

# MENU

## Restauracji Hotelu Trzebnica



### Przystawki zimne *Kalte Vorspeisen / Cold starters*

<ul style="list-style-type: none"><li>• Carpaccio z marynowanej polędwicy na sałacie, z kaparami i tartym parmezanem</li></ul> <i>Carpaccio aus mariniertem Lendenstück auf Salat mit Kapernstrauch und geriebenem Parmesamkäse</i> <i>Carpaccio with marinated sirloin on a lettuce with capers and grated parmesan</i>	100/150 g	35 zł
<ul style="list-style-type: none"><li>• Befszyk tatarski</li></ul> <i>Tatarbeefsteak</i> <i>Tatar beef</i>	100/100 g	29 zł
<ul style="list-style-type: none"><li>• Śledź po japońsku</li></ul> <i>Hering auf Japanische Art</i> <i>Herring served in Japanese sauce</i>	100/100 g	17 zł
<ul style="list-style-type: none"><li>• Śledź w oleju</li></ul> <i>Hering in Öl</i> <i>Herring served in oil</i>	100/100 g	15 zł
<ul style="list-style-type: none"><li>• Śledź "graved lachs" na lekkiej sałacie i tartych jabłkach z sosem musztardowo-miodowym</li></ul> <i>Hering "graved lachs" auf leichtem Salat und geriebenen Äpfel mit Senf-Honigssöße</i> <i>Herring "graved lachs" served on lettuce and grated apples with mustard and honey sauce</i>	150/80 g	18 zł
<ul style="list-style-type: none"><li>• Deska serów z orzechami</li></ul> <i>Käseaufschnittplatte mit Nüssen</i> <i>Plate of cheeses with nuts</i>	150/100 g	29 zł
<ul style="list-style-type: none"><li>• Deska własnych wędlin i mięs pieczonych z pieczywem i smalcem</li></ul> <i>Hausgemachte Fleischplatte and gebratenes Fleisch mit Brot und Schmalz</i> <i>Plate of own meats and roast meat with bread and lard</i>	250/50 g	38 zł
<ul style="list-style-type: none"><li>• Łosoś wędzony podany z pieczywem i masłem</li></ul> <i>Räucherlachs mit Brot und Butter</i> <i>Smoked salmon served with bread and butter</i>	150 g	35 zł

### Przystawki ciepłe *Warme Vorspeisen / Hot starters*

<ul style="list-style-type: none"><li>• Szpinak w sosie beszamelowym zapiekany z suszonymi pomidorami i serem</li></ul> <i>Überbackener Spinat in Bechamelsoße mit getrockneten Tomaten unkäse</i> <i>Spinach in bechamel sauce baked with dried tomatoes and cheese</i>	150 g	18 zł
<ul style="list-style-type: none"><li>• Drobiowe wątróbki na miksie sałat z emulsją balsamiczną</li></ul> <i>Hähnchenleber auf Mixsalat mit Balsamsoße</i> <i>Poultry liver served with salads and balsamic emulsion</i>	100/80 g	18 zł
<ul style="list-style-type: none"><li>• Dolnośląskie rydze z koszem sałat i nutą świeżych ziół</li></ul> <i>Schlesische Reizker mit Salatkorb und frische Kräuter</i> <i>Polish Riga in a basket of lettuce and fresh herbs</i>	150/60 g	34 zł

## Sałatki

### Salat / Salads

- Sałatka z grillowanym kurczakiem na mixie sałat, z pomidorami, ogórkiem, czerwoną cebulą i sosem musztardowo-miodowym  
*Salat mit gegrilltem Hähnchen, Salatmischung, Tomaten, grüne Gurke, rote Zwiebeln und Honig-Senf-Sauce*  
*Salad with grilled chicken, salad mix, tomatoes, green cucumber, red onion and honey-mustard sauce* 300 g 25 zł
- Caprezze z serem mozzarella, pomidorami i bazylią  
*Caprezze mit Mozarellakäse, Tomaten und Basilikum*  
*Caprezze with mozzarella cheese, tomatoes and basil* 300 g 16 zł
- Sałatka grecka z grzankami  
*Griechischer Salat mit Croutons*  
*Greek Salad with croutons* 200 g 16 zł

## Zupy

### Suppen / Soups

- Krem pomidorowy z grzankami  
*Tomaten Creme mit Croutons*  
*Tomato cream with croutons* 300 ml 17 zł
- Rosół z kołdunami  
*Brühe mit litauischen Teigtaschen*  
*Chicken soup with small dumplings* 300 ml 16 zł
- Rosół z makaronem  
*Brühe mit Nudeln*  
*Chicken noodle soup* 300 ml 13 zł
- Flaki wołowe  
*Rindkaldaunen*  
*Tripe soup* 300 ml 16 zł
- Żur staropolski z jajem i białą kielbaską podawany w chlebie  
*Polnische Sauermeihlsuppe mit Ei und Weißwurst in Roggenbrot*  
*Old Polish sour flour-based soup with egg and white sausage served in bread* 300 ml 16 zł
- Barszcz z krokietem z serem i pieczarkami  
*Borschtsch mit Krokette*  
*Beetroot soup with croquette with chesse and mushroom* 250 ml/100 g 16 zł
- Barszcz czerwony z uszkami mięsnymi  
*Borschtsch mit Fleisch-Ravioli*  
*Beetroot soup with tortellini with meat* 300 ml 16 zł

## Dania główne z mięsem drobiowym

### *Fleischgerichte / Main dishes with poultry meat*

<ul style="list-style-type: none"> <li>● Kotlet de Volaille z frytkami i gotowanymi jarzynami <i>Kotelett de Vollaile mit Frites undgeschmortem Gemuse</i> <i>De Volaille with chips and boiled vegetables</i></li> </ul>	150/150/150 g	32 zł
<p>Risotto z grillowanym kurczakiem i gotowanymi jarzynami <i>Risotto mit gegrilltes Hähnchen und undgeschmortem Gemuse</i> <i>Risotto with grilled chicken and boiled vegetables</i></p>	350 g	26 zł
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Panierowany filet drobiowy podany z frytkami i surówką z białej kapusty <i>Paniertes Hähnchenfilet mit Frites und Krautsalat</i> <i>Breaded chicken fillet with chips and white cabbage salad</i></li> </ul>	140/150/150 g	29 zł

## Dania główne z mięsem wieprzowym

### *Fleischgerichte aus Schwein / Main dishes with pork meat*

<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tradycyjny polski schabowy podawany z zapiekаныmi ziemniakami i zasmażaną kapustą <i>Traditionelles Schweinekotelett "Schabowy" serviert mit Bratkartoffeln und gebratene Kraut</i> <i>Traditional Polish pork cutlet served with baked potatoes and friedcabbage</i></li> </ul>	150/150/150 g	28 zł
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Polędwica wieprzowa ze szpinakiem i jajem sadzonym na plastrach złocistych ziemniaków z sałatką vinegrette <i>Schweinefilet mit Spinat und Spiegelei Bratkartoffeln in Scheiben mit Vinaigrettesalat</i> <i>Pork loin with spinach and fried egg served with slices of fried potatoes and vinaigrette salad</i></li> </ul>	150/100/150/100 g	45 zł
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Polędwica wieprzowa z grilla w sosie pieczarkowym serwowana z kluskami śląskimi i zasmażaną kapustą <i>Schweinefilet vom Grill mit Champignonsoße serwiert mit Schlesischen Klößen und gebratene Kraut</i> <i>Grilled pork loin in mushroom sauce served with Silesian dumplings and friedcabbage</i></li> </ul>	150/100/150 g	45 zł
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Grillowany schab podawany z frytkami i surówką z białej kapusty <i>Gegrilltes Schweinekotellet mit Frites und Krautsalat</i> <i>Grilled pork baked with chips and white cabbage salad</i></li> </ul>	120/150/150 g	33 zł
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Golonka z jarzynami duszonymi w piwie, z ziemniakami i zasmażaną kapustą <i>Hachse mit geschmortem im Bier Gemüse, Kartoffeln, Kraut</i> <i>Pork knuckles with stewed vegetables in beer served with potatoes and fried cabbage</i></li> </ul>	250/150/150 g	39 zł
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Golonka gotowana z ziemniakami i zasmażaną kapustą <i>Hachse mit Kartoffeln, Kraut</i> <i>Pork knuckles with potatoes and fried cabbage</i></li> </ul>	250/150/150 g	38 zł
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sznyceł górski z jajkiem sadzonym, zapiekаныmi ziemniakami i bukietem surówek <i>Bergschnitzel mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat</i> <i>Pork schnitzel with fried eggs, baked potatoes and bouquet of salads</i></li> </ul>	150/150/150 g	30 zł
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Stek z cebulą, ziemniakami i zasmażaną kapustą <i>Steak mit Zwiebel, Karoffeln und Kraut</i> <i>Pork Steak with onions, potatoes and fried cabbage</i></li> </ul>	150/150/150 g	35 zł
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Kotlet Ułański podawany z frytkami i bukietem surówek <i>Schweinekotelett "Ułański" mit Champignon und Käse, mit Frites und Salat</i> <i>Pork cutlet "Ułański" mit mushroom and cheese, with chips and bouquet of salads</i></li> </ul>	150/200/150 g	33 zł

**Dania główne z mięsem wołowym**  
*Fleischgerichte aus Rind/ Main dishes with beef meat*

- |  |               |       |
|--|---------------|-------|
| • Stek z polędwicy wołowej w sosie pieprzowym podawany z frytkami<br><i>Rindslende in Pfeffersauce mit Frites</i><br><i>Beef loin steak in pepper souce with chips</i>   | 180/150 g     | 49 zł |
| • Stek z polędwicy wołowej z masłem czosnkowym, frytkami i fasolką zasmażaną na maśle<br><i>Lendenfilet- Steak mit Knoblauchbutter, Pommes frites und Bohnen</i><br><i>Beef loin steak with garlic butter, chips and beans</i> | 150/150/150 g | 49 zł |
| • Placek po węgiersku z gulaszem wołowym i kapustą zasmażaną<br><i>Ungarischer Kartoffelpuffer und Angebratener Kraut</i><br><i>Hungarian potato pancake with beef stew and fried cabbage</i>                                  | 200/250 g     | 35 zł |
| • Policzki wołowe w sosie pieczeniowym podawane z ziemniakami i bukietem surówek<br><i>Rindfleisch Wange im Bratensoße mit Kartoffeln und Salat</i><br><i>Beef cheeks in gravy sauce mit potatoes and bouquet of salads</i>    | 160/150/150 g | 38 zł |

**Na Państwa życzenie istnieje możliwość zamiany dodatków**  
*Auf Wunsch können die Zutaten geendert werden*  
*At Your request, it is possible to replace additions*

- Ziemniaki  
*Kartoffeln, Potatoes*
- Zapiekane ziemniaki  
*Gebackene Kartoffeln, Baked potatoes*
- Kluski śląskie  
*Knodel, Dumplings*
- Frytki  
*Pommes frites, Chips*
- Ryż  
*Reis, Rice*

## Ryby I owoce morza

### *Fische und Meeresfrüchte / Fish and sea fruits*

- Łosoś zapiekany w bekonie na zielonych szparagach z sosem holenderskim i ryżem basmatti 150/150/150 g 39 zł  
*Überbackener Lachs in Bacon mit grünen Spargel, niederländische Soße und Basmatireis*  
*Salmon baked in bacon and green asparagus with Dutch sauce and basmati rice*
- Panierowana półtusza z dorsza podana z ziemniakami i bukietem surówek 200/150/150 g 38 zł  
*Paniertes Dorschfilet mit Kartoffeln und salat*  
*Breaded cod fillet with potatoes and salad*
- Duszone krewetki w sosie teryjaki z jarzynami i sałatą morską, tostami oliwkowo- czosnkowymi 150/150/150 g 39 zł  
*Gedünstete Tigergarnele in Teryjakisoße mit Gemüse, Meereskopfsalat, Oliven-Knoblauchtoast*  
*Stewed tiger shrimps in Teriyaki sauce served with vegetables and sea salad, and olives and garlic toast*
- Łosoś na parze podawany ze szpinakiem i ryżem 120/100/150 g 39 zł  
*Gedünsteten Lachs serviert mit Spinat und Reis*  
*Steamed salmon served with Spinat and Reis*
- Makaron tagiatelle z łososiem podawany z oliwkami, suszonymi pomidorami i sosem cytrynowym 300g 30 zł  
*Tagliatelle mit Lachs serviert mit Oliven, getrocknete Tomaten und Zitronensauce*  
*Tagliatelle with Salmon pasta served with Olives, dried tomatoes and Lemon sauce*

## Dania wegetariańskie

### *Vegetarische Speisen / Vegetarian dishes*

- Penne z pomidorami i sosem z bazylii "pesto" 300 g 15 zł  
*Penne mit Tomaten und Basilikumsoße "Pesto"*  
*Penne with tomatoes and pesto basil sauce*
- Omlet z trzebnickimi jabłkami i serem pleśniowym 300 g 15 zł  
*Omelett mit Trebnitzer Äpfel und Blauschimmelkäse*  
*Omelet with Trzebnica apples and blue cheese*
- Naleśniki ze szpinakiem z sosem pomidorowo-ziolowym 2 szt/300 g 19 zł  
*Pfannkuchen mit Spinat mit Tomaten-Kräutersoße*  
*Pancakes with spinach with tomato-herb sauce*
- Zapiekany ser camembert 120 g 18 zł  
*Gebackene Camembert*  
*Camembert cheese baked*

**Menu dla dzieci \***  
*Menü für Kinder / Menu for children*

<ul style="list-style-type: none"> <li>● "Scooby Doo" Rosół z makaronem <i>"Scooby Doo" Brühe mit Nudeln</i> <i>"Scooby Doo" Chicken soup</i></li> </ul>	200 ml	8 zł
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Zupa „Strażaka Sama” - pomidorowa z ryżem <i>Tomatensuppe „Feuerwehr Sam” mit Reis</i> <i>„Fireman Sam” Tomato soup with rice</i></li> </ul>	200 ml	8 zł
<ul style="list-style-type: none"> <li>● "Smakołyki Królowy Śnieżki" - Drobiowy filecik podawany z frytkami i surówką z marchewki <i>"Leckereien von Schneewitchen" Überbackene Hähnchenfilet, Pommes frites und Rohkost aus Karotte</i> <i>"Smakołyki Królowy Śnieżki" [Tidbits of Snow White] Chicken fillet grilled with chips and carrot salad</i></li> </ul>	80/100/80 g	17 zł
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Drobiowe nuggetsy panierowane podawane z frytkami <i>Panierte Hühnernuggets mit Pommes Frites</i> <i>Poultry breaded nuggets served with fries</i></li> </ul>	100/100 g	19 zł
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lody "Pinokio" z owocami i wafelkiem <i>"Pinokio" - Eis mit Früchten und Waffel</i> <i>"Pinokio" ice cream with fruits and wafer</i></li> </ul>	150 g	9 zł
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Naleśnik "Kubusia Puchatka" z powidłami lub z serem <i>"Winnie the Pooh" Eierkuchen mit Konfitüre oder mit Kase</i> <i>"Winnie the Pooh" Pancake with jam or with sweet cheese</i></li> </ul>	150 g	9 zł

\* Dla naszych milusińskich dania serwowane są na bajkowej zastawie dla dzieci  
*Für unsere Kinder sind alle Speisen auf Märchenservice serviert*  
*For our kids meals are served in a fabulous children's tableware*

**Desery**  
*Nachspeisen / Desserts*

<ul style="list-style-type: none"> <li>● "Trzebnicka jabłoń" Szarlotka z lodami waniliowymi i sosem z malin <i>"Trzebnicka jabłoń" Apfelkuchen mit Vanilleeis und Himbeerensoße</i> <i>"Trzebnicka jabłoń" apple pie with vanilla ice cream and raspberry sauce</i></li> </ul>	150/50 g	17 zł
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sernik z gorącą czekoladą <i>Käsekuchen mit heißer Schokolade</i> <i>Chees cake with hot chocolate</i></li> </ul>	150 g	15 zł
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lody waniliowe z orzechami, bitą śmietaną, czekoladą i chrupiącym tiulem <i>Vanilleeis mit Nüssen, Schlagsahne, Schokolade und knackiger Glasur</i> <i>Vanilla ice cream served with nuts whipped cream, chocolate and crispy tuile</i></li> </ul>	100/20 g	18 zł

## Napoje gorące

### Warme Getränke / Hot beverages

• Herbata (Czarna, zielona, owocowa, ziołowa, aromatyzowana) <i>Tee (Schwarzer-, Grüner-, Früchte-, Kräuter-, Aromatee)</i> <i>Tea (black, green, fruit, flavoured)</i>	8 zł
• Espresso	10 zł
• Podwójne espresso <i>Doppespresso</i> <i>Double espresso</i>	16 zł
• Kawa Czarna <i>Schwarzer Kaffee</i> <i>Black coffee</i>	10 zł
• Kawa z mlekiem <i>Kaffee mit Milch</i> <i>Coffee with milk</i>	12 zł
• Cappuccino	12 zł
• Cafe Latte	14 zł
• Gorąca czekolada <i>Heiße Schokolade</i> <i>Hot chocolate</i>	14 zł
• Rozpuszczalna kawa bezkofeinowa <i>Entkoffeinierter Kaffee</i> <i>Instant Decaffeinated coffee</i>	8 zł

## Napoje zimne

### Kalte Getränke / Cold drinks

• Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7up, Schweppes	but. 0,2 l	7 zł
• Woda mineralna (gazowana/niegazowana) <i>Mineralwasser (Sprudelwasser/ohne Gas)</i> <i>Mineral water (sparkling/still)</i>	but. 0,25/0,3 l	7 zł
• Woda mineralna gazowana San Pellegrino <i>Mineralwasser Sprudelwasser "San Pellegrino"</i> <i>San Pellegrino sparkling mineral water</i>	but. 0,7 l	13 zł
• Woda mineralna niegazowana Aqua Panna <i>Mineralwasser ohne Gas Aqua Panna</i> <i>Aqua Panna still mineral water</i>	but. 0,7 l	13 zł

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sok owocowy Toma</li> </ul> <i>Fruchtsaft</i> <i>Juice</i>	but. 0,2 l	5 zł
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nektar owocowy czarna porzeczka</li> </ul> <i>Schwarze Johannisbeere Fruchtnektar</i> <i>Blackcurrant fruit nectar</i>	but. 0,2 l	7 zł
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sok ze świeżo wyciskanych owoców (z pomarańczy i grapefruitów)</li> </ul> <i>Frischer Fruchtsaft (Orangen- oder Grapefruitsaft)</i> <i>Freshly squeezed juices (orange, grapefruit)</i>	0,2 l	17 zł
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kawa mrożona</li> </ul> <i>Eiskaffee</i> <i>Ice coffee</i>	0,3 l	16 zł

## Piwa

### *Bier / Beers*

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tyskie z beczki</li> </ul> <i>Tyskie Fassbier</i> <i>Graft beer Tyskie</i>	0,3 l/0,5 l	6 zł/8 zł
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pilsner urquell</li> </ul>	but. 0,5 l	10 zł
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kozel</li> </ul>	but. 0,5 l	9 zł
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Książęce</li> </ul>	but. 0,5 l	9 zł
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Piwo pszeniczne</li> </ul> <i>Weizenbier</i> <i>Wheat beer</i>	but. 0,5 l	9 zł
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Piwo regionalne PROST</li> </ul> <i>Regionales Bier PROST</i> <i>Local beer PROST</i>	but. 0,5 l	12 zł
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lech bezalkoholowy</li> </ul> <i>Lech – alkoholfrei</i> <i>Non-alcoholic Lech</i>	but. 0,33 l	7 zł



## Alkohol

### Wódki białe

#### „Weißer” Schnaps/ White Vodkas

• Absolut	40 ml	7 zł
	but. 0,5 l	70 zł
• Finlandia	40 ml	9 zł
	but.0,5 l	90 zł
• Wyborowa	40 ml	6 zł
	but.0,5 l	60 zł
• Smirnoff	40 ml	6 zł
	but.0,5 l	60 zł
• Toruńska	40 ml	6 zł
	but.0,5 l	60 zł
• Amundsen	40 ml	7 zł
	but.0,5 l	70 zł

### Wódki gatunkowe

#### Andere Schnapssorten/ Brand Vodkas

• Gorzka żołądkowa (tradycyjna, miętowa)	40 ml	6 zł
• Żubrówka	40 ml	6 zł

### Aperitif- Wermut & Bitter

• Campari	40 ml	9 zł
• Martini (extra dry, rosato, rose, bianco)	100 ml	17 zł

### Gin

• Lubuski	40 ml	8 zł
• Bombay	40 ml	12 zł

### Rum

• Bacardi superior	40 ml	12 zł
• Bacardi black	40 ml	12 zł
• Bacardi Gold	40 ml	16 zł

## Tequila

- |                  |       |       |
|------------------|-------|-------|
| • Tequila silver | 40 ml | 14 zł |
| • Tequila gold   | 40 ml | 14 zł |

## Single malt

- |                             |       |       |
|-----------------------------|-------|-------|
| • Glenrothes Select Reserve | 40 ml | 30 zł |
|-----------------------------|-------|-------|

## Whisky, Whiskey, Bourbon

- |                            |       |       |
|----------------------------|-------|-------|
| • Ballantines              | 40 ml | 14 zł |
| • Ballantines 12 yers old  | 40 ml | 20 zł |
| • Chivas regal 12 yers old | 40 ml | 20 zł |
| • Jamison                  | 40 ml | 12 zł |
| • Jack Daniels             | 40 ml | 18 zł |
| • Jim Bim White            | 40 ml | 16 zł |
| • Johny Walker Red         | 40 ml | 14 zł |
| • Johny Walker Black       | 40 ml | 22 zł |
| • Johny Walker Gold        | 40 ml | 25 zł |

## Brandy/Cognac

### *Brandy/ Kognak*

- |                               |       |       |
|-------------------------------|-------|-------|
| • Cognac Delamain XO Pale Dry | 40 ml | 42 zł |
| • Metaxa *****                | 40 ml | 18 zł |
| • Hennessy Very Special       | 40 ml | 25 zł |

## Likiery

### *Liköre/ Liqueurs*

- |                        |       |       |
|------------------------|-------|-------|
| • Amaretto             | 40 ml | 10 zł |
| • Bailey's Irish cream | 40 ml | 12 zł |
| • Cointreau            | 40 ml | 12 zł |
| • Jagermeister         | 40 ml | 13 zł |
| • Malibu               | 40 ml | 12 zł |
| • Blue curacao         | 40 ml | 12 zł |

## Drinki

### Drink / Drinks

<ul style="list-style-type: none"><li>● Metropolitan</li></ul> <p><i>(wódka Absolut, sok żurawinowy, sok ze świeżej limonki)</i> <i>(Absolut Schnap, Cranberry-Saft, frischer Limettensaft)</i> <i>(AbsolutVodka, cranberry juice, fresh lime juice)</i></p>	100 ml	19 zł
<ul style="list-style-type: none"><li>● Golden Raspberry</li></ul> <p><i>(Tequila Gold, Jagermajster, wódka biała, sok malinowy, grenadyna)</i> <i>(Tequila Gold, Jagermajster, „Weißer” Schnap, Himbeersaft, Grenadine)</i> <i>(Tequila Gold, Jagermajster, White Vodka, raspberry juice, grenadine)</i></p>	140 ml	35 zł
<ul style="list-style-type: none"><li>● Negroni</li></ul> <p><i>(Gin Lubuski, Martini Rosso, Campari)</i></p>	120 ml	24 zł
<ul style="list-style-type: none"><li>● Polish Martini</li></ul> <p><i>(wódka biała, Żubrówka, Krupnik Złoty, sok jabłkowy)</i> <i>(„Weißer” Schnap, Żubrówka, Krupnik Gold, Apfelsaft)</i> <i>(White Vodka, Żubrówka, Krupnik Gold, Apple juice)</i></p>	160 ml	23 zł
<ul style="list-style-type: none"><li>● Krwawa Mary</li></ul> <p><i>(Tequila Silver, sok z cytryny, sok pomidorowy, Tabasco)</i> <i>(Tequila Silver, Zitronensaft, Tomatensaft, Tabasco)</i> <i>(Tequila Silver, lemon juice, tomato juice, Tabasco)</i></p>	150 ml	24 zł
<ul style="list-style-type: none"><li>● Blue Star</li></ul> <p><i>(Gin, blue curacao, Martini extra dry, sok pomarańczowy)</i> <i>(Gin, blue curacao, Martini extra dry, Orangensaft)</i> <i>(Gin, blue curacao, Martini extra dry, Orange juice)</i></p>	120 ml	32 zł
<ul style="list-style-type: none"><li>● Aperol Spritz</li></ul> <p><i>(Prosecco D.O.C., Aperol, woda gazowana)</i> <i>(Prosecco D.O.C., Aperol, Sprudelwasser)</i> <i>(Prosecco D.O.C., Aperol, sparkling)</i></p>	240 ml	25 zł
<ul style="list-style-type: none"><li>● Margarita</li></ul> <p><i>(Tequila, sok z limonki, Cointreau)</i> <i>(Tequila, Limettensaft, Cointreau)</i> <i>(Tequila, lime juice, Cointreau)</i></p>	100 ml	30 zł
<ul style="list-style-type: none"><li>● Mojito</li></ul> <p><i>(Bacardi Rum, Limonka, Sprite, woda gazowana, cukier brązowy, świeża mięta, lód)</i> <i>(Bacardi Rum, Limette, Sprite, Sprudelwasser, brauner Zucker, frische Minze, Eis)</i> <i>(Bacardi Rum, Lime, Sprite, sparkling water, brown sugar, fresh mint, ice)</i></p>	160 ml	28 zł

## Drinki bezalkoholowe

### *Softdrinks / Softdrink*

- |   |        |       |
|---|--------|-------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Alice Milk Shake</li></ul> <p><i>(Sok jabłkowy, sok pomarańczowy, syrop malinowy, śmietanka kremówka)</i><br/><i>(Apfelsaft, Orangensaft, Himbeersirup, schwere Creme)</i><br/><i>(Apple juice, orange juice, raspberry syrup, heavy cream)</i></p>         | 150 ml | 10 zł |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Mojito</li></ul> <p><i>(Limonka, Sprite, woda gazowana, cukier brązowy, świeża mięta, lód)</i><br/><i>(Limette, Sprite, Sprudelwasser, brauner Zucker, frische Minze, Eis)</i><br/><i>(Lime, Sprite, sparkling water, brown sugar, fresh mint, ice)</i></p> | 120 ml | 18 zł |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Florida Coctail</li></ul> <p><i>(Sok grejpfrutowy, tonic, grenadyna, lód)</i><br/><i>(Grapefruitsaft, Tonic, Grenadine, Eis)</i><br/><i>(Grapefruit juice, tonic, grenadine, ice)</i></p>   | 160 ml | 15 zł |

## Dodatkowo polecamy

### *Zusätzlich empfehlen wir / Additional orders*

**Z czterodniowym wyprzedzeniem przyjmujemy zamówienia na:**

*Zusätzlich mit viertägigem Zuvorkommen nehmen wir folgende Bestellungen an:*

*Four days before we take an order for:*

- |  |            |                  |
|--|------------|------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Prosię pieczone i faszerowane kaszą gryczaną i podrobami lub mięsem i ryżem</li></ul> <p><i>Gebackenes und gefülltes Ferkel: Buchweizen und Innereien oder Fleisch und Reis</i><br/><i>Roasted and stuffed pig: buckwheat and offal or meat and rice</i></p> | 25 - 35 kg | 890 zł<br>990 zł |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Szynka pieczona z kapustą zasmażaną</li></ul> <p><i>Gebackener Schinken mit Angebratener Kraut</i><br/><i>Baked ham with fried cabbage</i></p>   | około 10kg | 450 zł           |

