

MENU

PRZYSTAWKI STARTERS | VORSPEISEN

Krewetki tygrysie [6 szt.]
na maśle czosnkowym z grubo siekaną
pietruszką, chili i grzanką



*Tiger prawns in garlic butter with
chopped parsley, chili and toast
Riesengarnelen in Knoblauchbutter
mit gehackter Petersilie, Chili und Toast*

Tatar z polędwicy wołowej z żółtkiem,
piklami, pieczywem i masłem



*Beef tenderloin tartare with egg yolk,
pickles, bread and butter
Rinderfilet-Tatar mit Eigelb,
Essiggurken, Brot und Butter*

Sałatka z grillowanym camembertem,
pomidorkami cherry, palonymi
migdałami z winegret winogronowym
i bagietką korzenną



*Salad with grilled camembert,
cherry tomatoes, roasted almonds
with grape vinaigrette and baguette
Salat mit gegrilltem Camembert,
Kirschtomaten, gerösteten Mandeln
mit Traubenvinaigrette-Dressing und Baguette*

Sałatka z kurczakiem, awocado,
pomidorem, ogórkiem, hiszpańskimi
papryczkami z sosem na bazie mascarpone
i palonej papryki, bagietką korzenną



*Salad with chicken, avocado, tomato,
cucumber, Spanish peppers with a mascarpone
and roasted pepper sauce and baguette
Salat mit Hühnchen, Avocado, Tomate,
Gurke, spanischen Paprika mit einer Sauce
aus Mascarpone und gerösteten Paprika
und Baguette*

Sałatka z wędzonym łososiem,
glonami wakame, fasolą edamame,
papryką, kiełkami, sosem tysiąca wysp
i bagietką korzenną



*Salad with smoked salmon, wakame seaweed,
edamame beans, peppers, sprouts
and Thousand Island dressing with baguette
Salat mit Räucherlachs, Wakame-Algen,
Edamame-Bohnen, Paprika, Sprossen
und Thousand-Island-Dressing mit Baguette*

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT. All prices
include VAT. Mehrwertsteuer ist in allen Preisen inbegriffen.

ZUPY SOUPS | SUPPEN

Tom Yum z krewetkami tygrysimi (3 szt.),
fasolką edamame, grzybkami shimeji
i kolendrą



*Tom Yum with tiger prawns (3 pcs.),
edamame beans, shimeji mushrooms and coriander
Tom Yum mit Riesengarnelen (3 Stück),
Edamame-Bohnen, Shimeji-Pilzen und Koriander*

Krem z palonego buraka
z wędzonym tofu, palonym słonecznikiem
i mlekiem kokosowym



*Roasted beetroot cream with smoked tofu,
roasted sunflower seeds and coconut milk
Gebackene Rote Bete Creme
mit geräuchertem Tofu,
gerösteten Sonnenblumenkernen
und Kokosmilch*

Zupa Ducha Gór z jajkiem mollet,
borowikami i ziemniakami



*Mountain spirit's soup with mollet egg,
porcini and potatoes
Regionale Supp emit Ei, Steinpilzen und Kartoffeln*

Górski żur w chlebie z jajkiem



*Mountain sour rye soup in bread with egg
Bergsauer-Roggensuppe im Brot mit Ei*

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE

Filet z mintaja w tempurze,
z frytkami i surówką z kapusty kiszzonej



*Fish & chips fillet with pollack with fries
and salad sauerkraut
Fish & chips fillet pollack mit frites
und salat sauerkraut*

Sandacz w sosie curry z warzywami,
winogronami i ryżem jaśminowym



*Zander in curry sauce with vegetables,
grape, and jasmine rice
Zander in Currysauce mit Gemüse,
Trauben und Jasminreis*

Filet drobiowy z suszonymi pomidorami,
gnocchi, podany ze szpinakiem
i chipsem z boczku



*Chicken fillet with sundried tomatoes,
gnocchi, served with spinach and bacon chips
Hähnchenfilet mit getrockneten Tomaten,
Gnocchi, serviert mit Spinat und Speckchips*

Zasmażany makaron ryżowy
z polędwiczką wieprzową i warzywami



*Fried rice noodles with pork sirloin
and vegetables*

*Gebraten Reisnudeln
mit Schweinefilet und Gemüse*

Pappardelle w sosie śmietanowym
z boczkiem, pieczarkami
i hiszpańskimi papryczkami



*Pappardelle in cream sauce with bacon,
mushrooms and Spanish peppers
Pappardelle in Sahnesauce mit Speck,
Champignons und spanischen Paprika*

Hiszpańska golonka w sosie piwnym
na maślanej fasolce szparagowej
z pieczonymi ziemniakami i chrzanem



*Spanish pork shank in beer sauce on green beans
with butter, baked potatoes and horseradish
Spanisch schweinshaxe in Biersoße auf grünen Bohnen
mit Butter, Ofenkartoffeln und Meerrettich*

Tradycyjny schabowy
z ziemniakami gotowanymi i mizerią



*Traditional pork chop with boiled
potatoes and cucumbers with sour cream
Traditionelles Schweinekotelett
mit Salzkartoffeln und Gurken mit Sauerrahm*

Stek z polędwicy wołowej
z pieczonymi ziemniakami,
grillowanymi warzywami i sosem imbirowym



*Beef tenderloin steak on mushrooms with baked
potatoes, grilled vegetables and ginger sauce
Rindersteak auf Champignons mit Bratkartoffeln,
Grillgemüse und Ingwersauce*

Burger wołowy z bekonem,
cebulą, serem, ogórkiem, pomidorem,
sałatą, jajkiem, majonezem,
sosem chrzanowym i frytkami



*Beef burger with bacon, onion, cheese,
cucumber, tomato, salad, fried egg, mayonnaise,
horseradish sauce and fries
Rindfleisch Burger mit Speck, Spiegelei,
Zwiebel, Käse, Essiggurken, Tomate,
Grüner Salat, Mayonnaise, Meerrettich-Sauce
und Pommes Frites*

INFORMACJE DODATKOWE ADDITIONAL INFORMATION

wegetariańskie
vegetarian wegańskie
vegan regionalne
regional

szef kuchni poleca
chef recommends

ostre danie
spicy dish

PIZZA

30
cm

SERWOWANA Z KETCHUPEM I SOSEM CZOSNKOWYM

*Pizza served with ketchup and garlic sauce.
Pizza serviert mit Ketchup und Knoblauchsauce.*

MARGHERITA 36 zł

sos pomidorowy, ser mozzarella, przyprawy
Tomato sauce, mozzarella cheese, spices

PEPPERONI 40 zł

sos pomidorowy, ser mozzarella,
kielbasa pepperoni
Tomato sauce, mozzarella cheese and pepperoni sausage

PROSCIUTTO 45 zł

sos pomidorowy, ser mozzarella,
szynka parmeńska, rukola, pomidorki cherry,
parmezan, oliwa z oliwek
*Tomato sauce, mozzarella cheese, Parma ham, arugula,
cherry tomatoes, Parmesan cheese, olive oil*

WEGETARIAŃSKA 40 zł

sos pomidorowy, ser mozzarella, pieczarki,
kolorowe papryczki, grillowany karczoch,
świeży szpinak i parmezan
*Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, colorful
peppers, grilled artichoke, fresh spinach and parmesan*

DESERY DESSERTS | NACHTISCH

Szarlotka na gorąco z lodami 33 zł

Warm apple pie with ice-cream

Lody orzechowe z syropem klonowym,
gorącymi wiśniami i waflem 30 zł

*Cream ice cream with nuts, maple syrup,
hot cherries and a waffle*

Lody Mochi na sosie mango z tartą czekoladą 36 zł

*Mochi ice cream with mango sauce
with garted chocolate*

Tiramisu 35 zł

Sernik nowojorski na musie malinowym 36 zł

New York cheesecake with raspberry mousse

ALERGENY ALLERGENS: GLUTEN SOJA/SOYBEANS SIARCZYNY/SULPHITES MLEKO/MILK SELER/CELERY RYBY/FISH JAJA/EGGS ORZECHY INNE/TREE NUTS SEZAM/SESAME GORCZYCA/MUSTARD SEEDS SKORUPIAKI/SHELLFISH GRZYBY/MUSHROOMS