

# PRYZYSTAWKI

## STARTERS / DRUCKKNOPF

### Capresse (120g) – 18 zł

(pomidor przekładany mozzarellą: mleko pasteryzowane, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, podpuszczka, czyste kultury bakteryjne; oliwki, bazylia, oliwa z wytlóków oliwek)

### Capresse (120g) – 18 zł

(tomatoes with mozzarella: pasteurized milk, salt, acidity regulator: citric acid, rennet, bacterial pure cultures; olives, basil, olive oil)

### Capresse (120g) – 18 zł

(Tomate mit Mozzarella durchsetzt: pasteurisierte Milch, Salz, Säureregulator: Zitronensäure, Lab, reine Bakterienkulturen; Oliven, Basilikum, Oliventresteröl)

---

### Bruschetta (6 sztuk, 120g) – 20 zł

(grzanki z pomidorem, czosnkiem, oliwą z wytlóków oliwek, oregano, zieloną pietruszką, solą, pieprzem i twardym serem dojrzewającym)

### Bruschetta (6 pieces, 120g) – 20 zł

(toast with tomatoes, garlic, olive oil, oregano, parsley leaves, salt, pepper, maturing cheese)

### Bruschetta (6 Stücke, 120g) – 20 zł

(Toasts mit Tomaten, Knoblauch, Oliventresteröl, Oregano, grüner Petersilie und Salz, Pfeffer und Hartkäse)

---

### Camembert w panierce z sosem żurawinowym (120g) – 20 zł

(ser camembert pełnotłusty\*, jajko, buła tarta, żurawina głęboko mrożona, sok z czarnej porzeczki, cukier, cytryna, mąka pszenna, olej palmowy)

### Breaded camembert with cranberry sauce (120g) – 20 zł

(full-fat camembert\*, egg, breadcrumbs, deep-frozen cranberries, blackcurrant juice, sugar, lemon, flour, palm oil)

### Camembert mit Preiselbeersauce (120g) – 20 zł

(Camembert Vollfettkäse\*, Ei, geriebener Büffel, tiefgefrorene Preiselbeeren, schwarzer Johannisbeersaft, Zucker, Zitrone, Weizenmehl, Palmöl)

---

### Szpinak z boczkiem z grzankami (120g, grzanki - 3 sztuki) – 20 zł

(boczek wędzony, szpinak głęboko mrożony, czosnek, cebula, śmietana, chleb pszenny, masło koper, olej roślinny)

### Spinach with bacon and toast (3 pieces, 120g) – 20 zł

(smoked bacon, deep-frozen spinach, garlic, onion, sour cream, wheat bread, butter, dill, vegetable oil)

### Spinat mit Speck und Toast (120g, Toast - 3 Stücke) – 20 zł

(geräucherter Speck, tiefgefrorener Spinat, Knoblauch, Zwiebeln, Sahne, Weizenbrot, Dillbutter, Pflanzenöl)

**Koktajl z krewetek z sosem "tysiąca wysp" (120g) – 25 zł**

(krewetki koktajlowe "Kidi", blanszowane, obrane, głęboko mrożone, glazurowane; sól, pieprz, majonez\*, jogurt naturalny, koncentrat pomidorowy, ketchup\*, czosnek, czerwona cebula, zielona pietruszka)

**Shrimp cocktail served with thousand island sauce (120g) – 25 zł**

(blanched, peeled, deep-frozen, glazed "Kidi" shrimps, salt, pepper, mayonnaise\*, yoghurt, tomato concetrated, ketchup\*, garlic, red onion, parsley leaves)

**Garnelencocktail mit'Tausend Inseln' Sauce (120g) – 25 zł**

(Kidi-Cocktail-Garnelen, blanchiert, geschält, tiefgefroren, glasiert; Salz, Pfeffer, Mayonnaise\*, Naturjoghurt, Tomatenkonzentrat, Ketchup\*, Knoblauch, rote Zwiebel, grüne Petersilie)

---

**Deska serów (200g) – 28 zł**

(kompozycja serów)

**Cheese board (200g) – 28 zł**

(selection of cheese)

**Käseplatte (200g) – 28 zł**

(Zusammensetzung der Käsesorten)

---

**Pólmisek wędlin – 28 zł**

(kompozycja wędlin)

**Cold cuts plate – 28 zł**

(selection of sausages)

**Halbschale aus Wurst – 28 zł**

(Zusammensetzung der Würste)

---

**Szparagi zielone w sosie śmietanowo-kurkowym (120g) – 30 zł**

(sól, pieprz, cebula, masło, przyprawa do potraw\*, szparagi zielone głęboko mrożone, śmietana, kurki z głębokiego mrożenia, zielona pietruszka)

**Green asparagus in sour cream and chanterelle sauce (120g) – 30 zł**

(salt, pepper, onion, butter, food seasoning\*, deep-frozen green asparagus, sour cream, deep-frozen chanterelles, parsley leaves)

**Grüne Spargel in saurer Sahne und Hühnersauce (120g) – 30 zł**

(Salz, Pfeffer, Zwiebel, Butter, Gewürz\*, tiefgefrorener grüner Spargel, Sahne, tiefgefrorene Hähne, grüne Petersilie)

---

**Tatar wołowy (140g) – 30 zł**

(sól, pieprz, oliwa z wytkoków oliwek, przyprawa do zup w płynie\*, papryka ostra, cebula, ogórek kiszony)

**Beef tartare (140g) – 30 zł**

(salt, pepper, olive oil, liquid soup seasoning\*, hot pepper, onion, dill pickle)

**Rindertatar (140g) – 30 zł**

(Salz, Pfeffer, Oliventresteröl, flüssiges Suppengewürz\*, scharfer Pfeffer, Zwiebel, eingelegte Gurke)

---

**Grzanki z wędzonym łososiem i musem chrzanowym (6 sztuk, 150g) – 30 zł**

(grzanki z łososiem wędzonym i musem z chrzanu, sera sałatkowo-kanapkowego i śmietany)

**Toast with smoked salmon and horseradish mousse (6 pieces, 150g) – 30 zł**

(toast, smoked salmon, horseradish, salad cheese, sour cream)

**Toasts mit Räucherlachs und Meerrettichschaum (6 Stücke, 150g) – 30 zł**

(Toasts mit Räucherlachs und Meerrettichschaum, Salatkäse und Sahne)

---

# ZUPY

## Soups / Suppen

### **Rosół (250ml) – 6 zł**

(przyprawa do potraw\*, sól, pieprz, przyprawa do zup w płynie\*, marchew, zielona pietruszka, seler, por, korzeń pietruszki)

### **Broth (250ml) – 6 zł**

(food seasoning \*, salt, pepper, liquid soup seasoning\*, carrot, parsley leaves, celery, leek, parsley root)

### **Brühe (250ml) – 6 zł**

(Gewürz, Salz, Pfeffer, flüssige Suppenwürze, Karotte, grüne Petersilie), Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel)

---

### **Zupa serowa z grzankami (200ml, grzanki - 3 szt.) – 14 zł**

(rosół, ser topiony\*, sól, pieprz, przyprawa do potraw\*, masło, koper, pomidor, szynka konserwowa, przyprawa do zup w płynie\*, chleb pszenny)

### **Cheese soup with toast (200ml, 3pieces) – 14 zł**

(broth, processed cheese\*, salt, pepper, food seasoning \*, liquid soup seasoning\*, butter, dill, tomato, ham, bread)

### **Käsesuppe mit Toast (200ml, Toast - 3 Stück) – 14 zł**

(Brühe, Schmelzkäse\*, Salz, Pfeffer, Aroma\*, Butter, Dill, Tomate, Schinkenkonserven, flüssige Suppenwürze\*, Weizenbrot)

---

### **Flaki wołowe (250ml) – 15 zł**

(sól, pieprz, przyprawa do zup w płynie, przyprawa do potraw\*, koncentrat pomidorowy, majeranek, papryka ostra, ziele angielskie, liść laurowy, marchew, seler, korzeń pietruszki)

### **Beef tripe stew (250ml) – 15 zł**

(salt, pepper, liquid soup seasoning\*, food seasoning \*, tomato concentrate, marjoram, hot pepper, allspice, bay leaf, carrot, celery, parsley root)

### **Rindfleischkutteln (250ml) – 15 zł**

(Salz, Pfeffer, flüssige Suppenwürze, Gewürze\*, Tomatenkonzentrat, Majoran, scharfer Pfeffer, englisches Kraut, Lorbeerblatt, Karotte, Sellerie, Petersilienwurzel)

---

### **Krem pomidorowy z mozzarellą (250ml) – 10 zł**

(rosół, sól, pieprz, przyprawa do potraw\*, przyprawa do zup w płynie\*, koncentrat pomidorowy, śmietana, mozzarella: mleko pasteryzowane, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, podpuszczka, czyste kultury bakteryjne )

### **Tomato cream with mozzarella (250ml) – 10 zł**

(broth, salt, pepper, food seasoning \*, liquid soup seasoning\*, tomato concentrate, sour cream, mozzarella: pasteurized milk, salt, acidity regulator: citric acid, rennet, bacterial pure cultures)

### **Tomatencreme mit Mozzarella (250ml) – 10 zł**

(Brühe, Salz, Pfeffer, Gewürz\*, flüssige Suppenwürze\*, Tomatenkonzentrat, Sahne, Mozzarella: pasteurisierte Milch, Salz, Säureregulator: Zitronensäure, Lab, reine Bakterienkulturen)

---

### **Żurek z kielbasą i jajkiem (250ml) – 15 zł**

(biała kielbasa, boczek wędzony, cebula, przyprawa do potraw\*, sól, pieprz, majeranek, liść laurowy, ziele angielskie, mąka pszenna, czosnek, chleb pszenny, koncentrat do żurku\*)

### **Żurek (traditional Polish white borsch, 250ml) – 15 zł**

(white sausage, smoked bacon, onion, food seasoning \*, salt, pepper, marjoram, bay leaf, allspice, wheat flour, garlic, wheat bread, “żurek” concentrate\*)

### **Saure Mehlsuppe mit Wurst und Ei (250ml) – 15 zł**

(Weißwurst, geräucherter Speck, Zwiebel, Gewürz\*, Salz, Pfeffer, Majoran, Lorbeerblatt, Englisches Kraut, Weizenmehl, Knoblauch, Weizenbrot, saures Suppenkonzentrat\*)

---

### **Barszcz z pasztecikiem (200ml, pasztecik - 1 szt.) -10 zł**

(sól, pieprz, przyprawa do potraw\*, przyprawa do zup w płynie\*, majeranek, koncentrat do barszczu\*, ocet spirytusowy, mięso wieprzowe, jajko, ciasto francuskie\*, marchew, korzeń pietruszki, seler, zielona pietruszka, cebula)

### **Beetroot soup (200ml) served with meat pastry – 10 zł**

(salt, pepper, food seasoning \*, liquid soup seasoning\*, marjoram, beetroot soup concentrate\*, pork, egg, puff pastry\*, carrot, parsley root, celery, parsley leaves, onion)

### **Borscht mit Pastetchen (200ml, Pastetchen - 1 Stück) – 10 zł**

(Salz, Pfeffer, Gewürze\*, flüssige Suppenwürze\*, Majoran, Borschtschkonzentrat\*, Branntweinessig, Schweinefleisch, Ei, Kuchen\*, Karotten, Petersilienwurzel, Sellerie, grüne Petersilie, Zwiebel)

---

### **Zupa cebulowa zapiekana z grzankami (200ml) – 12 zł**

(rosół, sól, pieprz, przyprawa do potraw\*, przyprawa do zup w płynie\*, chleb pszenny, ser żółty, cebula, zielona pietruszka)

### **Onion soup with toast (200ml) – 12 zł**

(broth, salt, pepper, food seasoning \*, liquid soup seasoning\*, wheat bread, cheese, onion, parsley leaves)

### **Gebackene Zwiebelsuppe mit Toast (200ml) – 12 zł**

(Brühe, Salz, Pfeffer, Gewürze\*, flüssige Suppenwürze\*, Weizenbrot, gelber Käse, Zwiebel, grüne Petersilie)

## DANIA DLA DZIECI

### Dishes for children / Kindergerichte

**Panierowane polędwiczki z kurczaka z ziemniaczanymi  
buźkami i ketchupem (2szt/4szt) – 10 zł**

(jajko, mąka pszenna, bułka tarta, sól, pieprz, ziemniaki głęboko mrożone, olej roślinny, olej palmowy, ketchup\*)

**Breaded chicken fillet served with potato faces  
and ketchup (2 pieces / 4 pieces) – 10 zł**

(egg, wheat flour, breadcrumbs, salt, pepper, deep-frozen potatoes, vegetable oil, palm oil, ketchup\*)

**Gebratenes Hühnerfilet mit Kartoffel - Smiley  
und Ketchup (2 Stücke/4 Stücke) – 10 zł**

(Ei, Weizenmehl, Paniermehl, Salz, Pfeffer, tiefgefrorene Kartoffeln, Pflanzenöl, Palmöl, Ketchup\*)

---

**Zupa pomidorowa z makaronem (200ml) – 7 zł**

(rosół, sól, pieprz, przyprawa do potraw\*, przyprawa do zup w płynie\*, koncentrat pomidorowy, śmietana)

**Tomato soup with pasta (200ml) – 7 zł**

(broth, salt, pepper, food seasoning \*, liquid soup seasoning\*, tomato concentrate, sour cream)

**Tomatensuppe mit Pasta (200ml) – 7 zł**

(Tomatensuppe mit Reis oder Pasta - Brühe, Salz, Pfeffer, Gewürz\*, flüssige Suppenwürze\*, Tomatenkonzentrat, Sahne)

# SAŁATKI

## SALADS / SALATE

### **Grecka (300g) – 22 zł**

(sałata lodowa, pomidor, świeży ogórek, cebula czerwona, oliwki, ser kanapkowo-sałatkowy, sos sałatkowy włoski\*, olej roślinny)

### **Greek salad (300g) – 22 zł**

(iceberg lettuce, tomato, cucumber, red onion, olives, salad cheese, Italian salad sauce\*)

### **Griechisch (300g) – 22 zł**

(Eisbergsalat, Tomate, frische Gurke, rote Zwiebel, Oliven, Sandwich-Salatkäse, Salatdressing\*, Pflanzenöl)

---

### **Z tuńczykiem (300g) – 28 zł**

(sałata lodowa, pomidor, świeży ogórek, papryka, czerwona cebula, kapary: kapary, woda, sól, ocet winny; jajko, tuńczyk w sosie własnym: tuńczyk w kawałkach, woda, sól spożywcza, możliwe występowanie śladowych ilości soi; sos sałatkowy włoski\*)

### **Tuna salad (300g) – 28 zł**

(iceberg lettuce, tomato, cucumber, bell pepper, red onion, capers, egg, tuna, Italian salad sauce\*)

### **Mit Thunfisch (300g) – 28 zł**

(Eisbergsalat, Tomate, frische Gurke, Pfeffer, rote Zwiebel, Kapern: Kapern, Wasser, Salz, Essig); Ei, selbstgebräunter Thunfisch: Thunfisch in Stücken, Wasser, Speisesalz, mögliche Spuren von Sojabohnen; Salatdressing\*)

---

### **Z kurczakiem (300g) – 26 zł**

(sałata lodowa, pomidor, świeży ogórek, czerwona cebula, mięso z kurczaka, sól, pieprz, przyprawa do kurczaka\*, czosnek, jogurt naturalny: mleko pasteryzowane, odtłuszczone mleko w proszku; majonez\*)

### **Chicken salad (300g) – 26 zł**

(iceberg lettuce, tomato, cucumber, red onion, chicken, salt, pepper, chicken seasoning\*, garlic, yoghurt, mayonnaise\*)

### **Mit Huhn (300g) – 26 zł**

(Eisbergsalat, Tomate, frische Gurke, rote Zwiebel, Hühnerfleisch, Salz, Pfeffer, Gewürz für Huhn\*, Knoblauch, Naturjoghurt: pasteurisierte Milch, Magermilchpulver; Mayonnaise\*)

---

### **Z łososiem (300g) – 30zł**

(sałata lodowa, pomidor, świeży ogórek, czerwona cebula, łosoś smażony, sos sałatkowy włoski\*, sól, pieprz, masło, mąka pszenna, przyprawa do ryb\*, olej roślinny, koper)

### **Salmon salad (300g) – 30 zł**

(iceberg lettuce, tomato, cucumber, red onion, fried salmon, Italian salad sauce\*, salt, pepper, butter, wheat flour, fish seasoning\*, vegetable oil, dill)

### **Mit Lachs (300g) – 30 zł**

(Eisbergsalat, Tomate, frische Gurke, rote Zwiebel, gebratener Lachs, italienisches Salatdressing\*, Salz, Pfeffer, Butter, Weizenmehl, Fischgewürz\*, Pflanzenöl, Dill)

---

### **Z wołowiną (300g) – 30 zł**

(sałata lodowa, pomidor, świeży ogórek, czerwona cebula, papryka, pieczarki, wołowina, masło, krem balsamiczny\*, sól, pieprz, cukier)

### **Beef salad (300g) – 30 zł**

(iceberg lettuce, tomato, cucumber, red onion, bell pepper, mushrooms, beef, butter, balsamic cream\*, salt, pepper, sugar)

### **Mit Rindfleisch (300g) – 30 zł**

(Eisbergsalat, Tomate, frische Gurke, rote Zwiebel, Pfeffer, Pilze, Rindfleisch, Butter, Balsamcreme\*, Salz, Pfeffer, Zucker)

---



## **PIEROGI DOMOWE RĘCZNIE ROBIONE (7 SZTUK, 350G)**

**TRADITIONAL POLISH DUMPLINGS (HANDMADE DUMPLINGS – 7 PIECES, 350G)**

**HANDGEFERTIGTE PIROGGEN (7 STÜCKE, 350G)**

### **Pierogi ruskie – 25 zł**

(twaróg, boczek wędzony, cebula, sól, pieprz, ziemniaki)

### **Russian style dumplings – 25 zł**

(cottage cheese, smoked bacon, onion, salt, pepper, potatoes)

### **Russische Piroggen – 25 zł**

(Quark, geräucherter Speck, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Kartoffeln)

---

### **Pierogi z kapustą i grzybami – 25 zł**

(kapusta kiszona, pieczarki, sól, pieprz, cukier, masło, przyprawa do potraw\*)

### **Dumplings with cabbage and mushrooms – 25 zł**

(sour cabbage, mushrooms, salt, pepper, sugar, butter, food seasoning\*)

### **Piroggen mit Kohl und Pilzen – 25 zł**

(Sauerkraut, Champignons, Salz, Pfeffer, Zucker, Butter, Gewürze\*)

---

### **Pierogi z mięsem – 25 zł**

(mięso wieprzowe, przyprawa do potraw\*, sól, pieprz, cebula)

### **Dumplings with meat – 25 zł**

(pork, food seasoning\*, salt, pepper, onion)

### **Piroggen mit Fleischfüllung – 25 zł**

(Schweinefleisch, Gewürze\*, Salz, Pfeffer, Zwiebeln)

---

### **Pierogi z twarogiem – 25 zł**

(twaróg, cukier waniliowy, cukier, aromat, żółtka)

### **Sweet dumplings with cottage cheese – 25 zł**

(cottage cheese, vanilla sugar, sugar, aroma, egg yolk)

### **Piroggen mit Quarkfüllung – 25 zł**

(Quark, Vanillezucker, Zucker, Aroma, Eigelb)

---

Skład ciasta do pierogów: mąka, woda, olej roślinny, sól, jajka.

Dough ingredients: flour, water, vegetable oil, salt, eggs.

Zusammensetzung des Pirogenteiges: Mehl, Wasser, Pflanzenöl, Salz, Eier.

# MAKARONY

## Pasta dishes / Nudeln

### **Spaghetti alla bolognese (350g) – 30 zł**

(mięso wieprzowe mielone, cebula, pieczarki, przyprawa do potraw\*, sól, pieprz, oregano, bazylia, koncentrat pomidorowy, ketchup\*, twarde ser dojrzewający, olej roślinny)

### **Spaghetti a' la Bolognese (350g) – 30 zł**

(minced pork meat, onion, mushrooms, food seasoning\*, salt, pepper, oregano, basil, tomato concentrate, ketchup\*, maturing cheese, vegetable oil)

### **Spaghetti alla bolognese (350g) – 30 zł**

(Schweinefleisch, Zwiebeln, Champignons, Gewürze\*, Salz, Pfeffer, Oregano, Basilikum, Tomatenkonzentrat, Ketchup\*, Hartkäse, Pflanzenöl)

---

### **Spaghetti alla putanesca (350g) – 32 zł**

(salami, cebula, pieczarki, oliwki, kapary w zalewie: kapary, woda, sól, ocet winny; papryka ostra, pomidory, sól, pieprz, oregano, bazylia, koncentrat pomidorowy, ketchup\*, tabasco\*, papryka chili, twarde ser dojrzewający, olej roślinny)

### **Spaghetti a' la Puttanesca (350g) – 32 zł**

(salami, onion, mushrooms, olives, capers in brine: capers, water, salt, vinegar; hot pepper, tomato, salt, pepper, oregano, basil, tomato concentrate, ketchup\*, tabasco\*, chili pepper, maturing cheese, vegetable oil)

### **Spaghetti alla putanesca (350g) – 32 zł**

(Salami, Zwiebel, Pilze, Oliven, Kapern in Salzlake: Kapern, Wasser, Salz, Essig; Peperoni, Tomaten, Salz, Pfeffer, Oregano, Basilikum, Tomatenkonzentrat, Ketchup\*, Tabasco\*, Chilipfeffer, Hartkäse, Pflanzenöl)

---

### **Taqiatelle alla carbonara (350g) – 30 zł**

(boczek wędzony, cebula, czosnek, śmietana, sól, pieprz, zielona pietruszka, twarde ser dojrzewający, olej roślinny)

### **Taqiatelle a' la Carbonara (350g) – 30 zł**

(smoked bacon, onion, garlic, sour cream, salt, pepper, parsley leaves, maturing cheese, vegetable oil)

### **Taqiatelle alla carbonara (350g) – 30 zł**

(geräucherter Speck, Zwiebel, Knoblauch, Sahne, Salz, Pfeffer, grüne Petersilie, Hartkäse, Pflanzenöl)

---

**Taqiatelle z łososiem (350g) – 34 zł**

(łosoś, czerwona cebula, śmietana, sól, pieprz, zielona pietruszka, masło, twarde ser dojrzewający, przyprawa do potraw\*, olej roślinny, przyprawa do ryb\*)

**Taqiatelle with salmon (350g) – 34 zł**

(salmon, red onion, sour cream, salt, pepper, parsley leaves, butter, maturing cheese, food seasoning\*, vegetable oil, fish seasoning\*)

**Taqiatelle mit Lachs (350g) – 34 zł**

(Lachs, rote Zwiebel, Sahne, Salz, Pfeffer, grüne Petersilie, Butter, hart gereifter Käse, Lebensmittelgewürz\*, Pflanzenöl, Fischgewürz\*)

---

**Penne z kurczakiem (350g) – 32 zł**

(kurczak, przyprawa do kurczaka\*, przyprawa do potraw\*, pieczarki, cebula, sól, pieprz, zielona pietruszka, twarde ser dojrzewający, śmietana, olej roślinny)

**Penne with chicken (350g) – 32 zł**

(chicken, chicken seasoning\*, food seasoning\*, mushrooms, onion, salt, pepper, parsley leaves, maturing cheese, sour cream, vegetable oil)

**Penne mit Hähnchen(350g) – 32 zł**

(Hähnchenschenkel, Hühnergewürz\*, Lebensmittelgewürz\*, Champignons, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, grüne Petersilie, Hartkäse, Sahne, Pflanzenöl)

---

**DANIA Z DROBIU**  
**Poultry dishes**  
**Fleischgerichte – Geflügel**

**Filet z kurczaka panierowany (120g) z mizerią ze świeżych ogórków (200g)  
z ziemniakami puree (200g) – 32 zł**

(jajko, mąka pszenna, bułka tarta, sól, pieprz, świeży ogórek, śmietana, koper, jogurt naturalny: mleko pasteryzowane, odtłuszczone mleko w proszku; ocet spirytusowy, cukier, cytryna, zielona pietruszka, olej roślinny)

**Breaded chicken fillet served with fresh cucumber salad and  
mashed potatoes (200g) – 32 zł**

(egg, wheat flour, breadcrumbs, salt, pepper, fresh cucumber, sour cream, dill, yoghurt: pasteurized milk, skimmed powder milk, spirit vinegar, sugar, lemon, parsley leaves, vegetable oil)

**Hühnerfilet (120g) mit Wabe aus frischen Gurken (200g)  
mit Kartoffelpüree (200g) – 32 zł**

(Ei, Weizenmehl, Paniermehl, Salz, Pfeffer, frische Gurke, Sahne, Dill, Naturjoghurt: pasteurisierte Milch, Magermilchpulver; Branntweinessig, Zucker, Zitrone, grüne Petersilie, Pflanzenöl)

---

**Filet z kurczaka z grilla (120g) z gotowanymi warzywami (130g)  
i ziemniaczanymi kuleczkami (120g) – 30 zł**

(sól, pieprz, przyprawa do kurczaka\*, przyprawa do potraw\*; kalafior, brokuł - głęboko mrożone, marchew, ziemniaki głęboko mrożone, olej roślinny, olej palmowy)

**Grilled chicken fillet (120g) served with boiled vegetables (130g)  
and potato balls (120g) – 30 zł**

(salt, pepper, chicken seasoning\*, food seasoning\*, deep-frozen cauliflower and broccoli and potatoes, vegetable oil, palm oil)

**Hühnerfilet vom Grill (120g) mit gekochtem Gemüse (130g)  
und Kartoffelbällchen (120g) – 30 zł**

(Salz, Pfeffer, Hähnchengewürz\*, Speisegewürz\*; Blumenkohl, Brokkoli - tiefgefroren, Karotten, tiefgefrorene Kartoffeln\*, Pflanzenöl, Palmöl)

---

**Filet z kurczaka po hawajsku (120g) z surówką z selera, ananasem i rodzynkami (200g)  
z ziemniaczanymi talarkami(120g) – 32 zł**

(ananas w lekkim syropie: woda, cukier; ser żółty, seler konserwowy: woda, ocet spirytusowy, cukier, sól; rodzynki\*, majonez\*, jogurt naturalny: mleko pasteryzowane, odtłuszczone mleko w proszku; sól, pieprz, przyprawa do kurczaka\*, ziemniaki głęboko mrożone\*, olej roślinny, olej palmowy)

**Hawaiian style chicken fillet (120g) served with celery salad, pineapple,  
raisins (200g) and potato slices (120g) – 32 zł**

(pineapple in light syrup: water, sugar; cheese, pickled celery: water, vinegar, sugar, salt; raisins\*, mayonnaise\*, yoghurt: pasteurized milk, skimmed powder milk; salt, pepper, chicken seasoning\*, deep-frozen potatoes, vegetable oil, palm oil)

**Hawaiianisches Hühnerfilet (120g) mit Sellerie-Roheisen, Ananas und Rosinen (200g)  
mit Kartoffelscheiben (120g) – 32 zł**

(Ananas in leichtem Sirup: Wasser, Zucker; gelber Käse, Dosensellerie: Wasser, Branntweinessig, Zucker, Salz; Rosinen\*, Mayonnaise\*, Naturjoghurt: pasteurisierte Milch, Magermilchpulver; Salz, Pfeffer, Hühnerwürze\*, tiefgekühlte Kartoffeln\*, Pflanzenöl, Palmöl)

---

**Filet z kurczaka (120g) nadziewany szpinakiem i serem sałatkowo-kanapkowym,  
zawijany boczkiem wędzonym ziemniaczanymi kuleczkami (120g)  
i gotowanymi warzywami (130g) – 32 zł**

(sól, pieprz, przyprawa do kurczaka\*, przyprawa do potraw\*; szpinak - głęboko mrożony; kalafior, brokuł – głęboko mrożone, marchew; ziemniaki głęboko mrożone, olej roślinny, olej palmowy)

**Chicken fillet (120g) stuffed with spinach and salad cheese, rolled in bacon,  
served with potato balls (120g) and boiled vegetables (130g) – 32 zł**

(salt, pepper, chicken seasoning\*, food seasoning\*, deep-frozen spinach, cauliflower, broccoli and potatoes; carrot, vegetable oil, palm oil)

**Hühnerfilet (120g) gefüllt mit Spinat und Sandwich-Salatkäse, gerollt  
geräucherter Speck mit Kartoffelbällchen (120 g) und gekochtem Gemüse (130 g) – 32 zł**

(Salz, Pfeffer, Hähnchengewürz\*, Lebensmittelgewürz\*; Spinat - tiefgekühlt; Blumenkohl, Brokkoli - tiefgekühlt; Karotten; tiefgekühlte Kartoffeln, Pflanzenöl, Palmöl)

---

**Szaszłyk z kurczaka (150g), boczku wędzonego, cebuli, papryki surowej z sałatką grecką (150g) i pieczonymi ziemniakami(130g) z sosem tzatziki – 35 zł**

(sól, pieprz, przyprawa do kurczaka\*, przyprawa do grilla\*, ser sałatkowo-kanapkowy, sałata lodowa, świeży ogórek, pomidor, czerwona cebula, oliwki, sos sałatkowy włoski\*, jogurt naturalny: mleko pasteryzowane, odtłuszczone mleko w proszku; majonez\*, czosnek, olej roślinny, olej palmowy)

**Chicken (150g), smoked bacon, onion and pepper shashlik served with Greek salad (150g) and roast potatoes (130g) with tzatziki sauce – 35 zł**

(salt, pepper, chicken seasoning\*, barbecue seasoning\*, salad cheese, iceberg lettuce, cucumber, tomato, red onion, olives, Italian salad sauce\*, yoghurt: pasteurized milk, skimmed powder milk; mayonnaise\*, garlic, vegetable oil, palm oil)

**Hühnerschashlick(150 g), geräucherter Speck, Zwiebel, roher Pfeffer mit griechischem Salat (150 g) und Bratkartoffeln (130g) mit Tzatziki-Sauce – 35 zł**

(Salz, Pfeffer, Hühnergewürz\*, Grillgewürz\*, Salatkäse, Eissalat, frische Gurke, Tomate, rote Zwiebel, Oliven, Salatdressing\*, Naturjoghurt: pasteurisierte Milch, Magermilchpulver; Mayonnaise\*, Knoblauch, Pflanzenöl, Palmöl)

---

**De Volaille (120g) z surówką (200g) i gotowanymi ziemniakami (200g) – 30 zł**

(mięso z kurczaka, sól, pieprz, masło, ser żółty, mąka pszenna, jajko, bułka tarta, biała kapusta, marchew, zielona pietruszka, kukurydza, cukier, olej roślinny, ocet spirytusowy, por, koper, olej palmowy)

**De Volaille (120g) served with fresh vegetable salad (200g) and boiled potatoes (200g) – 30 zł**

(chicken, salt, pepper, butter, cheese, wheat flour, egg, breadcrumbs, white cabbage, carrot, parsley leaves, corn, sugar, vegetable oil, synthetic vinegar, leek, dill, palm oil)

**De Volaille (120g) mit Roheisen (200g) und Salzkartoffeln (200g) – 30 zł**

(Hühnerfleisch, Salz, Pfeffer, Butter, gelber Käse, Weizenmehl, Ei, Paniermehl, Weißkohl, karotten, grüne Petersilie, Mais, Zucker, Pflanzenöl, Branntweinessig, Lauch, Dill, Palmöl)

---

**Kaczka pieczona w całości podawana na półmisku (1600g) z gotowaną modrą kapustą (400g) i brzoskwiniami konserwowymi (120g), buraczkami (200g) i gotowanymi ziemniakami (800g) – 140 zł**

(danie dla czterech osób; na zamówienie - 4 godziny przed podaniem)

**Whole roast duck (1600g) served with red cabbage (400g), canned peaches (120g), beetroot salad (200g) and boiled potatoes (800g) – 140 zł**

(dish for 4 people, to order 4 hours earlier)

**Ganze Ente auf einem Teller (1600g) mit gekochtem Kohl (400g) und Pfirsichkonserven (120g), Rüben (200g) und Salzkartoffeln (800g) – 140 zł**

(Gericht für vier Personen; auf Anfrage - 4 Stunden vor dem Servieren)

# DANIA Z WIEPRZOWINY

## Pork dishes

### Schweinefleischgerichte

**Schab (120g) z zasmażaną kapustą (200g) i smażonymi ziemniakami  
z boczkiem wędzonym (200g) – 32 zł**

(schab wieprzowy, sól, pieprz, przyprawa do potraw\*, jajko, mąka pszenna, bułka tarta, masło,  
kapusta kiszona, boczek wędzony, cebula, zielona pietruszka, koper, olej roślinny)

**Pork steak (120g) served with fried cabbage (200g) and fried potatoes with  
smoked bacon (200g) – 32 zł**

(pork steak, salt, pepper, food seasoning\*, egg, wheat flour, breadcrumbs, butter, sour cabbage, smoked  
bacon, onion, parsley leaves, dill, vegetable oil)

**Schweinelende (120g) mit Bratkohl (200g) und Bratkartoffeln  
mit geräuchertem Speck (200g) – 32 zł**

(Schweinelende, Salz, Pfeffer, Gewürz\*, Ei, Weizenmehl, Semmelbrösel, Butter, Sauerkraut, geräucherter Speck,  
Zwiebel, grüne Petersilie, Dill, Pflanzenöl)

---

**Schab po szwajcarsku (120g) z sałatką grecką (150g)  
i ziemniaczanymi talarkami (120g) – 35 zł**

(schab wieprzowy, sól, pieprz, przyprawa do potraw\*, ser żółty, szynka konserwowa, jajko, mąka pszenna,  
bułka tarta, sałata lodowa, pomidor, świeży ogórek, olej palmowy, czerwona cebula, oliwki, sos sałatkowy włoski\*,  
olej roślinny, ziemniaki głęboko mrożone)

**Swiss style pork steak (120g) served with Greek salad (150g)  
and potato slices (120g) – 35 zł**

(pork steak, salt, pepper, food seasoning\*, cheese, ham, egg, wheat flour, breadcrumbs, iceberg lettuce,  
tomato, cucumber, palm oil, red onion, olives, Italian salad sauce\*, vegetable oil, deep-frozen potatoes)

**Schweizer Lende (120g) mit griechischem Salat (150g) und Kartoffelscheiben (120g) – 35 zł**

(Schweinelende, Salz, Pfeffer, Gewürze\*, gelber Käse, Schinken, Ei, Weizenmehl, Semmelbrösel, Eissalat, Tomaten, frische  
Gurken, Palmöl, rote Zwiebel, Oliven, Salatdressing\*, Pflanzenöl, Tiefkühlkartoffeln)

---

**Karkówka z grilla (120g) z sosem czosnkowym, grillowanymi ziemniakami (120g)  
i surówką (200g) – 35 zł**

(karkówka wieprzowa, sól, pieprz, przyprawa do grilla\*, majonez\*, czosnek,  
jogurt naturalny: mleko pasteryzowane, odtłuszczone mleko w proszku; biała kapusta, olej palmowy,  
marchew, zielona pietruszka, koper, por, olej roślinny, ocet spirytusowy, kukurydza, cukier)

**Grilled pork chuck steak served with garlic sauce, grilled potatoes and fresh  
vegetable salad – 35 zł**

(pork chuck steak, salt, pepper, barbecue seasoning\*, mayonnaise\*, garlic, yoghurt: pasteurized milk, skimmed  
powder milk; white cabbage, palm oil, carrot, parsley leaves, dill, leek, vegetable oil, synthetic vinegar, corn, sugar)

**Schweinehals vom Grill (120g) mit Knoblauchsauce, Bratkartoffeln (120g)  
und Roheisen (200g) – 35 zł**

(Schweinehals, Salz, Pfeffer, Grillgewürz\*, Mayonnaise\*, Knoblauch, Naturjoghurt: pasteurisierte Milch, Magermilchpulver;  
Weißkohl, Palmöl, Karotten, grüne Petersilie, Dill, Lauch, Pflanzenöl, Branntweinessig, Mais, Zucker)

---

**Zraz wieprzowy (2 sztuki, 130g) z buraczkami (200g)  
i gotowanymi ziemniakami (200g) – 32 zł**

(mięso wieprzowe, sól, pieprz, boczek wędzony, cebula, chleb pszenny, buraki, cukier,  
ocet spirytusowy, mąka pszenna, koper, papryka ostra, olej roślinny)

**Traditional Polish „Zraz” (rolled pork steak) (2 pieces, 130g) served with  
beetroot salad (200g) and boiled potatoes (200g) – 32 zł**

(pork, salt, pepper, smoked bacon, onion, wheat bread, beetroots, sugar, synthetic vinegar,  
wheat flour, dill, hot pepper, vegetable oil)

**Schweinetrabe (2 Stück, 130g) mit Rüben(200g) und Salzkartoffeln (200g) – 32 zł**

(Schweinefleisch, Salz, Pfeffer, geräucherter Speck, Zwiebeln, Weizenbrot, Rüben, Zucker,  
Branntweinessig, Weizenmehl, Dill, Paprika, Pflanzenöl)

---

**Golonka (300g) z zasmażaną kapustą (200g) i pieczywem – 40 zł**

(golonka wieprzowa, sól, pieprz, przyprawa do potraw\*, ziele angielskie, liść laurowy, por, seler, czosnek,  
marchew, zielona pietruszka, korzeń pietruszki, masło, kiszona kapusta, chleb pszenny)

**Traditional Polish „Golonka” (pickled ham hock, 300g) served with fried  
cabbage (200g) and bread – 40 zł**

(pickled ham hock, salt, pepper, food seasoning\*, allspice, bay leaf, leek, celery, garlic, carrot, parsley leaves,  
parsley root, butter, sour cabbage, wheat bread)

**Haxe (300g) mit Bratkraut (200g) und Brot – 40 zł**

(Schweinhaxe, Salz, Pfeffer, Gewürz\*, englisches Kraut, Lorbeerblatt, Lauch, Sellerie, Knoblauch,  
Karotten, grüne Petersilie, Petersilienwurzel, Butter, Sauerkraut, Weizenbrot)

---



**Szaszłyk z polędwicy wieprzowej (150g) z sałatką grecką (150g)  
i zapiekаныmi ziemniakami z sosem tzatziki – 40 zł**

(mięso z polędwicy wieprzowej, boczek wędzony, cebula, papryka surowa, przyprawa do grilla\*, przyprawa do potraw\*, sól, pieprz, sałata lodowa, pomidor, świeży ogórek, oliwki, sos sałatkowy włoski\*, czerwona cebula, czosnek, olej roślinny, olej palmowy, majonez\*, jogurt naturalny: mleko pasteryzowane, odtłuszczone mleko w proszku)

**Pork tenderloin shashlik (150g) served with Greek salad (150g)  
and roast potatoes with tzatziki sauce – 40 zł**

(pork tenderloin, smoked bacon, onion, bell pepper, barbecue seasoning\*, food seasoning\*, salt, pepper, iceberg lettuce, tomato, cucumber, olives, Italian salad sauce\*, red onion, garlic, vegetable oil, palm oil, mayonnaise\*, yoghurt: pasteurized milk, skimmed powder milk)

**Schaschlick vom Schweinefilet (150 g) mit griechischem Salat (150 g)  
und Bratkartoffeln mit Tzatziksauce – 40 zł**

(Schweinefilet, geräucherter Speck, Zwiebel, roher Pfeffer, Grillgewürz\*, Gewürz\*, Salz, Pfeffer, Salat, Tomate, frische Gurke, Oliven, italienisches Salatdressing\*, Rote Zwiebel, Knoblauch, Pflanzenöl, Palmöl, Mayonnaise\*, Naturjoghurt: pasteurisierte Milch, Magermilchpulver)

---

**Polędwica wieprzowa (120g) w sosie kurkowym z gotowanymi warzywami (130g)  
i ziemniaczanymi kuleczkami (120g) – 40 zł**

(mięso z polędwicy wieprzowej, pieprz, przyprawa do potraw\*, olej roślinny, olej palmowy, masło, śmietana, cebula, sól, zielona pietruszka; brokuł, kalafior głęboko mrożony, marchew, ziemniaki głęboko mrożone)

**Pork tenderloin (120g) served with chanterelle sauce, boiled vegetables (130g)  
and potato balls (120g) – 40 zł**

(pork tenderloin, pepper, food seasoning\*, vegetable oil, palm oil, butter, sour cream, onion, salt, parsley leaves, deep-frozen broccoli and cauliflower, carrot, deep-frozen potatoes)

**Schweinefilet (120g) in Pfifferlingsauce mit gekochtem Gemüse (130g)  
und Kartoffelbällchen (120g) – 40 zł**

(Schweinefilet, Pfeffer, Gewürze\*, Pflanzenöl, Palmöl, Butter, Sahne, Zwiebeln, Salz, grüne Petersilie; Brokkoli, Blumenkohl - tiefgekühlt, Karotten, tiefgefrorene Kartoffeln)

---

**Polędwica wieprzowa (120g) z sosem z suszonych śliwek, gotowanymi warzywami (130g)  
i ziemniaczanymi kuleczkami (120g) – 40 zł**

(mięso z polędwicy wieprzowej, boczek wędzony, sól, pieprz, cukier, suszone śliwki, sok z czarnej porzeczki; brokuł, kalafior - głęboko mrożone, marchew, przyprawa do potraw\*, olej roślinny, mąka ziemniaczana, ziemniaki głęboko mrożone, olej palmowy)

**Pork tenderloin (120g) served with dried plum sauce, boiled vegetables (130g)  
and potato balls (120g) – 40 zł**

(pork tenderloin, smoked bacon, salt, pepper, sugar, dried plums, blackcurrant juice, deep-frozen broccoli and cauliflower, carrot, food seasoning\*, vegetable oil, potato flour, deep-frozen potatoes, palm oil)

**Schweinefilet (120g) mit Pflaumensauce und gekochtem Gemüse (130g) und  
Kartoffelbällchen (120g) – 40 zł**

(Schweinefilet, geräucherter Speck, Salz, Pfeffer, Zucker, Pflaumen, schwarzer Johannisbeersaft; Brokkoli, Blumenkohl - tiefgekühlt, Karotten, Gewürze\*, Pflanzenöl, Kartoffelmehl, tiefgefrorene Kartoffeln, Palmöl)

# DANIA Z WOŁOWINY

## BEEF DISHES / RINDFLEISCHGERICHTE

### **Zraz wołowy (2 sztuki, 130g) z kaszą (120g) i buraczkami (200g) – 40 zł**

(mięso wołowe, kasza gryczana prażona, sól, pieprz, ocet spirytusowy, cukier, chleb pszenny, boczek wędzony, cebula, buraki, olej roślinny)

### **Traditional Polish „Zraz” (rolled beef steak) (2 pieces, 130g) with buckwheat grits (120g) and beetroot salad (200g) – 40 zł**

(beef, buckwheat grits, salt, pepper, synthetic vinegar, sugar, wheat bread, smoked bacon, onion, beetroots, vegetable oil)

### **Rindfleischroulade (2 Stücke, 130g) mit Grütze (120g) und Rüben(200g) – 40 zł**

(Rindfleisch, geröstete Buchweizengrütze, Salz, Pfeffer, Branntweinessig, Zucker, Weizenbrot, geräucherter Speck, Zwiebeln, Rüben, Pflanzenöl)

---

### **Polędwica wołowa z grilla (140g) z prażoną cebulką, gotowanymi warzywami (130g) i ziemniaczanymi talarkami (120g) – 70 zł**

(mięso z polędwicy wołowej, sól, pieprz, cebula, mąka pszenna, cukier, olej roślinny, olej palmowy; brokuł, kalafior-głęboko mrożone, marchew, ziemniaki z głębokiego mrożenia)

### **Grilled beef sirloin (140g) served with roast onion, boiled vegetables (130g) and potato slices (120g) – 70 zł**

(beef sirloin, salt, pepper, onion, wheat flour, sugar, vegetable oil, palm oil, deep-frozen broccoli and cauliflower, carrot, deep-frozen potatoes)

### **Gegrilltes Rinderfilet (140 g) mit gerösteten Zwiebeln und gekochtem Gemüse (130 g) und Kartoffelscheiben (120g) – 70 zł**

(Rinderfilet, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Weizenmehl, Zucker, Pflanzenöl, Palmöl; Brokkoli, Blumenkohl tiefgekühlt, Karotten, Tiefkühlkartoffeln)

---

### **Polędwica wołowa z grilla (140g) z sosem borowikowym, gotowanymi warzywami (130g) i ziemniaczanymi kuleczkami (120g) – 70 zł**

(mięso z polędwicy wołowej, sól, pieprz, cebula, cukier, przyprawa do potraw\*, śmietana, masło, zielona pietruszka; borowiki z głębokiego mrożenia; brokuł, kalafior-głęboko mrożone, marchew, ziemniaki z głębokiego mrożenia, olej roślinny, olej palmowy)

### **Grilled beef sirloin (140g) in boletus sauce served with boiled vegetables (130g) and potato balls (120g) – 70 zł**

(beef sirloin, salt, pepper, onion, sugar, food seasoning\*, sour cream, butter, parsley leaves, deep-frozen boleti, deep-frozen broccoli and cauliflower, carrot, deep-frozen potatoes, vegetable oil, palm oil)

### **Gegrilltes Rinderfilet (140 g) mit Schlammsauce und gekochtem Gemüse (130 g) und Kartoffelbällchen (120g) – 70 zł**

(Rinderfilet, Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Zucker, Gewürze\*, Sahne, Butter, grüne Petersilie; tiefgefrorene Steinpilze; Brokkoli, tiefgefrorener Blumenkohl, Karotten, Tiefkühlkartoffeln, Pflanzenöl, Palmöl)

---

**Polędwica wołowa (140g) z sosem Pepe Verde, gotowanymi warzywami (130g)  
i ziemniaczanymi talarkami (120g) – 70 zł**

(mięso z polędwicy wołowej, sól, pieprz, cukier, masło, śmietana, zielony pieprz w zalewie: woda, sól, ocet winny; brokuł, kalafior-głęboko mrożone, marchew, ziemniaki z głębokiego mrożenia, olej roślinny, olej palmowy)

**Beef sirloin (140g) in green pepper sauce served with boiled vegetables (130g)  
and potato slices (120g) – 70 zł**

(beef sirloin, salt, pepper, sugar, butter, sour cream, marinated green pepper: water, salt, vinegar; deep-frozen broccoli and cauliflower, carrot, deep-frozen potatoes, vegetable oil, palm oil)

**Rinderfilet (140g) mit Pepe Verde Sauce, gekochtem Gemüse (130g) und  
Kartoffelscheiben (120g) – 70 zł**

(Rinderfilet, Salz, Pfeffer, Zucker, Butter, Sahne, grüner Pfeffer in Salzlake: Wasser, Salz, Essig; Brokkoli, Blumenkohl tiefgekühlt, Karotten, Tiefkühlkartoffeln, Pflanzenöl, Palmöl)

---

# FRUTTI DI MARE

## Seafood dishes

### **Krążki z tuby kalmara w złotej panierce z sosem "tysiąca wysp" (120g) – 30 zł**

(sól, pieprz, bułka tarta, mąka pszenna, jajka, majonez\*, jogurt naturalny: mleko pasteryzowane, odtłuszczone mleko w proszku; olej palmowy, koncentrat pomidorowy, ketchup\*, czosnek, czerwona cebula, zielona pietruszka)

### **Golden breaded squid rings with thousand island sauce (120g) – 30 zł**

(salt, pepper, breadcrumbs, wheat flour, eggs, mayonnaise\*, yoghurt: pasteurized milk, skimmed powder milk; palm oil, tomato concentrate, ketchup\*, garlic, red onion, parsley leaves)

### **Tintenfischröhrenscheiben\* in Goldbeschichtung mit "Tausend Inseln"-Sauce (120g) – 30 zł**

(Salz, Pfeffer, Paniermehl, Weizenmehl, Eier, Mayonnaise\*, Naturjoghurt: pasteurisierte Milch, Magermilchpulver; Palmöl, Tomatenkonzentrat, Ketchup\*, Knoblauch, rote Zwiebel, grüne Petersilie)

---

### **Krewetki "Black Tiger" zwijane w boczku z sosem sałatkowym włoskim\* z grzankami (100g) – 38 zł**

(6 sztuk krewetek "Black Tiger" 16-20 blanszowane, obrane, z ogonkiem, głęboko mrożone, glazurowane, boczek wędzony, chleb pszenny, masło, koper)

### **"Black Tiger" prawns rolled in bacon served with Italian salad sauce\* and toast (100g) – 38 zł**

(6 pieces of blanched, peeled with tail, deep-frozen, glazed "Black Tiger" prawns, smoked bacon, wheat bread, butter, dill)

### **„Black Tiger” Speck-Garnelen mit Salatdressing\* und Toasts (100g) – 38 zł**

(6 Black Tiger Garnelen 16-20 blanchiert, geschält, mit Stiel, tiefgekühlt, glasiert, geräucherter Speck, Weizenbrot, Butter, Dill)

---

### **Krewetki "Black Tiger" w cieście francuskim z sosem sałatkowym włoskim\* (100g) – 38 zł**

(6 sztuk krewetek "Black Tiger" 16-20 blanszowane, obrane, z ogonkiem, głęboko mrożone, glazurowane; ciasto francuskie\*, jajko)

### **"Black Tiger" prawns in puff pastry served with Italian salad sauce\* (100g) – 38 zł**

(6 pieces of blanched, peeled with tail, deep-frozen, glazed "Black Tiger" prawns, puff pastry\*, egg)

### **„Black Tiger” Garnelen in französischem Teig mit italienischem Salatdressing\* (100g) – 38 zł**

(6 Black Tiger Garnelen 16-20 geklont, geschält, mit Stiel, tiefgekühlt, glasiert; Französischer Teig\*, Ei)

---

**Krewetki "Black Tiger" w sosie koperkowym z grzankami (100g) – 38 zł**

(6 sztuk krewetek "Black Tiger" 16-20 blanszowane, obrane, z ogonkiem, głęboko mrożone, glazurowane; chleb pszenny, chleb pszenny, masło, koper, sól, oliwa z wyłoków oliwek)

**"Black Tiger" prawns in dill sauce served with toast (100g) – 38 zł**

(6 pieces of blanched, peeled with tail, deep-frozen, glazed "Black Tiger" prawns, wheat bread, butter, dill, salt, olive oil)

**„Black Tiger” Garnelen in gerösteter Dillsauce Und Toasts (100g) – 38 zł**

(6 Black Tiger Garnelen 16-20 blanchiert, geschält, mit Stiel, tiefgekühlt, glasiert; Weizenbrot, Weizenbrot, Butter, Dill, Salz, Oliventresteröl)

---

## RYBY

### Fish dishes / Fischgerichte

**Grillowany pstrąg (200g) z pieczonymi ziemniakami (120g) i surówką z kiszanej kapusty (200g) – 35 zł**

(sól, pieprz, przyprawa do ryb\*, masło, olej roślinny, jabłko, mąka pszenna, marchew, cukier, zielona pietruszka, przyprawa do grilla\*, olej palmowy)

**Grilled trout (200g) served with roast potatoes(120g) and sour cabbage salad (200g) – 35 zł**

(salt, pepper, fish seasoning\*, butter, vegetable oil, apple, wheat flour, carrot, sugar, parsley leaves, barbecue seasoning\*, palm oil)

**Gegrillte Forelle (200g) mit Bratkartoffeln (120g) und Sauerkrautsalat (200g) – 35 zł**

(Salz, Pfeffer, Fischgewürz\*, Butter, Pflanzenöl, Apfel, Weizenmehl, Karotten, Zucker, grüne Petersilie, Grillgewürz\*, Palmöl)

---

**Filet z łososa (120g) w ziołach z frytkami (120g) i gotowanymi warzywami (130g) – 38 zł**

(sól, pieprz, przyprawa do ryb\*, bazylija, koper, zielona pietruszka, olej roślinny, masło; kalafior, brokuł z głębokiego mrożenia, marchew, przyprawa do potraw\*, mąka pszenna; ziemniaki z głębokiego mrożenia, olej palmowy)

**Salmon fillet (120g) in herbs served with potato chips (120g) and boiled vegetables (130g) – 38 zł**

(salt, pepper, fish seasoning\*, basil, dill, parsley leaves, vegetable oil, deep-frozen cauliflower and broccoli, carrot, food seasoning\*, wheat flour, deep-frozen potatoes, palm oil)

**Lachsfilet (120g) in Kräutern mit Pommes frites (120g) und gekochtem Gemüse (130g) – 38 zł**

(Salz, Pfeffer, Fischgewürz\*, Basilikum, Dill, grüne Petersilie, Pflanzenöl, Butter; Blumenkohl, tiefgefrorener Brokkoli, Karotten, Gewürze\*, Weizenmehl; Tiefkühlkartoffeln, Palmöl)

---

**Filet z łososa (120g) z zielonymi szparagami w sosie kurkowym (80g) i gotowanymi ziemniakami (200g) – 45 zł**

(sól, pieprz, przyprawa do ryb\*, przyprawa do grilla\*, cebula, masło, przyprawa do potraw\*, śmietana, zielona pietruszka; zielone szparagi z głębokiego mrożenia; kurki z głębokiego mrożenia, olej roślinny)

**Salmon fillet (120g) served with green asparagus in chanterelle sauce (80g) and boiled potatoes (200g) – 45 zł**

(salt, pepper, fish seasoning\*, barbecue seasoning\*, onion, butter, food seasoning\*, sour cream, parsley leaves, deep-frozen green asparagus and chanterelles, vegetable oil)

**Lachsfilet (120g) mit grünem Spargel in Pfifferlingsauce (80g) und Salzkartoffeln (200g) – 45 zł**

(Salz, Pfeffer, Fischgewürz\*, Grillgewürz\*, Zwiebel, Butter, Lebensmittelgewürz\*, Sahne, grüne Petersilie; grüner tiefgefrorener Spargel; Tiefkühlhähne, Pflanzenöl)

---

**Polędwica z dorsza (120g) z puree ziemniaczano-chrzanowym (200g)  
i gotowanymi warzywami (130g) – 42 zł**

(sól, pieprz, przyprawa do ryb\*, olej roślinny, masło; kalafior, brokuł z głębokiego mrożenia,  
marchew, przyprawa do potraw\*, mąka pszenna, śmietana, zielona pietruszka, chrzan)

**Cod loins (120g) served with potato-horseradish puree (200g)  
and boiled vegetables (130g) – 42 zł**

(salt, pepper, fish seasoning\*, vegetable oil, butter, deep-frozen cauliflower and broccoli, carrot,  
food seasoning\*, wheat flour, sour cream, parsley leaves, horseradish)

**Lendenstück von Kabeljau (120g) mit Kartoffel- und Meerrettichpüree (200g)  
und gekochtem Gemüse (130g) – 42 zł**

(Salz, Pfeffer, Fischgewürz\*, Pflanzenöl, Butter, Blumenkohl, tiefgekühlter Brokkoli, Karotten, Gewürze\*,  
Weizenmehl, Sahne, grüne Petersilie, Meerrettich)

---

**Polędwica z dorsza (120g) na szpinaku z boczkiem (80g)  
i grillowanymi ziemniakami (120g) – 45 zł**

(sól, pieprz, przyprawa do ryb\*, przyprawa do grilla\*, cebula, masło, boczek wędzony,  
szpinak głęboko mrożony, czosnek, cebula, śmietana, chleb pszenny, olej roślinny)

**Cod loins (120g) served with bacon (80g), spinach and grilled potatoes (120g) – 45 zł**

(salt, pepper, fish seasoning\*, barbecue seasoning\*, onion, butter, smoked bacon,  
deep-frozen spinach, garlic, sour cream, wheat bread, vegetable oil)

**Lendenstück von Kabeljau (120g) auf Spinat mit Speck (80g)  
und gegrillten Kartoffeln (120g) – 45 zł**

(Salz, Pfeffer, Fischgewürz\*, Grillgewürz\*, Zwiebel, Butter, geräucherter Speck,  
tiefgekühlter Spinat, Knoblauch, Zwiebel, Sahne, Weizenbrot, Pflanzenöl)

# DESERY

## DESSERTS

### **Czekoladowa Pokusa (3 gałki, 130g) – 15 zł**

(lody o smaku czekoladowym\* w kompozycji z bitą śmietaną\*, sosem z gorących wiśni - mąka ziemniaczana, sok z czarnej porzeczki, sok z cytryny, cukier; wiśnie z głębokiego mrożenia; i sosem o smaku czekoladowym\*)

### **Chocolate temptation (3 scoops, 130g) – 15 zł**

(chocolate ice cream\* served with whipped cream\*, hot cherry sauce - potato flour, black currant juice, lemon juice, sugar; deep frozen cherries, chocolate sauce\*)

### **Schokolade Temptation (3 Knöpfe, 130g) – 15 zł**

(Schokoladeneis\* in der Komposition mit Schlagsahne\*, scharfe Kirschsauce - Kartoffelmehl, Johannisbeersaft, Zitronensaft, Zucker, tiefgefrorene Kirschen und Schokoladensauce\*)

---

### **Dziadek do orzechów (3 gałki, 130g) – 15 zł**

(lody o smaku czekoladowym\* i smaku śmietankowym\* w kompozycji z bitą śmietaną\*, sosem o smaku czekoladowym\* i z orzechami włoskimi, łuskanymi)

### **Nutcracker (3 scoops, 130g) – 15 zł**

(chocolate\* and dairy\* ice cream served with whipped cream\*, chocolate sauce\* and walnuts)

### **Nussknacker (3 Knöpfe, 130g) – 15 zł**

(Schokoladeneis\* und Sahne\* in der Komposition mit Schlagsahne\*, Schokoladensauce\* und Walnüsse und geschälte Nüsse)

---

### **Tropikalna Wyspa (3 gałki, 130g) – 15 zł**

(lody o smaku truskawkowym\* w kompozycji z bitą śmietaną\*, sosem o smaku malinowym\* i świeżymi owocami)

### **Tropical island (3 scoops, 130g) – 15 zł**

(strawberry ice cream\* served with whipped cream\*, raspberry sauce\* and fresh fruit)

### **Tropical Island (3 Knöpfe, 130g) – 15 zł**

(Eis mit Erdbeergeschmack\* in der Komposition mit Schlagsahne\*, Himbeersauce und frisches Obst)

---



**Deser lodowy z gorącymi malinami (3 gałki, 130g) – 15 zł**

(lody o smaku waniliowym\* i o smaku truskawkowym\*, sos o smaku malinowym\*, bita śmietana\*)

**Ice cream dessert with hot raspberries (3 scoops, 130g) – 15 zł**

(vanilla\* and strawberry\* ice cream served with whipped cream\*, raspberry sauce\*)

**Eisdessert mit heißen Himbeeren (3 Knöpfe, 130g) – 15 zł**

(Vanilleeis\* und Erdbeereis\*, Himbeersauce\*, Schlagsahne\*)

---

**Koktajl owocowy (250ml) – 15 zł**

(maliny z głębokiego mrożenia, lody o smaku truskawkowym\* i o smaku waniliowym\*,  
śmietana, mleko, cukier, cytryna, sos o smaku malinowym\*)

**Fruit smoothie (250ml) – 15 zł**

(deep frozen raspberries, vanilla\* and strawberry\* ice cream, cream, milk, sugar, lemon, raspberry sauce\*)

**Fruchtcocktail (250ml) – 15 zł**

(tiefgefrorene Himbeeren, Erdbeeren\* und Vanille\* Eis, Sahne, Milch, Zucker, Zitrone, Himbeersauce\*)

---

# ZESTAWY ŚNIADANIOWE

## BREAKFAST / FRÜHSTÜCKSSSETS

### **Zestaw śniadaniowy z jajecznicą (300g) – 30 zł**

(jajecznica smażona na maśle z 4 jaj, wędliny, ser żółty, świeży pomidor, świeży ogórek, pieczywo, masło, dżem)

### **Scrambled eggs (300g) – 30 zł**

(scrambled eggs: 4 eggs fried on butter, ham, cheese, tomato, cucumber, bread, butter, jam\*)

### **Frühstücksset mit Ei (300g) – 30 zł**

(In Butter gebratene Eier aus 4 Eiern, Würstchen, Käse gelb, frische Tomaten, frische Gurke, Brot, Butter, Marmelade)

---

### **Zestaw śniadaniowy z parówkami (300g) – 30 zł**

(parówki wiedeńskie\* (4 sztuki), wędliny, ser żółty, świeży pomidor, świeży ogórek, pieczywo, masło, dżem\*, ketchup\*, musztarda\*)

### **Sausages (300g) – 30 zł**

(sausages\*: 4 pieces, ham, cheese, tomato, cucumber, bread, butter, jam\*, ketchup\*, mustard\*)

### **Frühstücksset mit Würstchen(300g) – 30 zł**

(Wiener Würstchen\* (4 Stück), Würstchen, gelber Käse, frische Tomate, frische Gurke, Brot, Butter, Marmelade, Ketchup\*, Senf\*)

---

**KAWY**  
**COFFEE**  
**KAFFEES**

CafeCrema	7 zł
Cappucino	8 zł
Espresso	7 zł
Cafe Latte	8 zł
Latte Macchiato	9 zł
CafeVienna	9 zł
Ristretto	7 zł
Art CafeCinamon	11 zł
Kawa mrożona (Ice coffee)	9 zł

**NAPOJE ZIMNE**  
**COLD BEVERAGES**  
**KALTE GETRÄNKE**

Pepsi, Mirinda, 7UP 0,2l	4 zł
Schweppes 0,2l	4 zł
Lipton IceTea 0,2l	4 zł
Pepsi 1l	8 zł
Soki (Juice / Säfte) 0,2l	4 zł
Soki (Juice / Säfte) 1l	10 zł
Sok ze świeżych pomarańczy 0,2l	10 zł
Fresh oranges juice	10 zł
Frischer Orangensaft	10 zł
Naturalna woda mineralna 0,3l	4 zł
Mineral water 0,3l	4 zł
Natürliches Mineralwasser 0,3l	4 zł
Naturalna woda mineralna 0,7l	6 zł
Mineral water 0,7l	6 zł
Natürliches Mineralwasser 0,7l	6 zł
Red Bull 0,2l	10 zł

## **PIWO BUTELKOWE**

### **Bottle beer**

### **Flaschenbier**

Żywiec 0,33l	6 zł
Żywiec 0,5l	7 zł
Heineken 0,33l	6 zł
Heineken 0,5l	8 zł
PilsnerUrquell 0,5l	9 zł
Redd's 0,4l	7 zł
Desperados 0,4l	8 zł

## **PIWA REGIONALNE**

### **LOCAL BEER**

### **REGIONALE BIERE**



Krajana Tradycyjne	7 zł
Krajana Niefiltrowane	7 zł
Irlandzkie Zielone	8 zł
Irlandzkie Ciemne	9 zł