

Morze Bałtyckie

Jarostawiec



Ustka



Bydlińo



Strzeżyno



Stupsk



Rowy



Smolczyno



Poganice



Smaki pomorskiej tradycji

Przewodnik kulinarny po Ziemi Słupskiej

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”

Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Osi 4 Leader
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007–2013

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007–2013
– Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Publikacja opracowana przez Lokalną Organizację Turystyczną „Ustka”



Kupony rabatowe umieszczone w niniejszym przewodniku upoważniają do otrzymania od **5** do **20 %** zniżki w wybranych lokalach gastronomicznych (rabat nie dotyczy napojów i alkoholu). Aby korzystać z jeszcze bogatszej oferty rabatów wystarczy zapisać się do naszego newslettera na stronie internetowej

www.lot.ustka.pl

Zapisz się na



otrzymasz atrakcyjne zniżki

Dołącz do nas na facebooku
<http://www.facebook.com/LOT.Ustka>



Wydawca:

Lokalna Organizacja Turystyczna "Ustka"
ul. Marynarki Polskiej 87
76-270 Ustka

Publikacja współfinansowana
przez Gminę Miasto Ustka



Tekst: Joanna Barnowska

(na podstawie materiałów zgromadzonych przez Marcina Barnowskiego)

Koncepcja: Włodzimierz Wolski

Zdjęcia: Mariusz Surowiec, SAS, archiwum

Projekt graficzny: Tomasz Mazurek

Korekta: Karolina Surowiec, Włodzimierz Wolski

Druk: Grawipol, ul. Poznańska 42, tel. 59 848 54 42, www.grawipol.pl

Smaki pomorskiej tradycji

Okolice Słupska i Ustki to dla współczesnych turystów przede wszystkim morze i plaże. Malownicze klify, nadmorskie sosnowe lasy, ponad którymi w upalne dni unosi się zapach żywicy. Jeziora, pola, łąki z bocianami. Ten obszar przecinają drogi i szlaki turystyczne, piesze i rowerowe, w tym słynny na cały kraj rowerowy szlak "zwiniętych torów". Powszechnie znane w kraju i za granicą są też Słowiński Park Narodowy – Światowy Rezerwat Biosfery, ze swoimi ruchomymi wydmami, oraz skansen w Klukach i Zagroda Albrechta w Swołowie. Muzeum Pomorza Środkowego w słupskim zamku Gryfitów ma oprócz eksponatów pomorskich największą na świecie kolekcję portretów autorstwa Witkacego, jednego z najoryginalniejszych artystów dwudziestolecia międzywojennego.

A skojarzenia kulinarne? Wszyscy znamy realia: lody, gofry, kebab, gyros, ewentualnie smażona ryba z frytkami. Takie wspomnienia wywozi z Ustki, Słupska i Rowów wielu ludzi, którzy przyjechali tu na letni wypoczynek. Wydawnictwo, które trzymacie w rękach, ma przyczynić się do zmiany rodzaju tych wspomnień, a także zmiany stereotypowego wizerunku środkowopomorskiej kuchni. Ta ziemia niegdyś zadowalała nawet największych smakoszy. Sam książkę Otto von Bismarck, skądinąd żelazny kanclerz, rozczulał się nie tylko nad wędzonym węgorzem, ale i nad solonym śledziem.

Przed wojną region słupski słynął na całe Niemcy ze znakomych wędzonych ryb, potraw z gęsi, a także z sera typu camembert, który pod nazwą "Słupski Chłopczyk" niedawno ponownie pojawił się na rynku. Była to także kraina dobrego regionalnego piwa, likierów i nalewek. A w latach 70. i 80. XX wieku za sprawą fenomenu, który przeszedł do historii jako "karczmy słupskie", działały tu najlepsze restauracje w Polsce i jedne z najlepszych na całym obszarze tak zwanego obozu państw socjalistycznych, od Łaby po Władystok.

I. Zapachy historii

Po pierwsze: ryby

Cofnijmy się w czasie i przejdźmy do chat rybaków i żeglarzy. Takich, jakie dziś jeszcze można podziwiać w skansenie w Klukach, w Swołowie, a także gdzieś na obszarze rewitalizowanej Ustki. O tym, co tu jedzono w dawnych czasach, zachowało się niewiele przekazów, ale wiadomo, że na talerzach mieszkańców nadmorskich miejscowości królowały ryby: najczęściej świeże – przyrządzone na surowo, podawane jako pieczone, smażone lub gotowane, ale także wędzone, solone i marynowane.

Ważną rolę, także handlową, odgrywały już w średniowieczu solone śledzie, sprowadzane ze Skanii w południowej Szwecji oraz z Danii w beczkach produkowanych przez słupskich bednarzy. Jak smakowały? Kronikarz Gall Anonim wystawił im mało pochlebną opinię, cytując pieśń wojów Bolesława Krzywoustego, śpiewaną podczas wypraw nad Bałtyk: "Naszym ojcom wystarczały ryby słone i cuchnące. My po świeże przychodzimy, w oceanie pluskające".

Po te "słone i cuchnące" ryby przyjeżdżały jednak do usteckiego portu kupieckie wozy i wywoziły ten towar w głąb lądu. Część została w Ustce i Słupsku. Były to czasy bez lodówek i chemicznych konserwantów. Solone śledzie, choć o mało wykwintnej woni, należały

do nielicznych produktów żywnościowych, które można było magazynować i przewozić, nawet na znaczne odległości. Śledziowe tradycje są w regionie żywe do dziś. W pobliżu Słupska, m.in. w Głobinie i Bydlinie, działają dwie duże firmy wytwarzające śledziowe koreczki, rolmopsy, marynaty i sałatki: "Mirko" i "Mors". A firma "Łosoś" wytwarza pod Słupskiem smaczkowe rybne konserwy.

Powszechnie potawiano flądry, które smażyono, wędzono, a także gotowano razem z kartoflami. O smażeniu fląder przetrwała anegdota, związana z Poddębiami. Otóż przed wojną opowiadano, że Poddębice jest nietypową miejscowością, w której flądry smażone są tylko po jednej stronie. Chodziło o to, że wiejskie domy stały tu tylko po jednej stronie jedynej ulicy biegnącej przez wieś – i w tym sensie po drugiej stronie nikt fląder nie smażył, bo nikt tam nie mieszkał.



Wędzenie ryb było bardzo popularne. W samej Ustce przed wojną działało kilka wędzarni, w tym dwie dość duże w centrum osady: jedna naprzeciwko dzisiejszego ratusza, druga przy ul. Beniowskiego. Funkcjonowały do końca lat 80. Gdy pracowały, zapach wędzonych ryb spowijał jak mgła przyportowe uliczki. Potem obiekty z przełomu XIX i XX wieku zburzono, a na ich miejscu pobudowano bloki. Szkoda, bo przed wojną wędzone łososie, flądry i szprotki były markowym produktem, z którego Ustka słynęła w Berlinie i miastach zachodnich Niemiec. Nie mówiąc o Słupsku, gdzie np. niejaki Groth, kupiec rybny prowadzący sklep przy dzisiejszej ul. Bema reklamował się jako sprzedawca uesteckich wędzonych fląder. Natomiast wędzone łososie były tak cenionym delikatesem, że środowisko słupskich przemysłowców i handlowców pod koniec XIX wieku właśnie nimi pożytkowało przychylność berlińskich urzędników, od których decyzji zależało przekazanie setek tysięcy ówczesnych marek na rozbudowę uesteckiego portu.

I ta tradycja przetrwała w regionie słupskim – a to za sprawą kilku małych wędzarni w pobliżu Ustki i w Rowach. W Duninowie koło Ustki działa też obecnie firma Morpol, największy producent wyrobów z łososi w całej Unii Europejskiej, zatrudniająca około 3000 osób. Przetwarza jednak już hodowlane, a nie naturalne, dzikie łososie, bo na łowienie ich ustalono bardzo restrykcyjne limity. Hoduje się je w tak zwanych sadzach, czyli w specjalnych, ogromnych koszach, instalowanych w morzu u wybrzeży Norwegii i Szkocji.

Ryby słodkowodne, które spożywano na słupskich stołach mieszczańskich, we dworach junkierskich i w chłopskich chałupach, pochodziły głównie z jezior przybrzeżnych położonych na północny wschód od Słupska: z Gardna i Łebska. Tutejsi rybacy wysyłali do Słupska swoje żony, aby sprzedawały te ryby. Najprostszym sposobem transportu było przenoszenie ryb w tak zwanych liszkach, czyli specjalnych koszach, dźwiganych na plecach. W Słupsku miejscem, gdzie handlowano rybami, był Targ Rybny. Znajdował się on tuż przy Bramie Młyńskiej, na północnym skraju wyspy o tej samej nazwie, w miejscu, gdzie dziś stoi Spichlerz Richtera z klimatyczną herbaciarnią. Ryby nie są tu już serwowane, ale zawsze można na dawny Targ Rybny wpaść na aromatyczną herbatę i ciasteczko.

Gęsi i inne mięsiwa

Mieszkańcy wsi typowo rolniczych dogadzali sobie inaczej niż rybacy, częściej pożywiając się mięsem zwierząt hodowlanych. Dawna wieprzowina musiała być bardzo smaczna, prawie jak dzicyzna, bo świnie często wypasano w bukowych lasach. Z ich mięsa miejscowi bauerzy wyrabiali soczyste "wursty", czyli kiełbasy, szynki i inne delikatesy. Niespecjalnie dbali o to, by nie było w nich tłuszczu. Wręcz przeciwnie. Nie ograniczali się też w konsumpcji.

Bogusław X, książę, który na przełomie XV i XVI wieku zjednoczył Pomorze i zbudował zamek książęcy w Słupsku, człowiek, którego pomnik stoi od niedawna przed Muzeum Pomorza Środkowego, silny i postawny mężczyzna, słynął z tego, że bez trudu sam zjadał całą szynkę albo dużą pieczoną gęś. A dobrze utuczona gęś mogła ważyć w momencie uboju nawet ponad 10 kilogramów.

Hodowla i tucz gęsi były na Pomorzu bardzo rozpowszechnione. Gęsi wypasano po żniwach na ścierniskach, potem dawano im owies, aby szybko przybierały na wadze. Po uboju wykorzystywano z nich wszystko: mięso, podroby, krew i tłuszcz jako składniki potraw, a pióra i puch służyły jako materiał do produkcji pierzyn i poduszek, a także jako... przyrządy do pisania. Nic się nie marnowało.

Masowy ubój gęsi odbywał się w listopadzie. To właśnie wówczas na pomorskich stołach królowały tłuste, gęsie pieczenie. Najszlachetniejsze fragmenty mięsa: piersi i udka, wędzono. Zwłaszcza wędzone piersi gęsie z Pomorza uchodziły przed wojną za wielki rarytas w całych Niemczech. Okres uboju był tak zwanym tłustym okresem w życiu Pomorzan. Zupa z brukwi na gęsinie, wędzone piersi gęsie, później masowo produkowane także w przetwórnich, m.in. w Darłowie i Koszalinie, czy wreszcie rozmaite pieczenie, np. pieczona gęś z jabłkami, były wówczas "bożym darem" na stołach chłopów, szlachty, a nawet książąt. Karl Rosenow w "Ostpommersche Heimat" z 1931 roku zapisał, że Gryfici mieli w zwyczaju zapraszać na św. Marcina krewnych i znajomych do Darłowa. Pewien szlachcic pomorski, Andreas von Puttkamer, był znany z tego, że korzystał z tego typu okazji. Kiedy pochłonął jedną pieczeń, mówił na usprawiedliwienie: "A co to jest, jedna gęś! To tylko udko i pierś!". I rozglądał się poządlawie za drugą. Inny szlachcic filozofował: "Gęś to śmieszny ptak: po jednej nie masz dosyć, a po dwóch popsujesz sobie żołądek".

Reaktywacja przedwojennych specjałów

Dziś podejmowane są w regionie słupskim próby reaktywowania tych kulinarnych tradycji. W podległej Muzeum Pomorza Środkowego Zagrodzie Albrechta w Swołowie, w realiach zbliżonych do przedwojennych, hodowane jest stado gęsi pomorskich. Ptaki, takie same, jak te sprzed wieków, pozyskano w ramach programu hodowlanego Ochrony Zasobów Genetycznych ze Stacji Zasobów Genetycznych Drobiu Wodnego w Dworzyskach, należącej do Instytutu Zootechniki Państwowego Instytutu Badawczego w Krakowie. Żywe eksponaty, gdy już spełnią swoją rolę, po prostu się zjada.

- Teraz wiemy także, że gęsiną jest bogata w składniki odżywcze i niewątpliwie zdrowsza od wieprzowiny. Używa się jej do przyrządzania wielu potraw, m.in. zup, galaret i słynnych półgęsków,





czyli wędzonych piersi gęsi, pasztetu i kiełbasy z wątróbek, a także smalcu. Tłuszcz gęsi zawiera więcej nienasyconych kwasów tłuszczowych niż wieprzowy, a dodatkowym jego atutem jest brak zapachu - zachwala Dawid Gonciarz, muzealnik-hodowca ze Swołowa. Tradycyjne potrawy można tu degustować podczas imprez w gospodzie "Pod wesotym Pomorzanimem", działającej przy muzealnej zagrodzie.

Przy okazji reaktywowania gęsi tradycji, trzeba wspomnieć o innej próbie przywrócenia regionowi produktu, z którego niegdyś stynął w całej Europie, a nawet poza tym kontynentem. To "Stolper Jungchen", czyli "Słupski Chłopczyk" – ser pleśniowy typu camembert, produkowany od 1921 roku do końca wojny przez słupską spółdzielnię mleczarską, mającą wówczas swoją siedzibę przy ul. Bałtyckiej w Słupsku, w miejscu, gdzie dziś jest market budowlany "Fimal". Wyrób wymyślony przez Heinricha Reimunda, serowara z południowych Niemiec, wytwarzano z mleka krów

wypasanych na nizinnych łąkach wokół Słupska, Smołdzina, Kępic, a także w powiatach: miasteckim, bytowskim i lęborskim, był jedną z wizytówek miasta. Zdobywał nagrody i medale na międzynarodowych targach, m.in. w krajach o tak wielkich serowych tradycjach, jak Francja i Włochy. Drukowano wiele pocztówek reklamujących tego "chłopczyka", m.in. wykorzystując do jego promocji nawet takie zdarzenia, jak przymusowe lądowanie sterowca włoskiego "Italia", dowodzonego przez generała Umberto Nobile i podążającego z Włoch ku biegunowi północnemu. Na jednej z widokówek ukazano więc włoskiego generała, jak przed startem z Jezierzyc w dalszą podróż ładuje na swój sterowiec kilka skrzyń wypełnionych tymi serkami.

Kilka lat temu Słupsk oraz właściciel mleczarni Ser-milk w Zielinie, która przed wojną należała do Słupskiej Spółdzielni Mleczarskiej, kupili w Niemczech prawa do receptury "Słupskiego Chłopczyka". W 2007 roku wznowiono produkcję sera, który sprzedawany jest obecnie m.in. w Centrum Informacji Turystycznej w Słupsku. Jest to kolejny sztandarowy słupski produkt, jeden z największych hitów słupskiego "koszyka regionalnego". Do przedwojennego sera nawiązuje także opakowanie "Słupskiego Chłopczyka".



Smakosz z Warcina

Dawni Pomorzanie nie przejmowali się dietami. Unaoczniają to np. zwyczaje kulinarne księcia Otto von Bismarcka, "żelaznego kanclerza", który wielokrotnie spędzał urlopy w Ustce, a w Warcinie pod Kępicami miał od 1867 roku swój pałac. Z relacji jego przyjaciół wynika, że był wielkim smakoszem i sybarytą. Jak wspomina bywający w Warcinie Christoph von Tiedemann, Bismarck jadł dużo i niezdrowo, często cierpiał na niestrawności.

Gdy przytrafiały mu się takie dolegliwości, jego żona Joanna telegraficznie zamawiała w renomowanej berlińskiej restauracji Borchardta bardziej lekkostrawne przysmaki kanclerza: gęsie wątróbki i pasztety. W ogromnych ilościach kolej dowoziła je wprost z Berlina do stacji Kępice i już następnego dnia trafiały na księżący stół.

Lucius von Ballhausen zapisał w dzienniku pod datą 17 maja 1874: "Bismarck wrócił z dłuższego spaceru po ogrodzie, wyraźnie z wielkim apetytem. Wypytywał, gdzie się podziały mewie jaja, które dostał w prezencie ze Śląska. Natychmiast zamówił kilka. I po tym, gdy już pożarł zupę, dużego, tłustego pstrąga i pieczeń cielęcą, zjadł jeszcze trzy albo cztery te wielkie, ciężkie jaja. To wszystko zapijał różnymi rodzajami burgunda, bo nie mógł się zdecydować, który mu smakuje. Trzeba przy tym dodać, iż w jego opinii był to posiłek dietetyczny."

II. Od karczm do "Karczm Słupskich"

Fakt, że Bismarck zamawiał sobie do Warcina dania z restauracji położonych aż w Berlinie, wystawia nie najlepsze świadectwo XIX-wiecznej gastronomii słupskiej. Restauracje spełniające wymagania klientów z najwyższych warstw społecznych można było policzyć na palcach jednej ręki, choć Słupsk był wówczas drugim co do wielkości miastem w całej prowincji pomorskiej. Był to przejaw pomorskiego konserwatyzmu, ale nie tylko. Ciekawą informację znajdujemy na ten temat w "Zeitung fuer Hinterpommern" z 1 lipca 1877 roku. Dotyczy planowanego przez Bismarcka przyjazdu na wakacje do Warcina. Dowiadujemy się, że w ciągu pierwszych dziewięciu lat posiadania tego majątku, kanclerz polecił wykonać tu szereg prac, dzięki którym mógł prowadzić normalne urzędowanie. Przyjmował ministrów, ambasadatorów, deputowanych. Dla niego uregulowano jak najlepiej ruch pocztowy między Karwicami, Sławnem i Warcinem, przeciągnięto także dwa druty telegraficzne ze stacji kolejowej bezpośrednio do gabinetu Bismarcka w pałacu. Problemem mogli być ówczesni paparazzi, zagraniczni dziennikarze, zwłaszcza Anglicy i Amerykanie, którzy odgrywając rolę "korespondentów własnych" największych czasopism zakłócaliby spokój kanclerza. Ale, jak pisze gazeta z 1877 roku, ci trzymali się z dala wiedząc już, że dla "turystów" w Warcinie nie ma życia, bo nawet nie ma tu gdzie przenocować, a miejscowa karczma zachowała "swój pierwotny prymitywizm" i brakuje tu także przyjemności kulinarnych. Podobno ta przaśność i prostota były zgodne z instrukcjami samego kanclerza.

"Metro" w "Małym Paryżu"

Ale z czasem jakość gastronomii rosła. Karczmy, restauracje i kawiarnie, które na pewno mają przedwojenną metrykę, to dzisiejsze "City Bar" i restauracja w dawnym "Kurhaus-pavillon" czyli w Pawilonie Zdrojowym na uesteckiej promenadzie, bar "Pod Strzechą" przy ul. Marynarki Polskiej w Ustce oraz restauracje "Franciszkańska" i "Staromiejska" w Słupsku, jak też "Metro", którego część kilka lat temu wydzielono pod chińską restaurację.



“Metro” powstało jeszcze przed I wojną światową, w czasach, gdy Słupsk nazywany był “Małym Paryżem”. Władysław Piotrowicz, jeden z twórców fenomenu słupskiej gastronomii, wieloletni szef “Metra” i zarazem kolekcjoner słupskich pamiątek historycznych, kilka lat temu nawiązał kontakt z rodziną twórcy tego lokalu. Był to Max Walter Reinhardt, chłopski syn z Saksonii. Urodził się 25 czerwca 1879 roku. W odróżnieniu od sześciorga rodzeństwa, które pozostało w rodzinnej Saksonii, wędrował po świecie. W latach 1903 – 1905 przebywał w estońskim Rewalu, a potem w stolicy imperium: St. Petersburgu i w Moskwie. – Był wędrownym cukiernikiem – podejrzewa profesor dr inż. Rudolf Prager, autor “Kroniki rodziny Reinhardtów”. Około 1905 roku Max powrócił z rodzinne strony. Może przeląkł się pierwszych pomruków rosyjskiej rewolucji, a może na własnej skórze odczuł nasilające się wtedy w Rosji nastroje antyniemieckie? W. Piotrowicz: - Według rodzinnej legendy, Max Walter przyjechał z Rosji do Gdańska porwanym parowozem!

Z Rosji 29-letni Reinhardt nie wrócił z gołymi rękami. Gdy się żenił, był już poważnym inwestorem. Kupił w Słupsku cukiernię przy dzisiejszej ul. Nowobramskiej, pod numerem 6. Potem zainwestował w dwie przylegające do siebie parcele przy obecnej ul. Mikołajskiej, przy Kościele Mariackim, a po kilku latach stworzył interes życia: restaurację w trzypiętrowym budynku przy Kaufmannswall 3, czyli przy obecnej ul. Anny Łajming. Tę samą, która dziś nosi nazwę “Metro”. Gdy 28 listopada 1911 roku otworzył tu “Cafe Reinhardt”, zatrudnił 35 osób.

Po I wojnie światowej lokal był ulubionym miejscem spotkań okolicznego ziemiaństwa i elity miejskiej Słupska. Według rodzinnej tradycji, w 1926 roku miał tu jadać słynny włoski podróżnik Umberto Nobile, który lecąc sterowcem “Italia” na północny biegun, zatrzymał się w Słupsku na kilka dni (skądinąd wiadomo, że Nobile mieszkał w hotelu “Mund”, zlokalizowanym w miejscu dzisiejszego kina Milenium).

Restauracja pełniła funkcje kawiarni i baru, dokąd można było wpaść na “jednego”, ewentualnie także potańczyć. Reinhardt organizował też biesiady połączone z koncertami muzycznymi. W. Piotrowicz ma menu, najprawdopodobniej z lat 20. XX wieku, z “kolejnością potraw”. Najpierw była podawana zabelana zupa i sherry “Old Pale” z 1847 roku, potem ogonki rakowe z winem Chateau Leoville, rocznik 1895 (po stu latach butelka z 1996 r. kosztuje 399 zł, sprzedawca zastrzega, że wino z tego rocznika osiągnie pełną dojrzałość między 2005 i 2030 rokiem), następnie łopatki jagnięce w przyprawie pomidorowej i z ogórkami. Do tego podawano niemieckie wino “Trabacher Ungerberg” z 1897 roku. Potem był pstrąg potokowy na świeżym maśle z kartofelkami w towarzystwie wina “Winkler Dachsberg” z 1886 roku, potrawa z kurcząt z trufkami, razem z francuskim winem Chateau Brane 1885... Na zakończenie na stoły wjeżdżały sery i desery (zmrożone truskawki) i “arabski napój” (kawa?) w towarzystwie koniaku Hennessy, miodu benedyktyńskiego lub likieru Havana.

Jak podkreśla kolekcjoner, w dawnym Słupsku mieszkali ludzie, którzy doskonale znali się na szlachetnych trunkach. Gdy w 1910 miasto odwiedził cesarz Wilhelm II, wino dla niego dobrał i podawał właściciel lokalu, mieszczącego się w dzisiejszej “Franciszkańskiej”. Wino było specjalne i ze specjalnego rocznika, co cesarz raczył zauważyć. Wyraził pochwałę mówiąc z podziwem, że człowiek, który wybrał dla niego ten trunek, jest prawdziwym znawcą win.

Miasto słupskich karczm

Rewolucja gastronomiczna, polegająca na odkryciu smaku tradycji, wybuchła w Słupsku już w latach 70. XX wieku. Była czymś wyjątkowym nie tylko w socjalistycznej wówczas Polskiej Rzeczpospolitej Ludowej, ale we wszystkich tak zwanych demoludach, czyli krajach zdominowanych przez ówczesny Związek Radziecki. Ślady tego fenomenu są widoczne w Słupsku do dziś: to m.in. pierwsza polska pizzeria, działająca bez przerwy aż do naszych czasów przy Al. Wojska Polskiego, oraz Karczma "pod Kluką" przy ul. Kaszubskiej.

Pomysł stworzenia w Słupsku pizzerii zrodził się w głowach grupy słupskich gastronomików, którzy pod kierownictwem Tadeusza Szołdry i Władysława Piotrowicza, dyrektorów Zakładu Kompleksowych Wdrożeń PSS "Społem" wprowadzali nowe rozwiązania w skostniałej peerelowskiej gastronomii. Słupszczanie przywieźli ten pomysł bezpośrednio z Włoch. Słupsk był pierwszym miastem w Polsce, w którym smakosze mogli jeść świeże pizze prosto z pieca, wówczas najczęściej z serem i z pieczarkami albo z kiełbasą. Najstarsza polska pizzeria sąsiaduje z najstarszym słupskim barem mlecznym "Poranek", w którym tanio można zjeść tradycyjne, proste polskie dania: na przykład schabowego, mielonego z ziemniakami, a także bardzo dobre kotlety ziemniaczane i jajeczne, polane sosem pieczarkowym.

"Karczma Słupska" przy Al. Wojska Polskiego i Karczma "Pod Kluką" celowały w klientów z zasobniejszymi portfelami, także tych, których wówczas określano jako turystów "z drugiego obszaru płatniczego". Zadbano o każdy szczegół - i to nie tylko w menu, ale i w samym wystroju. W "Karczmie Słupskiej" furorę robiły np. końskie siodła, w których można było zasiąść przy barze.

Słupskie karczmy spotkały się z tak dużym uznaniem, że ówczesne władze zdecydowały o stworzeniu całej sieci takich placówek w największych miastach Polski, a potem także i poza jej granicami. Pod marką "Karczma Słupska", lokale takie powstały w latach 70. w Warszawie, Lublinie, Opolu, Rzeszowie, Katowicach, Bydgoszczy i w Budapeszcie. Wyróżniały się wysokim poziomem obsługi, co należało do wyjątków w czasach, gdy prawie cała gastronomia była spółdzielcza lub państwowa – a więc prowadzona przez pracowników zatrudnionych na etatach, a nie prowadzących lokale na własne ryzyko.

Z tych czasów świetności dawnej słupskiej gastronomii dotrwała do naszych czasów Karczma "Pod Kluką", założona jeszcze w 1969 roku. Nazwa nawiązuje do założonego w 1963 roku skansenu wsi słowińskiej w Klukach. Słowińcy, czyli protestanci Kaszubi, zamieszkujący tereny nad jeziorami Łebsko i Gardno, mimo iż te tereny od początków XIV wieku nie należały do państwa polskiego i podlegały intensywnej germanizacji, zachowali aż po początki XX wieku odrębny, słowiński dialekt, przez naukowców uznawany za relikw języka dawnych Pomorzan. Od połowy XIX wieku byli oni obiektem badań etnografów rosyjskich, polskich i niemieckich.

Karczma usytuowana jest przy ulicy Kaszubskiej, czyli przy drodze wylotowej ze Słupska w kierunku miejscowości zamieszkiwanych niegdyś przez kaszubskich Słowińców. Nic więc dziwnego, że słupska karczma "Pod Kluką" także nawiązuje do kuchni kaszubsko – słowińskiej. Zarówno w wystroju i strojach kelnerskich, w których sporo jest niebieskich, typowo kaszubskich elementów, jak też w menu.



Regionalne receptury mają tu m.in. polewka smółdzińska i polewka orzechowa, a także danie deserowe: gruszka po słowińsku. Ze sztandarowych dań mięsnych Karczmy "Pod Kluką" trzeba wymienić schab po staropolsku, juki myśliwskie i zrazy zbójnickie. Rzadkim, acz bardzo starym jeśli chodzi o recepturę napitkiem jest serwowany tu kwas chlebowy. Jak podkreślają właściciele karczmy, wszystkie potrawy przygotowywane są na kuchni węgłowej według starych receptur.

Okolice kuchni książęcej

W sercu Słupska, w kompleksie dawnego Zamku Książąt Pomorskich, smakosze nie mogą nie zwrócić uwagi na dwa lokale gastronomiczne: restaurację "Zamkową" przy hotelu o tej samej nazwie oraz na "Annę de Croy", nastrojową restaurację w piwnicach zamkowych.

Restauracja "Zamkowa" to lokal z kilkudziesięcioletnią tradycją, niegdyś, podobnie jak Karczma "Pod Kluką", chętnie odwiedzany przez turystów zagranicznych. Dziś jest w mieście mało widoczny, ale nadal stara się przyciągać klientów kuchnią z wyższej półki. Oferuje m. in. zapiekane rycerski, czyli kotlet dewolaj z nadzieniem z zapieczonego sera żółtego i szynki. Takie danie musi istnieć w menu restauracji funkcjonującej zaledwie kilkadziesiąt metrów od książęcego zamku, w którym w dawnych wiekach jadali prawdziwi rycerze. Atrakcją lokalu jest też zupa orzechowa, gotowana na orzechach włoskich mielonych, z mięsnymi kuleczkami. Z dań rybnych polecają w "Zamkowej" "Głębię Wód", czyli danie z trzech smażonych ryb: soli, dorsza i łososia z ryżem "na dziko" i z surówką. Z tradycyjnej kuchni polskiej restauracja ma też do zaoferowania: schabowy babuni, pierś z kurczaka "Niebo w gębie", pierogi ruskie, a także pierogi z kapustą i z grzybami. Z tak zwanych wymyślnych dań w "Zamkowej" proponują m.in.: wołowinę w sosie kurkowym, karkówkę "Belzebuba", grillowaną na ostro w sosie z papryczką chilli. Proponują tu też "Warkocz Kasztelański", to znaczy: polędwicę wieprzową, zaplecioną w warkocz, polędwiczki w sosie borowikowym i fileciki cytrynowe z grilla, czyli drobiowe, zgrillowane na elektrycznym grillu filety skropione cytryną. Makaron tagliatelle podawany jest tu w sosie śmietanowo - kurkowym, z kulkami mielonego mięsa wieprzowego. Desery, to m.in. modna w ostatnich latach szarlotka na ciepło.



"Anna de Croy" paradoksalnie, choć mieści się w jednym z najstarszych obiektów Słupska, w piwnicach XVI-wiecznego zamku, jest zarazem jedną z najnowszych, a więc i najbardziej nowoczesnych słupskich restauracji. Do osuszania i zmeliorowania średniowiecznych lochów przystąpiono dopiero w 2002 roku. Ale ostatecznie efekt jest udany: czuć klimat średniowiecza i zarazem komfort. W menu dania tradycyjnej europejskiej i polskiej kuchni. Z akcentów regionalnych trzeba tu wymienić pstrąga po słowińsku, ozdobionego prażonymi płatkami migdałów, dorsza smażonego w cieście według przepisu zaczerpniętego od miejscowych rybaków, czy polewkę orzechową po kaszubsku. Stale gości w menu także pierś kaczki po staropolsku, z jabłkami i borówkami.

Na bankieciok do huzarów

Jednym z nowszych lokali gastronomicznych Słupska jest "Aureus": hotel i sala restauracyjna, powstałe w budynku przedwojennego kasyna oficerskiego słupskiego regimentu huzarów im. księcia Gebharda Leberechta von Bluecher. Tu jednocześnie ucztowało nawet do 200 osób. Huzarzy pijali tu szampana o nazwie "Matthaeus Mueller". Flaszka kosztowała 6 marek, czyli prawie sześć robotniczych dniówek. Po wojnie tradycje gastronomiczne budynku przygasły, bo zainstalował się tu na długie lata urząd statystyczny, ale od niedawna nowy właściciel gruntownie wyremontował budynek przerabiając go na hotel. Planuje tu także stworzyć restaurację wysokiej klasy, wzorowaną na XIX – wiecznym pałacu. Kuchnia zapewne będzie taka sama, jak w "Annie de Croy", bo "Aureus" należy do tej samej osoby.

Na terenie zajmowanym niegdyś przez huzarów, a potem pancerniaków i piechurów Ludowego Wojska Polskiego, usytuowana jest także Willa "Intryga", mieszcząca w sobie hotel i restaurację.

Restauracja "Intrygi" serwuje szeroką pojętą kuchnię europejską, ale bez pizzy. To m.in. makarony tagliatelle, np. z łososem, w białym sosie, suszonymi pomidorami i brokułami. Można tu zjeść owoce morza i dania z łososia, dorsza, soli i sandacza, a także roladki z wieprzowych polędwiczek, nadziewane suszonymi pomidorkami i mozarellą. Sztandarowe danie to befszytk chateaubriand z około 300-gramowej polędwicy wołowej w sosie własnym, z cukinią i papryką prażonymi na maśle i do tego ziemniaczki.



III. Kulinarna droga do morza

W dawnych czasach do Ustki ze Słupska można było dojechać wyłącznie konno lub w powozie. Linie kolejową, łączącą obie miejscowości, zbudowano dopiero w 1878 roku. Te podróże były morderczą. Dylizanse odległość niespełna 20 km pokonywały w godzinę i 45 minut, w dodatku koła powozów i końskie kopyta wzbijały kurz. Relacje z połowy XIX wieku mówią o utartym zwyczaju, który z konieczności kultywować musieli podróżni, a polegającym na obowiązkowym postoju pod karczmą w Bydlinie, gdzie zaszczyt od kurzu gardła przepłukiwano piwem lub gorzałką.

Dziś w drodze do Ustki można stanąć na popas w wielu innych miejscach. Można też, z ciekawości, wybrać inną drogę, nie przez Bydlińsk, a np. przez Dolinę Charlotty koło Strzelinka, albo przez Swołowo i Starkowo od zachodu. Albo też przez Gardnę Wielką i Rowy po stronie wschodniej. Turystyka nie powinna polegać na wyborze drogi najkrótszej, lecz takiej, poprzez którą ciekawie poznaje się region. Zwłaszcza gdy chcemy go poznawać od strony kuchni.

Ciekawy obiekt wylania się już przy wyjeździe ze Słupska w stronę Ustki drogą krajową nr 21. To "Jasminum" - drewniany polski dworek kryty strzechą, jakby żywcem przeniesiony na Pomorze z ojczyzny "Pana Tadeusza". Do tradycyjnych klimatów odwołuje się wystrój wewnętrzny lokalu, a niepowtarzalną atmosferę, zwłaszcza w chłodniejsze pory roku, zapewnia w nim kominek z drewnem trzaskającym

w palenisku. Kuchnia szczyli się akcentami regionalnymi. Jej szefem i twórcą wielu oryginalnych receptur jest podobno człowiek, który w latach świetności słupek gastronomii pracował w Karczmie "Pod Kluką". Wiele przepisów opiera się na naturalnych bogactwach Ziemi Słupskiej. To np. kurki, czyli grzyby, z których słyną miejscowe lasy. Stanowią bazę sosów dodawanych w "Jasminum" do wielu dań.

Wśród tych dań jest pstrąg w kurkach, podawany z zasmażanymi ziemniaczkami i buraczkami. Z pstrągów, troci i łososi słynie wszak przepływająca tuż obok Słupia, która – o czym wie niewielu turystów – mimo iż jest rzeką nizinną, ma status wartkiej rzeki górskiej. Wytrawni wędkarze łowią w niej pstrągi. A wytrawni smakosze łowią w menu "Jasminum" króla dań rybnych w tej restauracji: bałtyckiego dorsza podawanego tu jako "Król Bałtyku", w płatkach migdałowych, na plackach ziemniaczanych z warzywami gotowanymi z masłem.

"Jasminum" jest też o tyle wyjątkowym lokalem, że dysponuje obszernym ogrodem, w którym jest sprzęt do grillowania. Pasjonaci hołdujący tej jakże starej formule gastronomicznej mogą więc sami przygotować sobie posiłek.

A samo Bydliń, w którym niegdyś letnicy zdążający do Ustki dylizansami stawiali na popas? Wieś leży w bardzo ważnym miejscu, gdzie droga Słupsk – Ustka przecina Słupię. Gdyby II wojna światowa wybuchła trochę później, dziś gdzieś tutaj działałaby spora elektrownia wodna. Niestety, przedwojenne plany nie zostały zrealizowane, ale od niedawna nieopodal szosy Słupsk – Ustka znowu stoi okazały gościniec, zbudowany zgodnie z tradycyjnymi zasadami pomorskiego budownictwa szachulcowego: szkielet z drewnianych belek, przestrzenie między nimi wypełnione gliną pomalowaną na biało. "Gościniec Słupski" mieści w sobie restaurację, której szefowie przywiązują ogromną wagę do wysokiej jakości, a zwłaszcza świeżości warzyw. Podczas imprez serwowane są tu także świeże pstrągi wędzone na miejscu oraz cała gama innych ciekawych dań.



Uczty w Dolinie

Bydliń leży bardzo blisko Zamełowskiego Młyna, czyli dawnego młyna wodnego, wzmiankowanego już w XIV wieku. Miejsce przez wieki otaczała aura tajemniczości, opowiadano też o zjawach, które miały się ukazywać w bukowym lesie nieopodal młyna. W XIX i w pierwszej połowie XX wieku powstała tu gospoda i miejsce, w którym urządzano potańcówki dla wycieczkowiczów pieszych i rowerowych ze Słupska. Wówczas do obiegu weszła nowa nazwa tego miejsca: Dolina Charlotty, pochodząca zapewne od dawnej właścicielki gospodarstwa.

Kilka lat temu i tu odrodziła się dawna tradycja. Mirosław Wawrowski i jego spółka postanowili zrekonstruować nie tylko szachulcowe budynki, ale także krajobraz – odtwarzając m.in. staw, w którym spiętrzano wodę, aby poruszała koła młyńskie. Stworzyli coś, co warto jest całonocnej wycieczki. Na wyspie utworzonej na stawie zbudowano stylowy gościniec. Jest tu mała stadnina koni,



są kajaki, a także ogród zoologiczny z żubrami i autentyczna wioska mongolska. Sceneria bajkowa. Kilkaset metrów dalej Dolina Charlotty dysponuje własnym amfiteatrem i sporym hotelem, w którym także jest restauracja. Warto zaznaczyć, że rokrocznie odbywają się tu liczne koncerty, m.in. Festiwal Legend Rocka – i w hotelowej restauracji stołują się wówczas największe gwiazdy światowej muzyki. W 2011 Dolina Charlotty gościła m.in. zespół Deep Purple. Kto lubi jeść te same dania, które zamawiają wielcy celebryci, nie powinien ominąć tego miejsca. Godne polecenia są zwłaszcza dania z dzicyzny i ze świeżych ryb, np. sandacz w panierce z kaszy gryczanej. Z regionalnych akcentów trzeba wymienić babę ziemniaczaną, żeberka w kapuście oraz gęsinę.

Smaki nad Łupawą

Oprócz Stupi, jest w powiecie słupskim jeszcze jedna spora rzeka, która uchodzi do Bałtyku. To Łupawa, atrakcyjna zwłaszcza dla kajakarzy i wędkarzy, ale warta także tego, by podziwiać ją z siodełka roweru. Wart obejrzenia jest np. most kolejowy w Łebieniu, przypominający architekturą budowle z czasów rzymskich, zbudowany około 1870 roku. Odcinek ujściowy rzeki biegnie natomiast przez tereny Słowińskiego Parku Narodowego – Światowego Rezerwatu Biosfery. Łupawa przepływa przez jezioro Gardno i znajduje ujście do morza w magicznej miejscowości Rowy, przed wojną jednej z rybackich wiosek, którą ukołchali berlińscy malarze.

Wzdłuż Łupawy można też wytyczyć ciekawy szlak kulinarny. O jeden z punktów zahaczyć mogą także zmotoryzowani turyści, przemierzający się drogą krajową nr 6. To restauracja "Nostalgia" w Poganicach w gminie Potęgowo, utworzona w ceglany młynie wodnym z XIX wieku – wielka rzecz dla wszystkich miłośników pstrągów!

Już wchodząc na dziedziniec przy dawnym młynie pocujemy, jak głęboko w historii zakotwiczony jest ten lokal. Są tu rozstawione różne stare narzędzia, pozostałości maszyn, dawne tablice reklamowe. Dziedziniec wyłożony jest nie asfaltem, ale archaicznym brukiem. W dodatku, jak to przy dawnym młynie, tuż obok przepływa wartka rzeka. W pogodne dni można wyjść na taras z drugiej strony obiektu i patrząc na płynącą wodę zrelaksować wzrok.

Menu jest bogate, ale warto w nim zwrócić uwagę na dania z ryb, zwłaszcza na pstrągi, których przygotowanie miejscowa kuchnia opanowała po mistrzowsku. Ryby są świeże i pochodzą z hodowli nad tą samą rzeką. Serwowane są pstrągi z rusztu, w śmietanie, w wazywach.

Warto dodać, że w pobliżu znajdują się dwa odrestaurowane pałace, w których prowadzona jest działalność agroturystyczna: Monbiju w Poganicach i "Pod Bocianim Gniazdem" w Runowie. W tym ostatnim w dawnych wiekach mieścił się protestancki klasztor – zakład dla pobożnych panien. Ten w Poganicach należał natomiast do rodu von Grumbkow, który wydał dwóch brandenburskich ministrów. Potem przeszedł w ręce właścicieli o plebejskim pochodzeniu. Jeden z nich, Erich Rieck – Eggebert, na samym początku I wojny światowej został za jakieś zasługi nobilitowany w niemieckiej kwaterze głównej. To on w 1906 roku zbudował w Poganicach nowy pałac w stylu eklektycznym, a wokół założył krajobrazowy park.



Pod Rowokołem

W dolnym biegu łupawy leżą m.in. miejscowości Gardna Wielka i Smołdzino. Tędy prowadzi trasa ze Słupska i Ustki w kierunku ruchomych wydm Słowińskiego Parku Narodowego i Skansenu Wsi Słowińskiej w Klukach. Obie wsie są położone u podnóża góry Rowokół. W czasach pogańskich było to miejsce kultu, do którego ściągali członkowie zamieszkującego te ziemie plemienia na obrzędy związane m.in. ze zmianami pór roku. Potem na szczycie wzgórza ustawiono kaplicę NMP, do której w średniowieczu urządzano pielgrzymki pokutne. Z góry rozpościera się przepiękny widok na dwa spore lagunowe jeziora Gardno i Łebsko, na wydmy mierzeje oddzielające je od morza oraz na Bałtyk.

Jeziora, z których Łebsko jest pod względem obszaru plasowane na trzeciej lokacie w skali ogólnopolskiej, już przed wiekami zdominowały ten obszar - także kulinarnie. One były źródłem utrzymania miejscowej ludności. Praktycznie każdy mieszkaniec Gardny, Kluk czy Rowów był rybakiem. Każdy łowił, smażył, gotował, marynował i wędził ryby.

Ślady tych rybackich tradycji przetrwały. To choćby malownicza przystań rybacka w Gardnie Wielkiej, nieopodal której znajduje się legendarny, diabelski kamień. Rybacy z przystani, jak ich dawni poprzednicy, wypluwają na jezioro przed świtem, rano są już z rybami na przystani. Część z tych ryb trafia następnie do miejscowej smażalni, położonej nad samym brzegiem jeziora. W sezonie można tu zjeść smażonego okonia, płoć, sandacza... i to przygotowanego według prostych, miejscowych przepisów.

Proste, domowe dania oferują też oberża, która znajduje się w budynku na stoku wzgórza. Gdzieś tu w średniowieczu usytuowany był gród, od którego wieś wzięła swoją nazwę. Oberża mieści w środku pokoje hotelowe i restaurację "Pod diabelskim kamieniem", oferującą kuchnię domową. Właściciele zachwalają zwłaszcza swoje pierogi: ruskie i z mięsem. Z ryb dostrzeżliśmy w menu – oprócz morskich, takich jak dorsz, czy halibut – mieszkańców pobliskiego jeziora: węgorza, szczupaka i sandacza. Ceny: zabójczo niskie! Jak wynika z menu publikowanego na stronie internetowej oberży w listopadzie 2011 roku, porcję jajecznicy można tu zjeść za 3,50 zł, a porcję pierogów – za 6 zł.

Kulinarnymi ciekawostkami kuszą do zrobienia sobie przerwy także Smołdzino i Kluki – miejscowości, których nie powinien ominąć żaden turysta wypoczywający w pobliżu. W Smołdzinie jest muzeum przyrodnicze SPN ciekawy kościół z XVII wieku, w którym działał pastor Michał Mostnik (w Słupsku ma on swoją ulicę), wydawca katechizmów w zaginionym już dziś języku słowińskim.

W Smołdzinie, niedaleko trasy wylotowej w kierunku Kluk, znajduje się Gościniec u Bernackich – spory pensjonat z restauracją obejmującą w lecie także ogród na posesji obiektu. Ciekawostką jest to, że rodzina Bernackich, prowadząca Gościniec, od kilkunastu lat współpracuje z Akademią Sztuk Pięknych w Warszawie i zaprasza do siebie studentów tej uczelni na plenery artystyczne. Prace młodych artystów zdobią restaurację, utrzymaną w rustykalnym klimacie.

Kuchnia Bernackich wyspecjalizowała się zwłaszcza w daniach z dziczyzny i rybnych, w tym w grillowanych rybach takich jak łosoś i flądra. Niektóre dania robione są na specjalne zamówienie – np. faszzerowana gęś, pieczona w całości. Można też zamówić dzika po słowińsku, zapiekanego z ziołami w sosie czosnkowym.



Skansen na talerzu

I jeszcze jeden magiczny obiekt w krainie zamieszkiwanej niegdyś przez Słowińców: Karczma u Dargosza w Klukach – wsi, która jest turystyczną Mekką Pomorza Środkowego. Słynny skansen, złożony z wiejskich chałup z XIX i początku XX wieku to atrakcja turystyczna odwiedzana każdego roku przez tysiące turystów z całej Europy. Wielką popularnością cieszą się tu zwłaszcza imprezy pod nazwą "Czarne Wesele", organizowane na początku maja, a odwołujące się do dawnych zwyczajów miejscowej ludności podczas sezonu wiosennego wykopywania torfu, który po wysuszeniu służył jesienią i zimą jako opał. Można tu obejrzeć dawny sprzęt rolniczy i rybacki, wyposażenie dawnych kuchni, a nawet buty dla konia – tak zwane klumpy. Dzięki nim końskie kopyta nie zapadały się w grząskim, podmokłym terenie przy jeziorach.

Karczma funkcjonuje od 2009 roku w XIX-wiecznym budynku, który przeniesiono tu z Wierzochina. To typowy przykład budownictwa szkieletowego: drewniane słupy i pobielana glina. W środku odtworzono styl i klimat słowińskiej wiejskiej karczmy. Wrażenie robią zwłaszcza drewniane bale podpierające strop. A w centralnym miejscu sali strzela żywy ogień w otwartym palenisku kominka.

Jak przystało na karczmę odwołującą się do miejscowych tradycji kulinarnych, w menu "U Dargoscha" znajdziemy sporo dań z ryb poławianych w Gardnie i Łebsku. Jest pieczony sandacz z babką ziemniaczaną, bigos kaszubski z wiśniami i pół kaczkę w sosie wiśniowym. Znawcy doceniają też smak miejscowego chleba z domowym smalcem i domowego ciasta. "Gotowanie to nasza pasja, a tradycja to nasza codzienność" - brzmi dewiza tej restauracji.



IV. Ustka na widelcu

Kulinarno-gastronomiczne tradycje Ustki są dwojakie. Te najwcześniejsze sięgają czasów, gdy była to portowa osada żeglarzy i rybaków, należąca do Słupska. Słupscy kupcy wysyłali stąd statki do krajów "zamorskich" i przyjmowali tu "zamorskie" jednostki z ich towarami. Rzecz znamienna, że w Ustce, w której w XVIII wieku było nie więcej niż 60 domostw, funkcjonowało aż sześć karczm, a właściwie tawern. Żeglarze najwidoczniej lubili po zakończonym rejsie dobrze sobie podjeść i popić, może też potańczyć z miejscowymi kobietami. Były to też miejsca spotkań, gdzie można było pogadać o interesach.

Drugi nurt kulinarno-gastronomiczny w Ustce wiązał się z funkcją letniskową osady. Już co najmniej od 1830 roku do Ustki każdego lata przyjeżdżali bowiem wczasowicze, aby w ciepłe dni wylegiwać się na piaszczystych plażach i kąpać w morzu. Jednym z nich był znany nam już z wyrafinowanych gustów kulinarnych Otto von Bismarck, słynny "żelazny kanclerz", który kilkakrotnie spędzał w Ustce urlopy. I to długie, bo nawet sześciotygodniowe, zahaczające także o wrzesień.

"Szanowny panie radco - pisał wczasowicz Bismarck z Ustki 19 sierpnia 1856 roku do Otto von Wentzela, wysoko postawionego dyplomaty. - Mój czas tutaj dzielę na kąpiele w morzu, przejażdżki konne, jedzenie, sen, spacerowanie i żeglowanie po morzu. Wszystko to

obliczone jest na to, by ciątu zapewnić zajęcia i zabiegi, których jest pozbawione we Frankfurcie. Towarzystwo tutejsze składa się prawie wyłącznie z rodzin junkierskich, które mają w pobliżu swoje majątki. Spośród tych ludzi unikam tych, którzy mają skłonność do politycznych dyskusji.”

W innym liście z Ustki Bismarck informuje innego przyjaciela, że obiady jada tu zwykle po konnej przejażdżce, około godziny drugiej po południu.

”Oddaję się jego spożywaniu tak bezwzględnie, że o godzinie 4 muszę przewycięzać ospałość sytości całą energią mojego charakteru, aby wsiąść do łodzi żaglowej, z której wysiadam potem na regularny spacer plażą, by obserwować zachód słońca, a następnie uczestniczyć w spotkaniach miejscowego towarzystwa, składającego się z kilku tuzinów dam, do których, wedle upodobania, można się zwracać albo per ”pani von Putkammer”, albo per ”pani von Zitzewitz” – relacjonował swoje uesteckie dni Bismarck.

”Ton niewyszukany”

W drugiej połowie XIX wieku na wschód od chałup rybaków i żeglarzy powstała dzielnica willowa, z licznymi pensjonatami, hotelikami i z kilkoma letniami rezydencjami (Villa Red, pałacyk rodziny von Wuehlisch, który dziś mieści w sobie ośrodek wypoczynkowy Związku Nauczycielstwa Polskiego przy ul. Kopernika). Właściciele oferowali letnikom nie tylko pokoje, ale także ”pension” - czyli wyżywienie. Przewodnik po niemieckich kąpieliskach nadbałtyckich z 1908 roku głosił, że na tle Kołobrzegu, czy Sopotu, ceny w Ustce są bardzo umiarkowane i że panuje tu ”ton niewyszukany”. Wymienia osiem gospód i hoteli. Ceny były zróżnicowane: od marki za dzień w licznych kwaterach prywatnych, do pięciu marek za dzień w Hotelu Zdrojowym (na jego miejscu stoi dziś Dom Rybaka). W lepszych hotelach za dodatkowe 1,5 do 2 marek można było wynająć służbę. Jedną markę zarabiał wówczas przeciętnie w ciągu dnia niewykwalifikowany polski robotnik rolny, przyjeżdżający na Pomorze na saksy. Płaciło się także za wstęp do kabin kąpieliskowych: 20 fenigów, czyli równowartość dwóch kufli piwa w gospodzie.

Od strzechy do nieba

Dziś książe von Bismarck, gdyby znowu stanął w Ustce ”u wód”, na pewno nie pisałby już do przyjaciół o kulinarnej nudzie. Miałby tu bowiem, myśląc o obiedzie, tak jak my teraz, około setki lokali do wyboru: tradycyjnych restauracji, smażalni ryb, barów, kebabowni, a także pierogarnię, która choć powstała zaledwie w 2010 roku, już nazywa się ”Starą Pierogarnią”, z uwagi na stosowanie tradycyjnych, a więc starych receptur. Do tego dochodzi podobna liczba kawiarni, lodziarni, winiarni – no i herbaciarnia połączona z galerią sztuki przy ul. Marynarki Polskiej koło ”Domu Rybaka”.

Kilka lokali działa w zasadzie nieprzerwanie od czasów przedwojennych. To m. in. restauracja ” Pod Strzechą” przy ul. Marynarki Polskiej, głównej ulicy Ustki. Nazwa wzięła się stąd, że jeszcze w latach 70. stary budynek miał dach kryty trzcina. Spotykali się tu na libacjach m. in. marynarze ze statków zawijających do Ustki, gdy była ona jeszcze sporym portem handlowym. W XIX wieku na



tej samej posesji działał nawet niewielki browar, który warzył piwo na potrzeby gości. Dziś można tu zjeść tradycyjne dania kuchni polskiej i zapić je piwem, ale, niestety, już nie z lokalnego, usteckiego browaru.

Ze smażalni przy promenadzie trzeba też wymienić "Korsarza", który działa od lat 60. minionego wieku. Właściciele zadbali o oryginalny wystrój, nawiązujący do tawerny piratów z egzotycznych mórz. W rybach specjalizuje się też "Róża Wiatrów" przy promenadzie oraz Ust-Ryb po zachodniej stronie portu, gdzie jest też grill i tarasy widokowe.

Tradycja pomorska odradza się również w rewitalizowanej dzielnicy między ulicami Marynarki Polskiej i Czerwonych Kosynierów, tworzącej niegdyś osadę rybaków i żeglarzy. W jednym ze zrewitalizowanych obiektów znajdziemy m. in. restaurację "Pod Dębem". A naprzeciw niej działa "Muszelka", przez starych ustczan zwana barem "Pod Kopytem". Potoczna nazwa jest reliktem z czasów, gdy w Ustce odbywały się targi i po udanych transakcjach pod lokalem stało zawsze dużo wozów konnych, bo w środku biesiadowali chłopcy z okolicznych wiosek. Bardzo ciekawy wystrój i kuchnię ma "Tawerna Portowa" przy bulwarze portowym, mieszcząca się w dawnym spichlerzu, wpisanym niedawno do rejestru zabytków.

Trzeba też wspomnieć o "Syrence", w której w listopadzie 2011 roku znana dziennikarka kulinarna Magda Gessler przeprowadziła jedną ze swoich "Kuchennych Rewolucji". Za jej radą właściciel wzbogacił menu o więcej oryginalnych dań z ryb. Pani Magda, przebywając w Ustce, bardzo chwaliła lokalną wędzarnię "Złota Podkowa", należącą do Henryka Podkowy, filmowca który porzucił sztukę filmową właśnie dla sztuki wędzenia ryb.

"Dzięki panu Henrykowi, przyjacielowi Stanisława Barei, wróciły do mnie smaki dzieciństwa. Dzięki niemu po tylu latach ponownie mogłam rozkoszować się smakiem najlepszego wędzonego łososia na świecie" - zachwycała się tradycyjnie wędzonymi rybami Magda Gessler w swoim felietonie na łamach "Wprost".

Z dobrej, acz i bardzo wyszukanej kuchni znana jest szeroko także poza Ustką restauracja "7

Niebo" przy ul. Marynarki Polskiej, przy Hotelu "Rejs". Specjalizuje się w szeroko pojętej kuchni europejskiej. Dania są tu właściwie niepowtarzalne, a ich nazwy - to specyficzny rodzaj kulinarnego poezji. Wrażliwi klienci wpadają w stan rozmarzenia już czytając kartę dań. Uczucie to pogłębia wystrój lokalu, w którym odnajdziemy klimat tradycyjny, rustykalny z elementami ze strefy śródziemnomorskiej i secesji. Dania w "7 Niebie" to nowoczesna wersja kuchni tradycyjnej, i to tej bardziej wyszukanej. Krem z szyjek rakowych, zupa "pielgrzyma" w wydrążonym chlebie, solą zapiekana z mozzarellą i pomidorami... W dawnych czasach takich dań nawet Bismarck nie zamówiłby sobie z Berlina.



Usteckie lody i gofry

Był taki czas, kiedy tak jak Słupsk słynął ze swoich karczm, tak Ustka słynęła z lodów, które były ewenementem na skalę ogólnopolską. W całym kraju ludzie, którzy choć raz byli w Ustce na wczasach, długo pamiętali smak lodowych gałek o smaku śmietankowym, kakaowym i truskawkowym.

Tajemnicą tego smaku były oryginalne receptury, opracowane przez pierwszych uesteckich lodziarzy: panów Chomczyńskiego i Kosika. A także naturalne składniki.

Te tradycje są kontynuowane. Usteckie smaki uzupełniają latem miejscowi producenci lodów i gofrów - tak charakterystycznych w menu letniego turysty. Stworzona przez Chomczyńskiego lodziarnia "Chomczyńscy" wciąż działa przy ul. Marynarki Polskiej i przy promenadzie, Nadal działa także lodziarnia "Kosta", utworzona przez Kosika, która ma lokal koło latarni morskiej na promenadzie. Dobre lody i gofry zjemy też w tawernie "Róża Wiatrów" w centralnej części promenady nadmorskiej i w lodziarni "Góra Lodowa" przy ul. Kopernika.



Kulinaria do zwiedzania

Tuż obok "7 Nieba" znajduje się jeszcze jeden obiekt, ciekawy dla wszystkich, którzy interesują się historią i kulinariami. To "Muzeum Chleba", które prowadzą ojciec i syn, Eugeniusz i Adam Brzóska, uestecy piekarze i kolekcjonerzy. W muzeum zgromadzili dawny sprzęt piekarniczy, w tym stół do wyrabiania piernikowego ciasta jeszcze z XVII wieku. Są też liczne zdjęcia, stare reklamy ciastek i cukierków – a właściciele opowiadają i pokazują, jak dawniej wypiekano chleb. Ciekawostką są lodówki, które działały już w czasach, kiedy nie było jeszcze elektryczności. Jak to było możliwe? Chłodziły, bo napełniano je lodem. Każdej zimy skuwano bryły lodu z jezior albo z rzek, zwożono do piwnic, przykrywano słomą i co jakiś czas wykorzystywano do chłodzenia, także w tego typu lodówkach.



Chleb tradycyjnymi metodami wypiekany jest także podczas imprez plenerowych, organizowanych w Swołowie – stolicy "Krainy w Kratę". A gdy już wybierzemy się z Ustki w tamtym kierunku, powinniśmy zatrzymać się w Krzemienicy, gdzie znajduje się regionalna pasieka "Wędrowna Barć". Do zwiedzania udostępniona jest też sala, w której organizowane są prezentacje pokazujące pracę pszczelarzy. Atrakcją mogą być też degustacje różnych gatunków miodów.

W okolicach Słupska i Ustki żaden smakosz tradycji nie będzie się nudzić!

Joanna Barnowska

(Na podstawie materiałów zgromadzonych przez Marcina Barnowskiego)

Gościniec Słupski

ul. Leśna 6, Bydlińo 76-200
tel.: 59 8471377
e-mail: info@gosciniiec-słupski.pl
www.gosciniiec-słupski.pl

Gościniec Słupski to restauracja położona przy trasie nr 21 biegnącej ze Słupska do Ustki. Restauracja leży na rozległej polanie, w otoczeniu pięknych lasów i sąsiedztwie rzeki Słupi. Miejsce to oddalone jest od Słupska o 5 minut jazdy samochodem. Łatwość dojazdu w połączeniu z usytuowaniem sprawiają, że ucieczka z głośnego i zatłoczonego miasta do czystych zielonych terenów to tylko jedna chwila. Wystrój wnętrza restauracji ma dać gościom poczucie solidności i prostoty, przenosząc ich choć na chwilę w świat kulinarnego przygody. Bogate doświadczenie w dziedzinie gastronomii pozwoliło na stworzenie bogatej karty dań.



5%
rabatu

	Rodzaj kuchni:	autorska - dania kuchni tradycyjnej podawane w nowatorski sposób
	Ilość miejsc:	250
	Specjalność lokalu:	Stek „Muho”, Polędwica marynowana w Coca - Coli, dania kuchni molekularnej i sous vide.
	Średnia cena obiadu dla 2 osób:	30 zł – 60 zł
	Obiekt:	całoroczny
	Godziny funkcjonowania:	12:00- 22:00 lub według zamówienia

miejsce przystosowane dla osób niepełnosprawnych

Płatność kartą

Klimatyzacja

KUPON RABATOWY
Gościniec Słupski 5%

www.lot.ustka.pl

Restauracja La Costa

Panorama Morska w Jarosławcu

ul. Uzdrowskowska 15, 76-107 Jarosławiec
tel.: 94 348 29 97
e-mail: recepcja@panorama-morska.pl
www.sanatorium-panorama.pl

La Costa mieści się na terenie Aquaparku. Zarówno jej otoczenie jak i wystrój nawiązuje do nazwy - tropikalna sceneria palm, kaktusów, bambusów i bananowców. To piękne i bardzo wyjątkowe miejsce cieszące się ogromnym zainteresowaniem zarówno przez dzieci jak i dorosłych. Wśród tropikalnej roślinności podawane są posiłki a'la karte, a także wykwintne, kolorowe drinki, kawy, napoje i lody.



Członek LOT Ustka
Szczególnie polecany!

10%
rabatu

	Rodzaj kuchni:	polska
	Ilość miejsc:	150
	Specjalność lokalu:	potrawy z ryb
	Średnia cena obiadu dla 2 osób:	około 70 zł
	Obiekt:	od 1 maja do 30 września
	Godziny funkcjonowania:	10:00-18:00

miejsce przystosowane dla osób niepełnosprawnych

Płatność kartą

Klimatyzacja

KUPON RABATOWY
La Costa 10%

www.lot.ustka.pl

Restauracja Laguna

Panorama Morska w Jarosławcu

ul. Uzdrowskowa 15, 76-107 Jarosławiec
tel.: 94 348 29 97
e-mail: recepcja@panorama-morska.pl
www.sanatorium-panorama.pl

Restauracja Laguna znajduje się w centralnej części Resortu, nieopodal głównej bramy wjazdowej i parkingu strzeżonego.

To bardzo duża, wentylowana i klimatyzowana sala, podzielona na cztery mniejsze.



Rodzaj kuchni:

polska



Ilość miejsc:

210



Specjalność lokalu:

potrawy z ryb oraz zupy domowe



Średnia cena obiadu dla 2 osób:

około 70 zł



Obiekt:

od 1 maja do 30 września



Godziny funkcjonowania:

10:00-18:00



miejsce przystosowane dla osób niepełnosprawnych



Płatność kartą



Klimatyzacja

KUPON RABATOWY
Laguna w Jarosławcu **10%**



www.lot.ustka.pl

Restauracja Tropicoco

Panorama Morska w Jarosławcu

ul. Uzdrowskowa 15, 76-107 Jarosławiec
tel.: 94 348 29 97
e-mail: recepcja@panorama-morska.pl
www.sanatorium-panorama.pl

Tropicoco mieści się na terenie Aquaparku. Zarówno jej otoczenie jak i wystroj nawiązuje do nazwy - tropikalna sceneria palm, kaktusów, bambusów i bananowców. To piękne i bardzo wyjątkowe miejsce cieszące się ogromnym zainteresowaniem zarówno przez dzieci jak i dorosłych. Wśród tropikalnej roślinności podawane są posiłki a la karte, a także wykwintne, kolorowe drinki, kawy, napoje i lody.



Rodzaj kuchni:

polska



Ilość miejsc:

150



Specjalność lokalu:

potrawy z ryb oraz polskie dania obiadowe



Średnia cena obiadu dla 2 osób:

około 70 zł



Obiekt:

od 1 maja do 30 września



Godziny funkcjonowania:

10:00-18:00



miejsce przystosowane dla osób niepełnosprawnych



Płatność kartą



Klimatyzacja

KUPON RABATOWY
Tropicoco **10%**



www.lot.ustka.pl

Restauracja Nostalgia

Poganice 2, 76-230 Potęgowo
tel.: 59 811 54 01
e-mail: restauracja_nostalgia@wp.pl
www.poganice.pl

Obiekt znajduje się na trasie E28 między Słupskiem a Lęborkiem, w miejscowości Poganice. Restauracja mieści się w wyjątkowo malowniczym XIX-wiecznym wodnym młynie, który rozsiadł się nad rzeką Łupawa tuż przy nowoczesnym moście linowym. Wnętrza restauracyjnych sal ugościć mogą 55 osób. Zdobią je stare meble i wyszukane bibeloty. Piękne przedmioty, poronkowe obrusy i dyskretna muzyka tworzą wspaniałą nostalgiczny nastrój. Ogród, plac zabaw, skanseny, zagroda strusia oraz rzeka na której można popływać małą łódeczką to tylko niektóre z atrakcji Nostalgii.



Rodzaj kuchni: staropolska



Ilość miejsc: 55



Specjalność lokalu: Pstrąg po staropolsku duszony z warzywami, Pstrąg pieczony w śmietanie, Pstrąg gotowany z warzywami



Średnia cena obiadu dla 2 osób: 60 zł



Obiekt: całoroczny



Godziny funkcjonowania: 10:00-22:00
12:00-21:00 (grudzień, styczeń, luty)



Płatność kartą

KUPON RABATOWY
Restauracja Nostalgia

20%

www.lot.ustka.pl

Restauracja Anna De Croy

ul. Dominikańska 5, 76-200 Słupsk
tel.: 59 848 1650
e-mail: restauracja@annadecroy.pl
www.annadecroy.pl

W samym sercu starego Słupska, w XVI-wiecznym Zamku Książąt Pomorskich, w siedzibie ostatniej księżnej z rodu Gryfitów, mieści się wyjątkowa restauracja - Piwnica Anna de Croy. Nad szczegółową rekonstrukcją stylowo urządzonej wnętrz, odnoszących się do klimatu średniowiecza, czuwali gdańscy archeolodzy oraz doświadczona grupa specjalistów od aranżacji zabytkowych wnętrz. Dzięki temu restauracja zyskała wyjątkową atmosferę, nawiązującą z jednej strony do dawnych wieków, z drugiej zaś, sprawiającą wrażenie elegancji i dyskretnego komfortu.



Rodzaj kuchni: europejska, polska z akcentem regionalnym



Ilość miejsc: 80



Specjalność lokalu: Polewka orzechowa po kaszubsku, Zupa borowikowa, Pierś kaczki po staropolsku z jabłkami przy akompaniamencie borówek, Łosoś w jarzynach gotowanych w ubranku z sosu kaparowego



Średnia cena obiadu dla 2 osób: 60-70 zł



Obiekt: całoroczny



Godziny funkcjonowania: Pn. - Nd. 13:00-22:00



Płatność kartą

KUPON RABATOWY
Restauracja Anna De Croy

5%

www.lot.ustka.pl

Restauracja Atmosphere

ul. Norwida 20, 76-200 Słupsk
tel.: 59 844 40 44
www.atmosphere-slupsk.pl

Restauracja Atmosphere to jedno z najbardziej niezwykłych miejsc na kulinarnej mapie województwa pomorskiego. Zlokalizowana na obrzeżu miasta Słupsk zwraca uwagę eleganckimi wnętrzami w połączeniu z doskonałym menu. Kolorystyka lokalu ściśle koresponduje z niewymuszoną elegancją i profesjonalizmem obsługi. Całość tworzy kameralną, niepowtarzalną atmosferę pozwalającą oderwać się od zgiełku miasta - bezcenną dla tych, którzy chcą łączyć intymny nastrój i kulinarne uniesienia.



10%
rabatu



Rodzaj kuchni:	międzynarodowa z elementami polskiej
Ilość miejsc:	30
Specjalność lokalu:	Zupa Atmosphere (zupa z owocami morza, której przepis pochodzi od sycylijskich rybaków), Tajemnica Atmosphere (zraz wieprzowy z warzywami w sosie truflowym, bazyliowym ryżem i orzeźwiającej sałatą), Ryby, Gęsiina, Kaczka, Jagnięcina. Desery: Creme Brulle, Suflet z białej czekolady, Lody swojskie. Świeży chleb wypiekany na miejscu.
Średnia cena obiadu	100 zł
Obiekt:	całoroczny
Godziny funkcjonowania:	Wt.-Sob. 13:00-22:00 oraz Nd. 12:00-20:00



Płatność kartą

KUPON RABATOWY
Atmosphere

10%



www.lot.ustka.pl

Restauracja Intryga

ul. Kozietulskiego 2-3, 76-200 Słupsk
tel: 59 841 15 24
e-mail: villa@intryga.com
www.intryga.com

Lokal jest zlokalizowany w budynku starej kuźni z 1905 roku. Składa się z trzech „klimatycznych” sal, jedna z nich wyposażona jest w kominek. Latem do dyspozycji gości ogródek



5%
rabatu



Rodzaj kuchni:	europejska z elementami kuchni włoskiej
Ilość miejsc:	do 50
Specjalność lokalu:	zupa rybną z owocami morza, sandacz zapiekany w kurkach, pierogi z mięsa kaczki, chato brine, kołduny w rosole
Średnia cena obiadu dla 2 osób:	70 zł
Obiekt:	całoroczny
Godziny funkcjonowania:	od 12:15 do ostatniego gościa



miejsce przystosowane dla osób niepełnosprawnych



Płatność kartą



Klimatyzacja

KUPON RABATOWY
Restauracja Intryga

5%



www.lot.ustka.pl

Restauracja Jasminum

ul. Portowa 22, 76-200 Słupsk
(główna trasa wylotowa ze Słupska do Ustki)
tel: 59 841 25 45, 602 184 004
e-mail: biuro@jasminum.slupsk.pl
www.jasminum.slupsk.pl

Jasminum to polski dwór kryty strzechą, z mruwanym kominkiem i dużym ogrodem na tyłach, z widokiem na łąki, rzekę i las. Wystrój stanowią klasyczne meble, ale także antyki „po babci” i bibeloty, co w połączeniu ze wspaniałą kuchnią prowadzoną z sercem i pasją oraz muzyką w tonacji jazzowej, daje poczucie ciepła i zacisza domowego.

8%
rabatu



Rodzaj kuchni: regionalna



Ilość miejsc: 75



Specjalność lokalu: Król Bałtyku – Dorsz w płatkach migdałowych, Pstrąg w kurkach, Patera mięs grillowanych, Golonka tradycyjnie duszona w piwie, Pierś w sosie kurkowym, Zupa chlebowa, Śledzik w sosie chrzanowym, Domowe pierogi,



Średnia cena obiadu 60 zł



Obiekt: całoroczny



Godziny funkcjonowania: 13:00-22:00 oraz 10:00-22:00 (czerwiec-wrzesień), dla gości korzystających z Hotelu Jasminum restauracja jest czynna całą dobę



miejsce przystosowane dla osób niepełnosprawnych



Płatność kartą

KUPON RABATOWY
Restauracja Jasminum

8%

www.lot.ustka.pl

Gościniec u Bernackich

ul. Bohaterów Warszawy 26,
76-214 Smołdzino
tel.: 59 811 73 64
e-mail: biuro@ubernackich.pl
www.ubernackich.pl

Gościniec “u Bernackich” to położony w centrum Smołdzina obiekt wypoczynkowy ze stylową restauracją serwującą smaczkowe dania kuchni staropolskiej, których walory kulinarne zadowolą najbardziej wybredne podniebienia. W tawernach Gościńca i bajkowych ogrodach rzeźb goście mogą „ładować swoje akumulatory”.

5%
rabatu



Rodzaj kuchni: europejska z akcentem regionalnym, staropolska



Ilość miejsc: 100



Specjalność lokalu: Pierogi Smołdzińskie



Średnia cena obiadu dla 2 osób: 50 zł



Obiekt: sezonowy (możliwość rezerwacji poza sezonem dla większych grup)



Godziny funkcjonowania: od 7:00 do ostatniego klienta (maj-wrzesień)



miejsce przystosowane dla osób niepełnosprawnych



Płatność kartą

KUPON RABATOWY
Gościniec u Bernackich

5%

www.lot.ustka.pl

Karczma u Dargoscha

Kluki 27, 76-214 Smołdzino
tel.: 503 163 184, 660 751 405
e-mail: karczma@udargoscha.pl
www.udargoscha.pl

Karczma u Dargoscha znajduje się w środku funkcjonującej małej, wiejskiej społeczności położonej w centrum Słowińskiego Parku Narodowego (nad jeziorem Łębsko) na terenie Muzeum Wsi Słowińskiej w Klukach. Budynek pierwotnie znajdował się we wsi Wierzhocino. Został on rozebrany i przeniesiony do Kluk. Przy jego rekonstrukcji użyto oryginalnych elementów. Jedynie bardzo zniszczone zastąpiono nowymi. Rekonstrukcji obiektu podjęło się Muzeum Wsi Słowińskiej w Klukach.



5%
rabatu



Rodzaj kuchni: regionalna



Ilość miejsc: 100



Specjalność lokalu: Bigos słowiński z wiśniami, Kaczka z wiśniami, Żeberka w miodzie, Pierogi domowe, Ryby



Średnia cena obiadu dla 2 osób: 25-30 zł



Obiekt: całoroczny



Godziny funkcjonowania: 11:00-21:00 (maj-wrzesień)
12:00-17:00 (październik-kwiecień)



Płatność kartą

KUPON RABATOWY
Karczma u Dargoscha

5%



www.lot.ustka.pl

Restauracja Gościniec Charlotty

Strzelinko 14, 76-200 Słupsk
tel.: 694 481 626
e-mail: hotel@charlotta.pl
www.dolinacharlotty.pl

„Gościniec Charlotty” to prawdziwe serce doliny. Originalnie stylizowana, dwupoziomowa restauracja kusi znakomitą kuchnią, eleganckimi wnętrzami i kameralną atmosferą. Do dyspozycji gości są trzy sale: bankietowa, mogąca pomieścić nawet 120 osób podczas imprez okolicznościowych oraz sala kominkowa i chlebowa, które tworzą doskonały klimat do spotkań w kameralnym gronie. Znajdujący się w Gościńcu Cocktail Bar otoczony drewnianym pomostem bezpośrednio nad wodą, z barem w kształcie łodzi, to wyjątkowe miejsce na drinka w gronie znajomych.



Ciastek LOT Ustka
Szczególnie polecamy!



5%
rabatu



Rodzaj kuchni: tradycyjna polska



Ilość miejsc: 120



Specjalność lokalu: Połudwiczki wieprzowe w sosie z kremu balsamicznego i borowików, Stek z połędwicy wołowej z ziemniakami w osnowie sosu pieprzowego na bazie Brandy, serwowany na puree ze szpinaku, Łosoś w cieście francuskim ze szpinakiem i pomidorkami suszonymi, Sandacz zapiekany z borowikami pod mozzarellą.



Średnia cena obiadu dla 2 osób: około 70 zł



Obiekt: całoroczny



Godziny funkcjonowania: Ndż. - Czw. 12:00-20:00 (latem do 22:00)
Pt. Sob. 12:00-22:00



Płatność kartą

KUPON RABATOWY
Gościniec Charlotty

5%



www.lot.ustka.pl

Restauracja 7 Niebo

ul. Marynarki Polskiej 51, 76-270 Ustka
tel.: 59 814 78 50
e-mail: info@hotelrejs.com
www.hotelrejs.com

„7 Niebo” to miejsce ukazujące przede wszystkim polską kuchnię w nowym wymiarze. Przepisy polskiej kuchni dworskiej połączone z mniej lub bardziej znanymi tradycyjnymi potrawami ukazują nowy wizerunek sztuki kulinarnej, bo serwowane są we współczesnej aranżacji. To „polski fusion kulinarny”. W restauracji panuje słoneczny nastrój, drewniana podłoga, koronkowe i świeżo wykrochmalone lniane obrusy, miękkie i wygodne siedzenia, w których można oddać się leniwej lekturze karty dań i win.



Rodzaj kuchni: polska w nowym wymiarze



Ilość miejsc: 50



Specjalność lokalu: Łosoś, Okoń Morski w soli morskiej



Średnia cena obiadu dla 2 osób: około 60-120 zł



Obiekt: całoroczny



Godziny funkcjonowania: Pn. - Nd. 14:00 - 22:00



miejsce przystosowane dla osób niepełnosprawnych



Płatność kartą



Klimatyzacja

KUPON RABATOWY
7 Niebo

10%

www.lot.ustka.pl

„Bar Pod Strzechą”

Marynarki Polskiej 59, 76-270 Ustka
tel.: 59 814 40 60
www.podstrzecha.pl

Obiekt mieści się przy głównej ulicy miasta, w budynku, w którym ponad 100 lat temu Ferdynand Rathke prowadził browar i restaurację. Od 30 lat można tu skosztować klasycznego śledzia w oleju. Popularne koreczki serowe zastąpiono smacznym łososiem po uesteku. Receptura wątróbki po marynarce czy gotowanej golonki pozostaje niezmieniona. Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom klientów serwowane są ryby przygotowywane w technologii beztłuszczowej w piecu konwekcyjno-parowym. W letnim ogródku można skosztować różnych gatunków piw pochodzących z regionalnych browarów, zimą zaś w przytulnym lokalu można się rozgrzać rybną polewką lub grzonym miodem.



Rodzaj kuchni: regionalna



Ilość miejsc: do 40



Specjalność lokalu: Wątróbka po marynarce, Ryby z pieca, Śledź w oleju, Łosoś po uesteku, Polewka rybna, Zeberka duszone, Golonka gotowana, Ozory w sosie chrzanowym,



Średnia cena obiadu dla 2 osób: 35-50 zł



Obiekt: całoroczny



Godziny funkcjonowania: od 12:00 do 19:00 oraz 12:00-23:00 (czerwiec-sierpień)

KUPON RABATOWY
Bar Pod Strzechą

5%

www.lot.ustka.pl

Restauracja Bursztynowa







w Hotelu Lubicz


ul. Grunwaldzka 14, 76-270 Ustka
tel.: 59 815 44 04
e-mail: reservation@hotel-lubicz.pl
www.hotel-lubicz.pl

Restauracja Bursztynowa to wyjątkowe połączenie tradycji z nowoczesnością. Niepowtarzalność jej wnętrza tworzą zachowane elementy starego młyna śmiało i oryginalnie połączone z nowoczesnym wystrojem.

Z myślą o najmłodszych Gościach w obiekcie został zaaranżowany pokój zabaw, a w karcie przygotowano specjalne menu dla dzieci. Obok niezwykłych potraw, w naszej bogatej karcie znajdują Państwo doskonale przyrządzone potrawy klasyczne oraz specjalne dania "Wellness".



	Rodzaj kuchni:	polska, śródziemnomorska
	Ilość miejsc:	96
	Specjalność lokalu:	Carpaccio z łososia królewskiego z parmezanem i bazyliowym vinegrette, krewetki Scampi w pomidorach, czy eskalopki wieprzowe z sosem Cafe de Paris
	Średnia cena obiadu dla 2 osób:	około 200 zł
	Obiekt:	całoroczny
	Godziny funkcjonowania:	Pn. - Nd. 7:00 - 10:00 (śniadania) 13:00 - 23:00 (pełna oferta)

 miejsce przystosowane dla osób niepełnosprawnych

 Płatność kartą

 Klimatyzacja

KUPON RABATOWY Bursztynowa 5%



www.lot.ustka.pl







Czerwona Restauracja


w Hotel Royal Baltic

ul. Wczasowa 26, 76-270 Ustka
tel.: 59 815 52 83
e-mail: marketing@royal-baltic.pl
www.royal-baltic.pl

Czerwona Restauracja to miejsce, w którym zasmakować można wyjątkowych potraw, troskliwie przygotowanych przez hotelowych kucharzy, między innymi wspaniałych deserów będących arcydziełem hotelowych cukierników oraz szerokiej gamy specjalnie wyselekcjonowanych trunków. Lokal oferuje niepowtarzalne menu oparte na tradycji kuchni śródziemnomorskiej i polskiej. Jego bogactwo z pewnością zaspokoi gust każdego Gościa, a unikalny klimat restauracji sprawi, że każdy posiłek stanie się dla Państwa wyjątkowy.



	Rodzaj kuchni:	polska, europejska, śródziemnomorska
	Ilość miejsc:	70
	Specjalność lokalu:	Bouillabaisse - francuska zupa z owocami morza, Sałatka Cesar podana z krewetkami i czosnkowymi grzankami, Kaczka pieczona w sosie pomarańczowym z dodatkiem wina Marsala, podana na kopytkach z czerwoną kapustą i jabłkiem w karmelu, Sieć pełna ryb - dla dwójga: łosoś, halibut, dorsz, sandacz, krewetki podane z sosami, ryżem i frytkami oraz sałatką
	Średnia cena obiadu dla 2 osób:	około 90 zł
	Obiekt:	całoroczny
	Godziny otwarcia:	Pn.-Nd. 13:00-22:00

 miejsce przystosowane dla osób niepełnosprawnych

 Płatność kartą

 Klimatyzacja

KUPON RABATOWY Czerwona Restauracja 5%



www.lot.ustka.pl

Smażalnia "Fala"

ul. Chopina 9a 76-270 Ustka
tel.: 508-318-093
e-mail: fala2@ta.pl







Obiekt położony w bezpośrednim sąsiedztwie plaży i Parku Zdrojowego z pięknym widokiem na morze. Można tu zasmakować świeżych dań z ryb.




Czytunek LOT Ustka
Szczególnie polecany!

5%
rabatu



	Rodzaj kuchni:	regionalna
	Ilość miejsc:	40
	Specjalność lokalu:	Ryba z pieca ze szpinakiem, ryby smażone, ryby z grilla
	Średnia cena obiadu dla 2 osób:	około 30 zł
	Obiekt:	całoroczny
	Godziny funkcjonowania:	Pn.-Ndz. 10:00-22:00 (maj-wrzesień) oraz 11:00-18:00 (październik-kwiecień)

 miejsce przystosowane dla osób niepełnosprawnych

KUPON RABATOWY
Smażalnia Fala 5%

www.lot.ustka.pl

Restauracja Korsarz

ul. Limanowskiego 1, 76-270 Ustka
(Promenada, przy Latarni Morskiej)
tel.: 59 814 70 84, 59 814 74 84, 605346498
e-mail: biuro@korsarz.com.pl
www.korsarz.com.pl







Korsarz to jedyny w Ustce i jeden z niewielu w kraju lokal z typowo morskim wystrojem nawiązującym do nazwy. Do wyposażenia wykorzystano wiele oryginalnych i często zabytkowych elementów ze starych żaglowców i innych statków, między innymi dębowy kadłub znanego jachtu. Lokal w sezonie organizuje duży przestronny ogródek na samej promenadzie, z którego rozpościera się piękny widok na morze, plażę i promenadę pełną spacerujących turystów. Lokal posiada dwie sale konsumpcyjne: pierwsza na 16 miejsc, a druga na 70 miejsc siedzących.




5%
rabatu




10%*
rabatu

	Rodzaj kuchni:	europiejska, polska z akcentem regionalnym
	Ilość miejsc:	86
	Specjalność lokalu:	Dorsz w sosie kurkowym, Grillowany filet z halibuta na warzywach grillowanych z topinamburem, Łosoś wędzony na gorąco na szpinaku, Krewetki „skwierzące”, Łosoś po rybacku, „Ostrygi” z łososia.
	Średnia cena obiadu dla 2 osób:	50-60 zł
	Obiekt:	całoroczny, nieczynny jedynie w pierwszy dzień Bożego Narodzenia.
	Godziny funkcjonowania:	od godz. 10:00 do ostatniego klienta, w sezonie od 8:00 do ostatniego klienta

 miejsce przystosowane dla osób niepełnosprawnych

 Płatność kartą

 Klimatyzacja

* przy zamówieniu powyżej 100 zł

10%* KUPON RABATOWY
Restauracja Korsarz 5%

www.lot.ustka.pl

Restauracja Laguna

ul. Limanowskiego 8
(przy Promenadzie Nadmorskiej)
tel.: 696 414 654
www.laguna-ustka.pl

Restauracja Laguna, jak na prawdziwą oazę przystało, znajduje się niecałe 30 metrów od morza przy jednym z głównych ciągów spacerowych w Ustce – Promenadzie Nadmorskiej. To miejsce, gdzie w ciszy i spokoju można odpocząć i skosztować wspaniałych dań.

10%
rabatu



Rodzaj kuchni: polska, śródziemnomorska



Ilość miejsc: 100



Specjalność lokalu: łosoś w sosie koperkowym, Połudwiczki w sosie pieprzowym



Średnia cena obiadu dla 2 osób: 30-40 zł



Obiekt: sezonowy (15 czerwca-15 września) w pozostałych miesiącach lokal wynajmowany jest przez grupy zorganizowane



Godziny funkcjonowania: od 9:00 do ostatniego klienta (15 czerwiec - 15 wrzesień)



miejsce przystosowane dla osób niepełnosprawnych

KUPON RABATOWY
Restauracja Laguna

10%



www.lot.ustka.pl

Restauracja – Pizzeria Laguna

ul. Limanowskiego 8
(przy Promenadzie Nadmorskiej)
tel.: 59 814 99 30, 507 721 855
e-mail: dagmor@dagmor.pl
www.laguna.dagmor.pl

Obiekt znajduje się w urokliwej Ustce, zaledwie 30 metrów od Morza Bałtyckiego. Panuje w nim niepowtarzalna atmosfera, a oryginalny wystrój wnętrza, bogactwo smaku oraz przemiła obsługa zadowolają nawet najwybredniejszych gości. Restauracja posiada trzy sale, wszystkie dla gości niepalących. Sezonowy ogródek oświetlony blaskiem słońca stanowi idealne miejsce na romantyczną kolację. Każde spotkanie w gronie rodziny, przyjaciół, współpracowników zorganizowane w tak niezwykłym miejscu na długo pozostaje w pamięci gości.

10%
rabatu



Rodzaj kuchni: polska, włoska



Ilość miejsc: 70 + 40 w ogródku letnim (czerwiec-sierpień)



Specjalność lokalu: łosoś w sosie koperkowym, Pstrąg w migdałach, Trójząb Neptuna



Średnia cena obiadu dla 2 osób: 40 zł



Obiekt: całoroczny (od października do marca czynny tylko w weekendy)



Godziny funkcjonowania: Pn - Nd. 10:00-01:00 oraz Sb. - Nd. 12:00-20:00 (październik - marzec)



Płatność kartą



Klimatyzacja

KUPON RABATOWY
Restauracja – Pizzeria
Laguna

10%



www.lot.ustka.pl

Restauracja Molo Cafe

ul. Marynarki Polskiej 16, 76-270 Ustka
tel.: 59 814 31 00
e-mail: rafal@molocafe.pl
www.molocafe.pl

Obiekt mieści się w okolicach Portu, przy głównym deptaku. Wystrój jest oszczędny, ale ze smakiem. Panuje tu miła, nie napięta atmosfera. Wina z dobrze złożonej kart oraz światowej sławy trunki i koktajle alkoholowe są idealnym dodatkiem do wspaniałych dań. Latem przed Restauracją znajduje się ogród letni na drewnianym tarasie.



Rodzaj kuchni:

autorska szefa kuchni: Rafała Niewiarowskiego, w oparciu o polską, europejską i molekularną.



Ilość miejsc:

50 + 20 w ogródku letnim (czerwiec-sierpień)



Specjalność lokalu:

Ryby w niespotykanych aranżacjach, Mięsa sous vide, Włoska pasta i pomysłowe desery



Średnia cena obiadu

50 zł



Obiekt:

całoroczny



Godziny funkcjonowania:

Pn.- Nd. 12:00-23:00 (czerwiec-sierpień) oraz
Pn.-Pt 14:00-22:00, Sob. 13:00-22:00,
Nd. 12:00-21:00 (wrzesień-maj)



Płatność kartą



Klimatyzacja

KUPON RABATOWY
Restauracja Molo Cafe

5%

www.lot.ustka.pl

„Przystań u Kapitana”

ul. Wrzowska 1, 76-270 Ustka
tel: 59 815 20 20
poczta@przystanukapitana.ustka.pl
www.przystanukapitana.ustka.pl

Obiekt znajduje się po stronie zachodniej Ustki, na skraju pięknego sosnowego lasu, nieopodal morza. Wspomniany klimat i piękne otoczenie w połączeniu ze smaczną kuchnią i przemiłą obsługą dostarczą Państwu fantastycznych doznań i przemiłych wspomnień.



Rodzaj kuchni:

regionalna



Ilość miejsc:

30



Specjalność lokalu:

indyk w sosie własnym i zupy rybne



Średnia cena obiadu dla 2 osób:

około 30-50 zł



Obiekt:

sezonowy (kwiecień-październik)



Godziny funkcjonowania:

Pn.-Nd. 12:00-22:00 (czerwiec-sierpień), pozostałe miesiące (kwiecień, maj, wrzesień i październik) w zależności od ilości gości



miejsce przystosowane dla osób niepełnosprawnych

KUPON RABATOWY
Przystań u Kapitana

5%

www.lot.ustka.pl

Restauracja pod Dębem

ul. Kosynierów 13, 76-270 Ustka
tel.: 506 372505

Obiekt zlokalizowany przy urokliwej uliczce domów rybackich. Wnętrze lokalu wypełniają ręcznie wykonane meble, które tworzą romantyczny nastrój.



5%
rabatu

Członek LOT Ustka
Szczególnie polecany!

	Rodzaj kuchni:	polska z akcentem regionalnym
	Ilość miejsc:	30
	Specjalność lokalu:	zupy rybne, barszcz czerwony z kołdunami, żurek z chrzanem
	Średnia cena obiadu dla 2 osób:	40-60 zł
	Obiekt	sezonowy: maj-wrzesień
	Godziny funkcjonowania:	od 11:00 do ostatniego klienta

miejsce przystosowane dla osób niepełnosprawnych

Klimatyzacja

KUPON RABATOWY
Restauracja pod Dębem

5%



www.lot.ustka.pl

Tawerna "Róża Wiatrów"

ul. Promenada Nadmorska 5
76-270 Ustka
tel.: 602 623 845
e-mail: ustka.promenada@neostrada.pl

Tawerna "Róża Wiatrów" jest zlokalizowana w centralnej części Promenady Nadmorskiej w Ustce, przy głównym zejściu na plażę. Specjalizuje się w daniach polskich, serwuje głównie smażone ryby (dorsz, flądra, łosoś). Można tu również zasmakować deserów, takich jak własnej produkcji gofry i lody tradycyjne.



Członek LOT Ustka
Szczególnie polecany!

5%
rabatu

	Rodzaj kuchni:	polska
	Ilość miejsc:	20 + 100 w ogródku sezonowym (kwiecień-październik)
	Specjalność lokalu:	Smażony Dorsz Bałtycki, łosoś z grilla, zapiekanki, gofry, lody własnej produkcji
	Średnia cena obiadu dla 2 osób:	około 40 zł
	Obiekt:	całoroczny
	Godziny funkcjonowania:	Pon.-Ndz. 10:00-24:00 (maj-wrzesień) oraz Sob.-Ndz. 11:00-18:00 (październik-kwiecień)

Płatność kartą

KUPON RABATOWY
Tawerna Róża Wiatrów

5%



www.lot.ustka.pl

Restauracja UST-RYB

ul. Westerplatte 38, 76-270 Ustka
tel: 59 814 58 78
e-mail: ustryb@op.pl
www.ust-ryb.pl

Obiekt zlokalizowany przy plaży zachodniej. Poza świeżymi smażonymi rybami oferuje także przekąski oraz rozmaite desery. Gwarantuje świeżość potraw i miłą obsługę.



Rodzaj kuchni: regionalna



Ilość miejsc: 80



Specjalność lokalu: łosoś po rybacku, Dorsz zapiekany ze szpinakiem, Bogracz z dorsza



Średnia cena obiadu dla 2 osób: 50 zł



Obiekt: sezonowy - (maj-wrzesień)



Godziny funkcjonowania: do ostatniego klienta

KUPON RABATOWY
Restauracja UST-RYB **5%**

www.lot.ustka.pl

Tradycyjna Wędzarnia Ryb “Złota Podkova”

Wędzarnia: ul. Ogrodowa 3, Ustka
Sklep i Smażalnia Ryb:
ul. Marynarki Polskiej 64c, Ustka
Bar: ul. Marynarki Polskiej 3 (Port), Ustka
tel.: 601 829 979, www.ryby.tp1.pl

Członek LOT Ustka
Szczególnie polecany!

W obiekcie od 1958 r. można zakupić ryby wędzone tradycyjną metodą.

Specjalność lokalu:	Łosoś, Węgorz, Makreła, Dorsz, Flądra, Śledź
Obiekt:	całoroczny
Godziny funkcjonowania:	Pn.-Pt. 8:00-15:00, Sob. 8:00-13:00, Ndz. nieczynne

5%
rabatu

Sklep i Smażalnia Ryb “Złota Podkova”

Obiekt znajduje się przy głównej ulicy Marynarki Polskiej naprzeciw Muzeum Ziemi Usteckiej.

Rodzaj kuchni:	Regionalna z recepturą smażenia ryb bez ciasta
Ilość miejsc:	24
Specjalność lokalu:	Ryby smażone bez ciasta w tradycyjnych przyprawach kaszubskich, ryby w galarecie, tatar z łososia, zupa rybna z łososia, ryby grillowane
Średnia cena obiadu	30-40 zł
Obiekt:	całoroczny
Godziny funkcjonowania:	Pn.-Ndz. 10:00-22:00 (lipiec, sierpień) oraz 10:00-18:00 (wrzesień-czerwiec)

5%
rabatu

Bar “Złota Podkova”

Obiekt z widokiem na Port, w sąsiedztwie Promenady Nadmorskiej.

Rodzaj kuchni:	Regionalna z recepturą smażenia ryb bez ciasta
Ilość miejsc:	30
Specjalność lokalu:	Zupa rybna z łososia
Średnia cena obiadu	30-40 zł
Obiekt:	całoroczny
Godziny funkcjonowania:	Pn.-Ndz. 10:00-22:00 (lipiec, sierpień) oraz 10:00-18:00 (wrzesień-czerwiec)



5%
rabatu

KUPON RABATOWY
Wędzarnia Smażalnia Bar
Złota Podkova **5% 5% 5%**

www.lot.ustka.pl

Obiekty noclegowe LOT USTKA

Nazwa Obiektu	Adres	Telefon	E- mail
HOTELE			
AZOTY	Ustka, ul. Wczasowa 25	59 814 40 84	hotel@azoty.com.pl
ALGA	Ustka, ul. Chopina 2	59 814 72 11	recepca@hotelalga.pl
ENERGETYK	Ustka, ul. Kościuszki 19	59 815 23 00	recepca@energetyk.ustka.pl
LUBICZ	Ustka, ul. Grunwaldzka 14	59 814 31 02	reservation@hotel-lubicz.pl
REJS	Ustka, ul. Marynarki Polskiej 51	59 814 78 50	info@hotelrejs.com
ROYAL BALTIC	Ustka, ul. Wczasowa 26	59 815 52 81, 59 815 52 82	recepca@royal-baltic.pl
DOLINA CHARLOTTY	Strzelinko 14, 76-200 Słupsk	59 847 29 80	rezerwacja@charlotta.pl
OŚRODKI W CZASOWE			
DAGMOR	Ustka, ul. Storczykowa 6	59 814 99 30	dagmor@dagmor.pl
SKAUT	Ustka, ul. Darłowska 2	59 814 65 74	ustkaskaut@op.pl
ALBATROS	Ustka, ul. Wczasowa 15	59 814 51 75	albatros@afr.pl
NIEWIADÓW	Ustka - Uroczysko	59 814 49 86	owniewiadow@wp.pl
UROCZYSKO	Ustka - Uroczysko	601 991 122	biuro@osrodekuroczysko.eu
ZACISZE	Ustka, ul. Wczasowa 12	59 814 43 05	zacisze@ta.pl
WŁÓKNIARZ	Ustka, ul. Wczasowa 15	59 814 70 69	wlokniarz@ta.pl
EWA	Ustka, ul. Rybacka 7	59 814 52 81	biuro@ewa.ustka.pl
PERŁA	Ustka, ul. Wczasowa 27	59 814 64 09	perla_ust@pro.onet.pl
MAGDA II	Ustka, ul. Kochanowskiego 20	59 814 72 30	magda@ta.pl
PAŁAC POD BOCIANIM GNIAZDEM	Runowo 23, 76-230 Potęgowo	59 81151 49	biuro@runowo.pl
A WILLA	Ustka, ul. Niemcewicz 33	604 224 352	awilla@onet.pl
PARK ŁĘDOWO	Łędowo 1 a, 76-270 Ustka	59 814 99 36	rezerwacja@park-hotel.pl
TĘCZA	Ustka, ul. Chopina 1/3	59 814 40 91	tecza@ta.pl
UZDROWISKO USTKA	Ustka, ul. Chopina 2	59 814 56 65	biuro@uzdrowisko-ustka.com.pl

APARTAMENTY			
BRYZA	Ustka, Promenada Nadmorska 11	500 217 813	kaja100@autograf.pl
AGA	Ustka, ul. Na Wydmie 4/13	59 814 41 51	agnieszka.dor@wp.pl
KASIA	Ustka, ul. Na Wydmie 9/40	693 100 272	fotolab@vp.pl
ARKADIA	Wodnica, ul. Ogrodowa 7, 76-270 Ustka	608 779 554	apartamenty_arkadia@wp.pl
APARTAMENTY UST-RYB	Ustka, ul. Grunwaldzka 17	59 814 58 78	biuro@ust-ryb.com.pl
BIAŁA MEWA	Ustka, ul. Mickiewicza 10/6	59 814 69 00	domkibialamewa@op.pl
IRENA	Ustka, ul. Marynarki Polskiej 31/29	59 842 79 05	omega@nieruchomosci.slupsk.pl
LIMAGRAF	ul. Sosnowa 16, Dębina 76-211	606 223 929	limagraf@interia.pl
MAGDALENA	Ustka, ul. Kościelniaka 3/10	503 444 364	brak
APARTAMENT	Ustka, ul. Wczasowa 2/24	602 228 364	ksiegarnia.szkolna.sl@wp.pl
APARTAMENT	Ustka, ul. Kościelniaka 15/18	602 228 364	ksiegarnia.szkolna.sl@wp.pl
APARTAMENTY „ACTIV CLUB”	Ustka, ul. Na Wydmie 1	59 814 87 00, 601 652 590	apartamenty@ustka.org.pl
PLUS	Ustka, ul. Marynarki Polskiej 44	605 268 618	teresa.rosinska1@gmail.com
RESIDENZ SELENA	Ustka, ul. Kosynierów 23	696 799 950	brak
SPOKOJNE APARTAMENTY NA WYDMIE	Ustka, ul. Na Wydmie 9/44 oraz 10/80	603 070 188	jrz@sl.home.pl
POKOJE			
ANNA	Ustka, ul. Wilcza 27	59 814 51 41	w.siudek@wp.pl
ARKA	Ustka, ul. Sportowa 4	59 814 97 65	brak
DANUSIA	Ustka, ul. Grunwaldzka 63	59 814 55 14, 604 091 957	monbinek@yahoo.com
ZIMMER FREI	Ustka, ul. Leśna 1	59 814 94 86	brak
A'LA PERŁA	Ustka, ul. Perłowa 3	506 080 738	pokoje@alaperla.pl
ADAŚ	Zimowiska 19, 76-270 Ustka	59 814 54 34	brak
AMBER	Ustka, ul. Krokusowa 26	59 814 93 67	aniaamber26@wp.pl
ART.-KUŹNIA	Bałamątek 17 a, 76-211 Objazda	59 814 17 80	kuznia@onet.eu
BALTICA	Ustka, ul. Grunwaldzka 17	601 330 388	baltica@usteckie.info
BURSZTYNOWE POKOJE GOŚCINNE	Ustka, ul. Marynarki Polskiej 68	500 092 195	mikmg1@o2.pl
DOMA	Ustka, ul. Wilcza 22	59 814 56 23	doma@pro.onet.pl

BRZOWOWY DOMEK	Ustka, ul. Brzozowa 7	59 814 57 52	brzozowa7@poczta.onet.pl
CHATA RYBAKA	Ustka, ul. Gen. Grota Roweckiego 17	691 505 423	janustka@poczta.onet.pl
DOM PRZY REJA	Ustka, ul. Reja 12	59 814 87 41	maria.belz@wp.pl
DOMEK RÓŻANY	Ustka, ul. Limanowskiego 6	59 814 89 81	dworek60@op.pl
IRENKA	Ustka, ul. Krasickiego 15	59 814 52 71	irenka@irenka.pl
KAMILA	Ustka, ul. Gen. Grota Roweckiego 2	59 814 77 58	ewa.mik@neostrada.pl
POKOJE DUNIA	Ustka, ul. Krokusowa 33	59 814 48 34	mskwarczak@gmail.com
LAWENDOWA PRZYSTAŃ	Ustka, ul. Niemcewicza	691 913 513	marzenakisiel3@wp.pl
LETNIA SIESTA	Ustka, ul. Chabrowa 1	59 814 64 14	bozena_wenta@wp.pl
LETNISKO PRZY BURSZTYNOWEJ	Ustka, ul. Bursztynowa 21	59 814 51 86	jedrzychowscy@wp.pl
NEMO	Ustka, ul. Łąkowa 10	59 814 54 94	kasja.pal@op.pl
PRZYSTAŃ U KAPITANA	Ustka, ul. Wrzosowa 1	59 815 20 20	poczta@przystanukapitana.ustka.pl
POD MODRZEWIEM	Ustka, ul. Brzozowa 11	59 814 43 95	brak
POGODA	Ustka, ul. Sprzymierzeńców 13 a	59 814 47 15	info@ustka-pogoda.pl
FALA	Ustka, ul. Chopina 9 a	59 814 57 22	fala24@vp.pl
SAPIEHA	Ustka, ul. Lipowa 4	59 814 52 83	mariana.prokop@wp.pl
U SZYMAŃSKIEJ	Ustka, ul. Słowiańska 12	59 814 95 05	uszymanskiej@nadbaltykiem.pl
U TERESY	Ustka, ul. Darłowska 4	505 026 209	ttomosz@wp.pl
PRZY NEPTUNIE	Ustka, ul. Jagiellońska 4	59 814 57 72	przyneptunie@o2.pl
PRZY NEPTUNIE 2	Ustka, ul. Jagiellońska 6	59 814 95 18	przyneptunie2@o2.pl
WCZASY U ANTONINY	Ustka, ul. Sportowa 6	59 814 40 50	a.kenc@interarena.pl
WILLA BARWNA	Wodnica 11, 76-270 Ustka	603 611 071	ewa.piasecka2@neostrada.pl
POKÓJ U JOLI	Ustka, ul. Marynarki Polskiej 78 a	59 814 41 99, 602 180 148	architekt@slupsk.net
POKOJE GOŚCINNE „REJA”	Ustka, ul. Reja 5 a	59 814 43 39, 694 613 653	brak
DOMY WILLOWE			
WILLA SŁOWACKIEGO	Ustka, ul. Słowackiego 12	602 623 845	słowackiego@o2.pl
VILLA WENEL	Ustka, ul. T. Kościuszki 1	501 378 777	villawenel@op.pl
U PRZYJACIÓŁ	Ustka, ul. Żeromskiego 10	59 841 70 01	demika81@tlen.pl

BARBARA L	Ustka, ul. Kopernika 4	59 814 41 81	t.laskowski2@wp.pl
DOM GOŚCINNY SALWADOR	ul. Różana 7, 76-107 Jarosławiec	59 810 95 41	w-graniak@o2.pl
VILLA ARONIA	Ustka, ul. Mickiewicza 15	605 045 006	villaaronia@villaaronia.ustka.pl
VILLA LARTE	Ustka, ul. Mickiewicza 19	59 8149 534, 502 104 970	kglinter@onet.pl
PENSIJONATY			
KOGA	Ustka, ul. Westerplatte 3	59 814 99 77	koga@koga.ustka.pl
OLEŃKA	Ustka, ul. Zaruskiego 1	59 814 85 22	biuro@pensjonatolenka.ustka.pl
AGROTURYSTYKA			
PRZYSIÓŁEK	Duninówko 1, (k. Ustki), 76-270 Ustka	59 814 13 40	przysiolek@o2.pl
AGRO-GRUCHA	Przewłoka 34, 76-270 Ustka	59 814 98 66	msgruszczynscy@wp.pl
U VIOLI	Smółdzino, ul. Boh. Warszawy 36 a	59 811 72 52	violeta31@poczta.onet.pl
U GIENI	Smółdzino, ul. Boh. Warszawy 36	59 817 17 37	violeta31@poczta.onet.pl
MIESZKANIA			
MIESZKANIE ALKA	Ustka, ul. Kopernika 12/6	59 840 38 35	tonii@onet.eu
MIESZKANIE NA KOPERNIKA	Ustka, ul. Kopernika 16/16	691 572 254	urupniewska@wp.pl
MIESZKANIE SAMODZIELNE	Ustka, ul. Grunwaldzka 51/14	59 814 58 59	brak
MIESZKANIE SYRENKA	Ustka, ul. Kopernika 17/37	661 021 674	iwoustka@wp.pl
U BERTY	Ustka, ul. Kopernika 16/25	503 521 282	brak
MIESZKANIE SAMODZIELNE	Ustka, ul. Wczasowa 5/85	512 325 179, 509 408 973	brak
DOMKI LETNISKOWE			
DOMEK POD LIPĄ	Przewłoka 31, 76-270 Ustka	501 806 735	agamir1@wp.pl
DOMEK W ZACISZU	Wodnica, ul. Głogowa 2, 76-270 Ustka	601 637 983	morus6@o2.pl
DOMKI U STASI	Ustka, ul. Pułaskiego 10	59 814 50 39	milena21x@interia.pl
POLA NAMIOTOWE I CAMPINGI			
CAMPING MORSKI 101	Ustka, ul. Armii Krajowej 4	59 814 44 26	cam_mor@pro.onet.pl
BOROWINKA	Ustka, ul. Gen. Grota Roweckiego 9	59 814 69 85	borowinka-ustka@wp.pl
CAMPING SŁONECZNY	Ustka, ul. Grunwaldzka 35	59 814 42 10	osir@um.ustka.pl