

FARINA RESTAURACJA

Farina to z języka łacińskiego mąka.

To właśnie mąka, składnik wielu pysznych dań, była inspiracją przy tworzeniu tego wyjątkowego menu dla naszych gości. Klasyczne dania przyprawiliśmy szczyptą nowoczesności, odkrywając ich smaki na nowo.

Na świeże i smaczne dania warto czekać!

Wszystkie dania przygotowujemy na bieżąco, co oznacza, że średni czas oczekiwania wynosi od 20 do 40 minut. Zapytaj obsługę o aktualny czas oczekiwania i ciesz się wyjątkową atmosferą podczas, gdy nasz Szef Kuchni przygotowuje dla Ciebie idealny posiłek.

Milego posiłku!

The Latin word "Farina" means flour.

Flour, an ingredient of many delicious dishes, inspired us to create this special menu for our guests. We seasoned classic dishes with a pinch of modernity, rediscovering their tastes.

Fresh and delicious dishes are worth the wait!

All dishes are prepared fresh, which means the average wait time is between 20 and 40 minutes. Ask our staff about the current wait time and enjoy the unique atmosphere while our Chef prepares the perfect meal for you.

Enjoy your meal!

Das lateinische Wort „Farina“ bedeutet Mehl.

Mehl, eine Zutat vieler köstlicher Gerichte, inspirierte uns, dieses besondere Menü für unsere Gäste zu kreieren. Wir verfeinerten klassische Gerichte mit einer Prise Modernität und entdeckten ihre Aromen neu.

Frische und köstliche Gerichte sind das Warten wert!

Alle Gerichte werden frisch zubereitet, was bedeutet, dass die durchschnittliche Wartezeit zwischen 20 und 40 Minuten liegt. Fragen Sie unser Personal nach der aktuellen Wartezeit und genießen Sie die einzigartige Atmosphäre, während unser Küchenchef das perfekte Gericht für Sie zubereitet.


Guten Appetit!

Dla grup powyżej 10 osób doliczany jest serwis w wysokości 10%.


| A 10% service charge will be added for groups of more than 10 people.

| Für Gruppen von mehr als 10 Personen wird eine Servicegebühr von 10% berechnet.



Przystawki | Starters | Vorspeisen

- 1, 7, 10 **Carpaccio wołowe** | Beef carpaccio | Rinder-Carpaccio 180 g 41 PLN
z marynowanymi borowikami, kaparami i dojrzewającym serem bursztyn oraz grzanką z własnej focacci.
with marinated porcini mushrooms, capers, and aged Bursztyn cheese, served with homemade focaccia.
mit marinierten Steinpilzen, Kapern und gereiftem Bursztyn-Käse sowie Brot von eigener Focaccia
- 1, 3, 7, 10  **Paprykarz Stargardzki Farina** | Stargard Farina pepper spread 150 g 32 PLN
| Stargarder Paprykarz Farina
z pieczywem własnego wypieku.
with homemade bread.
mit hausgemachtem Brot.

Zupy | Soups | Suppen

- 4, 9 **Pikantna Stargardzka zupa rybna** | Spicy Stargard fish soup 300 ml 28 PLN
| Pikante Stargarder Fischsuppe
z 3 rodzajów ryb z pomidorami.
with 3 types of fish and tomatoes.
mit 3 Fischarten und Tomaten.
- 7, 9  **Zupa krem z gruszki i pietruszki** | Cream of pear and parsley soup 300 ml 25 PLN
| Creme-Suppe aus Birne und Petersilie

Pinsa | Pinsa for sharing | Pinsa zum Teilen

- 1  **Pinsa Bruschetta** 420 g 36 PLN
z pomidorami, czosnkiem, awokado i bazylią.
with tomatoes, garlic, avocado, and basil.
mit Tomaten, Knoblauch, Avocado und Basilikum.
- 1, 7 **Pinsa Salami Piccante** | Pinsa Salami Piccante | Pinsa Salami Piccante 430 g 36 PLN
zapiekana z sosem pomidorowym, mozzarellą, salami spianata piccante oraz papryczkami jalapeno.
baked with tomato sauce, mozzarella, salami spianata piccante, and jalapeño peppers.
überbacken mit Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami und Jalapeños.
- 1, 7  **Pinsa Mozzarella** 420 g 36 PLN
zapiekana z sosem pomidorowym, mozzarellą i świeżą bazylią.
baked with tomato sauce, mozzarella, and fresh basil.
überbacken mit Tomatensauce, Mozzarella und frischem Basilikum.

Salaty | Salads | Salads

Salatka Cezar | Caesar salad | Caesar-Salat

chrupiące liście sałaty rzymskiej z pomidorkami koktajlowymi, serem dojrzewającym Bursztyn oraz grzankami z dodatkiem głównym do wyboru:
with crunchy romaine lettuce, cherry tomatoes, aged Bursztyn cheese, and croutons, with a choice of main add-ons:
mit knackigem Römersalat, Cocktailtomaten, gereiftem Bursztyn-Käse und Croutons, mit einer Hauptzutut zur Wahl:

- 1, 3, 4, 7 **Grillowana pierś kurczaka** | Grilled chicken breast | Gegrillte Hähnchenbrust 110 g/350 g 42 PLN





Farina poleca | Farina recommends | Farina empfiehlt



Wegetariańskie | Vegetarian | Vegetarische



Wegańskie | Vegan | Vegane

1, 2, 3, 4, 7	Krewetki Shrimp Garnelen	320 g	48 PLN
1, 3, 4, 7	Grillowany ser halloumi Grilled halloumi cheese Ge grillter Halloumi	125 g/350 g	45 PLN
7, 8, 10	 Salatka z liści świeżego szpinaku Fresh spinach salad Salat aus frischen Spinatblättern orzechów włoskich w miodzie z karmelizowaną gruszką i serem pleśniowym oraz dresingiem malinowym. with honey walnuts, caramelized pear, blue cheese, and raspberry dressing. in Honig karamellisierten Walnüssen mit karamellisierter Birne und Blauschimmelkäse sowie Himbeerdressing.	300 g	41 PLN
10	 Salatka z kaszy gryczanej Buckwheat salad Buchweizensalat pieczonego buraka z wegańską fetą oraz miodowym dresingiem with roasted beetroot, vegan feta, and honey dressing mit gebackenem Rüben und veganem Feta sowie Honig-Dressing	350 g	39 PLN

Dania główne | Main dishes | Hauptgerichte

1, 3	 Schabowy z kością Bone-in pork chop Kotelett mit Knochen z jajkiem sadzonym, ziemniakami opiekаныmi i kapustą zasmażaną. with fried egg, roasted potatoes, and sautéed cabbage. mit Spiegelei, gebratenen Kartoffeln und geschmortem Kohl.	490 g	47 PLN
7, 9, 10, 12	Wolno pieczony kark z jelenia Slow-roasted deer neck Langsam gebratenes Reh-Nackenstück podany z puree chrzanowym, dzikim brokułem w sosie pieczeniowo-porzeczkowym. served with horseradish puree, wild broccoli and a gravy-currant sauce. serviert mit Meerrettich-Püree, wildem Brokkoli in Braten- und Johannisbeersauce.	420 g	69 PLN
4, 7	Stek z łososia Salmon steak Lachssteak podany z czarną soczewicą, baby marchewkami, blanszowanym jarmużem oraz sosem limonkowym. served with black lentils, baby carrots, blanched kale, and lime sauce. serviert mit schwarzem Linsen, Babykarotten, blanchiertem Grünkohl und Limettensauce.	320 g	52 PLN
1, 3, 7, 9, 12	Burger rzemieślniczy z wołowiną 100% Craft beef burger, 100% beef Handwerklicher Burger mit 100% Rindfleisch sałatą czosnkową, pomidorem, karmelizowaną czerwoną cebulą w winie, kiszonym ogórkiem i sosem meksykańskim. with garlic lettuce, tomato, caramelized red onion in wine, pickles, and Mexican sauce. Knoblauchsalat, Tomate, karamellisierten roten Zwiebeln in Wein, eingelegter Gurke und mexikanischer Sauce.	380 g	52 PLN
1, 9	 Krokiety z zielonym groszkiem Croquettes with green peas Kroketter mit grünem Erbsen podane ze smażonymi boczniakami, baby szpinakiem oraz batatem. served with sautéed oyster mushrooms, baby spinach, and sweet potato. serviert mit gebratenen Austernpilzen, Babyspinat und Süßkartoffeln.	390 g	52 PLN

Makarony | Pastas | Nudeln

1, 3, 7	Ravioli Sezonowe w emulsji maślanej Seasonal ravioli in butter emulsion Saisonale Ravioli in Butteremulsion zapytaj obsługę ask the staff Fragen Sie das Personal	270 g	41 PLN
---------	---	-------	--------




Farina poleca | Farina recommends | Farina empfiehlt



Wegetariańskie | Vegetarian | Vegetarische




Wegańskie | Vegan | Vegane

1, 3, 7  **Gnocchi w sosie borowikowym** | Gnocchi in porcini sauce 380 g 45 PLN
 | Gnocchi in Steinpilzsauce
 z liśćmi młodego szpinaku, oliwą truflową i płatkami sera dojrzewającego Bursztyn.
 with young spinach leaves, truffle oil, and aged Bursztyn cheese flakes.
 mit jungen Spinatblättern, Trüffelöl und Flöckchen gereiftem Bursztyn-Käse

1, 2, 3, 7, 12 **Tagliatelle nero z krewetkami 16/20 (5szt) w emulsji maślano-winnej** 270 g 48 PLN
 Tagliatelle nero with shrimp 16/20 (5 pcs) in buttery-wine emulsion
 Tagliatelle nero mit Garnelen 16/20 (5 Stück) in butterweinsauce

Desery | Desserts | Desserts

1, 3, 7  **Fondant czekoladowy z gałką lodów i musem mango-chili** 220 g 32 PLN
 Chocolate fondant with a scoop of ice cream and mango-chili mousse.
 Schokoladenfondant mit einer Kugel Eis und Mango-Chili-Mousse.

1, 3, 7 **Kremowy sernik z domową konfiturą cytrynową** 250 g 31 PLN
 Creamy cheesecake with homemade lemon jam.
 Cremiger Käsekuchen mit hausgemachter Zitronenmarmelade.

1, 3, 7 **Śliwkowe crumble z lodami waniliowymi** 250 g 29 PLN
 Plum crumble with vanilla ice cream.
 Pflaumen-Crumble mit Vanilleeis.

Napoje zimne | Cold drinks | Kalte Getränke

Woda | Water | Wasser

Gazowana | Sparkling | Sprudelnd

330ml/750ml 7 PLN/14 PLN

Niegazowana | Still | Still

330ml/750ml 7 PLN/14 PLN

Napoje gazowane | Fizzy Drinks | Fizzy drinks

Coca-cola / Coca-cola Zero / Fanta / Sprite / Kinley Tonic

250 ml 10 PLN

Soki Cappy | Cappy juices | Säfte Cappy

Pomarańczowy / jabłkowy | orange / applejuice | Orange / Apfel

250 ml 10 PLN

Fuzetea

Cytryna / brzoskwinia i hibiskusa

250 ml 10 PLN

Lemon / peach hibiscus

Zitrone / Pfirsich-Hibiskus

Sok z wyciskany ze świeżych owoców | Freshly squeezed

juice | Frisch gepresster Saft

Pomarańczowy / grejpfrutowy / mix

200 ml 20 PLN

Orange / grapefruit / mix

Orange / Grapefruit / mix

Lemoniada autorska | Homemade lemonade | Hausgemachte

Limonade

400 ml 16 PLN



Napoje w dzbanku | Drinks in the jug | Getränke im Krug

Woda niegazowana z miętą i cytryną | Still water with mint and lemon | Stillwasser mit Minze und Zitrone 800 ml 8 PLN

Sok pomarańczowy, jabłkowy | Juice orange, apple | Orangensaft, Apfelsaft 800 ml 20 PLN

Napoje gorące | Hot drinks | Heisse Getränke

Każdą kawę możemy przygotować na mleku krowim, bez laktozy lub roślinnym | Any coffee can be made with cow, lactose free or plant milk | Jede Kaffee kann mit Kuhmilch, laktosefreier oder pflanzlicher Milch zubereitet werden.

Espresso 10 PLN
Espresso Doppio 12 PLN
Americano 12 PLN
Flat White 15 PLN
Cappuccino 13 PLN
Latte Macchiato 14 PLN
Sezonowe latte | Season latte | Saisonales Latte 30 PLN
Herbata filiżanka | Tea cup | Tee Tasse 250 ml 9 PLN
Herbata w dzbanuszk | Tea pot | Tee Kanne 450 ml 18 PLN

Piwo beczkowe | Draft beer | Fassbier

Książęce Lager (5%) 300 ml/500 ml 8 PLN/17 PLN

Piwo Butelkowe | Bottled beer | Bottled beer

Piwo kraftowe Gryfus | Craft beer Gryfus | Gryfus Craft Beer 500 ml 24 PLN
Baszta Pils 4,5 % / Session IPA Sedina 5% / American IPA Gryfita 6,5% / New England Pale Ale Sternik 4,5%

Książęce 500 ml 18 PLN
Czerwony Lager 4,9% | Red Lager 4,9% | Roter Lager 4,9%
Złote pszeniczne 4,9% | Golden Wheat 4,9% | Goldenes Weizen 4,9%
Cherry Ale 4,1%
Porter 8%
Ciemne Łagodne 4,1% | Dark Mild 4,1% | Dunkles Mild 4,1%
IPA 5,4%

Piwo bezalkoholowe | Non-alcoholic beer | Alkoholfreies Bier

Gryfus Rusalka (0,0%) 500 ml 21 PLN
Książęce (0,0%)
Pszeniczne | Wheat | Weizen | 500 ml 16 PLN
IPA 500 ml 16 PLN
Tyskie (0,0%) 500 ml 16 PLN



Koktajle | Cocktails

Aperol Spritz (8,8%) Aperol, Prosecco, woda gazowana. Aperol, Prosecco, sparkling water. Aperol, Prosecco, Sprudelwasser.	26 PLN
Hugo Spritz (6,6%) Prosecco, syrop kwiat bzu, sok z limonki, limonka, mięta. Prosecco, elderflower syrup, lime juice, lime, mint. Prosecco, Holunderblütensirup, Limettensaft, Limette, Minze.	30 PLN
Charlie Chaplin (21%) Morelowa Brandy, Gin, sok z cytryny. Apricot Brandy, Gin, lemon juice. Aprikosenbrand, Gin, Zitronensaft.	26 PLN
Kiwi Wódka Sour (16%) Kiwi Vodka Sour (16%) Whisky Sour (16%) Kiwi, Wódka / Whisky, Angostura, syrop cukrowy, białko jajka, sok z cytryny. Kiwi, Vodka / Whiskey, Angostura, sugar syrup, egg white, lemon juice. Kiwi, Wodka / Whisky, Angostura, Zuckersirup, Eiweiß, Zitronensaft.	28 PLN
Porn Star Martini (15,64%) Wódka, Prosecco, passoa, syrop waniliowy, marakuja, sok z limonki. Vodka, Prosecco, passoa, vanilla syrup, passion fruit, and lime juice. Wodka, Prosecco, passoa, Vanillesirup, Passionsfrucht, Limettesaft.	26 PLN
Gin & Tonic (5,84%) Gin, tonik, limonka. Gin, tonic, lime. Gin, Tonic, Limette.	25 PLN
Mojito (5,38%) Rum, limonka, cukier trzcinowy, mięta. rum, lime, brown sugar, mint. Rum, Limette, Rohrzucker, Minze.	25 PLN
Cuba Libre (5,38%) Rum, limonka, coca cola. Rum, lime, coca cola. Rum, Limette, Coca Cola.	25 PLN
Daiquiri (17,5%) Rum, sok z limonki, syrop cukrowy. Rum, lime juice, sugar syrup. Rum, Limettensaft, Zuckersirup.	26 PLN
Baileys Martini (15,52%) Wódka, baileys, espresso, syrop waniliowy. Vodka, baileys, espresso, vanilla syrup. Wodka, Baileys, Espresso, Vanillesirup	30 PLN



Koktajle bezalkoholowe | Non-alcoholic cocktails | Alkoholfreie Cocktails

Porn Star Martini 0.0% 21 PLN
Prosecco 0.0%, marakuja, sok z limonki, syrop waniliowy.
Prosecco 0.0%, passionfruit, lime juice, vanilla syrup.
Prosecco 0.0%, passionsfrucht, limettensaft, vanillesirup.

Mojito 0.0% 21 PLN
Limonka, cukier trzcinowy, mięta, woda gazowana.
Lime, brown sugar, mint, sparkling water.
Limette, Rohrzucker, Minze, sprudelwasser.

Wódka | Vodka | Wodka

	40 ml/500 ml
Żubrówka biała (40%)	14 PLN/100 PLN
Finlandia (40%)	16 PLN/130 PLN
Żubrówka czarna (40%)	18 PLN/150 PLN
Belvedere (40%)	33 PLN/300 PLN
J.A. Baczewski (40%)	19 PLN/140 PLN
	40 ml/700 ml
"Suweryn" J.A. Baczewski (40%)	29 PLN/350 PLN

Whisky | Whiskey | Whiskey

	40 ml/500 ml
Jack Daniels (40%)	18 PLN/209 PLN
Wild Turkey (40,5%)	18 PLN/-
Monkey Shoulder (40%)	26 PLN/-
The Balvenie 12 (40%)	46 PLN/-

Pozostałe alkohole | Other alcohols | Andere Alkohole

	40 ml
Metaxa 5* (38%)	16 PLN
Hennessy (40%)	30 PLN
Remy Martin VSOP (40%)	41 PLN
Martell VSOP (40%)	42 PLN
Jagermeister (38%)	18 PLN
Aperol (11%)	16 PLN
Baileys (17%)	16 PLN
Gin Seagrams (38%)	14 PLN
Gin Beefeater (40%)	16 PLN
Gin Hendrick's (41,4%)	30 PLN
Rum Captain Morgan (35%)	14 PLN
Rum Brugal (38%)	22 PLN
Rum Havana Club (40%)	16 PLN
Tequila Olmeca Silver (35%)/Gold (38%)	16 PLN
Tequila Jose Cuervo (38%)	18 PLN
Tequila Silver Patron (40%)	36 PLN



Alergeny | Allegrens | Allergene

1. Gluten,
2. Skorupiaki | Crustaceans | Krebstiere,
3. Jaja | Eggs | Eier,
4. Ryby | Fish | Fisch,
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) | Peanuts (Arachis) | Erdnüsse,
6. Soja | Soy | Soja,
7. Laktoza | Lactose | Laktose,
8. Orzechy | Nuts | Nüsse,
9. Seler | Celery | Sellerie,
10. Gorczyca | Mustard | Senf,
11. Sezam | Sesame | Sesam,
12. SO₂ | SO₂ (Sulfur Dioxide) | SO₂ (Schwefeldioxid),
13. Łubin | Lupin | Lupine,
14. Mięczaki | Mollusks | Weichtiere.



Jesteś zadowolony z wizyty w Farinie? Pozostaw nam opinię na Google!

Were you satisfied with your visit to Farina? Leave us a review on Google!

Waren Sie mit Ihrem Besuch in der Farina zufrieden? Hinterlassen Sie uns eine Bewertung auf Google!



Pozostańmy w kontakcie!

Let's stay in touch!

Bleiben wir in Kontakt!



Farina poleca | Farina recommends | Farina empfiehlt



Wegetariańskie | Vegetarian | Vegetarische



Wegańskie | Vegan | Vegane