ZATOKA KULINARNA

WAŻNE INFORMACJE
Wichtige informationen- Important information

Ze względów organizacyjnych rachunki nie są dzielone
Nie doliczamy napiwków za obsługę rezerwacji – nie będzie niespodzianek przy rachunku.
Największym podziękowaniem dla nas, jest Państwa opinia.
Zapraszamy do jej pozostawienia!

Aus organisatorischen Gründen werden Rechnungen nicht aufgeteilt.
Wir berechnen kein Trinkgeld für die Bedienung bei Reservierungen - es gibt keine Überraschungen auf der Rechnung.
Das schönste Dankeschön für uns ist Ihre Bewertung.

For organizational reasons, bills are not split.
We do not add gratuities for reservation processing–there will be no surprises on the bill.
Our greatest gratitude is your feedback–we invite you to leave it!

Dziękujemy za Państwa obecność! · Vielen Dank für Ihren Besuch! · Thank you for your presence!

Poznajmy się

Amber Park Spa to miejsce, gdzie czas płynie wolniej, smak życia staje się pełniejszy, a wspomnienia zapisują się głębiej.
Tu odpoczywa dusza, regeneruje się ciało, a serce odnajduje równowagę.

Nasze serce bije w Zatoce Kulinarnej – restauracji, która łączy pasję, smak i naturalną gościnność.
Tworzymy dania oparte na starannie wyselekcjonowanych, regionalnych produktach – z bliska i z daleka – by każdy Gość poczuł się wyjątkowo.
„Oaza jakości, zbudowana z pasji do gościnności"
To nasz fundament i codzienna inspiracja.
Zatoka Kulinarna to spotkanie czterech żywiołów – wody, powietrza, ognia i ziemi – które odnajdziesz w smaku, atmosferze i chwilach, jakie z nami przeżyjesz.

Woda – przepływ, lekkość i świeżość
To woda sprawia, że wszystko płynie. W kuchni to świeżość składników – ryb, owoców morza, warzyw z lokalnych upraw. W atmosferze to delikatna, płynna obsługa – niewidoczna, ale zawsze obecna, gotowa wesprzeć i ukoić. Woda to także emocje – te, które chcemy rozpuścić w kieliszku białego wina albo przelać w rozmowie z bliskimi. Woda w Zatoce to relaks.

Ogień – pasja, ciepło i smak
Ogień to serce kuchni. To smak dobrze wypieczonego mięsa, ogniste przyprawy, chrupiąca skórka i dania przygotowane z ogniem w oczach Szefa Kuchni. W atmosferze to energia miejsca – śmiech, ruch, czasem zaskakująca intensywność życia. Ogień to radość tworzenia i bycia tu i teraz. Zatoka tętni życiem właśnie dzięki niemu.

Powietrze – przestrzeń, oddech i lekkość bycia
Powietrze to lekkość na talerzu – świeże zioła, cytrusowe nuty, delikatne kompozycje.
W atmosferze to przestrzeń, którą czujesz, gdy siedzisz przy stole z widokiem na plażę, gdy dzieci bawią się w oddali, a ty masz chwilę dla siebie. To także jakość rozmowy – swoboda i naturalność. Powietrze to to, co czyni doświadczenie lekkim, choć głębokim.

Ziemia – zakorzenienie, bogactwo i bezpieczeństwo
Ziemia to wszystko, co głęboko odżywcze. To sezonowe warzywa, dobre mięso, pieczywo, które pachnie domem. To smak, który otula, koi i syci nie tylko ciało, ale i ducha.
W atmosferze Ziemia to stabilność – poczucie, że tu jest się zaopiekowanym. Że ktoś pomyślał o wszystkim. Że można odpocząć.

Lernen wir uns kennen

Amber Park Spa ist ein Ort, an dem die Zeit langsamer vergeht, der Geschmack des Lebens intensiver wird und Erinnerungen tiefer verankert bleiben. Hier findet die Seele Ruhe, der Körper regeneriert sich, und das Herz kommt ins Gleichgewicht.
Unser Herz schlägt in der Kulinarischen Bucht – einem Restaurant, das Leidenschaft, Geschmack und natürliche Gastfreundschaft vereint. Wir kreieren Gerichte aus sorgfältig ausgewählten, regionalen Produkten – aus der Nähe und der Ferne – damit sich jeder Gast ganz besonders fühlt.

„Eine Oase der Qualität, erschaffen aus der Leidenschaft zur Gastfreundschaft“
Das ist unser Fundament und unsere tägliche Inspiration.
Die Kulinarische Bucht ist ein Zusammenspiel der vier Elemente – Wasser, Luft, Feuer und Erde – die du in Geschmack, Atmosphäre und den gemeinsamen Momenten mit uns wiederfindest.



Wasser – Fluss, Leichtigkeit und Frische

Wasser bringt alles in Bewegung. In der Küche zeigt es sich in frischen Zutaten – Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse aus der Region. In der Atmosphäre ist es der sanfte, fließende Service – unaufdringlich, aber stets präsent, bereit zu unterstützen und zu beruhigen. Wasser steht auch für Emotion – die, die wir in einem Glas Weißwein auflösen oder in einem Gespräch mit einem geliebten Menschen teilen. In der Zatoka bedeutet Wasser Entspannung.



Feuer – Leidenschaft, Wärme und Geschmack

Feuer ist das Herz der Küche. Der Geschmack von perfekt gebratenem Fleisch, feurigen Gewürzen, knuspriger Kruste und Gerichten, die mit funkelnden Augen vom Küchenchef zubereitet werden. In der Atmosphäre zeigt es sich in der Energie des Ortes – Lachen, Bewegung, manchmal eine überraschende Intensität des Lebens. Feuer steht für die Freude am Kreieren und für das Hier und Jetzt. Zatoka lebt durch dieses Feuer.



Luft – Raum, Leichtigkeit und freies Sein

Luft bedeutet Leichtigkeit auf dem Teller – frische Kräuter, Zitrusnoten, zarte Kompositionen. In der Atmosphäre ist es der Raum, den man spürt, wenn man mit Blick auf den Strand sitzt, während Kinder spielen und man selbst einen Moment für sich hat. Es ist auch die Leichtigkeit im Gespräch – natürlich und frei. Luft macht das Erlebnis leicht und dennoch tiefgehend.



Erde – Verwurzelung, Fülle und Geborgenheit

Erde ist das, was tief nährt. Saisonales Gemüse, gutes Fleisch, Brot, das nach Zuhause duftet. Ein Geschmack, der umhüllt, beruhigt und Körper wie Seele nährt. In der Atmosphäre steht Erde für Stabilität – das Gefühl, dass hier an alles gedacht wurde. Dass man hier loslassen darf.

Let's get to know each other

Amber Park Spa is a place where time slows down, the taste of life becomes richer, and memories are deeply felt.
Here the soul rests, the body regenerates, and the heart finds balance.

Our heart beats in the Culinary Bay – a restaurant that combines passion, flavor, and natural hospitality.
We create dishes based on carefully selected, regional products – from near and far – to make every guest feel special.
"An oasis of quality, built on a passion for hospitality" This is our foundation and daily inspiration.
The Culinary Bay is a meeting of four elements – water, air, fire, and earth – which you will find in the flavor, atmosphere, and moments you experience with us.



Water – Flow, Lightness, and Freshness

Water is what makes everything flow. In the kitchen, it's the freshness of ingredients – fish, seafood, and locally grown vegetables. In the atmosphere, it's the gentle, smooth service – invisible, yet always present, ready to support and soothe. Water also represents emotions – those we want to dissolve in a glass of white wine or pour over in conversation with loved ones. Water in the Bay means relaxation.



Fire – Passion, Warmth, and Flavor

Fire is the heart of the kitchen. It's the taste of well-done meat, fiery spices, crispy crust, and dishes prepared with fire in the eyes of the Chef. In the atmosphere, it's the energy of the place – laughter, movement, the sometimes surprising intensity of life. Fire represents the joy of creation and being here and now.
The Bay teems with life precisely because of it.



Air – Space, Breath, and the Lightness of Being

Air is lightness on the plate – fresh herbs, citrus notes, delicate compositions. In atmosphere, it's the space you feel when you sit at a table overlooking the beach, while children play in the distance, and you have a moment to yourself. It's also the quality of conversation – the freedom and naturalness. The air is what makes the experience light, yet profound.



Earth – roots, wealth, and security

Earth is everything deeply nourishing. It's seasonal vegetables, good meat, bread that smells of home.
It's a taste that envelops, soothes, and satisfies not only the body but also the spirit.
In atmosphere, Earth is stability – the feeling of being cared for here. That someone has thought of everything. That you can relax.

Lista alergenów

Szanowni Państwo,
Na tej stronie przedstawiamy legendę alergenów, które mogą występować w potrawach serwowanych w Zatoce Kulinarnej. Prosimy o zapoznanie się z poniższą listą i poinformowanie obsługi o ewentualnych alergiach lub nietolerancjach pokarmowych przed złożeniem zamówienia.

Sehr geehrte Gäste,
Auf dieser Seite finden Sie die Allergenlegende für die in der Zatoka Kulinarna servierten Gerichte. Bitte machen Sie sich mit der folgenden Liste vertraut und informieren Sie unser Personal über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten, bevor Sie Ihre Bestellung aufgeben.

Dear Guests,
This page presents a list of allergens that may be present in dishes served at Zatoka Kulinarna. Please review the list below and inform the staff of any allergies or food intolerances before placing your order.

Lista alergenów	Symbol
Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe) Glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel) Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid varieties)	
Skorupiaki (np. krewetki, kraby, homary) Krebstiere Crustaceans	
Jaja / Eier / Eggs	
Ryby / Fisch	
Orzeszki ziemne (arachidowe) Erdnüsse / Peanuts	
Soja / Soja	
Mleko (w tym laktoza) Milch (einschließlich Laktose) Milk (including lactose)	
Orzechy (migdały, laskowe, włoskie, nerkowce, pekan, brazylijskie, pistacje, makadamia) Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse) Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)	
Seler / Sellerie / Celery	
Gorczyca / Senf / Mustard	
Sezam / Sesam / Sesame	
Dwutlenek siarki i siarczyny (w stężeniu >10 mg/kg lub 10 mg/l) Schwefeldioxid und Sulfite Sulfur dioxide and sulfites	
Łubin / Lupinen / Lupine	
Mięczaki (np. małże, ostrygi, kałamarnice, ośmiornice) Weichtiere Mollusks	
Chili / Chili	
Czosnek / Knoblauch / Garlic	
Grzyby / Pilze / Mushrooms	
Olej palmowy / Palmöl / Palm oil	

ZATOKA KULINARNA

MENU SEZONOWE

Sezonale Karte / Seasonal Menu

PRZYSTAWKI • *Vorspeisen / Starters*

Szprotka Bałtycka — 32 zł

Gebratene Ostseesprotten

Smażone szproty bałtyckie, sos remulada, cytryna

Gebratene Ostseesprotten, Remouladensauce, Zitrone

DANIE MIĘSNE • *Fleischgerichte / Meat Course*

Wołowina w Darach Lasu — 55 zł

Rind in den Schätzen des Waldes

Makaron pappardelle, wołowina, maślaki, śmietana, czosnek, cebula, oliwa truflowa, natka pietruszki

Pappardelle, Rindfleisch, Butterpilze, Sahne, Knoblauch, Zwiebel, Trüffelöl, Petersilie

DANIE RYBNE • *Fischgerichte / Fish Course*

Dorsz w Darach Lasu — 53 zł

Kabeljau in den Schätzen des Waldes

Makaron pappardelle, dorsz, maślaki, śmietana, czosnek, cebula, oliwa truflowa, natka pietruszki

Pappardelle, Kabeljau, Butterpilze, Sahne, Knoblauch, Zwiebel, Trüffelöl, Petersilie

DESER • *Desserts*

Gruszka z Żurawiną — 28 zł

Birne mit Cranberry

Karmelizowana gruszka, kruszonka owsiana, kwaśna śmietana, konfitura z żurawiny

Karamellisierte Birne, Haferstreusel, Sauerrahm, Cranberry-Konfitüre

DANIA DNIA · TAGESANGEBOTE · DAILY SPECIALS

ZAPYTAJ KELNERA O DANIE DNIA



1. Zupa Dnia – 9 zł

Gotowana według domowej receptury, pełna aromatów i głębokiego smaku. Zupa, która przywołuje wspomnienie rodzinnego stołu — sycąca, naturalna i zawsze świeża.

Nach Hausrezept gekocht – voll im Geschmack und reich an Aromen. Eine Suppe, die an den vertrauten Geschmack von Zuhause erinnert – sättigend, natürlich und immer frisch.

Cooked according to a homemade recipe — rich in flavour and aroma. A soup that brings back the comforting taste of home — hearty, natural, and always fresh.

2. Danie Dnia – 39 zł

Codziennie inna propozycja Szefa Kuchni, przygotowywana ze świeżych, sezonowych składników. Zawsze uczciwa cena, zawsze domowy smak. Zapytaj kelnera o dzisiejszą odsłonę.

Tagesgericht: Täglich wechselnder Vorschlag des Küchenchefs, zubereitet aus frischen, saisonalen Zutaten. Ehrlicher Preis, hausgemachter Geschmack. Fragen Sie den Kellner nach dem heutigen Angebot.

Daily special: A different Chef's proposal every day, prepared from fresh, seasonal ingredients. Always a fair price, always a home-cooked flavour. Ask your waiter about today's version.







ZIEMIA - dom, tradycja, rodzinny stół
ERDE - Zuhause, Tradition, Familientisch / EARTH - home, tradition, family table

ZUPY · SUPPEN · SOUPS

3. Rosół Staropolski – 18 zł

Kura wiejska · szponder wołowy · pietruszka · warzywa korzeniowe · makaron domowy

Landhuhn · Rinderbrust · Petersilie · Wurzelgemüse · Hausgemachte Nudeln

Free-range hen · beef brisket · parsley · root vegetables · homemade pasta





4. Pomidorowa (WEGE) – 19 zł

Domowa pomidorowa z makaronem • wywar warzywny • pomidory • masło • przyprawy • domowy makaron

Hausgemachte Tomatensuppe mit Nudeln • Gemüsebrühe • Tomaten • Butter • Gewürze • hausgemachte Nudeln

Homemade Tomato Soup with Pasta • vegetable broth • tomatoes • butter• seasoning• homemade pasta

Polecamy z pieczywem czosnkowym! Wir empfehlen dazu Knoblauchbrot! We recommend it with garlic bread!

5. Zupa Niechorskiego Rybaka – 32 zł

Aromatyczny wywar z dorszem, miruną i łososiem, podkręcony pikantną harissą i przełamany aksamitnym dressingiem śmietanowym.
Dorsz · miruna · łosoś · wywar rybny · harissa · dressing śmietanowy

Fischsuppe nach Niechorzer Fischerart

Aromatischer Fischfond mit Kabeljau, Miruna und Lachs, verfeinert mit würziger Harissa und abgerundet durch ein samtiges Sahnedressing.
Kabeljau · Miruna · Lachs · Fischfond · Harissa · Sahnedressing

Niechorze Fisherman's Soup

An aromatic fish broth with cod, miruna and salmon, enhanced with spicy harissa and balanced by a velvety cream dressing.
Cod · miruna · salmon · fish broth · harissa · cream dressing



PRZYSTAWKI I SAŁATKI · VORSPEISEN & SALATE · STARTERS & SALADS

Polecamy z pieczywem czosnkowym! Wir empfehlen dazu Knoblauchbrot! We recommend it with garlic bread!

Małe przyjemności, wielkie doznania.

Rozbudź apetyt kompozycją smaków, w której aromatyczne masło, świeże zioła, soczyste warzywa i wyraziste dodatki tworzą wyjątkowe połączenia. Idealny początek kulinarnej podróży po Zatoce.

Kleine Köstlichkeiten, großer Genuss. Aromatische Butter, frische Kräuter, saftiges Gemüse und ausgewählte Zutaten vereinen sich zu harmonischen Geschmackserlebnissen. Der perfekte Auftakt Ihrer kulinarischen Reise durch die Zatoka.

Small delights, unforgettable flavours. Aromatic butter, fresh herbs, vibrant vegetables and carefully selected ingredients come together in perfect harmony. The ideal beginning to your culinary journey at Zatoka.

6. Krewetki podawane na patelni (7 sztuk) – 59 zł

6 krewetek + 1 tygrysia jumbo · masło · czosnek · papryczka chili · pietruszka · sok z cytryny

Garnelen (7 Stück) in der Pfanne · 6 Garnelen + 1 Jumbo-Tigergarnele · Butter · Knoblauch · Chilischote · Petersilie · Zitronensaft

Shrimps (7 pieces) served in a pan · 6 shrimps + 1 jumbo tiger prawn · butter · garlic · chili pepper · parsley · lemon juice



Polecane wino / Empfohlenes Wein / Recommended wine
PÓŁWYTRAWNE BIAŁE / HALBTROCKENES WEISS / SEMI-DRY WHITE

Hibernal 2025 179 zł - 38 zł
Marakuja · Mandarynka · Rześkie
Passionsfrucht · Mandarine · Frisch
Passion Fruit · Mandarin · Refreshing



Winnica Turnau - Turnau Vineyard - Turnau Vineyard

7. Caprino – 55 zł (WEGE)

Papryka kolorowa · cukinia · bakłażan · ser kozi Caprino Stagionato dressing cytrusowo-bazyliowy

Bunte Paprika · Zucchini · Aubergine · Caprino Stagionato · Zitronen-Basilikum-Dressing

Colourful peppers · courgette · aubergine · Caprino Stagionato goat cheese · citrus-basil dressing



Polecane wino / Empfohlenes Wein / Recommended wine

PÓŁWYTRAWNE RÓŻOWE - HALBTROCKENER ROSÉ - SEMI-DRY ROSÉ

Rosé 2024 125 zł - 25 zł

Wiśnia • Arbuz • Wczesna truskawka

Kirsche • Wassermelone • Frühe Erdbeere

Winnica Turnau - Turnau Vineyard - Turnau Vineyard



RYBY · FISCHGERICHTE · FISH



8. Gładzica – jedna z najszlachetniejszych fląder – 79 zł

Ceniona za delikatne, jasne mięso oraz wyjątkowy smak, który od lat zachwyca miłośników ryb morskich.

ponad 400 gram tuszy · Smażona na patelni · Frytki domowe 150 g · Surówka z kiszonej kapusty 140 g

Scholle – einer der edelsten Plattfische. Geschätzt für ihr zartes, helles Fleisch und ihren außergewöhnlichen Geschmack, der Liebhaber von Meeresfischen seit Jahren begeistert.

Über 400 g Fisch im Ganzen · Gebraten · Hausgemachte Pommes 150 g · Sauerkrautsalat 140 g

Plaice – one of the finest flatfish species. Prized for its delicate, pale flesh and exceptional flavour that has delighted seafood lovers for generations.

Over 400 g of whole fish · Pan-fried · Homemade fries 150 g · Sauerkraut salad 140 g



9. Dorsz Smażony – 89 zł

Polecamy z masłem czosnkowym.
Empfehlenswert mit Knoblauchbutter.
We recommend it with garlic butter.

Dorsz 250 g · frytki domowe 150 g · surówka z kiszonej kapusty 140 g,
Kabeljau 250 g · Hausgemachte Pommes 150 g · Sauerkrautsalat 140 g,
Cod 250 g · homemade fries 150 g · sauerkraut salad 140 g.

Winnica Turnau - Turnau Vineyard - Turnau Vineyard

Polecane wino / Empfohlenes Wein / Recommended wine
WYTRAWNE BIAŁE - TROCKENES WEISS - DRY WHITE
Riesling 2025 229 zł - 45 zł
Grejpfrut • Jabłko • Miód
Grapefruit • Apfel • Honig
Grapefruit • Apple • Honey





10. Stek z Łososia z grillowanymi warzywami – 89 zł

Filet z łososia 250 g · warzywa grillowane 140 g · frytki domowe 150 g.
Lachsfilet 250 g · Grillgemüse 140 g · Hausgemachte Pommes 150 g.
Salmon fillet 250 g · grilled vegetables 140 g · homemade fries 150 g.

SMAKI DOMOWE · HAUSGERICHTE · HOME-STYLE DISHES

11. Grillowany Filet z Kurczaka – 49 zł

Filet z kurczaka ok. 210 g · ziemniaki pieczone z ziołami 150 g
mizeria ze szczypiorkiem 150 g
Hähnchenfilet ca. 210 g · Kräuterkartoffeln 150 g · Gurkensalat mit Schnittlauch 150 g
Chicken breast fillet approx. 210 g · herb-roasted potatoes 150 g
· cucumber salad with chives 150 g





12. Sznycel z Jajkiem Sadzonym – 59 zł

Uwielbiany przez naszych Gości! Solidna porcja 300 g soczystego schabu z jajkiem sadzonym, podawana z aromatycznymi ziemniakami pieczonymi z ziołami i domową mizerią ze szczypiorkiem.

Der Liebling unserer Gäste! Eine ordentliche Portion von 300 g saftigem Schweinekotelett mit Spiegelei, serviert mit aromatischen Kräuterkartoffeln aus dem Ofen und hausgemachtem Gurkensalat mit Schnittlauch.

:

A guest favourite! A hearty 300 g portion of juicy pork loin topped with a fried egg, served with aromatic herb-roasted potatoes and homemade creamy cucumber salad with chives.

Schab wieprzowy 300 g · jajko sadzone · ziemniaki pieczone z ziołami 150 g mizeria ze szczypiorkiem 150 g

Schweinekotelett 300 g · Spiegelei · Kräuterkartoffeln 150 g Gurkensalat mit Schnittlauch 150 g

Pork loin 300 g · fried egg · herb roasted potatoes 150 g cucumber salad with chives 150 g

13. Wolno Pieczone Żeberko – 89 zł



Żeberka wieprzowe marynowane przez całą dobę w aromatycznej marynacie, a następnie przygotowywane metodą sous-vide, dzięki której mięso jest soczyste, delikatne i z łatwością odchodzi od kości. Glazurowane sosem BBQ, podane z 200 g pieczonych ziemniaków z ziołami, 200 g grillowanych warzyw i świeżymi kiełkami.
Blisko 900 gramów na talerzu — porcja dla naprawdę głodnych!

Schweinerippchen, die 24 Stunden lang in einer aromatischen Marinade eingelegt und anschließend schonend im Sous-vide-Verfahren gegart werden. So wird das Fleisch besonders saftig, zart und löst sich mühelos vom Knochen. Mit BBQ-Sauce glasiert und serviert mit 200 g Ofenkartoffeln mit Kräutern, 200 g Grillgemüse und frischen Sprossen.
Fast 900 Gramm auf dem Teller – eine großzügige Portion für den richtig großen Hunger!

Pork ribs marinated for a full 24 hours in a fragrant blend of spices, then gently cooked sous-vide to achieve exceptionally tender, juicy meat that falls effortlessly off the bone. Glazed with rich BBQ sauce and served with 200 g of herb-roasted potatoes, 200 g of grilled vegetables and fresh sprouts.
Nearly 900 grams on your plate – a generous feast for those with a serious appetite!

Żeberka wieprzowe 500 g · warzywa grillowane 200 g · sos BBQ 50 ml · ziemniaki 200 g.

Schweinerippchen 500 g · Grillgemüse 200 g · BBQ-Sauce 50 ml · Kartoffeln 200 g.

Pork ribs 500 g · grilled vegetables 200 g · BBQ sauce 50 ml · potatoes 200 g.

Winnica Turnau - Turnau Vineyard - Turnau Vineyard



Polecane wino / Empfohlenes Wein / Recommended wine

CZERWONE WYTRAWNE - TROCKENES ROT - DRY RED

Cabernet 2022 189 zł - 41 zł

Owoce leśne · Zioła · Miękka tanina
Waldfrüchte · Kräuter · weiche Tannine
Forest fruits · Herbs · Soft tannin

NASZA SPECJALNOŚĆ · UNSERE SPEZIALITÄT · OUR SPECIALITY

Polecamy ze śmietaną! · Wir empfehlen es mit saurer Sahne! · We recommend it with sour cream!

14. Pierogi Ruskie – 29 zł

Tradycyjne pierogi ruskie, lepione ręcznie z cienkiego ciasta. Nadzienie z twarogu i ziemniaków, podane z okrasą z cebuli. Klasyczny smak domowej kuchni w restauracyjnym wydaniu.
Twaróg · ziemniaki · okrasa z cebuli



Traditionelle Pierogi, von Hand aus dünnem Teig geformt. Füllung aus Quark und Kartoffeln, serviert mit Zwiebelschmalz und saurer Sahne.
Hausgemachter Geschmack in Restaurantqualität.
Quark · Kartoffeln · Speckzwiebeln

Traditional pierogi ruskie, hand-shaped from thin dough. Filled with cottage cheese and potatoes, served with a topping of fried onions. The classic flavour of home cooking — brought to the restaurant table.
Cottage cheese · potatoes · fried onion lard

Również wersja wege z tofu! Auch in einer vegetarischen Version mit Tofu verfügbar!
Also available as a vegetarian option with tofu!



15. Tagliatelle z Sepią i Krewetkami – 59 zł

Czarny makaron tagliatelle · krewetki 6 szt. · pomidor · czosnek · cebula · masło · pietruszka
Schwarze Tagliatelle · Garnelen 6 stk. · Tomate · Knoblauch · Zwiebel · Butter · Petersilie
Black squid ink tagliatelle · shrimps 6 pcs. · tomato · garlic · onion · butter · parsley

16. Stek z Polędwicy Wołowej – 139 zł



Najszlachetniejsza część wołowiny, wyjątkowo krucha, delikatna i soczysta. Grillowana zgodnie z preferowanym stopniem wysmażenia, podawana z kremowym gratinem ziemniaczanym, aromatycznymi warzywami z grilla i masłem czosnkowym, które powoli rozpływa się na gorącym steku, podkreślając jego naturalny smak.

Rinderfiletsteak
Das edelste Stück vom Rind – außergewöhnlich zart, saftig und fein im Geschmack. Nach Ihrem gewünschten Gargrad gegrillt und serviert mit cremigem Kartoffelgratin, aromatischem Grillgemüse und Knoblauchbutter, die langsam auf dem heißen Steak schmilzt und seinen natürlichen Geschmack perfekt unterstreicht.

Beef Tenderloin Steak
The finest cut of beef – exceptionally tender, delicate and juicy. Grilled to your preferred doneness and served with creamy potato gratin, aromatic grilled vegetables and garlic butter that slowly melts over the hot steak, enhancing its rich, natural flavor.

Polędwica wołowa ok. 230 g · grillowane warzywa · gratin ziemniaczane · masło czosnkowe
Rinderfilet ca. 230 g · Grillgemüse · Kartoffelgratin · Knoblauchbutter
Beef tenderloin approx. 230 g · grilled vegetables · potato gratin · garlic butter

Winnica Turnau - Turnau Vineyard - Turnau Vineyard



Polecane wino / Empfohlenes Wein / Recommended wine
CZERWONE WYTRAWNE - TROCKENES ROT - DRY RED
Cabernet 2022 189 zł - 41 zł
Owoce leśne · Zioła · Miękka tanina
Waldfrüchte · Kräuter · weiche Tannine
Forest fruits · Herbs · Soft tannin

BURGERY · BURGER · BURGERS

Burger w stylu craft — gruby kotlet z wybranego mięsa, na lekko podpieczonej maślanej bułce z sezamem. Wypełnienie bez kompromisów: sosy, kiszonki, świeże warzywa — każdy składnik jest tu ze względu na smak, nie przez przypadek. Porcja i jakość, po których mówisz: najlepsze burgery jadłem w Zatoce.

Craft Burger — dicker Patty aus ausgewähltem Fleisch, auf einem leicht gerösteten, buttrigen Sesambrötchen. Belegt ohne Kompromisse: Saucen, Pickles, frisches Gemüse — jede Zutat ist hier wegen des Geschmacks, nicht durch Zufall. Eine Portion und Qualität, nach der man sagt: Die besten Burger habe ich in der Zatoka gegessen.

Craft-style burger — a thick patty of selected meat, on a lightly toasted buttery sesame bun. Loaded without compromise: sauces, pickles, fresh vegetables — every ingredient is here for a reason, and that reason is flavour. A portion and quality that will make you say: the best burgers I've ever had were at Zatoka.



17. CHICKEN BURGER Z FRYTKAMI – 59 zł

Chrupiąca polędwiczka z kurczaka zagrodowego 180 g · bułka maślana z sezamem · sałata karbowana · pomidor · czerwona cebula · sos miodowo-musztardowy · frytki 150 g

Chickenburger mit Pommes:
Knuspriger Hähnchenstreifen 180 g · Sesambrötchen · Romanasalat · Tomate · Rote Zwiebel · Honig-Senf-Sauce · Pommes 150 g

Chicken burger with fries:
Crispy free-range chicken tender 180 g · sesame brioche bun · cos lettuce · tomato · red onion · honey-mustard sauce · fries 150 g

18. BURGER WOŁOWY XL Z FRYTKAMI – 69 zł



600 gramów konkretnego, sycącego burgera!

Nasz autorski burger w dużej maślanej bułce z sezamem. Aż 200 g wołowiny, bekon, ogórek piklowany, sałata karbowana, czerwona cebula i sos miodowo-musztardowy. Dodatkowo serwowany z frytkami 150 g.

600 Gramm herzhafter Burger!
Unser Signature-Burger im großen Butter-Sesambrötchen. Ganze 200 g Rindfleisch, Bacon, Essiggurke, Krautsalat, rote Zwiebel und Honig-Senf-Soße. Zusätzlich serviert mit 150 g Pommes.

A 600-gram, substantial, and filling burger!
Our signature burger in a large brioche bun with sesame seeds. A whopping 200g of beef, bacon, pickled cucumber, curly lettuce, red onion, and honey mustard sauce. Plus, served with 150g of fries.



10 zł – Zestaw trzech sosów dla całej rodziny
Ein Set aus drei Saucen für die ganze Familie
A set of three sauces for the whole family

MENU DZIECI · KINDERMENU · CHILDREN'S MENU



19. Polędwiczki z kurczaka (3 szt.) – 33 zł

Polędwiczki z kurczaka 3 szt. · frytki domowe 150 g

Hähnchenstreifen 3 Stk. · Hausgemachte Pommes 150 g

Chicken tenders 3 pcs. · homemade fries 150 g



20. Pancake z Nutellą (3 szt.) – 35 zł

Pancake 3 szt. · nutella · owoce · cukier puder

Pancakes 3 Stk. · Nutella · Früchte · Puderzucker

Pancakes 3 pcs. · Nutella · fruit · icing sugar

Polecane z bitą śmietaną!
Empfohlen mit Schlagsahne!
Recommended with whipped cream!

21. Polędwiczka z Miruny – 39 zł

Soczyste, miękkie mięso — łagodne w smaku, uwielbiane przez dzieci.
Polędwiczka z miruny · frytki domowe

Saftiges, zartes Fleisch — mild im Geschmack, bei Kindern beliebt.
Seehecht-Filet · Hausgemachte Pommes

Juicy, tender flesh — mild in flavour, loved by children.
Hake fillet · homemade fries



DESERY · DESSERTS · DESSERTS



22. Klasyczna szarlotka - 23 zł
Klassischer Apfelkuchen
Classic apple pie



23. Sernik Amber - 25 zł
Amber-Käsekuchen
Amber cheesecake



24. Ciasta z Witryny
Tageskuchen aus der Vitrine
Daily pastries from the display

W naszej witrynie codziennie znajdziesz wybór świeżych, domowych ciast przygotowywanych z najwyższą starannością. Zapytaj kelnera, jakie słodkości prezentujemy dziś w witrynie i wybierz swój ulubiony kawałek.

In unserer Vitrine finden Sie täglich eine Auswahl frischer, hausgemachter Kuchen, die mit größter Sorgfalt zubereitet werden. Fragen Sie unseren Service, welche süßen Köstlichkeiten wir heute in der Vitrine präsentieren, und wählen Sie Ihr Lieblingsstück.

In our display counter, you will find a daily selection of fresh, homemade cakes prepared with the utmost care. Ask your server which sweet delights are featured in the display today and choose your favorite slice.

25. Gałka lodów (zapytaj o smaki) - 10 zł
Eine Kugel Eis (fragen Sie nach den Sorten)
Scoop of ice cream (ask about flavors)

Dodatki skrobiowe / Sättigungsbeilagen / Starch additives (200g)

• Ryż gotowany z masłem - Reis mit Butter - Buttered rice - 11 zł
• Pieczone ziemniaki - Gebratene Kartoffeln - Roasted potatoes - 12 zł
• Frytki Domowe - Hausgemachte Pommes - Homemade fries 150 g- 15 zł
• Frytki z Batatów - Süßkartoffel-Pommes - Sweet potato fries 150 g - 19 zł
• Warzywa grillowane z tymiankiem - Gegrilltes Gemüse mit Thymian - Grilled vegetables with thyme - 20 zł
• Masełko czosnkowe - Knoblauchbutter - Garlic butter 5 zł
• Gratin ziemniaczany z serem (2 szt) Kremowe ziemniaki zapiekane z serem / Potato gratin / Kartoffelgratin 12 PLN (+5 PLN zamiana za frytki)

Sosy zimne / Kalte Soßen / Cold sauces (Porcja/ Portion 50 ml)

• Sos BBQ - BBQ-Soße - BBQ sauce - 3 zł
• Śmietana - Saure Sahne - Sour cream - 3 zł
• Czosnkowy - Knoblauchsoße - Garlic sauce - 4 zł
Tysiąc wysp - Thousand Island Dressing - Thousand Island dressing- 4 zł
• Ketchup - 3 zł
• Majonez - Mayonnaise - Mayonnaise - 4 zł

Surówki / Salate (Porcja/ Portion 200g)

• Kiszona kapusta - Sauerkraut - 12 zł
• Mizeria z koperkiem - Gurkensalat mit Dill - 16 zł
• Sałatka ze świeżych warzyw - Frischer Gemüsesalat - 18 zł

Zestaw trzech sosów - 10 zł

Zestaw trzech sosów – wybierz swoje ulubione połączenie!
Drei Saucen Set - wählen Sie Ihre Lieblingskombination!
Three sauce set - choose your favourite pairing!



Napoje / Getränke / Drinks

• coca cola / coca cola zero - 12 zł (200 ml) / 24 zł (850 ml)
• fanta / sprite - 12 zł (200 ml) / 24 zł (850 ml)
Kinley - 12 zł
• tonic - 9 zł (200 ml)
• woda butelkowana gazowana - niegazowana
/ Mineralwasser sprudelnd - still - 9 zł (300 ml) / 14 zł (750 ml)
• lemoniada cytryna - 16 zł (300 ml) / 35 zł (1,5l)
• lemoniada smakowa - 20 zł (300 ml) / 39 zł (1,5l)
smaki: truskawka, mango, marakuja, malina
Geschmacksrichtungen: Erdbeere, Mango, Passionsfrucht, Himbeere
• sok pomarańczowy - jabłkowy / Orangen - Apfelsaft - 11 zł (200 ml)
• red bull - 15 zł (250 ml)

Kawy / Kaffee / Coffees

• caffe creme - 16 zł
• americano - 16 zł
• espresso / doppio - 12 zł / 16 zł
• espresso affogato - 20 zł
• latte macchiato - 22 zł
• cappuccino - 20 zł
• flat white - 24 zł
• gorąca czekolada / heiße Schokolade - 25 zł
• herbata Richmont / tee - 18 zł
• kawa mrożona / Eiskaffee - 20 zł
• kawa mrożona smakowa / Eiskaffee Sorten - 25 zł
smaki: wanilia, orzech laskowy, cynamon, kokos, czekolada, słony karmel (POLECAMY)
Sorten: Vanille, Haselnuss, Zimt, Kokos, Schokolade, Salzkaramell (Wir empfehlen)
• mleko bez laktozy / migdałowe / owsiane - 3 zł
• laktosefreie / Mandel- / Hafermilch - 3 zł
• dodatkowa porcja espresso / extra Espresso-Shot - 5 zł

Piwo z beczki / Fassbier / Draft beer

• Żywiec Lager - 300 ml - 13 zł / 500 ml - 19 zł
• Żywiec White (biały) - 300 ml - 13 zł / 500 ml - 20 zł
Żywiec White (biały 0%) - 300 ml - 13 zł / 500 ml - 19 zł
Piwo regionalne / Regionalbier 500 ml - 22 zł

Piwo butelkowe - Flaschenbier - Bottled Beer

• Żywiec 500 ml - 18 zł
• Żywiec IPA 500 ml - 20 zł
• Żywiec APA 500 ml - 20 zł
• Żywiec pszeniczne białe / 0% 500 ml - 20 zł
• Żywiec Porter 500 ml - 20 zł
• Peroni Nastro Azzurro 0% 330 ml - 20 zł
• Heineken / 0% 500 ml - 20 zł
Piwo regionalne / Regionalbier 500 ml - 22 zł

KOKTAJLE · COCKTAILS

SZCZEGÓLNIE POLECAMY! - UNSERE EMPFEHLUNG! - OUR RECOMMENDATION!



- APEROL SPRITZ - 31 PLN
  Dostępna wersja 0% / 0% Version erhältlich
- APEROL SPRITZ XXL - 49 PLN
  Dostępna wersja 0% / 0% Version erhältlich

- HUGO SPRITZ - 31 PLN
- HUGO SPRITZ XXL - 49 PLN
- LIMONCELLO SPRITZ - 31 PLN
- LIMONCELLO SPRITZ XXL - 49 PLN
- MIMOSA - 41 PLN
  Dostępna wersja 0% / 0% Version erhältlich

- MARGARITA - 41 PLN
  Dostępna wersja 0% / 0% Version erhältlich



- MARGARITA TRUSKAWKA / ERDBEER MARGARITA - 45 PLN
- MARGARITA MARAKUJA / MARAKUJA MARGARITA - 45 PLN
- MARGARITA MANGO / MANGO MARGARITA - 45 PLN
  Dostępna wersja 0% / 0% Version erhältlich

- DAIQUIRI - 37 PLN
  Dostępna wersja 0% / 0% Version erhältlich

- DAIQUIRI TRUSKAWKA / ERDBEER DAIQUIRI - 37 PLN
- DAIQUIRI MARAKUJA / MARAKUJA DAIQUIRI - 37 PLN
- DAIQUIRI MANGO / MANGO DAIQUIRI - 37 PLN
  Dostępna wersja 0% / 0% Version erhältlich

- VODKA SOUR - 38 PLN
- VODKA SOUR OGÓRKOWE (smakowe) -41 PLN
- VODKA SOUR BIAŁY BEZ (smakowe) - 41 PLN
- GURKEN VODKA SOUR - 41 PLN
- VODKA SOUR CZARNY BEZ - 41 PLN
- HOLUNDERBLÜTEN VODKA SOUR - - 41 PLN
  Dostępna wersja 0% / 0% Version erhältlich



- WHISKEY SOUR - 37 PLN
- HENNESSY SOUR / HENNESSY SOUR - 49 PLN
- PINACOLADA / PINACOLADA - 48 PLN

Dostępna wersja 0% / 0% Version erhältlich

- JÄGERBOMB / JÄGERBOMB - 41 PLN

- MOJITO - 45 PLN

Dostępna wersja 0% / 0% Version erhältlich

- TRUSKAWKOWE MOJITO / ERDBEER MOJITO - 47 PLN
- MOJITO MARAKUJA / MARAKUJA MOJITO - 47 PLN
- MOJITO MANGO / MANGO MOJITO - 47 PLN
- MOJITO ARBUZ / WASSERMELONEN MOJITO - 47 PLN

Dostępna wersja 0% / 0% Version erhältlich

- SEX ON THE BEACH - 41 PLN
- PORNSTAR MARTINI - 45 PLN
- LONG ISLAND ICED TEA - 49 PLN
- CUBA LIBRE - 41 PLN
- OLD CUBAN - 41 PLN
- TEQUILA SUNRISE - 45 PLN
- OLD FASHIONED - 46 PLN
- NEGRONI - 46 PLN
- AMERICANO - 41 PLN
- ESPRESSO MARTINI - 40 PLN



ALKOHOLE · ALCOHOLS

SZCZEGÓLNIE POLECAMY! - UNSERE EMPFEHLUNG! - OUR RECOMMENDATION!

Wódka

Bocian 40ml / 0,7L - 15 zł / 180 zł
Absolut 40ml / 0,7L - 17 zł / 220 zł
Finlandia 40ml / 0,7L - 18 zł / 230 zł
Belveder 40ml / 0,7 - 30 zł / 420 zł

Rum

Havana 3 anos 40ml / 0,7L - 18 zł/260 zł
Havana 7 anos 40ml / 0,7L - 22 zł / 340 zł
Sailor Jerry 40ml / 0,7L - 20 zł /320 zł
Kraken 40ml / 0,7L - 24 zł / 360 zł
Bumbu 40ml / 0,7L - 28 zł / 400 zł

Tequilla

Jose Cuervo 40ml / 0,7l - 18 zł / 260 zł
El jimador 40ml / 0,7l - 20 zł / 320 zł
Espolon 40ml / 0,7l - 24 zł / 380 zł
Patron 40ml / 0,7l - 40 zł / 550 zł

Gin

Beefeater 40ml / 0,7l - 18 zł / 260 zł
Tanqueray 40ml / 0,7l - 22 zł / 350 zł
Bombay 40ml / 0,7l - 24 zł / 380 zł
Hendrics 40ml / 0,7l - 32 zł / 480 zł

Whiskey

Ballantines 40ml / 0,7l - 20 zł / 280 zł
Tullamore 40ml / 0,7l - 20 zł / 280 zł
Jameson 40ml / 0,7l - 20 zł / 280 zł
Jack Daniels 40ml / 0,7l - 25 zł / 340 zl
Chivas Regal 12 40ml / 0,7l - 30 zł / 440 zł
Woodford 40ml / 0,7l - 32 zł / 480 zł

Likiery:

Jägermeister 40ml / 0,7l - 20 zł / 280 zł
Baileys 40ml / 0,7l - 16 zł / 160 zł
Aperol 40ml / 0,7l - 20 zł / 280 zł
Campari 40ml / 0,7l - 22 zł / 300 zł
Malibu 40ml / 0,7l - 20 zł / 220 zł
Cointreau 40ml / 0,7l - 22 zł / 300 zł

WINA - WEINE - WINE

Lokalna winnica - Lokaler Weinberg - Local vineyard

Wina białe wytrawne - Trockene Weißweine - Dry white wines



1. Chardonnay 2024

229 zł / 45 zł

Mango · Brzoskwinia · Wanilia
Mango · Pfirsich · Vanille
Mango · Peach · Vanilla



2. Riesling 2025

229 zł / 45 zł

Cytrusy · Mineralność · Żywa kwasowość
Zitrusfrüchte · Mineralität · lebendige Säure
Citrus · Minerality · Lively acidity



3. Seyval 2025

179 zł / 38 zł

Ananas · Zielone Jabłko · Rześkość
Ananas · Grüner Apfel · Frische
Pineapple · Green Apple · Freshness



4. Solaris 2025

179 zł / 38 zł

Melon · brzoskwinia · gruszka
Melone · Pfirsich · Birne
Melon · peach · pear

Półsłodkie białe - Halbsüßes Weiß - Semi-sweet white



5. Johanniter 2025

179 zł / 38 zł

Gruszka · jabłko · miodowy niuans
Birne · Apfel · Honignote
Pear · apple · honey nuance

Wina białe półwytrawne
Halbtrockene Weißweine - Semi-dry white wines



6. Wino X 2025

169 zł / 38 zł

Lekko owocowe · Delikatna słodycz
Leicht Fruchtig · Zarte Süße
Slightly fruity · Delicate sweetness



7. Hibernal 2025

179 zł / 38 zł

Marakuja · Mandarynka · Rześkie
Passionsfrucht · Mandarine · Frisch
Passion Fruit · Mandarin · Refreshing

8. Szlachetny Zbiór 2024 - Białe | Słodkie | 0,375 L butelka — 175 pln

Wino stworzone z ręcznie wyselekcjonowanych gron porażonych Botrytis cinerea – szlachetną pleśnią, która w naturalny sposób koncentruje cukry i aromaty. Urzeka nutami miodu, słodkiej gruszki i dojrzałych owoców, zrównoważonych delikatną, rześką kwasowością. Gęste, eleganckie, doskonałe do deserów i wyjątkowych chwil.



Szlachetny Zbiór 2024 - Weiß | Süß | 0.375-l-Flasche

Ein Wein aus sorgfältig von Hand ausgewählten Trauben, die von Botrytis cinerea – dem Edelschimmel – befallen sind und auf natürliche Weise Zucker und Aromen konzentrieren.
Verführt mit Noten von Honig, süßer Birne und reifen Früchten, ausgewogen durch eine feine, frische Säure. Dicht, elegant – ideal zu Desserts und besonderen Momenten.

Szlachetny Zbiór 2024 - White | Sweet | 0.375L bottle

This wine is made from hand-selected grapes infected with Botrytis cinerea – a noble rot that naturally concentrates sugars and aromas. It captivates with notes of honey, sweet pear, and ripe fruit, balanced by a delicate, crisp acidity.
Dense, elegant, perfect for desserts and special occasions.

Czerwone wytrawne - Trockene Rotweine - Dry red

9. Cabernet 2022 — 189 zł / 41 zł



Owoce Leśne · Zioła · Miękka Tanina
Waldfrüchte · Kräuter · weiche Tannine
Forest Fruits · Herbs · Soft Tanni

10. Pinot Noir 2021 — 222 zł / 48 zł



Wiśnia · Hibiskus · Elegancka Lekkość
Kirsche · Hibiskus · elegante Leichtigkeit
Cherry · Hibiscus · Elegant Lightness

11. Classique Brut: białe wino musujące — 280 zł / 56 zł



Brioszka · Cytrus · Finezyjne Bąbelki
Weißer Schaumwein - Brioche Zitrus Feine Perlen
Brioche · Citrus · Fine Bubbles

12. Perle 2024: białe wino musujące — 154 zł / 31 zł



Cytrusy / Gruszka
Perle 2024: Schaumwein - Zitrus / Birne
Sparkling white wine - Citrus / Pear

SMOOTHIES - 25 zł

Zdrowie dostępne cały rok - Health available all year round
Gesundheitsversorgung das ganze Jahr über!

OWOCOWE / FRUITY / FRUCHTIG

• Jagodowy Raj | Berry Paradise | Beerenparadies

Bogata w witaminy C i przeciwutleniacze: Truskawka, Mango, Jagoda Acai, Jabłko.
Rich in vitamin C and antioxidants: Strawberry, Mango, Acai Berry, Apple.
Reich an Vitamin C und Antioxidantien: Erdbeere, Mango, Acai-Beere, Apfel.

• Letnia Bryza | Summer Breeze | Sommerbrise

Lekki, regenerujący: Mango, Truskawka, Melon, Jabłko
Light, regenerating: Mango, Strawberry, Melon, Apple
Leicht, regenerierend: Mango, Erdbeere, Melone, Apfel

• Owoc Słońca | Fruit of the Sun | Frucht der Sonne

Witaminy C, naturalnie słodkie: Mango, Marakuja, Brzoskwinia, Jabłko
Vitamin C, naturally sweet: Mango, Passion Fruit, Peach, Apple
Vitamin C, natürlich süß: Mango, Passionsfrucht, Pfirsich, Apfel

• Tropikalny Raj | Tropical Paradise | Tropisches Paradies

Egzotyczna eksplozja smaku pełna słonecznych owoców: Papaja • Mango • Ananas • Jabłko
An exotic blend bursting with tropical sunshine: Papaya • Mango • Pineapple • Apple Papaya • Mango • Ananas • Apfel
Einotischer Genuss voller tropischer Früchte: Papaya • Mango • Ananas • Apfel

ENERGETYCZNE / ENERGIZING / BELEBEND

• Smocza Moc | Dragon Power | Drachenkraft

Energia, witaminy B i magnez, banan, mango, smoczy owoc, limonka, jabłko
Energy, B vitamins and magnesium, banana, mango, dragon fruit, lime, apple
Energie, B-Vitamine und Magnesium, Banane, Mango, Drachenfrucht, Limette, Apfel

• Leśna Rozkosz | Forest Delight | Waldgenuss

Naturalny błonnik, odporność: Banan, Truskawka, Malina, Czerwona Porzeczka, Jabłko
Natural fiber, immunity: Banana, Strawberry, Raspberry, Red Currant, Apple
Naturfasern, Immunsystem: Banane, Erdbeere, Himbeere, rote Johannisbeere, Apfel

WELLNESS

• Zielona Energia | Green Energy | Grüne Energie

Pożywny posiłek, witaminy A i żelazo: Banan, Ananas, Mango, Szpinak, Jabłko
Nutritious meal, vitamin A and iron: Banana, Pineapple, Mango, Spinach, Apple
Nahrhafte Mahlzeit, Vitamin A und Eisen: Banane, Ananas, Mango, Spinat, Apfel

