One could risk saying that there would be no Gdansk without beer. It was produced here even in the Middle Ages; there were more than 400 breweries in Gdansk and the region at the turn of the 14th and 15th centuries. Today, regional products are once again popular. In order to enjoy the true taste of beer from Pomerania, you should go to the oldest restaurant brewery in Gdansk, **Brovarnia in Hotel Gdańsk**, located right beside the Motława River. Three types of beer are brewed here: light, dark and wheat beer. At **Gdański Bowke**, you can take a sip of natural unpasteurized beer by the same name produced in a family brewery. The **Stary Browar Kościerzyna** has not taken its name out of nowhere either. Beer has been brewed here for more than 150 years!

To jak? Głodni?

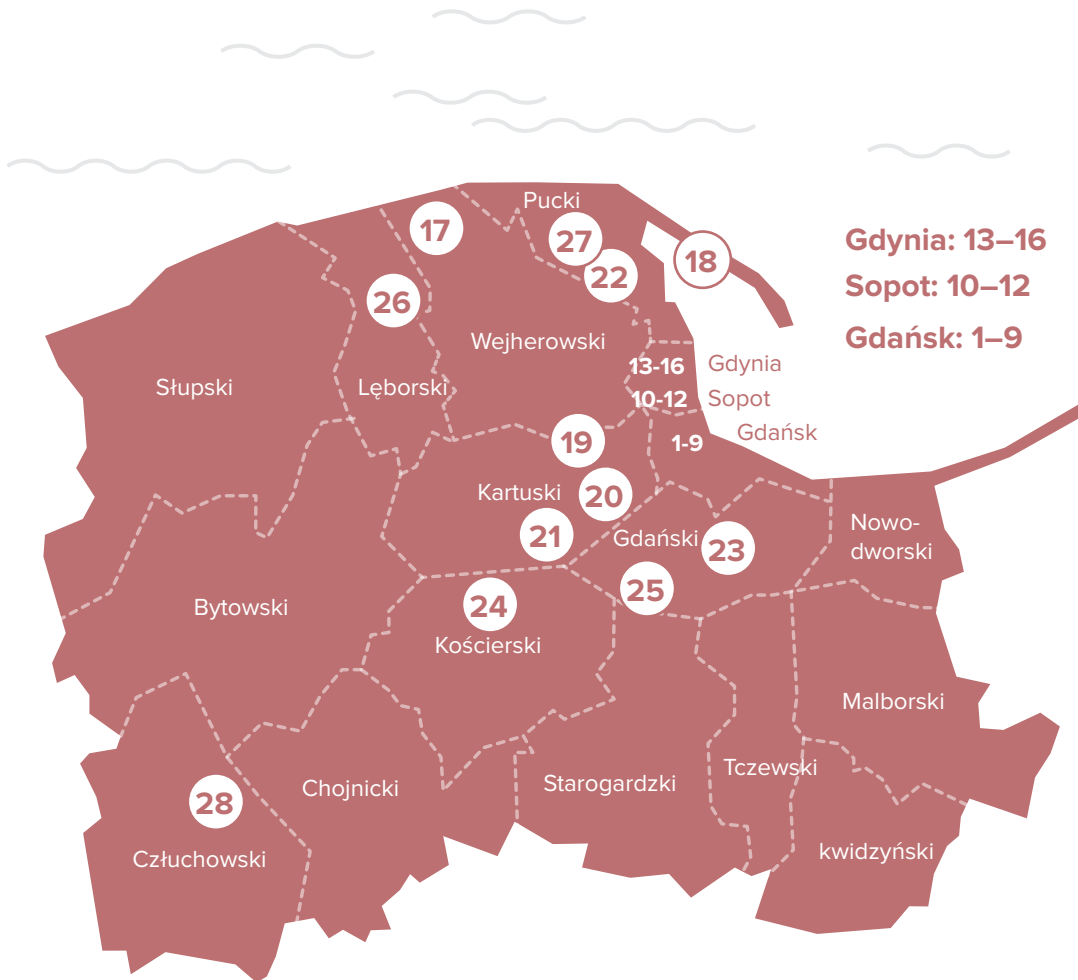
So, hungry?



Partnerzy projektu

Project partners

1	Brovarnia Hotelu Gdańsk	Szafarnia 9, Gdańsk	www.brovarnia.pl
2	Filharmonia	Ołowianka 1, Gdańsk	www.restauracjagdansk.pl
3	Gdański Bowke	Długie Pobrzeże 11, Gdańsk	www.gdanskibowke.com
4	Zafiszowani, Hotel Hanza	Tokarska 6, Gdańsk	www.zafiszowani.pl
5	Kubicki	Wartka 5, Gdańsk	www.restauracjakubicki.pl
6	Szafarnia 10	Szafarnia 10, Gdańsk	www.szafarnia10.pl
7	Piwna 47 Food&Wine	Piwna 47, Gdańsk	www.piwna47.pl
8	Velevetka	Długa 45, Gdańsk	www.velevetka.pl
9	Metamorfoza	Szeroka 22/23 – 24/26, Gdańsk	www.restauracjametamorfoza.pl
10	Bulaj	F. Mamuszki 22, Sopot	www.bulaj.pl
11	Delmonico Cut Steakhouse	Moniuszki 10, Sopot	www.delmonicocut.pl
12	Wave, Sheraton Sopot Hotel	Powstańców Warszawy 10, Sopot	www.sheraton.pl/sopot/
13	Sztuczka	Abrahama 40, Gdynia	www.sztuczka.com
14	Tłusta Kaczka	Spółdzielcza 2, Gdynia	www.tlustakaczka.pl
15	Biały Królik	Folwarczna 2, Gdynia	www.bialy-krolik.pl
16	Krew i Woda	Abrahama 41, Gdynia	www.krewiwoda.pl
17	1906 Gourmet Restaurant, Pałac Ciekocinko	Ciekocinko 9, Ciekocinko	www.palaciekocinko.pl
18	Biała, Hotel Bryza	Międzymorze 2, Jurata	www.bryza.pl
19	Czarny Kos	Letniskowa 10, Borkowo koło Żukowa	www.czarnykos.pl
20	Inspiracja, Pałac Kościeszty	Łapińska 1, Przyjaźń	www.palackoscieszty.pl
21	Kozi Gród	Leśników 3, Pomlewo	www.kozigrod.pl
22	Nordowi Mól	Celbowo 27A, Puck	www.nordowimol.pl
23	Piano, Hotel Chopin	Chopina 28, Pruszcz Gdański	www.hotelchopin.gda.pl
24	Stary Browar Kościerzyna	Słodowa 3, Kościerzyna	www.starybrowarkoscierzyna.pl
25	Zielona Brama	Gdańska 26, Przywidz	www.zielonabrama.com.pl
26	Pałac Poraj	Poraj 5, Wicko	www.palacporaj.pl
27	Restauracja Zamkowa	Zamkowa 1, Krokowa	www.zamekkrokowa.pl
28	Restauracja Hotelu Aubrecht Country Spa Resort	Koprzywnica 4, Przechlewo	www.hotelaubrecht.pl



Dzieje się!

Wybraliśmy najciekawsze imprezy kulinarne w regionie pomorskim.

Może nasz wybór ułatwi Wam decyzję o terminie przyjazdu.

Targ Śniadaniowy – maj–wrzesień

Śniadanie na świeżym powietrzu – przy stołach lub na trawie. Dania śniadaniowo–lunchowe, możliwość zakupu produktów regionalnych. Piknikowa atmosfera, atrakcje dla dzieci.

Miejsce: Sopot

Wolny Targ – maj – wrzesień

Zlokalizowany przy ulicy Ogarnej w Gdańsku kusi nie tylko pysznym jedzeniem, ale również pięknymi przedmiotami od okolicznych rękodzielników. Na targu na najmłodszych czekają liczne warsztaty, zapewniające dobrą zabawę, a dorośli w tym czasie mogą odpocząć na leżakach w strefie relaksu. Wolny Targ realizuje ideę wolnego życia!

Miejsce: Gdańsk

Sopot od kuchni – czerwiec

Przy długim stole na sopockim Molo sławy kulinarne, szefowie kuchni i pasjonaci gotowania serwują dania w oparciu o wybrane produkty. Menu w formie degustacyjnych przekąsek. Całość w duchu idei Slow Food.

Miejsce: Sopot

Truskawkobranie – lipiec

Największa impreza plenerowa na Kaszubach odbywająca się z okazji truskawkowych żniw. W programie konkursy na truskawkowe smakołyki, koncerty, atrakcje dla dzieci. Możliwość zakupu truskawki kaszubskiej prosto od plantatorów.

Miejsce: Złota Góra

Octoberfest – wrzesień–październik

Biesiada kultywująca gdańską tradycję warzenia piwa, nawiązująca do piwnego święta organizowanego w Monachium. Wspólne śpiewy i zabawę przy muzyce

na żywo dopełniają bawarskie i starogdańskie specjały kulinarne przyrządzone w oparciu o piwo gdańskie.

Miejsce: Gdańsk – restauracja Brovarnia Hotelu Gdańsk

Gęsina na św. Marcin – listopad

Promocja gęsiny w dniu imienin św. Marcina i Święta Niepodległości (11.11.). Odtworzenie tradycji spożywania dań z gęsi przez szefów kuchni w najlepszych polskich restauracjach. W akcji udział bierze m.in. Zafiszowani w Gdańsku, Gothic Cafe&Restaurant z Malborka oraz Inspiracja z Pałacu Kościeszki w Przyjaźni.

Miejsce: Swołowo

Pomuchła Festiwal – grudzień

Rywalizacja reprezentantów branży gastronomicznej w przygotowaniu najsmaczniejszej potrawy z dorsza. Festiwal dopełniają stoiska ze świeżą rybą oraz pokazy kulinarne.

Miejsce: Łeba

Miejski Festiwal Kulinaryny – Smakuj Trójmiasto – cały rok/edycje tematyczne

To festiwal, który spodoba się amatorom i miłośnikom kuchni. Daje on możliwość nie tylko skosztowania wyszukanych smaków przygotowanych przez najlepszych twórców sztuki kulinarnej, ale również wzięcia udziału w tematycznych atrakcjach i warsztatach przygotowanych specjalnie dla uczestników.

Miejsce: Gdańsk, Stary Maneż

Noc Restauracji – maj

Jedyna taka noc w roku! Szefowie kuchni opracowują specjalne Nocne menu, Nocne danie oraz przygotowują pokaz kulinarny. Restauracje czynne do późnych godzin nocnych. Impreza o zasięgu ogólnopolskim.

Miejsce: Gdańsk



There is action

We have selected the most interesting culinary events in Pomorskie. Perhaps our selection will help you decide on the time of your visit.

Breakfast Fair – May–September

Breakfast outdoors – at tables or on the grass. Breakfast and lunch dishes; regional products available to buy. Picnic atmosphere, with attractions for children.

Venue: Sopot

Free Market (Wolny Targ) – May – September

Located at Ogarna street in Gdańsk, it lures not only with delicious food, but also beautiful handicraft of local artisans. The market awaits for the youngest ones with numerous workshops to have fun at while the adults can relax on deck chairs nearby. The Free Markets put the idea of free living into life!

Location: Gdańsk.

Slow Food Festival – Sopot od kuchni – June

At a long table on the Sopot pier, chefs and cooking enthusiasts serve dishes based on ingredients of their choice. The menu comprises tasting snacks. The event follows the spirit of slow food.

Venue: Sopot

Strawberry Picking – July

The largest outdoor event in Kashubia, held to celebrate the strawberry harvest. The programme includes concerts, competitions for strawberry delicacies, and attractions for children. You can buy Kashubian strawberries directly from planters.

Venue: Żłota Góra

Octoberfest – September–October

A feast cultivating the beer brewing tradition, modelled on the beer festival organised in Munich. In addition to people having fun and singing together to live music, there are culinary delicacies of old Gdańsk prepared on the basis of local beer.

Venue: Gdańsk – Brovarnia Hotel Gdańsk

St Martin's Day Goose Meat Festival – November

Goose meat promotion on St Martin's name day and the Independence Day (11 Nov). Chefs in Poland's best restaurants revive the tradition of eating goose dishes. The event's participants include the Zafiszowani in Gdańsk, the Gothic Cafe&Restaurant in Malbork, and the Inspiracja from the Pałac Kościoły Hotel in Przyjaźń.

Venue: Swołowo

Pomuchel Festival – December

Representatives of the catering business compete in preparing the most tasty cod dish. The festival is complemented by fresh fish stalls and culinary shows.

Venue: Łeba

Smakuj Trójmiasto (Taste the Tricity) City Culinary Festival – all year/thematic editions

It is a festival that is going to be to the liking of cuisine aficionados. It provides the opportunity not only to experience the most exquisite flavours prepared by the best creators of culinary art, but also to participate in themed attractions and workshops prepared exclusively with participants in mind.

Location: Gdańsk, Stary Maneż

The Night of Restaurants – May

The only night of this kind in the year! Each chef prepares a special Menu of the Night, a special Dish of the Night, and a culinary show. Restaurants are open until late. A nationwide event.

Venue: Gdańsk



GDAŃSK POMORSKIE
culinary PRESTIGE



www.pomorskie-prestige.eu



[pomorskieprestige](https://www.facebook.com/pomorskieprestige)



[#pomorskieprestige](https://www.instagram.com/pomorskieprestige)