



MENU



fit



dania wegetariańskie / vegetarian / vegetarische Gerichte



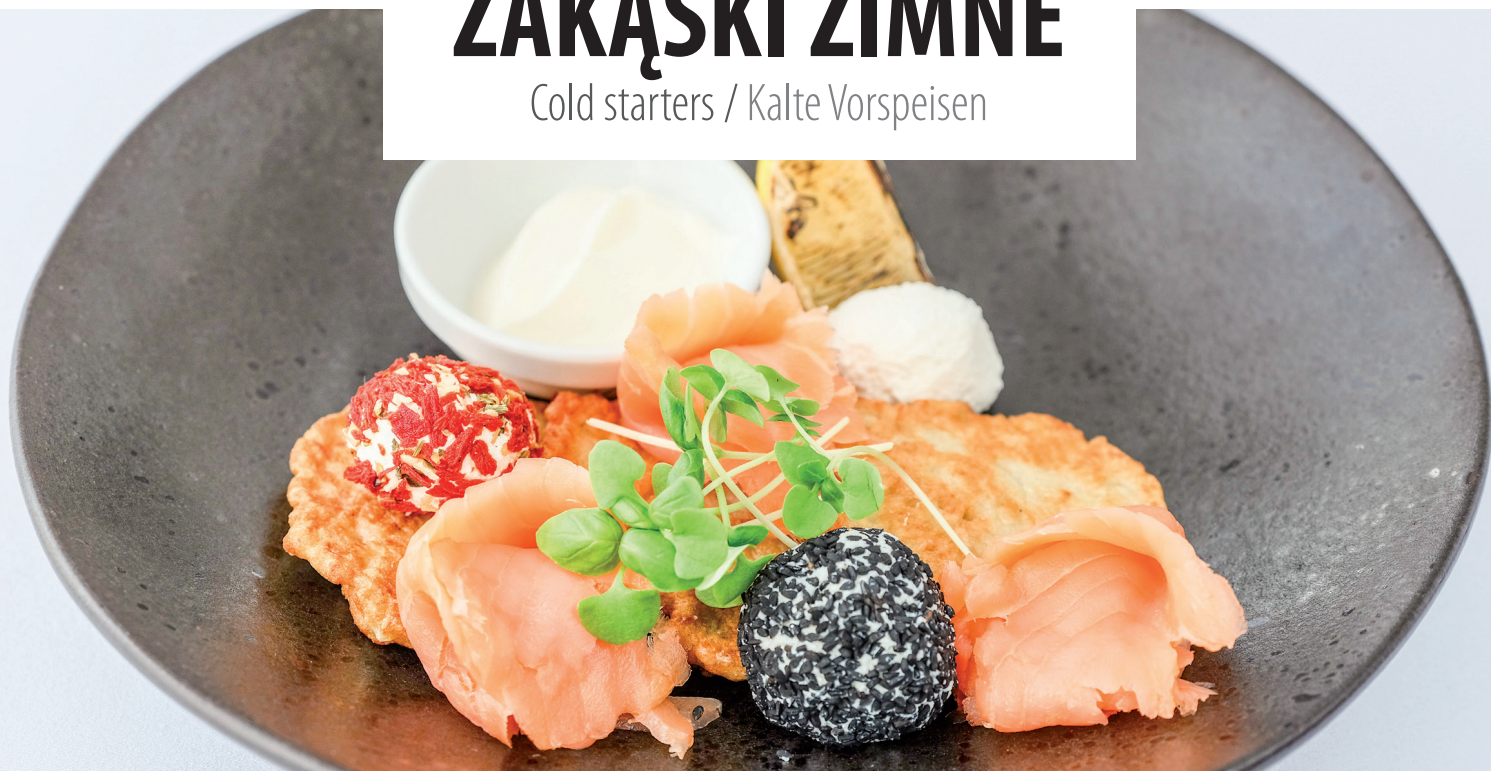
potrawa z certyfikatem Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego
Dish with certificate Regional Food & Culinary
aufischen Certified Regional Culinary Heritage



Wszystkie dania mogą zawierać alergeny. O szczegóły zapytaj kelnera.

ZAKĄSKI ZIMNE

Cold starters / Kalte Vorspeisen



BEFSZTYK TATARSKI Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ **44 PLN**

Beef tenderloin steak tartare

Tatar vom Rinderfilet

PLACKI ZIEMNIACZANE Z TWAROGIEM I WĘDZONYM ŁOSOSIEM **21 PLN**

Potato pancakes with quark and smoked salmon

Kartoffelpuffer mit Quark und Räucherlachs

OZOREK WOŁOWY Z SOSEM CHRZANOWYM I PIKLOWANYMI WARZYWAMI **14 PLN**

Beef tongue with horseradish sauce and pickled vegetables

Rinderzunge mit Meerrettichsoße und eingelegtem Gemüse

ZAKAŚKI GORAĆE

Hot Starters / Warme Vorspeisen



KREWETKI Z KURKAMI I CHIPSEM Z JARMUŻU **42 PLN**

Shrimp with chanterelles and kale crisp

Garnelen mit Pfifferlingen und Grünkohlchips



PANIEROWANY SER FETA Z KARMELIZOWANYMI ŚLIWKAMI **18 PLN**

Breaded Feta cheese with caramelised plums

Panierter Feta mit karamellisierten Pflaumen

FIGI ZAPIEKANE W BEKONIE Z SOSEM MIODOWO MUSZTARDOWYM **26 PLN**

Baked figs with bacon and honey mustard sauce

Feigen im Speckmantel mit Honig-Senf-Sauce

SAŁATKI

Salads / Salate



SAŁATKA Z WOŁOWINĄ I ORZESZKAMI PINII **34 PLN**

Beef salad with pine nuts

Salat mit Rindfleisch und Pinienkernen

SAŁATKA ZIEMNIACZANA ZE SMAŻONYM ŚLEDZIEM BAŁTYCKIM **19 PLN**

Potato salad with fried Baltic herring

Kartoffelsalat mit gebratenem Ostseehering



**KOMPOZYCJA SAŁAT Z CHRUPIAĆCYMI PLACKAMI ZIEMNIACZKAMI
Z KAPUSTĄ KISZONĄ I ZIARNAMI** **17 PLN**

Mix salad with crispy potato pancakes, sauerkraut and grains

Salatkomposition mit knusprigen Kartoffelpuffern, Sauerkraut und Körnern

ZUPY

Soups / Suppen



DOMOWY ROSÓŁ ZE SWOJSKIM MAKARONEM 12 PLN

Homemade chicken broth with homestyle pasta

Hühnersuppe nach Hausfrauenart mit selbstgemachten Nudeln



ŻUREK ŚWIĘTOKRZYSKI Z KURKAMI I BIAŁĄ KIEŁBASĄ 18 PLN

Świętokrzyski sour rye soup with white sausage

Sauermehlsuppe nach Heiligkreuzer Art mit Weißwurst

ZUPA GULASZOWA Z POLĘDWICY WOŁOWEJ 29 PLN

Beef tenderloin goulash soup

Gulaschsuppe mit Rinderfilet



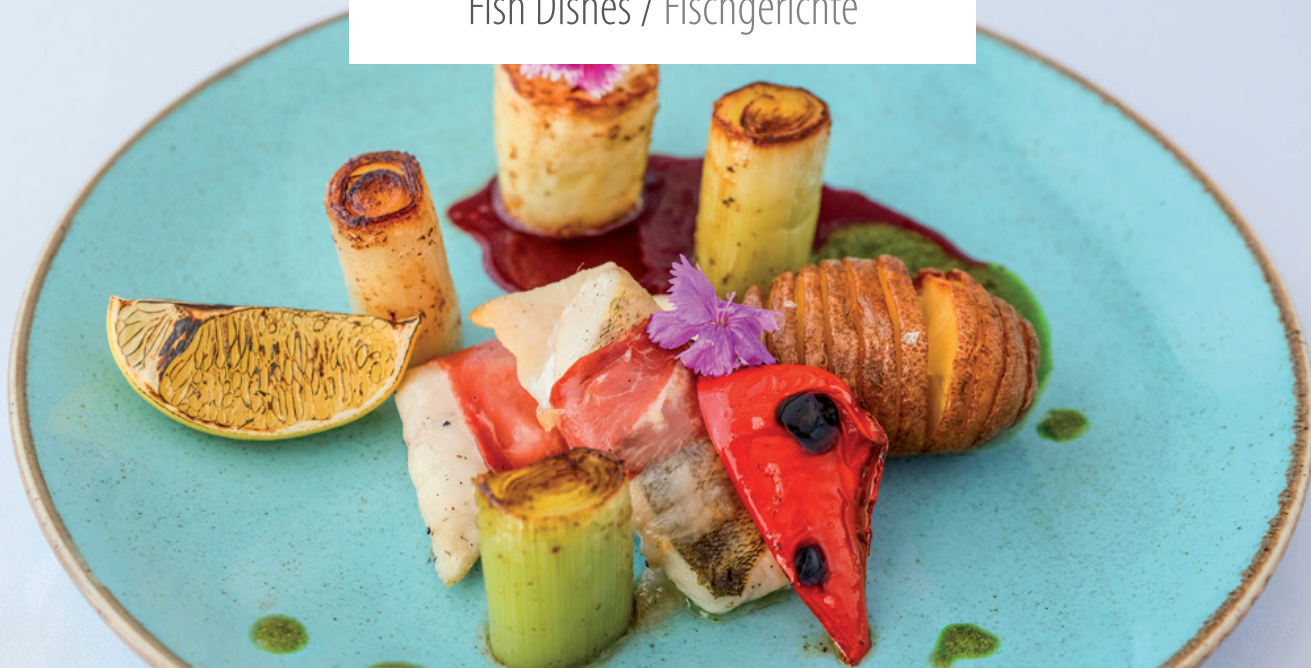
KREM Z PIECZONEJ DYNI Z SOSEM SZALWIOWYM 15 PLN

Baked pumpkin cream with sage sauce

Cremesuppe aus gebackenem Kürbis mit Salbeisoße

DANIA Z RYB

Fish Dishes / Fischgerichte



**SANDACZ W SZYNCE PARMEŃSKIEJ Z KOMPRESOWANYM POREM PODANY
Z SOKIEM Z BURAKA I PIECZONYM ZIEMNIAKIEM** 49 PLN

Zander wrapped in Parma ham with pressed leek served with beetroot juice and baked potato

Zander in Parmaschinken mit gepresstem Lauch, gereicht mit Rote-Bete-Saft und Ofenkartoffel

**ŁOSOŚ PIECZONY W MUSZTARDZIE PODANY Z KASZĄ BULGUR
I FASOLKĄ SZPARAGOWĄ** 43 PLN

Mustard baked salmon served with bulgur wheat and green beans

Gebackener Lachs in Senfkruste, gereicht mit Bulgur und grünen Bohnen

**PSTRĄG FASZEROWANY RUKWIĄ WODNĄ PODANY Z ZIEMNIAKAMI Z KOPERKIEM
I KISZONYM BURAKIEM** 59 PLN

Trout stuffed with watercress served with potatoes with dill and pickled beetroot

Forelle gefüllt mit Brunnenkresse, gereicht mit Dillkartoffeln und eingelegter Rote Bete

DANIA GŁÓWNE

Main Courses / Hauptspeisen



**PIERŚ Z PERLICZKI MARYNOWANA W CYDRZE W SOSIE KURKOWYM
Z BEKONEM SERWOWANA Z PUREE CZOSNKOWYM**

65 PLN

*Cider marinated guinea fowl breast in chanterelle sauce with bacon served with garlic puree
Perlhuhnbrust mariniert in Cider in Pfifferlingsoße mit Bacon, serviert mit Knoblauchpüree*



**KACZKA PIECZONA PODANA Z JABŁKAMI, KROKIETAMI ZIEMNIACZANYMI
I ZASMAŻANYMI BURAKAMI**

76 PLN

*Roast duck served with apples, potato croquettes and fried beetroots
Gebackene Ente gereicht mit Äpfeln, Kartoffelkroketten und gebratener Rote Bete*

STAROPOLSKI KOTLET SCHABOWY PODANY Z ZIEMNIAKAMI I KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ 33 PLN

*Traditional pork chop served with potatoes and fried cabbage
Schweinekotelett auf altpolnische Art gereicht mit Kartoffeln und gebratenem Kohl*

GOŁĄBKI Z CIEŁĘCINĄ I KASZĄ GRYCZANĄ PODANE W SOSIE GRZYBOWYM 42 PLN

*Veal stuffed cabbage rolls with buckwheat served in mushroom sauce
Kohlruladen mit Kalbfleisch und Buchweizengrütze gereicht in Pilzsoße*

DANIA GŁÓWNE

Main Courses / Hauptspeisen



**STEK WOŁOWY Z POLENTĄ KUKURYDZIANĄ PODANY
Z GRILLOWANĄ PAPRYKĄ I KALAREPĄ 87 PLN**

Beef steak with corn polenta served with grilled paprika and kohlrabi

Rindersteak mit Polenta gereicht mit gegrillter Paprika und Kohlrabi

**POLĘDWICZKA WIEPRZOWA W BEKONIE SERWOWANA Z SOSEM ŚLIWKOWYM,
KOPYTKAMI I BROKUŁAMI 35 PLN**

Pork tenderloin wrapped in bacon served with plum sauce, potato dumplings and broccoli

Schweinelendchen im Speckmantel, serviert mit Pflaumensoße, Kartoffelklößen und Brokkoli

BURGER WOŁOWY Z BEKONEM I FRYTKAMI 35 PLN

Beef burger with bacon and fries

Burger vom Rind mit Bacon und Pommes Frites



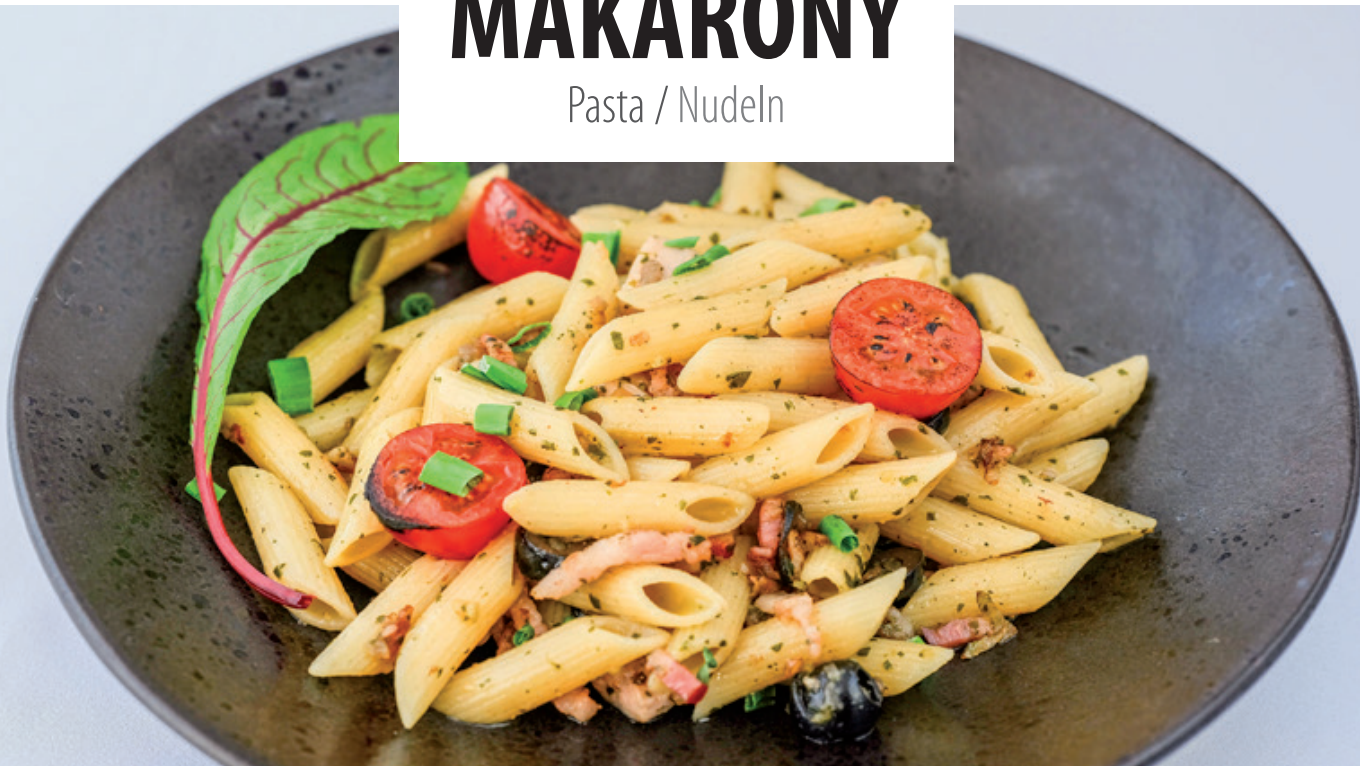
RISOTTO Z BOCZNIAKAMI I GROSZKIEM CUKROWYM 32 PLN

Risotto with oyster mushrooms and sugar peas / fit vege

Risotto mit Seitlingen und Zuckererbsen / fit vege

MAKARONY

Pasta / Nudeln



PIEROGI Z CIEŁĘCINĄ I SZPINAKIEM 23 PLN

Veal and spinach dumplings

Piroggen mit Kalbfleisch und Spinat

PENNE Z KURCZAKIEM W SOSIE PESTO 24 PLN

Penne with chicken in pesto sauce

Penne mit Hähnchenfleisch in Pesto

TAGLIATELLE Z KLASYCZNYM BOLOGNESE 27 PLN

Tagliatelle with classic bolognese

Tagliatelle mit klassischer Bolognese-Soße



PENNE PEŁNOZIARNISTE Z MASCARPONE, RUKOLĄ I PRAŻONYMI ZIARNAMI 21 PLN

Whole grain penne with mascarpone, rocket and roasted grains

Vollkorn-Penne mit Mascarpone, Rucola und gerösteten Körnern

DESERY

Desserts / Nachspeisen



SERNIK Z SOSEM JEŻYNOWYM I KRUSZONKĄ Z MIGDAŁÓW 16 PLN

Cheesecake with blackberry sauce and almond crumble

Käsekuchen mit Brombeersoße und Mandelstreuseln

LODY WANILIOWE Z MUSEM BAZYLIOWYM I GORĄCYMI MALINAMI 19 PLN

Vanilla ice cream with basil mousse and hot raspberries

Vanilleeis mit Basilikum-Mus und heißen Himbeeren

KREM MASCARPONE Z ORZECHAMI I MUSEM CZEKOLADOWO TRUFLOWYM 15 PLN

Mascarpone cream with nuts and chocolate-truffle sauce

Mascarponecreme mit Nüssen und Schokoladen-Trüffelsauce

PIECZONA GRUSZKA W CIEŚCIE SEROWYM 14 PLN

Baked pear cheesecake

Gebackene Birne in Käseteig

FONDANT CZEKOLADOWY Z LODEM WANILIOWYM 14 PLN

Chocolate fondant with vanilla ice cream

Schokoladenfondant mit Vanilleeis

MENU DLA DZIECI

Kid's menu/ Speisen für Kinder



DOMOWY ROSÓŁ ZE SWOJSKIM MAKARONEM 8 PLN

Polish style chicken soup with homemade noodles

Hühnersuppe mit hausgemachten Nudeln

ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM 7 PLN

Tomato soup with rice

Tomatencremesuppe

NUGGETSY Z KURCZAKA Z FRYTKAMI I SURÓWKĄ Z BIAŁEJ KAPUSTY 15 PLN

Chicken nuggets with chips and coleslaw salad

Hühnernuggets mit Pommes frites und Weißkohlsalat

KOTLET SCHABOWY Z ZIEMNIAKAMI PUREE I BURACZKAMI NA CIEPŁO 17 PLN

Breaded pork chop with potato puree and warm beetroot salad

Schweinekotelette mit Kartoffelpüree und gerösteter roter Beete



SPAGHETTI Z SOSEM POMIDOROWYM 14 PLN

Spaghetti with tomato sauce

Spaghetti mit Tomatensauce

NALEŚNIKI Z SERKIEM WANILIOWYM, UDEKOROWANE OWOCAMI 11 PLN

Pancakes filled with vanilla cottage cheese served with fruits

Topfenpalatschinken serviert mit Obst

LODY Z OWOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ 9 PLN

Variety of Ice creams with fruits and whipped cream

Eisbecher mit Obst und Schlagsahne

GORĄCA CZEKOLADA 10 PLN

Hot chocolate

Heiße Schokolade

TRADYCYJNE SPECJAŁY

Traditional / Regional

Drodzy Goście istnieje możliwość spróbowania wyjątkowego dania regionalnego, podawanego w całości wraz z dodatkami.

Dear guests, please note, that the following regional dishes only can be ordered as a whole.

Sehr geehrte Gäste, wir weisen darauf hin, dass nachstehende regional Gerichte, ebenfalls als Ganzes bestellt werden können.



STAROPOLSKA GĘŚ FASZEROWANA W NALEWCE ŚLIWKOWEJ 270 PLN

Stuffed Roasted Goose, prepared in old polish way with plum liqueur

Gefüllte Gans auf altpolnische Art an Pflaumen-Tinktur



NADZIEWANY INDEK MARYNOWANY W WYTRAWNYM WINIE 350 PLN

Stuffed Roasted Turkey, marinated in dry wine

Gefüllter Truthahn, mariniert mit trockenem Wein

POTRAWA DOSTĘPNA JEST WYŁĄCZNIE NA ZAMÓWIENIE - CZAS PRZYGOTOWANIA - 5 DNI

DANIE DLA 4-6 OSÓB

This dishes require a five days to pre-order and are made for 4-6 persons.

Diese Gerichte bedürfen einer fünftägigen Vorbestellung und sind für 4-6 Personen gedacht.

NAPOJE GORĄCE

Hot Drinks / Heiße Getränke

ESPRESSO	10 PLN
ESPRESSO DOPPIO	15 PLN
ESPRESSO MACCHIATO	11 PLN
CAFE CREME	10 PLN
CAPPUCCINO	12 PLN
CAPPUCCINO CON PANNA	13 PLN
LATTE MACCHIATO	15 PLN
CAFE LATTE	16 PLN
KAWA ADVOCAAT	15 PLN
<i>Advocaat coffee / Advocat Kaffee</i>	
KAWA PO IRLANDZKU	20 PLN
<i>Irish coffee / Irish Kaffee</i>	
LATTE MACCIATO Z SYROPEM	16 PLN
<i>Cafe Latte Macchiato with syrup / Latte mit Sirup</i>	
HERBATA LIŚCIASTA	10 PLN
<i>Leaf Tea / Blatt-Tee</i>	

NAPOJE ZIMNE

Cold Drinks / Kalte Getränke

SOK OWOCOWY	7 PLN
<i>Fruit juice / Fruchtsaft</i>	
SOK ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW	15 PLN
<i>Freshly squeezed juice / Frisch gepresster Saft</i>	
PEPSI, MIRINDA, 7UP, SCHWEPES	7 PLN
NAPÓJ ENERGETYCZNY ROCKSTAR	10 PLN
<i>Energy drink / Energiegetränk</i>	
WODA MINERALNA	5 PLN
<i>Mineral water / Mineralwasser</i>	
HERBATA MROŻONA	10 PLN
<i>Ice tea / Eistee</i>	

PIWO

Beers/ Bier

PIWO REGIONALNE 0.5l	14 PLN
<i>Local beer / Regionales Bier</i>	
LECH 0.5l	12 PLN
LECH BEZALKOHOLOWY 0.33l	10 PLN
<i>Non-alcoholic / Alkoholfreies Bier</i>	
GUINNESS 0.4l	15 PLN
REDD'S 0.4l	10 PLN

PIWA BECZKOWE Draught Beers / Von Fass

TYSKIE 0.5l	12 PLN
TYSKIE 0.33l	10 PLN
KSIAŻĘCE PSZENICZNE 0.5l	12 PLN
KSIAŻĘCE PSZENICZNE 0.33l	10 PLN

DRINKI SHOT

Shot drinks / Shot Drinks

T.K.O. – Likie miętowy, Baileys	12 PLN
Peppermint liqueur, Baileys / Pfefferminzlikör, Baileys	
TGV – Tequila Siera, gin, wódka, Blue Bols	11 PLN
Tequila Siera, Gin, vodka, Blue Bols / Tequila Siera, Gin, Wodka, Blue Bols,	
B-52 – Kahlua, Baileys, Cointreau	16 PLN
Kahlua, Baileys, Cointreau / Kahlua, Baileys, Cointreau	
NIPPLE – Sambuca, Tequila, Tabasco	17 PLN
Sambuca, Tequila, Tabasco / Sambuca, Tequila, Tabasco	
WŚCIEKŁY PIES – Wódka, syrop malinowy, Tabasco	9 PLN
Vodka, raspberry syrup, Tabasco / Wodka, Himbeersirup, Tabasco	

DRINKI LONG

Long drinks / Longdrinks

APEROL SPRITZ – Aperol, Prosecco	20 PLN
<i>Aperol, Prosecco / Aperol, Prosecco</i>	
MARGHARITA – Tequila, Cointreau, sok cytrynowy	24 PLN
<i>Tequila, Cointreau, lemon juice / Tequila, Cointreau, Zitronensaft</i>	
MARTINI COCTAIL – Gin, Martini Extra Dry, oliwki	22 PLN
<i>Gin, Martini Extra Dry, olives / Gin, Martini Extra Dry, Oliven</i>	
MOJITO – Bacardi Superior, woda gazowana, mięta, limonka, brązowy cukier	20 PLN
<i>Bacardi Superior, sparkling water, mint, lime, brown sugar / Bacardi superior, Sprudelwasser, Minze, Kalk, brauner Zucker</i>	
COSMOPOLITAN – Wódka, cointreau, sok żurawinowy, limonka	16 PLN
<i>Vodka, Cointreau, cranberry juice, lime / Wodka, Cointreau, Cranberry-Saft, Kalk</i>	
SNOW BALL – Wódka, Adwokat, sok pomarańczowy, Sprite	17 PLN
<i>Vodka, Adwokat, orange juice, Sprite / Wodka, adwokat, Orangensaft, Sprite</i>	
SEX ON THE BEACH – Wódka, Malibu, Peachtree, sok żurawonowy, sok pomarańczowy	22 PLN
<i>Vodka, Malibu, Peachtree, cranberry juice, orange juice / Wodka, Malibu, Peachtree, Cranberry-Saft, Orangensaft</i>	
TEQUILA SUNRISE – Tequila, sok pomarańczowy, Grenadyna,	23 PLN
<i>Tequila, orange juice, Grenadyna / Tequila, Orangensaft, Grenadyna,</i>	
WHITE RUSIAN – Wódka, Kahlua, śmietanka	19 PLN
<i>Kahlua, Wódka, cream / Kahlua, Wódka, Creme</i>	
MAI TAI – Bacardi Superior, Bacardi Black, Grenadyna, syrop migdałowy, sok ananasowy	27 PLN
<i>Bacardi Superior, Bacardi Black, Grenadyna, almond syrup, pineapple juice / Bacardi Superior, Bacardi Black, Grenadyna, Mandelsirup, Ananassaft</i>	
CUBALIBRE – Bacardi, Pepsi, limonka	23 PLN
<i>Bacardi, Pepsi, lime / Bacardi, Pepsi, Kalk</i>	

ALKOHOL

Alkohol / Alkohol

APERITIF

MARTINI - Extra Dry, Bianco, Rosso, Rose - 10 cl	12 PLN
CAMPARI BITTER - 4 cl	10 PLN
JÄGERMEISTER - 2 cl	6 PLN
APEROL - 4 cl	10 PLN

WÓDKI GATUNKOWE Vodka / Wodka

ABSOLUT - 4 cl	9 PLN
ABSOLUT - Currant, Citron - 0,5l	80 PLN
FINLANDIA - 4 cl	9 PLN
FINLANDIA - Cranberry, Lime, Redberry, Grapefruit, Mango, Kokos - 0,5l	80 PLN
CHOPIN - 4 cl	11 PLN
CHOPIN - 0,5l	90 PLN
BOLS - 0,7l	85 PLN
WYBOROWA - 4 cl	7 PLN
WYBOROWA - 0,5l	60 PLN
ŚLIWOWICA 70% - 4 cl	12 PLN
DĘBOWA - 4 cl	8 PLN
DĘBOWA - 0,5l	70 PLN
WIŚNIOŹKA - 4 cl	7 PLN
ŻUBRÓWKA - 4 cl	7 PLN
ŻUBRÓWKA - 0,5l	60 PLN
ŻOŁĄDKOWA - 4 cl	7 PLN
ŻOŁĄDKOWA - 0,5l	60 PLN

GIN

BOMBAY SAPHIRE - 4 cl	14 PLN
GORDON'S - 4 cl	10 PLN
SEAGRAMS - 4 cl	9 PLN
LUBUSKI - 4 cl	8 PLN

TEQUILA

SIERRA - Gold, Silver - 4cl	12 PLN
OLMECA - Gold, Silver - 4cl	15 PLN
SAUZA - Gold, Silver - 4cl	15 PLN

RUM

BACARDI - Superior, Black - 4 cl	13 PLN
CAPTAIN MORGAN - 4 cl	12 PLN

WHISKY Whiskey

JOHNNIE WALKER GOLD LABEL - 4 cl	40 PLN
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL - 4 cl	22 PLN
JOHNNIE WALKER RED LABEL - 4 cl	16 PLN
BALLANTINES FINEST - 4 cl	16 PLN
BALLANTINES GOLD - 4 cl	22 PLN
CHIVAS REGAL - 4 cl	24 PLN
GENTELMAN JACK - 4 cl	25 PLN
JACK DANIELS - 4 cl	20 PLN
JAMESON - Irish Whiskey - 4 cl	16 PLN
TULLAMORE DEW - 4 cl	18 PLN

SINGLE MALT WHISKY

GLENFIDDICH 12 YEARS - 4 cl	35 PLN
GLENMORANGIE 12 YEARS - 4 cl	35 PLN

KONIAKI Cognac

HENNESSY V.S. - 4 cl	25 PLN
HENNESSY X.O. - 4 cl	75 PLN
COURVOISIER V.S.O.P. - 4 cl	35 PLN
OTARD V.S.O.P. - 4 cl	35 PLN

BRENDY

METAXA***** - 4 cl	20 PLN
METAXA*** - 4 cl	12 PLN
STOCK '84 - 4 cl	12 PLN

LIKIERY Liqueur / Likör

BAILEYS - 4 cl	16 PLN
CURAÇAO BLUE - 4 cl	12 PLN
ADVOCAAT - 4 cl	8 PLN
COINTREAU - 4 cl	14 PLN
MALIBU - 4 cl	12 PLN
KAHLUA - 4 cl	14 PLN
SOUTHERN COMFORT - 4 cl	14 PLN
SAMBUCA - 4 cl	12 PLN