

KORMORAN

Hotel • Resort & SPA



MENU

Uprzejmie informujemy, że do stolika od 8 osób doliczany jest serwis w wysokości 10% kwoty rachunku.

Liebe Gäste, wir weisen Sie darauf hin, dass bei Tischen mit mehr als 8 Personen ein Servicezuschlag von 10% auf den Rechnungsbetrag erhoben wird.

Parties of 8 or more people will have an extra 10% service charge added to the bill.

Drogi Kliencie, u nas napiwek możesz zostawić również kartą.

LIEBE GÄSTE SELBSVERSTÄNDLICH SIE DIE MÖGLICHKEIT. IHR TRINGELD AUCH BEQUEM PER KARTE ZU HINTERLASSEN.

Dear customer, you can also leave a tip with a card.



RESTAURACJA

TAWERNA

Gramatury

1. 400g	13. 400g*	27. 180g*	39. 100g**	64. 150g
2. 400g	14. 240g*	28. 180g*	40. 100g**	65. 150g
3. 100g	15. 220g*	29. 360g*	41. 100g**	66. 150g
4. 100g	16. 250g*	30. 400g	42. 200g	67. 150g
5. 250g	19. 500g*	31. 400g	43. 100g**	69. 100g
6. 250g	20. 500g*	32. 400g	44. 200g	70. 50g
7. 400g	21. 250g*	33. 400g	45. 120g	71. 50g
8. 400g	22. 200g*	34. 500g	46. 150g	72. 50g
9. 400g	23. 150g*	35. 500g	60. 150g	73. 50g
10. 400g	24. 150g*	36. 6 szt.	61. 150g	74. 20g
11. 300g	25. 300g*	37. 100g**	62. 150g	
12. 220g*	26. 150g*	38. 100g**	63. 150g	

* waga mięsa, Fleischgewicht, meat weight

** waga ryb serwowanych, Gewicht des servierten Fisches, weight of the fish served 350-400 g.



Stopień ostrości

Schärfe, Level of spiciness



Czas przygotowania

Vorbereitungszeit, Preparation time



Produkt lokalny

Lokales Produkt, Local product



Bez glutenu

Ohne Gluten, Gluten-free



Vegan

Uprzejmie informujemy, że nie dzielimy rachunków.

Jeden stół = jeden rachunek.

Wir weisen höflich darauf hin, dass eine Aufteilung der Rechnung nicht möglich ist.

Für jeden Tisch wird eine einzige Rechnung erstellt.

We kindly inform you that we do not split bills.

One table = one bill.

INFORMACJA O ALERGENACH

Szanowni Goście, w trosce o Państwa bezpieczeństwo pragniemy poinformować, że we wszystkich naszych daniach mogą znajdować się śladowe ilości składników mogących wywoływać alergię. O szczegóły prosimy pytać obsługę kelnerską.

INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

Liebe Gäste, zu Ihrer eigenen Sicherheit möchten wir Sie darauf hinweisen, dass in all unseren Speisen Spuren von Zutaten enthalten sein können, die Allergien auslösen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

INFORMATION CONCERNING ALLERGENS

Dear Guests, concerned about your well-being, we would like to inform you that all of our food may contain slight amounts of allergens. Please ask waiters for advice.

Data powstania karty: 05.2026r.

Witamy Państwa w Hotelu Kormoran Resort & SPA **** w restauracji Tawerna.

Jesteśmy dla Państwa już od dwudziestu lat. Nasza przygoda zaczęła się od zakupów gruntów i budowy stawów, na terenie których się znajdujemy. W wyniku szybkiego rozwoju wybudowaliśmy domki, budynki hotelowe, apartamenty i pozostałą towarzyszącą im infrastrukturę.

Restauracja Tawerna rozwijała się równie dynamicznie co cały obiekt. Dochowujemy starań, by serwowane w niej dania szły nie tylko ramię w ramię ze smakiem, ale i potrzebami naszych Klientów. Lata doświadczeń, tysiące obsłużonych gości spowodowały, że dzisiaj trzymają Państwo w rękach nową kartę dań.

Połączenie wieloletniego doświadczenia z tradycją, ale i z lokalnymi produktami sprawiło, że nasza karta jest pełna wyśmienitych mięs, ryb i lokalnych produktów – wędzonych u nas na miejscu. W związku z rosnącymi potrzebami naszych gości wprowadziliśmy również dania kuchni wegetariańskiej, wegańskiej i bezglutenowej. Nowościami, które się u nas pojawiły są chociażby jeszcze większy wybór zup, nowe rodzaje wyśmienitych steków oraz ryb prosto z pieca.

Szanując doświadczenie naszych szefów kuchni, dajemy im pełną swobodę działania, co sprawia, że są oni gotowi przyrządzić na imprezy okolicznościowe również dania spoza karty.

Jesteśmy przekonani, że zaskoczycy Państwa nie tylko smakiem naszych potraw, ale i sposobem ich podania. Zadbaliśmy o każdy nawet najdrobniejszy szczegół, tak by mogli Państwo w pełni oddać się kulinarnym rozkoszom w naszej restauracji.

Życzymy Państwu przyjemnych doznań kulinarnych i miłych chwil spędzonych u nas.

Z poważaniem
Zespół Hotelu Kormoran Resort & SPA ****

Willkommen im Tawerna Restaurant des Hotel Kormoran Resort & SPA ****

Wir sind seit zwanzig Jahren für Sie da. Unser Abenteuer begann mit dem Kauf von Grundstücken und dem Bau von Teichen, in denen wir uns befinden. Als Ergebnis der rasanten Entwicklung bauten wir Ferienhäuser, Hotelgebäude, Apartments und andere begleitende Infrastruktur.

Das Tavern Restaurant entwickelte sich so dynamisch wie das gesamte Objekt. Wir bemühen uns, dass die angebotenen Gerichte nicht nur mit dem Geschmack, sondern auch mit den Bedürfnissen unserer Kunden einhergehen. Jahrelange Erfahrung, Tausende von Menschen, die bedient wurden, haben dazu geführt, dass Sie heute eine neue Menükarte in der Hand haben.

Die Kombination aus langjähriger Erfahrung und Tradition, aber auch mit lokalen Produkten führte dazu, dass unsere Speisekarte voller köstlicher Fleisch-, Fisch- und lokaler Produkte ist – bei uns vor Ort geraucht. Aufgrund der wachsenden Bedürfnisse unsere Kunden haben wir auch vegetarische, vegane und glutenfreie Gerichte eingeführt. Neuheiten, die bei uns aufgetaucht sind, sind z.B. eine noch größere Auswahl an Suppen, neuen Arten von leckeren Steaks und direkt aus dem Ofen.

Wir respektieren die Erfahrung unserer Köche und geben ihnen volle Handlungsfreiheit, was bedeutet, dass sie bereit sind, Nicht-Menü-Gerichte für besondere Anlässe zuzubereiten.

Wir sind überzeugt, dass wir Sie nicht nur mit dem Geschmack unserer Gerichte überraschen werden, sondern auch mit der Art und Weise, wie sie serviert werden. Wir haben uns um die kleinsten Details gekümmert, damit Sie sich in unserem Restaurant kulinarisch verwöhnen lassen können.

Ich wünsche Ihnen angenehme kulinarische Erlebnisse und einen schönen Aufenthalt bei uns.

Mit freundlichen Grüßen
Leitund des Hotel Kormoran Resort & SPA ****

Welcome to the restaurant Tawerna in the Hotel Kormoran Resort & SPA ****

We have been here for you for twenty years. Our adventure began with the purchase of land and construction of ponds where we are located. As a result of rapid development, we have built cottages, hotel buildings, apartments and other accompanying infrastructure.

The Tavern Restaurant was developing as dynamically as the entire facility. We make every effort to ensure that the dishes served here not only go hand-in-hand with taste, but also with the needs of our customers. Years of experience, thousands of people served caused that today you are holding a new menu.

The combination of many years of experience with tradition, but also with local products meant that our menu is full of delicious meat, fish and local products - smoked on site. Due to the growing needs of our Customers, we have also introduced vegetarian, vegan and gluten-free dishes. The novelties that have appeared in our menu are even greater selection of soups, new types of delicious steaks and fish straight from oven.

Respecting the experience of our chefs, we give them full freedom of action, which means that they are ready to prepare non-menu dishes for special events.

We are convinced that we will surprise you not only with the taste of our dishes, but also with the way they are served. We took care of every, even small detail, so that you can fully devote yourself to culinary delights in our restaurant.

Please enjoy your culinary experience and the moments you spend with us.

Yours truly
The management of Hotel Kormoran Resort & SPA ****

Śniadania (do godz. 11.00)

Frühstück (bis 11:00)

Breakfast (till 11 a.m.)



- 1. Burger śniadaniowy na bułce maślanej, jajko poche, sałata, pomidor, ogórek, szynka parmeńska, sos holenderski, mix sałat**

69,00 PLN

Frühstücks-Burger – Butterbrötchen, pochiertes Ei, Salat, Tomate, Gurke, Parmaschinken, Sauce Hollandaise, Blattsalat-Mix

Breakfast Burger – butter bun, poached egg, lettuce, tomato, cucumber, Parma ham, Hollandaise sauce, mixed greens

- 2. Szakszuka, trzy jajka zapiekane w długo duszonym sosie pomidorowym z czosnkiem i cebulą, masło, pieczywo**

69,00 PLN

Schakschuka – drei Eier in langsam geschmorter Tomaten-Knoblauch-Zwiebel-Sauce, serviert mit Butter und Brot

Shakshuka – three eggs poached in a slow-cooked tomato sauce with garlic, onions, butter, and a side of bread.

Przystawki ciepłe i zimne

Warme und kalte Vorspeisen | Warm and cold appetizers

- 3. Carpaccio wołowe, rukola, parmezan, kapary, jabłuszko kaparowe, cytryna, pieczywo**

69,00 PLN

Rinder-Carpaccio – Rucola, Parmesan, Kapern, Kapernäpfel, Zitrone, Brot
Beef Carpaccio – arugula, Parmesan, capers, caper berries, lemon, bread

- 4. Klasyczny befszyk tatarski - podany tradycyjnie, ogórek kiszony, cebula, grzybek marynowany, żółtko, masło, pieczywo**

59,00 PLN

Klassisches Tatar-Beefsteak - traditionell serviert, Sauergurken, Zwiebeln, marinierte Pilze, Eigelb, Butter, Brot

Classic beef tartare - traditionally served, pickled cucumber, onion, marinated mushroom, egg yolk, butter, bread

- 5. Deska wędlin z własnej wędzarni oraz serów, smalec, pieczywo, masło, ogórki**

69,00 PLN

Eine Platte mit Aufschnitt aus der eigenen Räucherei und Käse, Schmalz, Brot, Butter, Gurken

A board of cold cuts from our own smokehouse and cheeses, lard, bread, butter, cucumbers

- 6. Bruscheta z mozzarellą i pomidorami**

45,00 PLN









Bruschetta mit Mozzarella und Tomaten
Bruschetta with mozzarella and tomatoes





Tylko u nas taki wybór !!!!
 Nur bei uns eine
 solche wahl !!!!
 Only with us such a choice !!!!

Zupy | Suppen | Soups

- 7. Rybna - kawałki ryb, małże, warzywa**    **49,00 PLN**
 Fischsuppe, verschiedene sorten Fish, Miesmuscheln, Gemüse
 Fish soup, pieces of fish, mussels, vegetables
- 8. Zupa seczuańska – pikantno - kwaśna aromatyczna zupa, kawałki kurczaka, papryka, marchew, grzyby mun, kapusta pekińska, sezam** **42,00 PLN**
 Szechuan-Suppe – scharf-saure aromatische Suppe, Hähnchenstücke, Paprika,   
 Karotten, Mu-Err-Pilze, Chinakohl, Sesam
 Szechuan Soup – spicy and sour aromatic soup, chicken pieces, bell pepper, carrot, wood ear mushrooms, napa cabbage, sesame
- 9. Żurek na zakwasie w chlebie – kielbasa, boczek, śmietana, cebula** **42,00 PLN**
 Altpolnische saure Mehlsuppe im Brot - Wurst, Speck, Sahne, Zwiebel
 Old Polish crane in bread - sausage, bacon, cream, onion
- 10. Rosół z kury i kaczki z domowym makaronem** **35,00 PLN**
 Hühner- und Entenbrühe mit hausgemachten Nudeln
 Chicken and duck broth with homemade noodles
- 11. Krem pomidorowy po toskańsku**   **39,00 PLN**
 Toskanische Tomatencremesuppe
 Tuscan tomato cream soup

STEKI | Steaks | Steaks

Wszystkie nasze steki podajemy na kamieniu z lawy wulkanicznej, która długo utrzymuje wysoką temperaturę dzięki czemu możesz samodzielnie uzyskać odpowiedni stopień wysmażenia.

Alle unsere Steaks werden auf vulkanischem Lavastein serviert, der die Temperatur für lange Zeit hoch hält, so dass Sie selbst den richtigen Grad an Braten erreichen können.

We serve all our steaks on volcanic lava stone which maintains a high temperature for a long time, so you can choose the right degree of frying yourself.



12. Angus black steak 135,00 PLN

Stek z Angusa z łopatki, USA,
Angus steak mit Schulterblatt, USA
Angus steak with shoulder blade, USA

13. T-Bone steak 135,00 PLN

Stek z rosbeifu i polędwicy z kością
Roastbeefsteak mit Knochen und Lende
Roast beef steak with bone and loin

14. Rib Eye steak 125,00 PLN

Stek z antrykotu bez kości
Rib-Eye-Steak ohne Knochen
Rib eye steak without bone

15. Tournedo steak 175,00 PLN

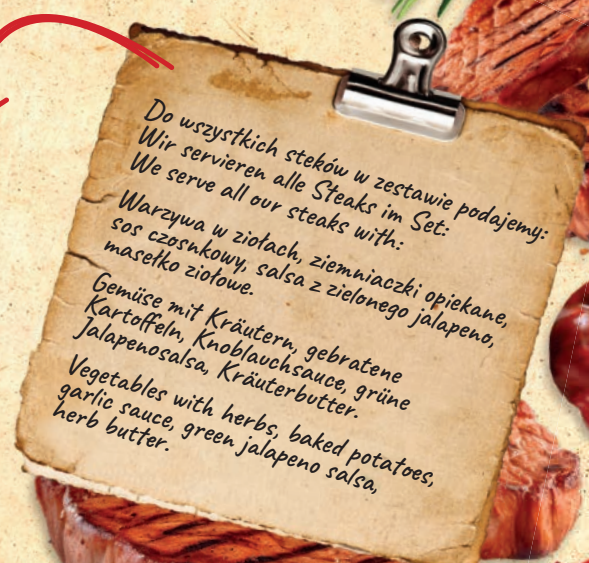
Stek z polędwicy wołowej
Rinderfilet
From beef tenderloin

16. Stek filet mignon limousine 225,00 PLN

Stek z środkowej polędwicy wołowej, serwowany z ziemniakiem w mundurku z twarogiem, kukurydza grillowana, dwa sosy oraz maselko czosnkowe.

Mittleres Lendensteak, serviert mit Pellkartoffeln mit Hüttenkäse und gegrillter Mais, zwei Saucen und Knoblauchbutter.

Middle sirloin steak, served with jacket potato with cottage cheese and grilled corn, two sauces and garlic butter.



Do wszystkich steków w zestawie podajemy:
Wir servieren alle Steaks im Set:
We serve all our steaks with:
Warzywa w ziołach, ziemniaczki opiekane,
sos czosnkowy, salsa z zielonego jalapeno,
maselko ziołowe.
Gemüse mit Kräutern, gebratene
Kartoffeln, Knoblauchsauce, grüne
Jalapenosalsa, Kräuterbutter.
Vegetables with herbs, baked potatoes,
garlic sauce, green jalapeno salsa,
herb butter.

wyśmienicie smakuje z piwem
Tyskie Gronie z beczki.
es schmeckt köstlich
mit Tyskie Gronie Bier
aus dem Fass.
tastes great with
Tyskie Gronie beer on tap



do tego dania
proponujemy Coca Cola
Für dieses Gericht empfehlen
wir Coca Cola
We recommend Coca Cola
with this dish

Coca-Cola

- 19. Żeberka barbecue, ziemniaki opiekane, coleslaw** 79,00 PLN
Barbecue Rippchen, Bratkartoffeln, Coleslaw
Barbecue ribs, roasted potatoes, coleslaw
- 20. Żeberka duszone w aromatycznym sosie śmietanowym, puree ziemniaczane, coleslaw** 79,00 PLN
Geschmorte Rippchen in aromatischer Sahnesauce, Kartoffelstampf, Coleslaw
Braised ribs in an aromatic cream sauce, mashed potatoes, coleslaw
- 21. Schab z kością panierowany, puree ziemniaczane, surówka marchewkowo porowa** 69,00 PLN
Paniertes Schweinekotelett mit Knochen, Kartoffel-Püree, Karotten-Lauch-Salat
Breaded bone-in pork chop, mashed potatoes, carrot and leek salad
- 22. Pierś grillowana z kurczaka, sos pesto, frytki z batata, surówka marchewkowo porowa** 59,00 PLN
Gegrillte Hähnchenbrust, Pesto-Sauce, Süßkartoffel-Pommes, Karotten-Lauch-Salat
Grilled chicken breast, pesto sauce, sweet potato fries, carrot and leek salad
- 23. Tradycyjny gulasz z żołądków drobiowych, puree ziemniaczane, ogórek kiszony** 54,00 PLN
Traditionelles Gulasch aus Hühnermägen, Kartoffel-Püree, saure Gurke
Traditional chicken gizzard stew, mashed potatoes, pickled cucumber
- 24. Polędwiczka wieprzowa sous vide, ziemniaki gotowane, warzywa z patelni, sos kurkowy** 79,00 PLN
Schweinelende Sous-vide, Salzkartoffeln, Gemüse aus der Pfanne, Pfifferlingsauce
Sous-vide pork tenderloin, boiled potatoes, stir-fried vegetables, chanterelle sauce
- 25. Golonka wieprzowa z warzywami, ziemniaki gotowane** 79,00 PLN
Schweinehaxe mit Gemüse, Salzkartoffeln
Pork knuckle with vegetables, boiled potatoes
- 26. Placek po węgiersku z gulaszem wieprzowym** 54,00 PLN
Kartoffelpuffer nach ungarischer Art mit Schweinegulasch
Hungarian-style potato pancake with pork stew

Burgery

Burgery 100 % wołowina sezonowana w zestawie z frytkami i sałatką

Burger 100% gewürztes Rindfleisch in einem Set mit Pommes

Burgers 100% seasoned beef in a set with fries and salad

27. Klasyk

65,00 PLN

kotlet wołowy – wołowina sezonowana 180 gr, boczek, podwójny ser cheddar, sos home made, pomidor, sałata, ogórek kiszony, cebula czerwona

Classic - Rinder Pettis - gewürztes Rindfleisch 180 gr, Speck, DoppelCheddar Käse, hausgemachte Sauce, Tomate, Salat, eingelegte Gurke, rote Zwiebel

Classic - beef cutlet - seasoned beef 180g, bacon, double cheddar cheese, homemade sauce, tomato, lettuce, pickled cucumber, red onion.

28. Smash

67,00 PLN

dwa kotlety wołowe – wołowina sezonowana 2 x 90 g, boczek, podwójny ser cheddar, sos home made, pomidor, sałata, ogórek kiszony, cebula czerwona

zwei Rinder Pettis – gewürztes Rindfleisch 2 x 90 g, Speck, doppelter Cheddar Käse, hausgemachte Sauce, Tomate, Salat, eingelegte Gurke, rote Zwiebel

two beef cutlets – seasoned beef 2 x 90 g, bacon, double cheddar cheese, homemade sauce, tomato, lettuce, pickled cucumber, red onion.

29. Double

79,00 PLN

dwa kotlety wołowe – wołowina sezonowana 2x180 gr, boczek, podwójny ser cheddar, sos home made, pomidor, sałata, ogórek kiszony, cebula czerwona

zwei Rinder Pettis - gewürztes Rindfleisch 2x180 g, Speck, doppelter Cheddar Käse, hausgemachte Sauce, Tomate, Salat, eingelegte Gurke, rote Zwiebel,

two beef cutlets - seasoned beef 2x180g, bacon, double cheddar cheese, home made sauce, tomato, lettuce, pickled cucumber, red onion.

Dodatki/Beilagen/Additions

7,00 PLN

Jalapeño

Boczek/Speck/Bacon

Ser/Käse/Cheese





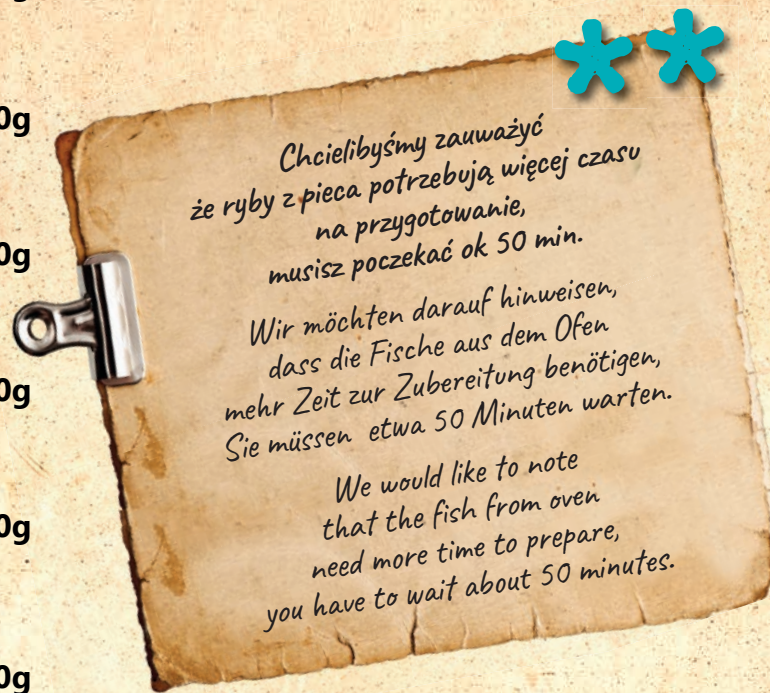
- 30. Stek z kalafiora na sałatce ze świeżych warzyw**   **49,00 PLN**
Blumenkohlsteak auf einem Salat aus frischem Gemüse
Cauliflower steak on a salad of fresh vegetables
- 31. Burger wege na sałatce ze świeżych warzyw i frytkami z batata**  **52,00 PLN**
Veggie-Burger auf frischem Gemüsesalat und Süßkartoffelpommes
Veggie burger on a fresh vegetable salad with sweet potato fries
- 32. Sałatka Kormoran - polędwiczki wieprzowe, sałata lodowa, rukola, roszponka, suszone pomidory, ogórek, czerwona cebula, ser feta, prażone ziarna, sos balsamico, oliwa szczypiorkowa** **52,00 PLN**
Salat Kormoran - Schweinelendchen, Eisbergsalat, Rucola, Feldsalat, getrocknete Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Feta-Käse, geröstete Kernen, Balsamico-Soße, Schnittlauch-Olive
Salad Kormoran - pork tenderloin, lettuce, arugula, corn salad, dried tomatoes, cucumber, red onion, feta cheese, roasted beans, balsamico sauce, chive oil
- 33. Sałatka z ośmiornicą, sałata lodowa, rukola, roszponka, pomarańcz, ogórek zielony, czerwona cebula, winegret owocowy** **69,00 PLN**
Oktopus-Salat, Eisbergsalat, Rucola, Feldsalat, Orange, Gurke, rote Zwiebel, Frucht-Vinaigrette
Octopus salad, iceberg lettuce, arugula, lamb's lettuce, orange, cucumber, red onion, fruit vinaigrette



Owoce morza Meeresfrüchte | Seafood

- 34. Małże w muszlach gotowane na białym winie, czosnku i maśle, w sosie śmietanowym z zieloną pietruszką** **79,00 PLN**
Muscheln gekocht auf Weißwein, Knoblauch und Butter, Sahnesauce mit grüner Petersilie
Mussels in shells cooked in white wine, garlic and butter in a cream sauce with green parsley
- 35. Małże w muszlach gotowane na białym winie, czosnku i maśle, w sosie winnym z zieloną pietruszką** **79,00 PLN**
Muscheln gekocht auf Weißwein, Knoblauch und Butter, Weinsauce mit grüner Petersilie
Mussels in shells cooked in white wine, garlic and butter in a wine sauce with green parsley
- 36. Krewetki tygrysie, masło, białe wino, czosnek, pietruszka, chili** **79,00 PLN**
Tigergarnelen, Butter, Weißwein, Knoblauch, Petersilie, Chili
Tiger prawns, butter, white wine, garlic, parsley, chili

- 37. Pstrąg z patelni** 📍 **16,00 PLN/100g**
Forelle aus der Pfanne
Trout from frying pan
- 38. Pstrąg z pieca** ** 📍 ⌚ 50min **16,00 PLN/100g**
Forelle aus dem Ofen
Trout from oven
- 39. Dorsz w cieście (czarniak)** **19,00 PLN/100g**
Kabeljau im Teig (Seelachs)
Battered Cod (Black Cod)
- 40. Łosoś z grilla** **28,00 PLN/100g**
Gegrillter Lachs
Grilled salmon
- 41. Halibut z pieca** **23,00 PLN/100g**
Gebackener Halibutt
Baked halibut
- 42. Miętus z patelni** **20,00 PLN/100g**
Quappe aus der Pfanne
Burbot from frying pan
- 43. Sandacz z patelni** 📍 **26,00 PLN/100g**
Zander aus der Pfanne
Zander from frying pan



Dodatki

- | | | | |
|---|------------------|---|------------------|
| • frytki
Pommes Frites
French fries | 15,00 PLN | • warzywa z patelni
Gemüse aus der Pfanne
Vegetables from the pan | 16,00 PLN |
| • ziemniaki opiekane
Bratkartoffeln
Baked potatoes | 15,00 PLN | • sałatka ze świeżych warzyw
Salat mit frischem Gemüse
salad with fresh vegetables | 15,00 PLN |
| • puree ziemniaczane
Kartoffel-Püree
Mashed potatoes | 15,00 PLN | • surówka coleslaw
Coleslaw
coleslaw | 15,00 PLN |
| • frytki z batata
Süßkartoffel-Pommes
Sweet potato fries | 15,00 PLN | • surówka marchewkowo porowa
Karotten-Lauch-Salat
Carrot and leek salad | 15,00 PLN |



Desery

Dessert | Desserts

- 44. Lodowa uczta - 3 gałki lodów, bita śmietana i owoce** **38,00 PLN**
Eisfest - 3 Kugeln Eis, Schlagsahne und Obst
Ice cream feast, 3 scoops of ice cream, whipped cream and fruit
- 45. Ciasto dnia i wybrana kawa (zapytaj kelnera o dostępność)** **40,00 PLN**
Kuchen des Tages mit Ihrem Wünschkafee (Fragen Sie den Kellner nach der Verfügbarkeit)
Cake of the day with selected coffee (Ask your waiter for availability)
- 46. Gorąca miłość, 3 gałki lodów czekoladowych z gorącym sosem wiśniowym** **45,00 PLN**
Heiße Liebe, 3 Kugeln Schokoladeneis mit heißer Kirschsauce
Hot Love, 3 scoops of chocolate ice cream with hot cherry sauce

**Po deser zapraszamy do naszej witryny cukierniczej.
Codziennie pieczemy i oferujemy nowe ciasta i desery.
Zapytaj obsługi co dziś słodkiego dla podniebienia serwujemy.**

**Zum Dessert besuchen Sie unsere Konditoreivitrine.
Wir backen und bieten jeden Tag neue Kuchen und Desserts an.
Fragen Sie das Personal, welche Süßigkeit für den Gaumen wir heute servieren.**

**For dessert, please visit our pastry display.
We bake and offer new cakes and desserts every day.
Ask the staff what sweet treats we are serving today.**

Dodatki

Beilagen | Additions

60. Warzywa z patelni Gemüse aus der Pfanne Vegetables from the pan	16,00 PLN	69. Pieczywo Brot Bread	9,00 PLN
61. Sałatka ze świeżych warzyw Salat mit frischem Gemüse Salad with fresh vegetables	15,00 PLN	70. Sos serowy Käsesoße Cheese sauce	9,00 PLN
62. Ziemniaki opiekane Bratkartoffeln Baked potatoes	15,00 PLN	71. Sos barbecue Barbecue Soße Barbecue sauce	9,00 PLN
63. Ziemniaki z wody Salzkartoffeln Boiled potatoes	15,00 PLN	72. Sos czosnkowy Knoblauchsoße Garlic sauce	7,00 PLN
64. Frytki Pommes Frites French fries	15,00 PLN	73. Sos winegret Vinaigrette-Dressing Vinegrette sauce	7,00 PLN
65. Puree ziemniaczane Kartoffel-Püree Mashed potatoes	15,00 PLN	74. Musztarda, majonez, ketchup, dżem, miód, cytryna	3,00 PLN
66. Frytki z batata Süßkartoffel-Pommes Sweet potato fries	15,00 PLN	Senf, Mayo, Ketchup, Marmelade, Honig, Zitrone Mustard, mayonnaise, ketchup, jam, honey, lemon	
67. Surówka coleslaw Coleslaw coleslaw	15,00 PLN		
68. Surówka marchewkowo porowa Karotten-Lauch-Salat Carrot and leek salad	15,00 PLN		



