

Menu



PRZYSTAWKI / STARTERS / VORSPEISEN

Ręcznie siekany tatar z polędwicy wołowej podany z korniszonami, cebulą, rydzami i kaparami / 100g / 50g / **38 PLN**

Chopped sirloin tartare with onion, pickled cucumbers, red pine mushrooms and capers / 100g / 50g /

Rinderfilet-Tartar mit Edelreizekern, Zwiebeln, Cornichons und Kapern / 100g / 50g /

Matjas holenderski marynowany z cebulą i kurkami w oliwie podany z salsa z papryki wędzonej / 100g / 50g / 50g / **29 PLN**

Soused herring pickled with onion, golden chantarelle mushrooms, olive oil and smoked paprika sauce / 100g / 50g / 50g /

Marinierter Holländischer Matjes mit Zwiebeln, Pfifferlingen, Olivenöl und geräuchertem Paprika-Dressing / 100g / 50g / 50g /

Falafele z cieciorkei podane z pomidorami concasse i pastą tahini / 100g / 100g / 50g / **19 PLN**

Chickpea falafels with tomatoes concassé and tahini paste / 100g / 100g / 50g /

Falafels aus Kichererbsen auf Tomatenconcassé mit Tahini-Paste / 100g / 100g / 50g /

Deska serów i wędlin podana z owocami sezonowymi i orzechami / 200g / **38 PLN**

Meat and Cheese Plate with seasonal fruits and nuts / 200g /

Snackbrett mit Käse, Wurstwaren, Saisonobst und Nüsse / 200g /

Krewetki aglio e olio podane z guacamole i grzanką czosnkową / 100g / 50g / **38 PLN**

Aglio e olio prawns with guacamole dip and garlic toast / 100g / 50g /

Shrimps aglio e olio mit Guacamole und knusprigem Knoblauchtoast / 100g / 50g /

Risotto buraczane z pieczoną dynią, jajkiem sadzonym na sezamie i z chipsem parmezanowym / 100g / 50g / **25 PLN**

Risotto with beetroot, baked pumpkin, fried egg on sesame seeds and Parmesan chips / 100g / 50g /

Risotto mit roter Bete, gebackenem Kürbis, Sesamsamen, Spiegelei und Parmesan / 100g / 50g /

DOBIERZ SKŁADNIK DO RISOTTO / YOUR CHOISE OF INGREDIENCE TO RISOTTO / ZUTAT NACH WAHL RISOTTO

Krewetki, kaczka, ser koryciński z czarnuszką / 100g / **17 / 16 / 16 PLN**

Prawns, duck, traditional "Koryciński" cheese made from cow's milk with black cumin / 100g /

Shrimps, Ente, polnischer Rohmilchkäse "Koryciński" mit Schwarzkümmeln / 100g /

ZUPY / SOUPS / SUPPEN

Zupa dnia / Soup of the day / Suppe des Tages / 300g / **11 PLN**

Zupa dnia (wegańska) / Soup of the day (vegan) / Suppe des Tages (vegan) / 300g / **11 PLN**

SAŁATKI / SALADS / SALATE

Świeże sałaty z grzankami, chrupiącymi nasionami, pestkami granatu i pieczoną dynią / 100g /

17 PLN

DRESSING DO WYBORU: WINEGRET, CEZAR, BALSAMICZNY MALINOWY

Fresh Lettuce with crunchy seeds, baked pumpkin, pomegranate and toast / 100g /

DRESSING OF YOUR CHOICE: VINAIGRETTE-SAUCE, CAESAR-SAUCE, RASPBERRY BALSAMIC VINEGAR

Frischer, grüner Salat mit Granatapfel, gebackenem Kürbis und knusprigen Samen-Topping / 100g /

DRESSING NACH WAHL: VINAIGRETTE-SAUCE, CAESAR-SAUCE, HIMBEER-BALSAMESSIG

DOBIERZ SKŁADNIK DO SAŁATKI /

YOUR CHOICE OF INGREDIENCE TO FRESH LETTUCE / ZUTAT NACH WAHL SALAT

Krewetki, kaczka, ser koryciński z czarnuszką / 100g /

17 / 16 / 16 PLN

Prawns, duck, traditional "Koryciński" cheese made from cow's milk with black cumin / 100g /

Shrimps, Ente, polnischer Rohmilchkäse "Koryciński" mit Schwarzkümmeln / 100g /



DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES / HAUPTSPEISEN

Makaron tagliatelle z leśnymi grzybami, karmelizowanym borowikiem, tymiankiem i parmezanem / 300g / 31 PLN

Tagliatelle with wild mushrooms, caramelized boletus mushroom, thyme, Parmesan / 300g /

Tagliatelle-Nudeln mit Pilzen, karamellisiertem Steinpilz, Thymian und Parmesan / 300g /

Filet z kurczaka faszerowany ziołami podany na puree z dyni piżmowej z fasolką szparagową w bekonie / 150g / 150g / 32 PLN

Chicken fillet stuffed with herbs, pumpkin puree, green bean with bacon / 150g / 150g /

Hähnchenbrustfilet mit Kräutern, Püree aus dem Moschus-Kürbis mit grünen Bohnen und Speck / 150g / 150g /

Kotlet schabowy panierowany podany z ziemniakami opiekany i zasmażaną kapustą z grzybami / 150g / 150g / 32 PLN

Breaded pork chop served with baked potatoes and fried cabbage with mushrooms / 150g / 150g /

Paniertes Schweinschnitzel mit gebackenen Kartoffeln und Krautsalat mit Pilzen / 150g / 150g /

Pieczone żeberka wieprzowe w glazurze BBQ podane z frytkami belgijskimi i surówką Coleslaw / 200g / 150g / 35 PLN

Baked pork ribs with BBQ, Belgian fries and Coleslaw salad / 200g / 150g /

Gebratene Schweinerippchen mit BBQ-Marinade, belgische Pommes und Krautsalat / 200g / 150g /

Kaczka pieczona w majeranku podana z pampuchami drożdżowymi, puree z czerwonej kapusty, ziemią z orzechów laskowych i chutneyem z jabłek / 300g / 100g / 55 PLN

Baked duck with steamed yeast dumplings, red cabbage puree, nuts and apple dip / 300g / 100g /

Gebratene Ente mit Dampfknödel, Püree aus dem Rotkraut, Waldnüsse und Apfelsauce / 300g / 100g /

Hamburger wołowy podany w bułce własnego wypieku z frytkami belgijskimi i surówką Coleslaw / 250g / 150g / 30 PLN

Beef burger with homemade bread roll, Coleslaw salad and Belgian fries / 250g / 150g /

Klassischer Burger mit selbst gebackenem Brotchen, belgischen Pommes und Coleslaw salat / 250g / 150g /

Stek z polędwicy wołowej podany na duszonej kapuście pak choi z pieczonym burakiem z czarnuszką, sosem z szyszek rakowych i ziemniakami gratin / 200g / 150g / 86 PLN

Sirloin steak on pak choi cabbage with beetroot, nigella seeds, crayfish sauce and potato casserole / 200g / 150g /

Rinderfilet Steak auf Pak Choi-Kraut mit Schwarzkümmel, Krebs-Sauce, roter Bete und Kartoffelauflauf / 200g / 150g /

MENU DZIECIĘCE / KID'S MENU / KINDERMENÜ

Mini pizza / Small Pizza / Kleine Pizza / 100g /

17 PLN

**Fileciki z kurczaka w kukurydzianej panierce, frytki,
surówka z marchewki z ananasem / 100g / 100g /**

17 PLN

Chicken strips breaded with cornfleks, fries,
salad with carrot and pineapple / 100g / 100g /

Kleine Hähnchenbrustfilets mit knusprigen Cornflakes-Panade, Pommes,
Karotten-Ananas-Salat / 100g / 100g /

DESERY / DESSERTS / NACHSPEISEN

**Czekoladowa muffinka podana ze śliwkami duszonymi
z likierem Cointreau / 100g / 50g /**

16 PLN

Chocolate muffin served with plums
stewed in Cointreau liqueur / 100g / 50g /

Schokomuffin und gedünstete
im Likör Cointreau Pflaumen / 100g / 50g /

**Tartaletki z jabłkami i kardamonem,
lody cyrkonowe, coulis z jeżyn / 100g / 50g /**

16 PLN

Tartelettes with apples and cardamom,
cinnamon ice cream, blackberry coulis / 100g / 50g /

Tartelettes mit Äpfeln und Kardamom,
Zimteis und Brombeer-Sauce / 100g / 50g /



NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES / KALTE GETRÄNKE

Pepsi / Pepsi Max / Mirinda / 7 UP / 200ml /	7 PLN
Schweppes Tonic / 200ml /	7 PLN
Lipton Ice Tea / 200ml / BRZOSKWINIOWA LUB CYTRYNOWA / PEACH OR LEMON / PFIRSISCH ODER ZITRONE	7 PLN
Woda mineralna / Mineral water / Mineralwasser / 300ml / GAZOWANA LUB NIEGAZOWANA / SPARKLING OR STILL WATER / SPRUDEL ODER STILL	7 PLN
Lemoniada / Lemonade / Limonade / 300ml / CYTRYNOWA LUB POMARAŃCZOWA / LEMON OR ORANGE / ZITRONENLIMONADE ODER ORANGENLIMONADE	9 PLN
Pepsi / Mirinda / 7 UP / 1 L /	20 PLN

SOKI / JUICES / SÄFTE

Pomarańczowy / Orange / Orangensaft / 200ml /	7 PLN
Czarna Porzeczka / Blackcurrant / Johannisbeersaft / 200ml /	7 PLN
Jabłkowy / Apple / Apfelsaft / 200ml /	7 PLN
Grejfrutowy / Grapefruit / Grapefruitsaft / 200ml /	7 PLN
Pomidorowy / Tomato / Tomatensaft / 200ml /	7 PLN
Sok świeżo wyciskany: pomarańczowy / grejfrutowy / 250ml / Freshly squeezed juice: orange / grapefruit / 250ml / Frisch gepresster Orangensaft / Grapefruitsaft / 250ml /	15 PLN
Sok jabłkowy / pomarańczowy / porzeczkowy / 1 L / Apple / orange / blackcurrant / 1 L / Apfelsaft / Orangensaft / Johannisbeersaft / 1 L /	15 PLN

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES / HEISSE GETRÄNKE

Kawa americano / Americano coffee / Americano	9 PLN
Kawa americano biała / Americano white coffee / Milchkaffee	10 PLN
Kawa cappuccino / Cappuccino	12 PLN
Kawa espresso / Espresso	9 PLN
Kawa espresso doppio / Espresso doppio / Doppelter Espresso	12 PLN
Kawa latte / Latte coffee / Kaffee Latte	14 PLN
Herbata / Tea / Tee	10 PLN
Frappe	14 PLN

NAPOJE ENERGETYCZNE / ENERGY DRINKS / ENERGIE GETRÄNKE

Rockstar original / 250ml /	13 PLN
------------------------------------	---------------

PIWO RZEMIEŚLNICZE / CRAFT BEER / CRAFT BIERE

Piwo Vulcan jasne / Light Vulcan beer / Vulcan Leichtbier / 500 ml /	14 PLN
Piwo Vulcan ciemne / Dark Vulcan beer / Vulcan Schwarzbier / 500 ml /	14 PLN

PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER / BIER VOM FASS

ŻYWIEC / 300 / 500 ml /	7 / 10 PLN
-------------------------	------------

PIWO BUTELKOWE / BOTTELED BEER / FLASCHENBIER

HEINEKEN / 500ml /	12 PLN
DESPERADOS / 400ml /	12 PLN
PAULANER / 500ml /	14 PLN
ŻYWIEC / 500ml /	10 PLN
PREMIUM / INDIA PALE ALE 0% / AMERICAN PALE ALE / AMERICAN WHEAT	
WARKA PIWO SMAKOWE / 500 ml /	10 PLN
FLAVORED BEER / BIER MIT FRUCHTGESCHMACK	
PIWO BEZALKOHOLOWE / BEER ALCOHOL FREE / ALKOHOLFREIES BIER / 330ml /	10 PLN

PRZEKĄSKI / SNACKS

Chipsy Lay's / Chips Lay's / 140g /	10 PLN
Paluszki solone / salty sticks / gesalzene Brotstangen / 125g /	8 PLN
Orzeszki ziemne solone / salted Peanuts / gesalzene Erdnüsse / 150g /	12 PLN

WÓDKA / VODKA / WODKA

Finlandia / 40 / 700 ml /	13 / 160 PLN	Wyborowa Smakowa / 40ml /	10 PLN
Absolut / 40 / 700 ml /	13 / 160 PLN	Żołądkowa gorzka / 40ml /	10 PLN
Wyborowa biała / 40 / 500 ml /	9 / 80 PLN	Żubrówka z trawą / 40ml /	10 PLN
Belveder 40 / 700 ml /	25 / 285 PLN		

WHISKY

Johnnie Walker Red / 40 / 700 ml /	13 / 160 PLN	Grants / 40 / 700 ml /	13 / 160 PLN
Johnnie Walker Black / 40 / 700 ml /	23 / 275 PLN	Glenfiddich 12YO / 40 ml /	25 / 285 PLN
Ballantines / 40 / 700 ml /	13 / 160 PLN	Glenlivet 12YO / 40 ml /	25 / 285 PLN
Ballantines Brazil / 40ml /	14 PLN	Jim Beam / 40ml /	20 PLN
Ballantines 12YO / 40ml /	24 PLN	Jack Daniels / 40 / 700 ml /	22 / 270 PLN
Chivas Regal / 40 / 700 ml /	22 / 270 PLN		

GIN

Seagrams / 40ml /	12 PLN
Beefeater / 40 ml /	16 PLN

RUM

Havana 3YO / 40ml /	15 PLN
Capitan Morgan Black / 40 ml /	15 PLN

KONIAK / CONIAC

Martell VS / 40ml /	26 PLN
Martell VSOP / 40ml /	38 PLN
Stock VSOP / 40 ml /	13 PLN
Metaxa 5* / 40 ml /	16 PLN

TEQUILA

Olmecca Silver / 40ml /	20 PLN
Olmecca Gold / 40ml /	22 PLN

APERITIF I LIKIERY / APERITIF AND LIQUEUR / APERITIF UND LIKÖR

Martini Rosso / 100ml /	18 PLN	Jägermeister / 40 ml/	16 PLN
Martini Bianco / 100ml /	18 PLN	Becherovka / 40ml /	14 PLN
Martini Extra Dry / 100 ml /	18 PLN	Campari / 40ml /	16 PLN
Baileys / 40ml /	16 PLN	Kahlua / 40 ml /	15 PLN
Malibu / 40ml /	15 PLN		

DRINKI / ALCOHOL'S DRINKS / DRINKS

CORPSE REVIVER NO.2 **23 PLN**

BEEFEATER 20 ML, MARTINI BIANCO 20 ML,
SOK Z CYTRYNY 20 ML, TRIPLE SEC 20 ML

ESPRESSO MARTINI **23 PLN**

WÓDKA WYBOROWA 40 ML, KAHLUA 20 ML,
ESPRESSO, SYROP CUKROWY 10 ML

BOULEVARDIER **26 PLN**

JIM BEAM 30 ML, MARTINI ROSSO 30 ML,
CAMPARI 30 ML

CLOVER CLUB **24 PLN**

BEEFEATER 40 ML, SOK Z CYTRYNY 20 ML,
GRENADYNA 20 ML, MARTINI EXTRA DRY 10 ML

FISH HOUSE PUNCH **22 PLN**

CAPITAN MORGAN 20 ML, STOCK BRANDY 20 ML,
SOK Z CYTRYNY 20 ML, SYROP CUKROWY 10 ML, ARCHERS 10 ML

TORONTO **22 PLN**

JIM BEAM 40 ML, JÄGERMEISTER 5 ML,
SYROP KLONOWY 10 ML



KARTA WIN / WINE LIST / WEINKARTE

WINA HOUSE / HOUSE WINE / HAUSWEIN

Wina czerwone / Red wine / Rotwein

Rocca Antica Rosso / 150ml / 750ml / 13 / 65 PLN
WYTRAWNE / DRY / TROCKEN

Luciente Rosso / 150ml / 750ml / 13 / 65 PLN
WYTRAWNE / DRY / TROCKEN

WINA HOUSE / HOUSE WINE / HAUSWEIN

Wina białe / White wine / Weißwein

Luciente Bianco / 150ml / 750ml / 13 / 65 PLN
PÓŁWYTRAWNE / SEMI-DRY / HALBTROCKEN

Rocca Antica Bianco / 150ml / 750ml / 13 / 65 PLN
PÓŁWYTRAWNE / SEMI-DRY / HALBTROCKEN

WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINES / SCHAUMWEIN

Prosecco Perla Bianca Extra Dry 90 PLN
WŁOCHY / ITALY / ITALIEN

Cava La Pintada Brut 90 PLN
HISZPANIA / SPAIN / SPANIEN

Champagne Collard-Picard Brut S 360 PLN
FRANCJA / FRANCE / FRANKREICH

WINA BIAŁE / WHITE WINES / WEISSWEIN

Raza Vinho Verde 70 PLN **Kellerei Bozen Pinot Grigio 110 PLN**
PORTUGALIA / PORTUGAL / PORTUGAL WŁOCHY / ITALY / ITALIEN

Laballe Les Terres Basess 80 PLN **Winnica Turnau Solaris 170 PLN**
FRANCJA / FRANCE / FRANKREICH POLSKA / POLAND / POLEN

Conde de Valdemar Viura / Verdejo 85 PLN **Villebois Pouilly Fume 185 PLN**
HISZPANIA / SPAIN / SPANIEN FRANCJA / FRANCE / FRANKREICH

Wachtenburg Winzer Riesling Classic 95 PLN **Wild Rock 120 PLN**
NIEMCY / GERMANY / DEUTSCHLAND NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND /
NEUESEELAND

WINA RÓŻOWE / ROSE WINE / ROSÉWEIN

Raza Rose 95 PLN
PORTUGALIA / PORTUGAL / PORTUGAL

WINA CZERWONE / RED WINES / ROTWEIN

Domaine Martin VDP 80 PLN **In Situ Carmenere Reserva 110 PLN**
FRANCJA / FRANCE / FRANKREICH CHILE / CHILE / CHILE

Conde de Valdemar Tempranillo 85 PLN **Sammarco Primitivo di Manduria 130 PLN**
HISZPANIA / SPAIN / SPANIEN WŁOCHY / ITALY / ITALIEN

Manz Platonico 95 PLN **I Sodi Chianti Classico Riserva 230 PLN**
PORTUGALIA / PORTUGAL / PORTUGAL WŁOCHY / ITALY / ITALIEN

Tulbagh Winery 90 PLN
POŁUDNIOWA AFRYKA / SOUTH AFRICA /
SÜDAFRIKA

ALERGENY

	GLUTEN	SKORUPIAKI	JAJA	RYBY	ORZECHY	ORZESZKI ZIEMNE	SOJA	MLEKO	SELER	GORCZYCA	SEZAM	ŁUBIN	MIĘCZAKI
Ręcznie siekany tatar z polędwicy wołowej z korniszonem, rydzami ,cebulą i musztardą francuską Skład: Polędwica wołowa, jajo, musztarda, rydze, ogórek konserwowy, olej, masło, parmezan, pieczywo	X		X					X		X			
Deska serów i wędlin z owocami sezonowymi i orzechami Skład: sery pleśniowe, szynka dojrzewająca, kabanosy, paluszki grisinni, gruszka, brzoskwinia, orzechy	X				X	X		X					
Falafele z ciecioraki z pomidorami concasse i tahini Skład: ciecioraka, marchew, seler, pietruszka, jaja, mąka kukurydziana, pomidory, sezam			X	X					X		X		
Matjas holenderski z cebulą w oliwie, marynowanymi kurkami i salsą z papryki wędzonej Skład: matjas holenderski, cebula, kurki, papryka, oliwa				X						X			
Krewetki aglio e olio z guacamole i grzanką czosnkową Skład: krewetki, czosnek, chilli, oliwa, awokado, limonka, kolendra, grzanka	X	X											
Świeże zielone sałaty z pieczonymi warzywami, grzankami, owocami, roszponką, liśćmi botwinki i chrupiącymi nasionami Skład: sałaty, grzanki, marchew, pietruszka, dynia, owoce sezonowe, nasiona, orzechy	X		X		X	X							
Dressing do wyboru: Cesar Skład: majonez, anchois, kapary, parmezan Vinegrette Skład: oliwa z oliwek, cytryna, musztarda Balsamiczny malinowy Skład: maliny, ocet balsamiczny, oliwa, miód			X	X				X		X			
Risotto buraczane z pieczoną dynią, jajko sadzone na sezamie, parmezan Skład: ryż, buraki, dynia, jajo, sezam, parmezan			X					X			X		
Dodatki: kaczka, grillowane krewetki, ser koryciński z czarnuszką kaczka krewetki ser koryciński z czarnuszką	X												
Zupa dnia Skład: ziemniaki, por, śmietana, pomidory, pestki słonecznika, orzechy, mleko kokosowe, mąka, seler	X				X			X	X	X			
Zupa dnia / vege Skład: ziemniaki, marchew, buraki, seler, orzechy					X				X				

ALERGENY

	GLUTEN	SKORUPIAKI	JAJA	RYBY	ORZECHY	ORZESZKI ZIEMNE	SOJA	MLEKO	SELER	GORCZYCA	SEZAM	ŁUBIN	MIĘCZAKI
Filet z kurczaka faszerowany ziołami na puree z dyni piżmowej z fasolką szparagową w bekonie Skład: filet z kurczaka, dynia piżmowa, fasolka szparagowa, bekon, śmietana	X		X					X	X				
Hamburger wołowy podany w bułce własnego wypieku z frytkami belgijskimi i surówką Colesław Skład: rostbef wołowy, słonina, ser, frytki, warzywa	X	X						X		X			
Filet z karmazyna na cytrynowym puree ziemniaczanym i pieczonej cykorii z sosem bazyliowym Skład: filet z karmazyna, cytryna, ziemniaki, cykoria, śmietana, bazylia	X			X				X					
Makaron tagliatelle z leśnymi grzybami, karmelizowanym borowikiem, tymiankiem i parmezanem Skład: makaron, grzyby, tymianek, śmietana, parmezan	X		X					X					
Kotlet schabowy panierowany z ziemniakami opiekаныmi i zasmażaną kapustą z grzybami Skład: schab, bułka tarta, jajo, ziemniaki, kapusta kiszona, cebula, grzyby	X		X					X		X			
Kaczka pieczona w majeranku, pampuchy drożdżowe, puree z kapusty czerwonej, ziemia z orzechów laskowych, chutney z jabłek Skład: kaczka, kapusta czerwona, jabłka, pampuchy, orzechy laskowe	X		X		X			X		X		X	
Stek z polędwicy wołowej podany na duszonej kapuście pak choi z pieczonym burakiem z czarnuszką, sosem z szyjek rakowych i ziemniakami gratin Skład: Stek z polędwicy wołowej, kapusta pak choi, buraki, czarnuszka, ziemniaki, pieczarki, jajo, śmietana	X		X					X		X			
Pieczone żeberka wieprzowe w glazurze BBQ z frytkami i surówką Colesław Skład: Żeberka wieprzowe, sos bbq, miód, kapusta biała, chrzan, majonez, frytki, oliwa			X			X		X		X			
Fileciki z kurczaka w kukurydzianej panierce, frytki, surówka z marchewki z ananasem Skład: pierś z kurczaka, frytki, marchew, panierka, ananas	X		X										
Mini pizza Skład: mąka pszenna, jajo, mleko, warzywa	X		X					X					
Czekoladowa muffinka ze śliwkami duszonymi z likierem cointreau Skład: mąka, czekolada, jaja, mleko, śliwki, wino czerwone, likier cointreau	X		X					X				X	
Tartaletka z jabłkami i kardamonem z lodami cynamonowymi i coulis z jeżyn Skład: mąka, jaja, mleko, jabłka, cynamon, jeżyny	X		X		X	X		X					
Przekąski: Chipsy Lay's, paluszki solone, orzeszki ziemne solone	X		X		X	X		X			X		