

# SZEF KUCHNI POLECA

Chefkoch empfiehlt

Chef recommends

**ŻUR NA ZAKWASIE**    *Sauerteigsuppe*    *Sour rye soup*

**WĘDZONY BOCZEK / KIEŁBASA / JAJKO / BOROWIKI / KWAŚNA ŚMIETANA**

*Geräucherter speck / Wurst / Ei / Steinpilze / Saure Sahne*

*Smoked bacon / Sausage / Egg / Porcini Mushrooms / Sour Cream*

29ZŁ

**ŚLEDZIK**    *Hering*    *Herring*

**PESTO Z BURAKA / ZIELONE JABŁKO / PIANA BAZYLIOWA / PIECZYWO**

*Rote-Bete-Pesto / Grüner Apfel / Basilikumschaum / Brot*

*Beetroot pesto / Green apple / Basil foam / Bread*

25ZŁ

**MACKA OŚMIORNICY Z GRILLA (125g)**

*Gegrillter Oktopus*    *Grilled octopus*

**MUS Z ZIEMNIAKÓW / PAPRYKA PADRON / PRAŻONE MIGDAŁY / IKRA RYB**

**LATAJĄCYCH / SOS CHIMICHURRI**

*Kartoffelmousse / Padrón-Paprika / Mandeln / Fliegender fischrogen / Chimichurri-Sauce*

*Potato mousse / Padrón peppers / Almonds / Flying fish roe / Chimichurri sauce*

115 ZŁ



**RISOTTO GRZYBOWE**

*Pilzrisotto*

*Mushroom risotto*

**NASIONA SŁONECZNIKA / WĘDZONY TWARÓG / KOMPRESOWANA CZERWONA**

**CEBULA / CHIPSY Z TOPINAMBURU / KIEŁKI SŁONECZNIKA**

*Sonnenblumenkerne | Geräucherter Quark | Komprimierte rote Zwiebel | Topinamburchips | Sonnenblumenkeimlinge*

*Sunflower seeds | Smoked curd | Compressed red onion | Jerusalem artichoke chips | Sunflower sprouts*

55 ZŁ

**DESKA DEGUSTACYJNA**

*Degustationsbrett*

*Tasting board*

**PAPRYKARZ SZCZECIŃSKI Z OWOCAMI MORZA / PASZTET DROBIOWY Z ORZECHAMI /**

**ŚLEDZIK Z ZIELONYM JABŁKIEM I PESTO Z BURAKA / PIECZYWO**

*Stettiner Paprikasoße mit Meeresfrüchten | Geflügelpastete mit Nüssen | Hering mit grünem Apfel und Rote-Bete-Pesto | Brot*

*Paprikash with seafood | poultry pâté with nuts | herring with green apple and beetroot pesto | bread*

39 ZŁ



danie wegetariańskie  
vegetarisches Gericht  
vegetarian dish



danie nie zawiera glutenu  
das Gericht enthält kein Gluten  
the dish does not contain gluten

Do rachunków dla grup powyżej 5 osób doliczamy serwis 10%  
Wir berechnen 10% Servicegebühr für Gruppen über 5 Personen  
For groups of more than 5 people, we add 10% service

## PRZYSTAWKI

Vorspeisen Appetizer



### GRILLOWANY BOCZNIAK KRÓLEWSKI Z MAJONEZEM TRUFLOWYM

*Gegrillte königlicher Austernpilz | Trüffel Mayonnaise*  
*Grilled royal oyster mushroom | Truffle Mayonnaise*  
32 ZŁ

### KREWETKI TYGRYSIE

#### AWOKADO / POMIDORKI CHERRY / CZOSNEK / SOS WINNO-ŚMIETANOWY

*Tigergarnelen | Avocado | Cherrytomaten | Knoblauch | Wein-Sahnesauce*  
*Tiger prawns | avocado | cherry tomatoes | garlic | wine cream sauce*  
55 ZŁ



### TATAR Z TUŃCZYKIEM

#### GUACAMOLE / KAWIOR / MAJONEZ KOPERKOWY

*Tatar mit thunfisch | guacamole | kaviar | dillmayonnaise*  
*Tuna tartare | guacamole | caviar | dill mayonnaise*  
59 ZŁ

### TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

#### CEBULKA / OGÓREK KONSERWOWY / GRZYBY / ŻÓŁTKO JAJA / PIECZYWO

*Tatar aus Rinderlende | zwiebel | salzgurken | Pilze | Eidotter | Brot*  
*Beef tartare | onions | pickled cucumbers | mushrooms | egg yolk | bread*  
53 ZŁ



### PANIEROWANY CAMEMBERT

#### SAŁATA / DŻEM ŻURAWINOWY

*Paniertes Camembert | Salat | Preiselbeeren*  
*Breaded camembert | salat | cranberry jam*  
32 ZŁ

### BRUSCHETTA

#### MARYNOWANY ŁOSOŚ / SEREK PHILADELPHIA

*Mariniertem Lachs | Philadelphia-Käse*  
*Marinated salmon | Philadelphia cheese*  
30ZŁ

### Wykaz alergenów znajduje się u obsługi restauracji.

*Eine Liste der Allergene ist im Restaurant erhältlich.*

*A list of allergens is available at the restaurant.*

Uwaga!!!

Aby otrzymać fakturę VAT prosimy uprzedzić obsługę przed wydrukiem rachunku.

W innym przypadku faktura VAT nie może być wystawiona.

## ZUPY Suppen Soups

ROSÓŁ *Huhnersuppe* *Chickensoup*

**DOMOWY MAKARON / MŁODA MARCHEW / OLEJ Z LUBCZYKU I PIETRUSZKI**

*Hausgemachte nudeln | Junge karotten | öl mit liebstockel und petersilie*

*Homemade noodles | Young carrots | oil with lovage and parsley*

20ZŁ



PIKANTNA RYBNA *Würzige Fischsuppe* *Spicy fish soup*

**DORSZ/ŁOSOŚ/SANDACZ/WARZYWNE JULIENNE/ CRÈME FRAÎCHE**

*Kabeljau | Lachs | Zander | Julienne-gemüse | Crème fraîche*

*Cod | Salmon | Zander | Julienne vegetables | Crème fraîche*

27 ZŁ

GULASZOWA *Gulaschsuppe* *Goulash Soup*

**WOŁOWINA/WIEPRZOWINA/WARZYWA KORZENNE/PIECZYWO**

*Rindfleisch | Schweinefleisch | Wurzelgemüse | Brot*

*Beef | Pork | Root vegetables | Bread*

25 ZŁ

## ZESTAWY DLA DZIECI Kinderteller Children's menu

NUGGETSY Z KURCZAKA

**PODAWANE ZE STARTĄ MARCHEWKĄ NA SŁODKO I FRYTKAMI**

*Huhnernuggets mit geriebene Karotten und Pommes*

*Chickennuggets with a grated carrot and French fries*

32 ZŁ



**PENNE Z SOSEM POMIDOROWYM**

*Penne mit Tomatensauce*

*Penne with tomato sauce*

28ZŁ



**PENNE Z MASEŁKIEM**

*Penne mit Butter*

*Penne with butter*

25ZŁ



**RYBY**  
Fisch Fish

**SMAŻONY FILET Z SANDACZA**

**CZERWONA SALSZA / CZĄSTKI ZIEMNIAKÓW / ŚWIEŻA SAŁATKA**

*Zander | roter Süß-Chili salsa | frischem Salat | Kartoffelecken*

*Zander | red sweet chili salsa | fresh salad | potato wedges*

63 ZŁ

**GRILLOWANY FILET Z ŁOSOSIA**

**SZPINAK / CZĄSTKI ZIEMNIAKÓW / ŚWIEŻA SAŁATKA**

*Gegrilltes Lachsfilet | Spinat | frischem Salat | Kartoffelecken*

*Grilled salmon | spinach | fresh salad | potato wedges*

68 ZŁ

**SMAŻONY FILET Z DORSZA**

**FRYTKI / ŚWIEŻA SAŁATKA / SOS JOGURTOWY**

*Kabeljaufilet | frischem Salat | Pommes | Joghurt-Sauce*

*Cod sauté | fresh salad | french fries | yoghurt sauce*

54ZŁ



**DORSZ Z GRILLA Z MASŁEM CZOSNKOWYM**

**CZĄSTKI ZIEMNIAKÓW / ŚWIEŻA SAŁATKA**

*Gegrillt Kabeljaufilet | frischem Salat | Kartoffelecken | Knoblauchbutter*

*Grilled Cod | fresh salad | potato wedges | garlic butter*

55 ZŁ

**FISCH TRIO**

**TRIO RYB: ŁOSOŚ, DORSZ, SANDACZ**

**GOTOWANE ZIEMNIAKI / ŚWIEŻA SAŁATKA / SOS CZOSNKOWY**

*Lachs | Kabeljau | Zander | frischem Salat | Salzkartoffeln | Knoblauchsauce*

*Salmon | cod | zander | fresh salad | boiled potatoes | garlic sauce*

60ZŁ



**DORADA Z GRILLA**

**CZĄSTKI ZIEMNIAKÓW / ŚWIEŻA SAŁATKA / MASŁO CZOSNKOWE**

*Gegrillt Dorade | frischem Salat | Kartoffelecken | Knoblauchbutter*

*Grilled Dorade | fresh salad | potato wedges | garlic butter*

58 ZŁ

**SMAŻONY DZWONEK HALIBUTA**

**CZĄSTKI ZIEMNIAKÓW / ŚWIEŻA SAŁATKA**

*Heilbutt | Kartoffelecken | frischem Salat*

*Halibut | potato wedges | fresh salad*

58 ZŁ

## DANIA Z DROBIU

Geflügel Poultry



### GRILLOWANA PIERŚ Z KURCZAKA FRYTKI / ŚWIEŻA SAŁATKA / SOS CZOSNKOWY

*Gegrilltes Hähnchenbrustfilet | Pommes | frischem Salat | Knoblauchsoße  
Grilled chicken breast | french fries | fresh salad | garlic sauce*

42 ZŁ

### WĄTRÓBKA SMAŻONA

#### JABŁKO / CEBULA / ZIEMNIAKI Z WODY / OGÓREK KISZONY

*Hähnchenleber | Zwiebeln | Apfel | Salzkartoffeln | Salzgurke  
Chicken liver | fried onions | apples | boiled potatoes | dill pickle*

42 ZŁ

## DANIA Z WIEPRZOWINY

Schweinefleisch Pork

### SCHABOWY TRADYCYJNY

#### GOTOWANE ZIEMNIAKI / KAPUSTA ZASMAŻANA

*Traditionelles Schweineschnitzel | Salzkartoffeln | Schmorkraut  
Pork chop traditional style | boiled potatoes | fried cabbage*

44ZŁ



### GRILLOWANA KARKÓWKA W PIKANTNEJ MARYNACIE FRYTKI / ŚWIEŻA SAŁATKA / MASŁO CZOSNKOWE

*Gegrillter Schweinenacken in einer würzigen Marinade | Knoblauchbutter | Pommes | frischem Salat  
Grilled pork neck in a spicy marinade | garlic butter | french fries | fresh salad*

46ZŁ



### ŻEBERKA BARBECUE CZĄSTKI ZIEMNIAKÓW / ŚWIEŻA SAŁATKA / SOS BARBECUE

*"Barbecue" – Rippen | Kartoffelecken | frischem Salat | Barbecue-Sauce  
Barbecue ribs | potato wedges | fresh salad | Barbecue sauce*

56 ZŁ

## DANIA Z WOŁOWINY

### Rinderfleisch Beef



**STEK „JACK DANIELS”**

**STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ (300g)**

**CZĄSTKI ZIEMNIAKÓW / GRILLOWANE WARZYWA / SOS NA BAZIE WHISKY**

*Rinderfilet | Kartoffelecken | Gegrillte Gemüse | Whiskysauce*

*Beef filet | Potato wedges | Grilled vegetables | Whiskysauce*

**130 ZŁ**



**SEZONOWANY STEK Z ROSTBEFU (300g)**

**FRYTKI / GRILLOWANE WARZYWA / MASŁO CZOSNKOWE**

*Gewürztes Roastbeef Steak | Pommes | Gegrillte Gemüse | Knoblauchbutter*

*Seasoned Roastbeef steak | French fries | Grilled vegetables | Herb butter*

**110 ZŁ**



**ANTRYKOT (370g)**

**FRYTKI Z BATATÓW / GRILLOWANE WARZYWA / SOS PIEPRZOWY**

*Entrecôte-Steak | Süßkartoffelpommes | Gegrillte Gemüse | Pfeffersauce*

*Entrecote steak | sweet potato fries | Grilled vegetables | Pepper sauce*

**140 ZŁ**

**PLACEK PO WĘGIERSKU**

**ZIEMNIACZANY PLACEK Z GULASZEM WOŁOWYM / ŚMIETANA / OGÓREK KISZONY**

*Kartoffelpladen ungarische Art | Rindergulasch | Sahne | Salzgurke*

*Potato pancake hungarian style | Beef goulash | Sourcream | Pickled cucumber*

**47 ZŁ**

**BURGER DO WYBORU: Z WOŁOWINĄ / KURCZAKIEM / DORSZEM / CAMEMBERTEM**

**CHUTNEY Z CZERWONEJ CEBULI / DOMOWE PIKLE / POMIDOR / PRAŻONY POR /**

**MAJONEZ MUSZTARDOWY / FRYTKI STEKOWE**

*Burger zur Auswahl : Rind | Huhn | Kabeljau | Camembert*

*Roten Zwiebel-Chutney | Hausgemachten Gurken | Tomaten | Geröstetem Lauch | Senf-*

*Mayonnaise | Steakhouse-Pommes*

*Burger to choose : beef | chicken | cod | camembert*

*Red onion chutney | homemade pickles | Tomato | Roasted leeks | Mustard mayonnaise | steak fries*

**46 ZŁ**

**Półmiski rodzinne dla 2 lub 4 osób**

*Platten für 2 oder 4 persone / Platter for 2 or 4 persons*



**PÓLMISEK MIĘS**

*Fleischplatte*

*Meatplatter*

**Grillowany rostbef / karkówka / kurczak / frytki / części ziemniaków / sałatka / sosy**

*Gegrilltes Roastbeef | Schweinenacken | Hühnchen | Pommes | Kartoffelecken | Salat | Saucen*

*Saucen*

*Grilled roastbeef | pork neck | chicken | french fries | potato wedges | salad | sauces*

**140zł / 280zł**

**PÓLMISEK RYB MORSKICH**

*Fischplatte*

*Fishplatter*

**Smażony dorsz / sandacz / halibut / frytki / części ziemniaków / sałatka / sosy**

*Gebratener Kabeljau | Zander | Halibut | Pommes | Kartoffelecken | Salat | Saucen*

*Fried cod | zander | Halibut | french fries | potato wedges | salad | sauces*

**140 zł / 280 zł**

## SAŁATKI

### Salads Salat

**SAŁATKA Z CHRUPIĄCYM KURCZAKIEM** Salat mit knusprigem Hähnchen  
**MIX SAŁAT / POMIDOR / PARMEZAN / SOS SALSA / SOS CZOSNKOWY**  
*Hähnchen | Gemischter salat | tomaten | Parmesan | Chili salsa | Knoblauchsoße*  
*Chicken | Mixed greens | cherry tomatoes | Parmesan | Chili salsa | garlic sauce*  
38 ZŁ

**SAŁATKA CESARSKA Z KURCZAKIEM / KREWETKAMI** Caesar Salad  
**SAŁATA RZYMSKA / PARMEZAN / SOS ANCHOIS**  
*Hähnchen oder Garnelen | Römersalat | Parmesan | Anchovis-Dressing*  
*Chicken or Prawns | Romaine Lettuce | Parmesan | Anchovy Dressing*  
38 ZŁ / 43 ZŁ

**SAŁATKA Z ŁOSOSIEM** Salat mit Lachs Salad with salmon  
**MIX SAŁAT / POMIDORKI / AWOKADO / WAKAME / OLIWA DYNIOWA / WINEGRET**  
*Gemischter salat | tomaten | avocado | wakame | kürbiskernöl | vinaigrette*  
*Mixed greens | cherry tomatoes | avocado | wakame | pumpkin oil | vinaigrette*  
43 ZŁ



**SAŁATKA VEGE** Vege Salad  
**MIX SAŁAT / OGÓRKI / POMIDORKI / AWOKADO / MIX ORZECHÓW / WAKAME / OLIWA DYNIOWA / WINEGRET**  
*gemischter salat | gurken | tomaten | avocado | nussmischung | wakame | kürbiskernöl | vinaigrette*  
*mixed greens | cucumbers | tomato | avocado | nut mix | wakame | pumpkin oil | vinaigrette*  
34 ZŁ

## MAKARONY

### Nudeln Pasta



**TAGLIATELLE PESTO**  
**PIECZONY BURAK / ORZECZ KARMELIZOWANY / WĘDZONY TWARÓG**  
*Gebackene Rote Beete | Karamellisierte Nüsse | Geräucherter Quark*  
*Baked Beetroot | Caramelized Nuts | Smoked Curd Cheese*  
42ZŁ

**BROCCOLI CHICKEN PENNE**  
**KURCZAK / BROKUŁY / MARCHEW PARYSKA / PIECZARKI / SOS ŚMIETANKOWY-MAŚLANY**  
*Hähnchen | Brokkoli | Pariser karotten | Champignons | Sahne-butter-soße*  
*Chicken | Broccoli | Parisian carrots | Mushrooms | Creamy butter sauce*  
45ZŁ

**TAGLIATELLE Z KREWETKAMI**  
**KREWETKI / BURRATA / POMIDOR / SOS BEURRE BLANC**  
*Garnelen | Burrata | Tomate | Beurre-Blanc-Soße*  
*Prawns | Burrata | Tomato | Beurre Blanc Sauce*  
47 ZŁ

## WYROBY WŁASNE

Hausgemachte Spezialitäten / Homemade specialties



**PIEROGI UKRAIŃSKIE 7 SZT.** "Ukrainisch" Teigtaschen "Ukrainian" dumplings

**ZIEMNIACZANE PUREE / TWARÓG PÓLTŁUSTY / DUSZONA CEBULKA**

*Kartoffelpüree | Halbfetter Quark | Gedünstete Zwiebeln*

*Mashed potatoes | Semi-fat cottage cheese | Sautéed onions*

**36ZŁ**

**KOŁDUNY 6 SZT.** Teigtaschen mit Fleisch Dumplings with meat

**FARSZ WIEPRZOWO-WOŁOWY / MARCHEW PARYSKA / BULION DROBIOWY / ZIOŁA**

*Schweine- und Rinderhackfleischfüllung | Pariser Karotten | Hühnerbrühe | Kräuter*

*Pork and beef filling | Parisian carrots | Chicken broth | Herbs*

**38ZŁ**

**KOPYTKA** Schupfnudeln Potato dumplings

**GULASZ WOŁOWY / PIECZONA PAPRYKA / ŚWIEŻA PIETRUSZKA**

*Rindergulasch | Geröstete paprika | Frische Petersilie*

*Beef goulash | Roasted bell peppers | Fresh parsley*

**39ZŁ**

## DESERY

Desert

**BEZA NAPOLEOŃSKA**

*Napoleon-Baiser mit Früchten | Napoleonic Meringue with Fruits*

**17 ZŁ**

**SERNIK WŁASNEJ PRODUKCJI**

*Käsekuchen | cheese cake*

**17 ZŁ**

**SZARLOTKA WŁASNEJ PRODUKCJI**

*Apfelkuchen | Apple Pie*

**17ZŁ**

**FONDANT Z BELGIJSKĄ CZEKOLADĄ PODANY Z OWOCAMI I GAŁKĄ LODÓW**

*Schokoladenkuchen mit flüssigem kern, Obst und einer Kugel Eis*

*Fondant with Belgian chocolate, fruit and a scoop of ice cream*

**28 ZŁ**

**TIRAMISU Z SERKIEM MASCARPONE I DOMOWYM**

**BISZKOPTEM CZEKOLADOWYM**

*Tiramisu mit Mascarpone-Käse und hausgemachtem Schokoladenbiskuit*

*Tiramisu with mascarpone cheese and homemade chocolate sponge cake*

**24ZŁ**



## HERBATY Tee

13 zł

### CEYLON GOLD

*Czarna herbata z rejonu Kandy na Sri Lance*  
*Black tea made from area Kandy, Sri Lanka*

### EARL GREY BLUE

*Czarne herbaty liściaste pochodzące ze Sri Lanki, naturalny olejek bergamotki*  
*Black leaf teas from Sri Lanka, natural bergamot oil*

### GUNPOWDER GREEN

*Wysokogatunkowa chińska zielona herbata*  
*High-quality Chinese green tea*

### GREEN JASMINE

*Wysokogatunkowa chińska zielona herbata, płatki jaśminu*  
*High-quality Chinese green tea, jasmine flakes*

### PEPPERMINT GREEN

*Zielona herbata, liście mięty*  
*Green tea, mint leaves*

### FOREST FRUITS

*Czarna bez, hibiskus, słodkie liście jeżyny, truskawki*  
*Black elderberry, hibiscus, sweet blackberry leaves, strawberries*

### MEXICAN DREAM

*Jabłko, hibiskus, skórka pomarańczy, cynamon organiczny, goździki, owoc dzikiej róży*  
*Apple, hibiscus, orange peel, organic cinnamon, cloves, rosehips*

### PEACH LEMON STAR

*Trawa cytrynowa, suszone kawałki brzoskwini, hibiskus, jabłko, marchewka*  
*Lemongrass, dried peach pieces, hibiscus, apple, carrot, orange peel*

### ROOIBOS SUNRISE

*Rooibos, ananas, płatki słonecznika, truskawki, czarna porzeczka*  
*Rooibos, pineapple, sunflower petals, strawberries, and black currant*

### RICHMONT PURE CAMOMILE

*Czysty rumianek, Kamille*

## ZIMNE NAPOJE

Kalte Getränke / Cold drinks

|   |          |
|---|----------|
| WODA GAZOWANA KROPLA BESKIDU 0,33L/0,7L<br><i>Sprudelwasser / Sparkling water</i> | 9ZŁ/15ZŁ |
| WODA NIEGAZOWANA KROPLA BESKIDU 0,33L/0,7L<br><i>Stilles Wasser / Still water</i> | 9ZŁ/15ZŁ |
| GINGER ALE 0,2L   | 11ZŁ     |
| COCA – COLA 0,25L   | 9ZŁ      |
| COCA – COLA ZERO 0,25L  | 9ZŁ      |
| FANTA 0,25L   | 9ZŁ      |
| SPRITE 0,25L  | 9ZŁ      |
| FUZETEA PEACH 0,25L   | 9ZŁ      |
| TONIC KINLEY 0,25L  | 9ZŁ      |

## SOKI "CAPPY"

Säfte / Juices

|   |     |
|---|-----|
| POMARAŃCZOWY 0,25L<br><i>Orange</i>     | 9ZŁ |
| JABŁKOWY 0,25L<br><i>Apfel   Apple</i>  | 9ZŁ |
| GREJPFRUTOWY 0,25L<br><i>Grapefruit</i> | 9ZŁ |

## SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE

Säfte von frischen Obst / Fresh juice

|  |      |
|--|------|
| POMARAŃCZOWY 0,3L<br><i>Orange</i>     | 19ZŁ |
| GREJPFRUTOWY 0,3L<br><i>Grapefruit</i> | 19ZŁ |

**Kropla**  
Beskidu®

*Coca-Cola*



*Kinley*



## PIWA Z TANKA Bier aus dem Tank / Beer from the tank

|   |       |
|---|-------|
| TYSKIE Z TANKA 0,5L<br><i>Tyskie aus dem Tank / Tyskie from the tank</i>                | 18 ZŁ |
| RADLER 0,5L<br><i>Tyskie aus dem Tank mit Sprite / Tyskie from the tank with Sprite</i> | 17 ZŁ |

## PIWA BECZKOWE Bier vom fass / Draft beers

|   |               |
|---|---------------|
| KSIAŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE 0,3L / 0,5L<br><i>„Książęce” Weizenbier   „Książęce” Wheat beer</i> | 13 ZŁ / 17 ZŁ |
| KOZEL CERNY CIEMNE 0,3L / 0,5<br><i>„Kozel” Dunkelbier   „Kozel” Dark beer</i>                | 13 ZŁ / 17 ZŁ |

## PIWA BUTELKOWE Flasche / Bottle

|   |       |
|---|-------|
| KSIAŻĘCE IPA 0,5L<br><i>„Książęce” Indian Pale Ale</i>  | 17 ZŁ |
| KSIAŻĘCE CIEMNE ŁAGODNE 0,5L<br><i>„Książęce” Dunkelbier   „Książęce” Dark beer</i>                               | 17 ZŁ |
| LECH PREMIUM 0,5L<br><i>„Lech” Lagerbier   „Lech” Lager Beer</i>  | 16ZŁ  |
| CAPTAIN JACK O SMAKU RUMU 6% ALK. 0,4L<br><i>“Captain Jack” mit Rumgeschmack   “Captain Jack” with rum flavor</i> | 14 ZŁ |
| HARDMADE BLACKBERRY VANILLE 4,5% ALK. 0,4L  | 14 ZŁ |

## PIWA BEZALKOHOLOWE

### Ohnealkoholbier / Beer without alkohol

|  |             |
|--|-------------|
| LECH FREE 0,5L<br><i>„Lech” Lagerbier ohne alkohol   „Lech” Lager beer whitout alkohol</i>                             | 15 ZŁ       |
| KSIAŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE 0% 0,5L<br><i>„Książęce” Weizenbier ohne alkohol   „Książęce” Wheat Beer whitout alkohol</i> | 15 ZŁ       |
| LECH FREE DARK FRUITS 0% 0,5L  | 14 ZŁ       |
| LECH FREE ACTIVE MANGO I CYTRYNA 0% 0,5L   | 14 ZŁ       |
| SYROP DO PIWA : MALINOWY / MARAKUJA<br><i>Syrup von Bier   Syrup for beer</i>  | 3 ZŁ / 5 ZŁ |



## KOKTAJLE Cocktails

|  |       |
|--|-------|
| <b>WHISKEY COLA – OFERTA SEZONOWA</b><br><i>Bushmills, Coca-Cola</i>   | 18 ZŁ |
| <b>LILLET SPRITZ</b><br><i>Lillet Rose, Tonic Berry</i>  | 27ZŁ  |
| <b>APEROL SPRITZ</b><br><i>Aperol, Prosecco, woda gazowana, pomarańcza</i><br><i>Aperol, Prosecco, Sprudelwasser, orange</i>   | 30 ZŁ |
| <b>LAVENDER FIZZ</b><br><i>Gin lawendowy, woda gazowana, syrop cukrowy, sok z cytryny</i><br><i>Lavendel-Gin, Sprudelwasser, Zuckersirup, Zitronensaft</i>   | 31 ZŁ |
| <b>PORNSTAR MOJITO</b><br><i>Rum, puree z marakui, sok z limonki, syrop waniliowy, prosecco, mięta</i><br><i>Rum, Passionsfruchtpüree, Limettensaft, Vanillesirup, prosecco, Minze</i>                     | 34 ZŁ |
| <b>PASSION FRUITS</b><br><i>Gin, syrop marakuja, syrop mango, likier brzoskwiniowy, sok z cytryny, woda gazowana</i><br><i>Gin, Passionsfrucht, Mangosirup, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Sprudelwasser</i> | 29 ZŁ |
| <b>RABARBAR FRENCH</b><br><i>Gin, syrop rabarbarowy, sok z cytryny, prosecco</i><br><i>Gin, Rhabarbersirup, Zitronensaft, prosecco</i>   | 27 ZŁ |
| <b>HUGO</b><br><i>Syrop z czarnego bzu, limonka, woda gazowana, prosecco</i><br><i>Holunderblütensirup, Limette, Sprudelwasser, prosecco</i>   | 33 ZŁ |
| <b>LIMONCELLO SPRITZ</b><br><i>Limoncello, prosecco, woda gazowana</i><br><i>Limoncello, prossecco, Sprudelwasser</i>  | 30 ZŁ |
| <b>PORNSTAR MARTINI</b><br><i>Wódka waniliowa, puree z marakui, sok z limonki, syrop cukrowy, shot prosecco.</i><br><i>Vanille-Wodka, Maracuja-Püree, Limettensaft, Zuckersirup und Prosecco-Shot.</i>     | 33 ZŁ |
| <b>IBIZA</b><br><i>Wódka, Malibu, Blue Curacao, syrop kokosowy, sok ananasowy, sok z limonki</i><br><i>Wodka, Malibu, Blue Curacao, Kokossirup, Ananassaft, Limettensaft</i>                               | 35 ZŁ |
| <b>QUEEN ROSE</b><br><i>Aperol, syrop rabarbarowy, lemoniada różana</i><br><i>Aperol, Rhabarbersirup, Rosenlimonade</i>  | 32 ZŁ |
| <b>TROPICAL ISLAND</b><br><i>Malibu, sok ananasowy, amaretto, grenadyna, sok z cytryny</i><br><i>Malibu, Ananassaft, amaretto, grenadine, Zitronensaft</i>   | 32 ZŁ |

## WÓDKI

40 ML / 1 BUT

|   |                     |
|---|---------------------|
| GREY GOOSE  | 22 ZŁ / 360 ZŁ 0,7l |
| BELVEDERE   | 20 ZŁ / 330 ZŁ 0,7l |
| FINLANDIA   | 12 ZŁ / 135 ZŁ 0,5l |
| ŻUBRÓWKA NA TRAWIE  | 12 ZŁ / 135 ZŁ 0,5l |
| ŻOŁĄDKOWA GORZKA  | 12 ZŁ / 135 ZŁ 0,5l |
| WYBOROWA  | 12 ZŁ / 135 ZŁ 0,5l |
| NALEWKA SOPLICA Likör / liqueur<br><i>wiśnia, orzech laskowy, pigwa, czarna porzeczka, malina<br/>Kirche, Haselnuss, Quitte, Johannisbeere, Himbeere<br/>Cherry, hazelnut, quince, black currant, raspberry</i> | 12 ZŁ / 135 ZŁ 0,5l |

## RUM

40 ML / 1 BUT

|                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| HAVANA CLUB 3        | 15 ZŁ / 250 ZŁ 0,7l |
| HAVANA CLUB ESPECIAL | 16 ZŁ / 260 ZŁ 0,7l |
| HAVANA CLUB 7        | 17 ZŁ / 270 ZŁ 0,7l |
| KRAKEN BLACK SPICED  | 15 ZŁ / 250 ZŁ 0,7l |

## WHISKY

40 ML / 1 BUT

|                                 |                     |
|---------------------------------|---------------------|
| TULLAMORE DEW                   | 20 ZŁ / 300 ZŁ 0,7l |
| JAMESON                         | 16 ZŁ / 260 ZŁ 0,7l |
| BALLANTINE'S                    | 14 ZŁ / 235 ZŁ 0,7l |
| JACK DANIEL'S                   | 18 ZŁ / 290 ZŁ 0,7l |
| GLENFIDDICH (SINGLE MALT) 12YO  | 25 ZŁ / 400 ZŁ 0,7l |
| GLENFIDDICH (SINGLE MALT) 18 YO | 31 ZŁ / 470 ZŁ 0,7l |
| BULLEIT BOURBON                 | 15 ZŁ / 250 ZŁ 0,7l |
| BUSHMILLS                       | 15 ZŁ / 250 ZŁ 0,7l |

## GIN

40 ML / 1 BUT

|                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| NEPTUN GIN         | 17 Zł / 270 Zł 0,7l |
| HENDRICK'S         | 18 Zł / 290 Zł 0,7l |
| ROKU GIN           | 17 Zł / 270 Zł 0,7l |
| TONQUERAY NO . TEN | 18 Zł / 290 Zł 0,7l |

## TEQUILA

40 ML / 1 BUT

|                |                     |
|----------------|---------------------|
| TEQUILA SILVER | 15 Zł / 250 Zł 0,7l |
| TEQUILA GOLD   | 16 Zł / 260 Zł 0,7l |

## VERMOUTH

100 ML / 1 BUT

|                               |                   |
|-------------------------------|-------------------|
| MARTINI: BIANCO, ROSSO, FIERO | 16 Zł / 130 Zł 1l |
|-------------------------------|-------------------|

## BRANDY / COGNAC

40 ML / 1 BUT

|              |                     |
|--------------|---------------------|
| HENNESSY V.S | 25 Zł / 400 Zł 0,7l |
| MARTELL V.S. | 22 Zł / 360 Zł 0,7l |
| METAXA ***** | 19 Zł / 300 Zł 0,7l |

## LIKIERY 40 ML

|              |       |
|--------------|-------|
| CAMPARI      | 14 Zł |
| JAGERMEISTER | 14 Zł |
| BECHEROVKA   | 14 Zł |
| BAILEY'S     | 14 Zł |
| SAMBUCA      | 14 Zł |
| MALIBU       | 14 Zł |

## Desery lodowe Eisdesserts



### DESER WANILIOWY/VANILLE-DESSERT

*Trzy kulki lodów waniliowych, bita śmietana, ciastko kruszone, polewa  
Drei Kugeln Vanilleeis, Schlagsahne, Keks, topping*

**22 zł**

### DESER OWOCOWY/FRUCHTDESSERT

*Trzy kulki lodów truskawkowych, owoce, bita śmietana, polewa  
Drei Kugeln Erdbeereis, Früchte, Schlagsahne, topping*

**22 zł**

### DESER CZEKOLADOWY/SCHOKOLADEN-DESSERT

*Trzy kulki lodów czekoladowych, bita śmietana, orzeszki, polewa  
Drei Kugeln Schokoladeneis, Schlagsahne, Nüsse, topping*

**22 zł**

### DESER SŁONY KARAMEL/SALZIGES KAREMELL DESSERT

*Cztery kulki lodów o smaku słonego karmelu, orzechy, polewa  
Vier Eiskugeln geschmack von salzigem karamell, Nüsse, topping*

**22 zł**

### KAWA MROŻONA/EISKAFFEE

*Espresso, mleko, lody waniliowe, syrop karmelowy, bita śmietana  
Espresso, Milch, Vanilleeis, Karamelsirup, Schlagsahne*

**20 zł**



**Rozgrzej się**  
**Macht dich warm**  
**Warm up**

**GRZANIEC NEPTUNA** 200 ml

Neptun Glühwein / Neptun Mulled wine

*Wino Merlot, syrop wiśniowy, miód, pomarańcza, goździki, cynamon*  
*Merlot-Wein, kirsche sirup, Honig, Orange, Nelken, Zimt*  
*Merlot wine, cherry sirup, honey, orange, clove, cinnamon*  
**20 zł**

**GRZANIEC PO KARAIBSKU** 300 ml

Karibik glühwein / Caribbean style mulled wine

*Rum, wino Chardonnay, miód, cynamon, jabłko*  
*Rum, Chardonnay-Wein, Honig, Zimt, Apfel*  
*Rum, Chardonnay wine, honey, cinnamon, apple*  
**30 zł**

**ROKITNIKOWE CIEPŁO** 300 ml

Sanddornwärme / Sea Buckthorn Warmth

*Puree z rokitnika, woda, cynamon, goździki, imbir, pomarańcz, rozmaryn, miód*  
*Sanddornpuree, Wasser, Zimt, Nelken, Ingwer, Orange, Rosmarin, Honig*  
*Sea buckthorn puree, water, cinnamon, cloves, ginger, orange, rosemary, honey*  
**23 zł**

**KORSARZ – KOKTAJL NA GORĄCO** 300 ml

Korsar / Corsair

*Rum Kraken, sok porzeczkowy, syrop waniliowy, syrop karmelowy, sok limonkowy, cynamon, pomarańcza, goździk, imbir*  
*Rum Kraken, Johannisbeersaft, Vanillesirup, Karamellsirup, Limettensaft, Zimt, Orange, Nelken, Ingwer*  
*Kraken Rum, blackcurrant juice, vanilla sirup, caramel sirup, lime juice, cinnamon, orange, cloves, ginger*  
**33 zł**

**HERBATA ZIMOWA** 300 ml

Wintertee / Winter tea

*Herbata czarna, cynamon, goździki, imbir, pomarańcz, rozmaryn, miód*  
*Schwarzer Tee, Zimt, Nelken, Ingwer, Orange, Rosmarin, Honig*  
*Black tea, water, cinnamon, cloves, ginger, orange, rosemary, honey*  
**23 zł**

**GRZANIEC BEZALKOHOLOWY** 200 ml

Alkoholfreier Glühwein | Non- alcoholic mulled wine

**20 zł**