

# Gramatury

1. 400g	20. 400g	39. 6 szt.
2. 400g	21. 400g	40. 200g
3. 100g	22. 400g	60. 150g
4. 100g	23. 330g	61. 150g
5. 250g	24. 330g	62. 150g
6. 150g	25. 500g	63. 150g
7. 400g	26. 300g	64. 150g
8. 400g	27. 350g	65. 100g
9. 400g	28. 350g	66. 150g
10. 300g	29. 400g	67. 150g
11. 400g	30. 500g	68. 150g
12. 450g	31. 500g	69. 150g
13. 430g	32. 100g	70. 150g
14. 600g	33. 100g	71. 50g
15. 450g	34. 100g	72. 50g
16. 450g	35. 100g	73. 50g
17. 400g	36. 100g	74. 50g
18. 400g	37. 100g	75. 20g
19. 550g	38. 100g	



## Stopień ostrości

Schärfe, Level of spiciness



50min

## Czas przygotowania

Vorbereitungszeit, Preparation time



## Produkt lokalny

Lokales Produkt, Local product



## Bez glutenu

Ohne Gluten, Gluten-free



## Vegan

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

Wir informieren Sie darauf hin, dass bei einem Tisch ab 8 Personen der Service iHn 10% des Rechnunbetrages zugerechnet wird.

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

### Drogi Kliencie, u nas napiwek możesz zostawić również kartą.

Sehr geehrter Kunde, Sie können ein Trinkgeld auch mit einer Karte hinterlassen.

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

## 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 ÜBER ALLERGENE

Liebe Gäste. Im Interesse Ihrer eigenen Sicherheit, bitte beachten Sie, dass in allen unseren Gerichten können Spuren Mengen der Zutaten, die Allergien auslösen können. Für mehr Details bitte die Kellner fragen.

## 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: 11.2023r.

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

Jesteśmy dla Państwa już od kilkunastu 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 przyrzadzić na imprezy okolicznościowe również dania spoza karty.

Jesteśmy przekonani, że zaskoczmy 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 mehreren 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 geräucht. 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 there for you for many 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 \*\*\*\*

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

Wir informieren Sie darauf hin, dass bei einem Tisch ab 8 Personen der Service iHn 10% des Rechnungsbetrages zugerechnet 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.

Sehr geehrter Kunde, Sie können ein Trinkgeld auch mit einer Karte hinterlassen.

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

## Śniadania ( do godz. 11.00)

### Frühstück (bis 11:00) | Breakfast (till 11 a.m.)

1. **Angielskie - jajka, bekon, kielbasa, pomidory, pieczarki, fasola, tost, masło** 58,00 PLN

Englisches Frühstück - Eier, Speck, Wurst, Tomaten, Champignons, Bohnen, Toast, Butter  
English - eggs, bacon, sausage, mushrooms, bean, toast, butter

2. **Wegetariańskie – jajka, sery, warzywa , dżemy, pieczywo** 58,00 PLN

Eier, Käse, Gemüse, Marmelade, Brot  
Vegetarian breakfast - eggs, cheese, vegetables, jams, bread

## Przystawki ciepłe i zimne Warme und kalte Vorspeisen Warm and cold appetizers

3. **Carpaccio z polędwicy wołowej, rukola, oliwa truflowa, parmezan, kapary** 53,00 PLN

Carpaccio vom Rinderfilet, Rucola, Trüffelöl, Parmesan, Kapern  
Beef tenderloin carpaccio, rocket, truffle oil, parmesan, capers

4. **Klasyczny befszyk tatarski - podany tradycyjnie, ogórek kiszony, cebula, grzybek marynowany, żółtko, masło, pieczywo** 53,00 PLN

Klassisches Tatar-Beefsteak - traditionell serviert, Sauergurken, Zwiebeln, marinierte Pilze, Eigelb, Butter, Brot  
Classic tartare steak - traditionally served, pickled cucumber, onion, marinated mushroom, egg yolk, butter, bread

5. **Deska wędlin z własnej wędzarni oraz serów, smalec, pieczywo, masło, ogórki** 65,00 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. **Bruschetta z mozzarellą, salsą pomidorowa, świeżą bazylią**   25,00 PLN

Bruschetta mit mozzarella, tomatensalsa, frischer Basilikum  
Bruschetta with mozzarella, tomato salsa, fresh basil



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**    37,00 PLN

Fischsuppe, verschiedene sorten Fish, Miesmuscheln, Gemüse  
Fish soup, pieces of fish, mussels, vegetables

8. **Kwaśnica na żeberkach** 35,00 PLN

Sauerkrautsuppe aus Rippchen  
Barberry soup with ribs

9. **Żurek na zakwasie w chlebie - kielbasa, boczek, śmietana, cebula** 39,00 PLN

Altpolnische saure Sauerteigsuppe im Brot - Wurst, Speck, Sahne, Zwiebeln  
Sour soup on sourdough in bread - sausage, bacon, cream, onion

10. **Krem z piezonego czosnku** 29,00 PLN

Cremesuppe von geröstetem Knoblauch  
Roasted garlic cream

11. **Rosół z kury i kaczki** 24,00 PLN

Hühner- und Entenbrüh  
Chicken and duck 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. Tournedo steak

Rinderfilet  
From beef tenderloin

159,00 PLN

## 13. Angus black steak

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

109,00 PLN

## 14. T-Bone steak

Stek z rosbefu z kością z polędwicą  
Roastbeefsteak mit Knochen und Lende  
Roast beef steak with bone and loin

105,00 PLN

## 15. Top sirloin steak

Stek z rosbefu bez kości  
Roastbeefsteak ohne Knochen  
Roast beef steak without bone

105,00 PLN

## 16. Rib Eye steak

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

105,00 PLN

## 17. Stek filet mignon limousine

195,00 PLN

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

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

Middle sirloin steak, served with jacket potato with cottage cheese and grilled zucchini, 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 z rozmarynem, z sosem czosnkowym, salsa z zielonego jalapeno oraz maselkiem ziołowym.

Gemüse mit Kräutern, gebratene Kartoffeln mit Rosmarin, Knoblauchsauce, grüne Jalapenosalsa und Kräuterbutter.

Vegetables with herbs, baked potatoes with rosemary, garlic sauce, green jalapeno salsa and herb butter.

Doskonały stek cięty z najlepszej, środkowej części polędwicy. Szlachetna rasa pochodząca z Francji młodego bydła Limousine - mięso niezwykle delikatne rozpluwające się w ustach, kruche, z ładnym marmurkiem i wyciętą okrywą tłuszczową.

Ein ausgezeichnetes Steak aus dem besten, mittleren Teil des Filets. Eine edle Rasse aus Frankreich, junges Limousinenrind - extrem zart Fleisch, das im Mund zergeht. Das Fleisch ist extrem spröde, mit einer schönen Marmorierung und einer geschnittenen Fettschicht.

An excellent steak cut from the best, middle part of the tenderloin. A noble breed from France of young Limousine cattle - extremely delicate meat that melts in the mouth, tender, with a nice marble and a cut fat cover

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

TYSKIE

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

Coca-Cola

## 18. Poliki wołowe w sosie własnym, kopytka, buraki na ciepło

Rinderbäckchen in eigener Soße, Kartoffelklöße, gebratener Rote Beete  
Beef cheeks in their own sauce, potato dumplings and warm beetroots

62,00 PLN

## 19. Żeberka barbecue, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana

Rippchen in BBQ-sauce, Bratkartoffeln, gebratener Sauerkraut,  
Barbecue ribs, roasted potatoes, fried sauerkraut

69,00 PLN

## 20. Schab z kością panierowany, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana

Panierte Schweinekotelett mit Knochen, Bratkartoffeln, gebratener Sauerkraut,  
Breaded pork loin with bone, roasted potatoes, fried sauerkraut

49,00 PLN

## 21. Pieczona kaczka luzowana, puree z białych warzyw, modra kapusta

Gebackene Ente, weißes Gemüsepüree, Rotkohl  
Roasted loose duck, puree of white vegetables, red cabbage

79,00 PLN

## 22. Pierś z kurczęcia z suszonymi pomidorami i mozzarellą, frytki, coleslaw

Hähnchenbrust mit getrockneten Tomaten und Mozzarella, Pommes frites, Coleslaw  
Chicken breast with dried tomatoes and mozzarella, fries, coleslaw salad

49,00 PLN

Czy wiesz dlaczego ten schabowy jest z kością? Bo kość nadaje potrawie lepszy, soczysty. A na dodatek, na boku, można sobie taką kość poobgryzać. Istna uczta dla mięsożerców.

Weißt du, warum dieses Schweinekotelett mit Knochen ist? Denn Knochen gibt dem Gericht einen besseren, volleren Geschmack. Und das Fleisch ist saftiger. Knochen kauen. Es ist ein Fest für Fleischfresser.

Do you know why this pork chop is on the bone? Because the bone gives the dish a better, fuller taste. And the meat is such a bone. A real feast for meat-eaters.

# 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

## 23. Klasyk, 330 g

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

Classic - Rinderschnitzel - 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, and red onion.

49,00 PLN

## 24. Jalapeno na ostro, 330 g



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

Würziger Jalapeno - Rinderschnitzel - gewürztes Rindfleisch 180 g, Speck, doppelter Cheddar Käse, hausgemachte Sauce, Tomate, Salat, eingelegte Gurke, rote Zwiebel, Jalapenopfeffer

beef cutlet - seasoned beef 180g, bacon, double cheddar cheese, home made sauce, tomato, lettuce, pickled cucumber, red onion, and jalapeno peppers.

49,00 PLN

## 25. Double, 500 g

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

Doppel - zwei x Rinderschnitzel - gewürztes Rindfleisch 180 g, Speck, doppelter Cheddar Käse, hausgemachte Sauce, Tomate, Salat, eingelegte Gurke, rote Zwiebel

two beef cutlets - seasoned beef 180g, bacon, double cheddar cheese, home made sauce, tomato, lettuce, pickled cucumber, and red onion.

59,00 PLN



## 26. Stek z kalafiora z puree z białych warzyw i migdałów



Blumenkohlsteak mit weißem Gemüsepuree und Mandeln  
Cauliflower steak with puree of white vegetables and almonds

39,00 PLN

## 27. Sałatka z grillowanym serem Halloumi, brzoskwiniami, szpinakiem, rukolą, winegretem owocowym

Salat mit gegrillter Halloumi-Käse, Pfirsichen, Spinat, Rucola, Frucht vinaigrette

Salad with grilled Halloumi cheese, peaches, spinach, arugula and fruit vinaigrette

38,00 PLN

## 28. Sałatka z szynką parmeńską, rukolą, melonem, pomarańczą, orzechami włoskimi, pesto

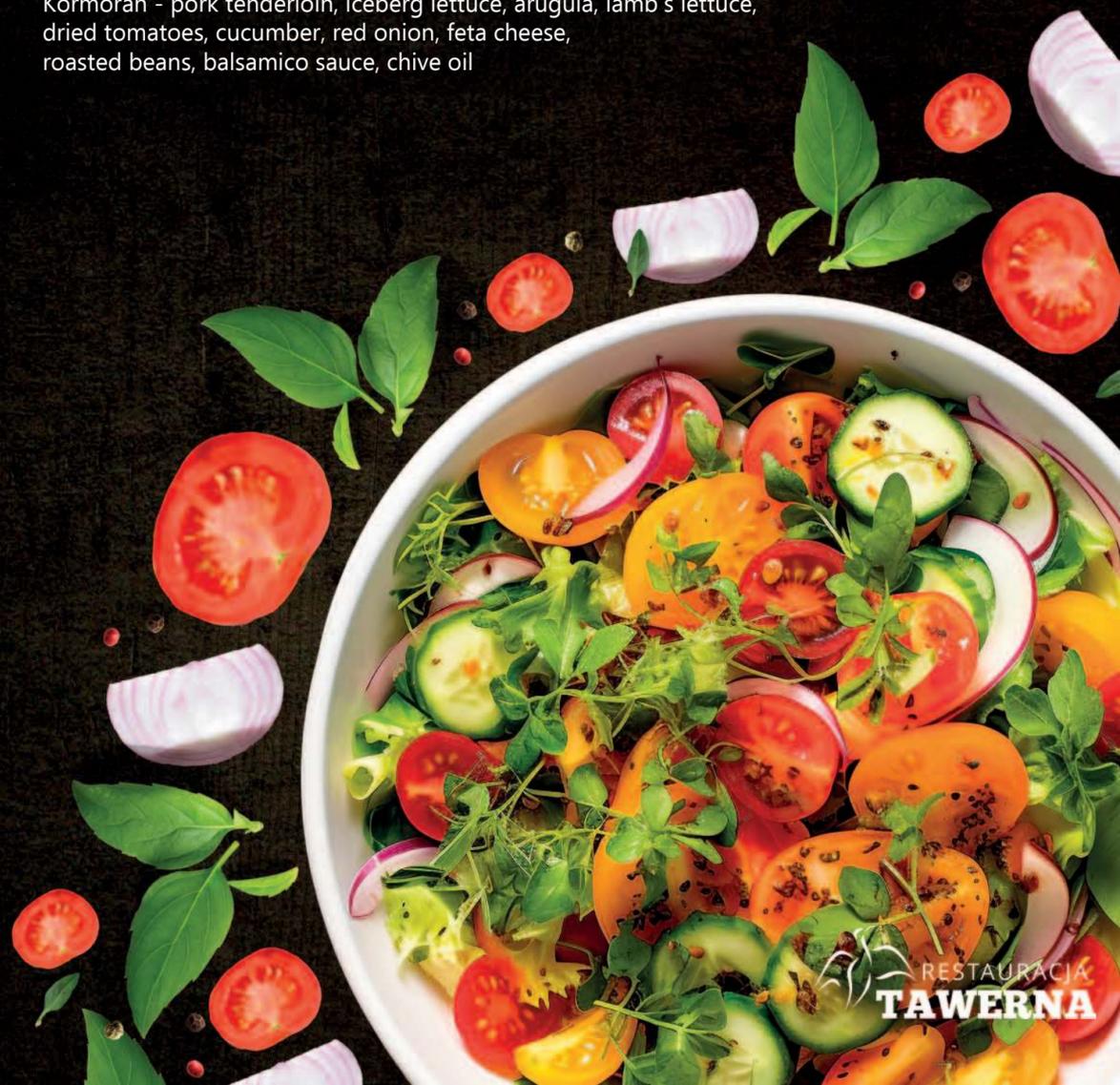
Salat mit Parmaschinken, Rucola, Melone, Orange, Walnüssen und Pesto  
Salad with Parma ham, arugula, melon, orange, walnuts and pesto

42,00 PLN

## 29. Kormoran - polędwiczki wieprzowe, sałata lodowa, rukola, roszyponka, suszone pomidory, ogórek, czerwona cebula, ser feta, prażone ziarna, sos balsamico, oliwa szczypiorkowa

Kormoran - Schweinelendchen, Eisbergsalat, Rucola, Feldsalat, getrocknete Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Fetakäse, geröstete Kernen, Balsamico-Soße, Schnittlauch-Olive  
Kormoran - pork tenderloin, iceberg lettuce, arugula, lamb's lettuce, dried tomatoes, cucumber, red onion, feta cheese, roasted beans, balsamico sauce, chive oil

45,00 PLN



# Festiwal muli Festival der Muscheln | Mussel Festival

Małże w muszlach gotowane na białym winie, czosnku i maśle, podane w sosie:

Muscheln gekocht auf Weißwein, Knoblauch und Butter, serviert in: Mussels in their shells cooked in white wine, garlic and butter, served in:

**30. śmietanowym z zieloną pietruszką** 69,00 PLN/0,5 KG  
Sahnesauce mit grüner Petersilie  
cream sauce with green parsley

**31. pomidorowym z zieloną pietruszką** 69,00 PLN/0,5 KG  
Tomatensauce mit grüner Petersilie  
in tomato sauce with green parsley

*Prawdziwa ucztą,  
podana w ciekawy sposób  
Ein wahres Fest für Genießer,  
sehr interessant serviert  
A real feast, served  
in a interesting way.*



*Chcielibyśmy zauważyć że ryby z pieca potrzebują więcej czasu na przygotowanie, musisz poczekać ok 50 min.  
Wir möchten darauf hinweisen, dass die Fische aus dem Ofen mehr Zeit zur Zubereitung benötigen,  
Sie müssen etwa 50 Minuten warten.  
We would like to note that the fish from oven need more time to prepare, you have to wait about*

# Ryby i owoce morza Fisch und Meeresfrüchte | Fish and seafood

**32. Pstrąg z patelni** 16,00 PLN/100g  
Forelle aus der Pfanne  
Trout from frying pan

**33. Pstrąg z pieca** 16,00 PLN/100g  
Forelle aus dem Ofen  
Trout from oven

**34. Dorsz z patelni** 19,00 PLN/100g  
Kabeljau aus der Pfanne  
Codfish from frying pan

**35. Łosoś z grilla** 26,00 PLN/100g  
Gegrillter Lachs  
Grilled salmon

**36. Halibut z patelni** 19,00 PLN/100g  
Halibutt aus der Pfanne  
Halibut from frying pan

**37. Miętus z patelni** 18,00 PLN/100g  
Quappe aus der Pfanne  
Burbot from frying pan

**38. Sandacz z patelni** 22,00 PLN/100g  
Zander aus der Pfanne  
Zander from frying pan

**39. 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

- frytki**, Pommes Frites, French fries 15,00 PLN
- ziemniaki opiekane**, Bratkartoffeln, Baked potatoes 15,00 PLN
- kapusta zasmażana**, gebratener Sauerkraut, fried sauerkraut 15,00 PLN
- surówka Coleslaw**, Coleslaw, Coleslaw salad 11,00 PLN
- warzywa z patelni**, Gemüse aus der Pfanne, Vegetables from the pan 16,00 PLN
- buraki**, Rote Beete, Beetroot 11,00 PLN
- sałatka ze świeżych warzyw**, Salat mit frischem Gemüse, salad with fresh vegetables 15,00 PLN

*Prawdziwa ucztą,  
podana w ciekawy sposób  
Ein wahres Fest für Genießer,  
sehr interessant serviert  
A real feast, served  
in a interesting way.*



## Desery Dessert | Desserts

### 40. Lodowa uczta - 3 gałki lodów, bita śmietana i owoce

Eisfest - 3 Kugeln Eis, Schlagsahne und Obst

Ice cream feast, 3 scoops of ice cream, whipped cream and fruit

35,00 PLN

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, visit our confectionery website.  
We bake and offer new cakes and desserts every day.  
Ask the staff what sweet treats we are serving today.

## Dodatki Beilagen | Additions

60. <b>Warzywa z patelni</b>	16,00 PLN	70. <b>Pieczywo</b>	9,00 PLN
Gemüse aus der Pfanne Vegetables from the pan		Brot Bread	
61. <b>Sałatka ze świeżych warzyw</b>	15,00 PLN	71. <b>Sos serowy</b>	9,00 PLN
Salat mit frischem Gemüse Salad with fresh vegetables		Käsesoße Cheese sauce	
62. <b>Ziemniaki opiekane</b>	15,00 PLN	72. <b>Sos barbecue</b>	9,00 PLN
Bratkartoffeln Baked potatoes		Barbecue Soße Barbecue sauce	
63. <b>Ziemniaki z wody</b>	15,00 PLN	73. <b>Sos czosnkowy</b>	7,00 PLN
Salzkartoffeln Boiled potatoes		Knoblauchsoße Garlic sauce	
64. <b>Frytki</b>	15,00 PLN	74. <b>Sos winegret</b>	7,00 PLN
Pommes Frites French fries		Vinaigrette Vinegrette sauce	
65. <b>Puree z białych warzyw</b>	15,00 PLN	75. <b>Musztarda, majonez, ketchup, pieczywo, dżem, miód, cytryna</b>	3,00 PLN
Weißes Gemüsepuree Puree of white vegetables		Senf, Mayo, Ketchup, Gebäck, Marmelade, Honig, Zitrone Mustard, mayonnaise, ketchup, bread, jam, honey, lemon	
66. <b>Kopytka</b>	15,00 PLN		
Kartoffelklöße Potato dumplings			
67. <b>Surówka Coleslaw</b>	11,00 PLN		
Coleslaw, Coleslaw salad			
68. <b>Buraki</b>	11,00 PLN		
Rote Beete Beetroot			
69. <b>Kapusta zasmażana</b>	15,00 PLN		
gebratener Sauerkraut, fried sauerkraut			

