



Restauracja czynna codziennie od 16:00 do 22:00

Restaurant open every day from 4:00 pm to 10.00 pm

Restaurant geöffnet täglich 16:00 - 22:00

PRZYSTAWKI

APPETIZERS

VORSPEISEN

1. Tatar z łososia z kaparami skropiony oliwą 21 zł

Salmon tartare with capers, sprinkled with olive oil

Lachstatar mit Kapern und Olivenöl

2. Francuski pasztet z gęsi z konfiturą żurawinową 15 zł

Goose meat French pate served with cranberry jam

Französische Gans-Pastete mit Moosbeerenmus

3. Carpaccio wołowe z bazyliowym pesto z dodatkiem suszonych pomidorów i parmezanu 20 zł

Beef carpaccio served with basil pesto, dried tomatoes and Parmesan

Rinder-Carpaccio mit Basilikum-Pesto mit getrockneten Tomaten und Parmesan

4. Szaszłyki krewetkowe smażone na świeżym imbirze z płatkami róż i świeżą sałatą 20 zł

Shrimp shish kebab fried with fresh ginger, served with rose petals and fresh lettuce

Shrimps Schaschlik gebraten auf frischem Ingwer mit Rosenblättern und frischem Salat



5. Trio śledziowe 12 zł

Herring trio

Hering-Trio

**6. Mix sałat – 3 rodzaje sałat, pomidory koktajlowe, ogórek zielony, cebula, orzechy
11 zł**

Assorted lettuce – 3 kinds of lettuce, cocktail tomatoes, cucumber, onion, nuts

*Salat-Mix – 3 Arten von Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln,
Nüssen*

Do wyboru z dodatkiem :

Can be served with:

wahlweise mit:

Kurczak (Chicken ,Hähnchen) 7 zł

Tuńczyk i jajko (Tuna and egg, Thunfisch und Ei) 7 zł

Krewetki (Schrimps, Shrimps) 10 zł

Ser typu feta i oliwki (Feta and olives, Feta Käse und Oliven) 7 zł

Do wyboru: sos jogurtowy lub vinaigrette

With yoghurt or vinaigrette dressing

Zur Auswahl: Joghurt- oder Vinaigrette-Sauce



**7. Deska wyselekcjonowanych serów i wędlin z dodatkiem sosu miodowego,
orzechów i suszonej śliwki z bagietką 18 zł**

*Platter of assorted cheese, cold cuts and sausages served with honey dressing,
nuts, prune and baguette*

*Käse- und Wurstwaren-Teller mit Honig-Sauce, Nüssen und getrockneten Pflaumen
mit Baguette*

ZUPY
SOUPS
SUPPEN

1. Krem z pomidorów z bazylią 10 zł

Tomato cream soup with basil

Tomatencreme mit Basilikum

2. Consomee ze świeżego łososia z delikatną nutką szafranu 12 zł

Fresh salmon consommé with a delicate hint of saffron

Consomee aus frischem Lachs mit ein bisschen Safran

3. Staropolski żurek z jajkiem i kiełbasą według receptury kucharza 10 zł

Chef's traditional Polish sour bread soup served with egg and sausage

Altpolnische saure Mehlsuppe mit Ei und Weißwurst nach der Kochrezeptur



DANIA GŁÓWNE
MAIN COURSES

HAUPTGERICHTE

**1. Piers z kurczaka w osłonce miodowo- orzechowej z sałatą
oraz gruszkowym puree 25 zł**

*Chicken breast coated with honey and nuts served with lettuce and pear
purée*

Hühnerbrust in Honig-Nuss-Hülle mit Salat und Birnenpüree

2. Kieszonki drobiowe z kurkami, frytkami oraz surówką 25 zł

Chicken pockets served with chanterelle mushrooms, chips and salad

Geflügel-Pockets mit Pfifferlingen, Pommes frites und Rohkost

3. Stek wołowy na sałacie z grillowaną cukinią oraz kluseczki gnocchi 45 zł

Beef steak on lettuce served with grilled courgette and gnocchi

dumplings

Rindersteak auf Salat mit gegrillten Zucchini und Gnocchi

**4. Połędwiczki wieprzowe w sosie z kurką, z zapiekаныmi ziemniakami
oraz buraczki marynowane 32 zł**

*Pork loin in chanterelle mushroom sauce served with baked potatoes and
pickled beetroots*

*Schweinefilet in Pfifferlingen-Sauce serviert mit Bratkartoffeln und eingelegten
Rüben*

**5. Pół kaczki zapiekanej w owocach cytrusowych, polanej sosem żurawinowym z
czerwoną zasmażaną kapustą na słodko w towarzystwie śląskich klusek 44 zł**

*Half a duck roasted with citrus fruit, dressed with cranberry sauce,
served with sweet fried red cabbage and Polish potato dumplings*

*Halb-Ente gebraten in Zitrusfrüchten, in Moosbeerensauce mit gebratenem Süß-
Rotkohl mit Schlesischen Knödeln*



- 6. Grillowany łosoś z warzywnym leczo na szafranowym ryżu 35 zł**
Grilled salmon with vegetable letcho served on saffron rice
Gegrillter Lachs mit Gemüse – Letscho auf Safranreis
- 7. Zapiekany filet z dorsza z marchewką i pomidorami, puree koperkowe 29 zł**
Roasted cod fillet served with carrot, tomatoes and dill purée
Dorsch-Filet gebacken mit Karotten und Tomaten, Dill-Püree
- 8. Risotto z owoców morza 25 zł**
Seafood risotto
Risotto aus Meeresfrüchten
- 9. Penne z brokułami otulone sosem pomidorowym z dodatkiem parmezanu 18 zł**
Penne with broccoli served with tomato sauce and Parmesan
Penne mit Brokkoli in Tomatensauce mit Parmesan
- 10. Tagiatelle z pieczarkami i kawałkami soczystego kurczaka w delikatnym sosie serowym 22 zł**
Tagliatelle with mushrooms and chunks of juicy chicken in delicate cheese sauce
Tagliatelle mit Champignons und saftigen Hähnchen –Stücken in einer delikaten Käse-Soße
- 11. Tagiatelle z cukinią i rodzynkami w białym winie 20 zł**
Tagliatelle with courgette and white wine soaked raisins
Tagliatelle mit Zucchini und Rosinen in Weißwein



Na życzenie Gości zamieniamy dodatek w daniu głównym na ziemniaki z wody, puree, frytki, talarki ziemniaczane lub ryż

At your request, main dish can be served with water boiled potatoes, mashed potatoes, chips, potato slices or rice.

Auf Wunsch der Gäste werden zum Hauptgericht wahlweise Kartoffeln aus Wasser, Kartoffelpüree, Pommes frites, Kartoffelscheiben oder Reis serviert

DLA NAJMŁODSZYCH
DISHED FOR KIDS

FÜR KINDER

1. Nuggetsy z kurczaką z frytkami 11 zł
Chicken nuggets with chips

Hähnchen - Nuggets mit Pommes frites

2. Spaghetti z sosem pomidorowym 11 zł
Spaghetti with tomato sauce

Spaghetti mit Tomatensauce



DESERVY
DESSERTS

DESSERTS

- 1. Szarlotka na ciepło 9 zł (gałka lodów i bita śmietana 1,50 zł)***
Apple pie served hot (with a scoop of vanilla ice-cream and whipped cream)
Apfelkuchen aus Mürbeteig (Eiskugel und Schlagsahne)

- 2. Mus czekoladowy z malinami 11zł***
Chocolate mousse with raspberries
Schokoladenmus mit Himbeeren

- 3. Czekoladowa gruszka w sosie amaretto z gałką lodów 9 zł***
1. Chocolate pear in amaretto sauce served with a scoop of ice-cream
Birne in Schokoladensauce mit Amaretto Sauce und Eiskugel

NAPOJE GORĄCE
HOT DRINKS
WARMER GETRÄNKE

- 1. Herbata 5 zł***
Tea
Tee

- 2. Herbata imbryk 7zł***
Teapot of tea
Tee Wasserkessel

Smaki do wyboru/Available flavours/Geschmack wahlweise :
Earl grey, Green Tea Mandarin Orange, English Breakfast, Rosehip, Green Tea Senche, Mint, Forest Fruits, Lemon Tea, Peach Mango, Citrus Delight.



3. Kawa czarna/ Kawa biała 6 zł

*Black/White coffee
Kaffee / Kaffee mit Milch*

4. Espresso 8 zł

5. Espresso Doppio (podwójne) 9 zł

*Double espresso
Doppel espresso*

6. Cappuccino 9 zł

7. Cappuccino z syropem smakowym 10 zł

*Flavoured Cappuccino
Cappuccino mit Sirup*

Smaki do wyboru/Available flavours/Geschmack wahlweise : Karmel, Amaretto,
Wanilia, Orzech Laskowy/Caramel, Amaretto, Vanilla, Haselnut/Karamell,
Amaretto, Vanille, Haselnuss

8. Latte 9 zł



9. Latte z syropem smakowym 10 zł

Flavoured Latte

Latte mit Sirup

Smaki do wyboru/Available flavours/Geschmack wahlweise: Karmel, Amaretto,
Wanilia, Orzech Laskowy/Caramel, Amaretto, Vanilla, Hazelnut/ Karamell,
Amaretto, Vanille, Haselnuss

10. Gorąca czekolada dekorowana bitą śmietaną 9 zł

Hot chocolate served with whipped cream

Heiße Schokolade mit Schlagsahne

11. Gorąca czekolada z syropem smakowym i bitą śmietaną 10 zł

Flavoured hot chocolate served with whipped cream

Heiße Schokolade mit Sirup und Schlagsahne

Smaki do wyboru/Available flavours/Geschmack wahlweise: Karmel, Amaretto,
Wanilia, Orzech Laskowy/Caramel, Amaretto, Vanilla, Hazelnut/ Karamell,
Amaretto, Vanille, Haselnuss



NAPOJE ZIMNE
COLD BEVERAGES
KALTE GETRÄNKE

- 1. Sok owocowy 0,2l (pomarańczowy, jabłkowy, pomidorowy, grejpfrut, czarna porzeczka) 4 zł**
Fruit juice 0.2 l (orange, apple, tomato, grapefruit, blackcurrant)
Obstsajt 0,2l (Orangensaft, Apfelsaft, Tomatensaft, Grapefruit, Johannisbeere)
- 2. Woda mineralna 0,2l 3 zł**
Mineral water 0,2l
Mineralwasser 0,2l
- 3. Pepsi 0,2l 4 zł**
- 4. Mirinda 0,2l 4 zł**
- 5. 7UP 0,2l 4 zł**
- 6. Schweppes 0,2l 4 zł**
- 7. Red bull 0,25l 8 zł**



ZESTAWY OBIĄDOKOŁACJI 29,00 PLN

1. Staropolski żurek z jajkiem i kiełbasą według receptury kucharza

Żeberka zapiekane w piwie z frytkami i z surówką

Lody z polewą czekoladową

*Chef's traditional Polish sour bread soup served with egg
and sausage*

Beer roasted ribs served with chips and salad

Ice-cream with chocolate sauce

2. Zupa ogórkowa

Kieszonki drobiowe z kurkami, frytkami oraz surówką

Szarlotka na ciepło

*Cucumber soup
Chicken pockets stuffed with chanterelle mushrooms,
served with chips and salad
Apple pie served hot*

3. Zupa fasolowa

Spaghetti bolognese

Gruszką w sosie czekoladowym

*Bean soup
Spaghetti Bolognese
Pear in chocolate sauce*

Oferta nie łączy się z innymi promocjami.

This offer cannot be used in conjunction with other special offers.



ALKOHOLE

<i>Wódki/Vodka/Wodka</i>		<i>Likiery/Liqueur/Liköer</i>		<i>40 ml</i>
<i>Żołądkowa/Żubrówka/Krupnik/</i>	<i>40 ml 6 zł</i>	<i>Lagermeister</i>		<i>9zł</i>
	<i>0,5 l 60 zł</i>	<i>Cointreau</i>		<i>11zł</i>
	<i>0,7 l 80 zł</i>	<i>Kablua</i>		<i>9zł</i>
<i>Absolut/Finlandia</i>	<i>40 ml 8 zł</i>	<i>Goldwasser</i>		<i>8 zł</i>
	<i>0,5l 80 zł</i>	<i>Baileys</i>		<i>10zł</i>
	<i>0,7l 110 zł</i>	<i>Benedictine</i>		<i>12 zł</i>
<i>Gin</i>	<i>40ml</i>	<i>Vermouth</i>		<i>40ml</i>
<i>Lubuski</i>	<i>8zł</i>	<i>Martini Bianco</i>		<i>10zł</i>
<i>Bombay</i>	<i>12zł</i>			
<i>Tequila & Rum</i>	<i>40ml</i>	<i>Piwo/Beer/Bier</i>		
<i>Tequila Olmeca Silver</i>	<i>12zł</i>	<i>Piwo Lech/Tyskie/Żywiec/Warka Strong 0,5l</i>		<i>6zł</i>
<i>Tequila Olmeca Gold</i>	<i>12zł</i>	<i>Piwo Heineken/Redd's 0,5 l</i>		<i>10zł</i>
<i>Bacardi White</i>	<i>9zł</i>	<i>Piwo Heineken 0,33l</i>		<i>6zł</i>
<i>Bacardi Black</i>	<i>9zł</i>	<i>Piwo Grzane</i>		<i>8zł</i>
<i>Whisky</i>	<i>40ml</i>	<i>Wina białe/White Wine / Weißwein:</i>		
<i>Johny Walker Red</i>	<i>11zł</i>	<i>CAVIGNON, francuskie półwytrawne</i>		
<i>Johny Walker Black</i>	<i>15zł</i>	<i>FINISTERRA półsłodkie portugalskie</i>		
<i>Ballantine's</i>	<i>11zł</i>			
<i>Cognac</i>	<i>20ml</i>	<i>Wina czerwone/Red Wine / Rotwein:</i>		
<i>Henessy</i>	<i>23 zł</i>	<i>CHENET MERLOT wytrawne francuskie</i>		
		<i>FINISTERRA półsłodkie portugalskie</i>		
		<i>BONGERONDE francuskie półsłodkie</i>		
		<i>BONGERONDE francuskie półsłodkie</i>		
		<i>CHENET MERLOT francuskie wytrawne</i>		
		<i>Wina różowe/Wine rosé / Rosewein:</i>		
		<i>FINISTERRA półwytrawne portugalskie</i>		
<i>herbata z rumem/ea laced with rum / Tee mit Rum</i>		<i>7zł</i>		
<i>Kawa Irish/ Irish coffee</i>		<i>15zł</i>		