

Rozgrzej się
Macht dich warm
Warm up

GRZANIEC NEPTUNA 200 ml

Neptun Glühwein / Neptun Mulled wine

Wino Merlot / Amaretto / syrop wiśniowy / miód / pomarańcza / goździki / cynamon
Merlot-Wein / Amaretto / Kirsche sirup / Honig / Orange / Nelken / Zimt
Merlot wine / Amaretto / cherry syrup / honey / orange / clove / cinnamon

22 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

26 zł

HERBATA ZIMOWA 300 ml

Wintertee / Winter tea

Herbata czarna / cynamon / goździki / imbir / cytrusy / rozmaryn / miód
Schwarzer Tee / Zimt / Nelken / Ingwer / Zitrusfrüchte / Rosmarin / Honig
Black tea / water / cinnamon / cloves / ginger / citrus / rosemary / honey

26 zł

GRZANIEC BEZALKOHOLOWY 200 ml

Alkoholfreier Glühwein / Non- alcoholic mulled wine

21 zł

GRZANIEC PO KARAIBSKU – KOKTAJL NA GORĄCO 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

31 zł

KORSARZ – KOKTAJL NA GORĄCO 300 ml

Korsar / Corsair

Rum Kraken / Amaretto / soki (cytryna, malina, wiśnia-jabłko) / cynamon / goździki / rozmaryn / imbir / pomarańcza
Rum Kraken / Amaretto / Saft (Zitronen, Himbeere, Kirschapfel) / Zimt / Nelken / Rosmarin / Ingwer / Orange
Kraken Rum / Amaretto / juices (lemon, raspberry, cherry-apple) / cinnamon / cloves / rosemary / ginger / orange

34 zł

SZEF KUCHNI POLECA

Chefkoch empfiehlt
Chef recommends



KREMOWE CAPUCCINO Z BOROWIKÓW *Cremiges Steinpilz-Cappuccino* *Creamy Porcini Cappuccino*

BOROWIK / PUREE ŚMIETANKOWE / SŁONINA / ORZECH / SZCZYPOR / OLEJ Z TRUFLI / KAWA

Steinpilz / Sahnepüree / Knuspriger speck / Schnittlauch / Trüffelöl / Kaffee

Smoked fish / Horseradish / Cream purée / Bacon / Coffee

29 Zł



KROKIECIKI BESZAMELOWE *Béchamel-Kroketten* *Béchamel Croquettes*

SER CHEDDAR / PIECZARKA / SOS TRUFLOWY / KOPER

Cheddarkäse / Champignon / Trüffelsoße / Dill

Cheddar cheese / Mushroom / Truffle Sauce / Dill

29 Zł



KOPYTKA Z GRZYBAMI *Schupfnudeln mit Pilzen* *Potato dumplings with mushrooms*

SUSZONE POMIDORY / BOCZNIAK KRÓLEWSKI / JARMUŻ / ORZECHY

Getrocknete tomaten / Königssternpilz / Grünkohl / Nüsse

Sun-dried tomatoes / King oyster mushroom / Kale / Nuts

49 Zł

GRILLOWANA DORADA

Gegrillt Dorade

Grilled Dorade

IKRA / SZCZYPOR / SZYJKI RAKOWE / RYBNY SOS VELOUTE

Kaviar / Schnittlauch / Krebschwänze / Fisch-Velouté Soße

Caviar / Chives / Crayfish Tails / Fish Velouté sauce

69 Zł



PIECZONY BURAK *Gebackene rote bete* *Roasted beetroot*

BABA GHANOUSH / PRAŻYNKA Z WĘDZONĄ PAPRYKĄ / KARMELIZOWANY ORZECH / CYTRUSY

Baba ghanoush / Chips mit geräuchertem paprika / Karamellisierte nüsse / Zitrusfrüchte

Baba ghanoush / Smoked paprika crisps / Caramelized nuts / Citrus

45 Zł

FILET MIGNON

MUS Z PIECZONEJ DYNI / WARZYWA KORZENNE / SOS CZEKOLADOWO-PIEPRZOWY

Ofenkürbismus / Wurzelgemüse / Schokoladen-Pfeffersoße

Roasted pumpkin mousse / Root vegetables / Chocolate-Pepper sauce

130 Zł

ZIEMNIAK FASZEROWANY

Gefüllte kartoffel

Stuffed potato

SER CHEDDAR / KIEŁBASA CHORIZO / KWAŚNA ŚMIETANA / KOPEREK

Cheddar-käse / chorizo-wurst / saure sahn / dill

Cheddar cheese / chorizo sausage / sour cream / dill

26 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

Panierter 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 liebstöckel 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

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

29 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

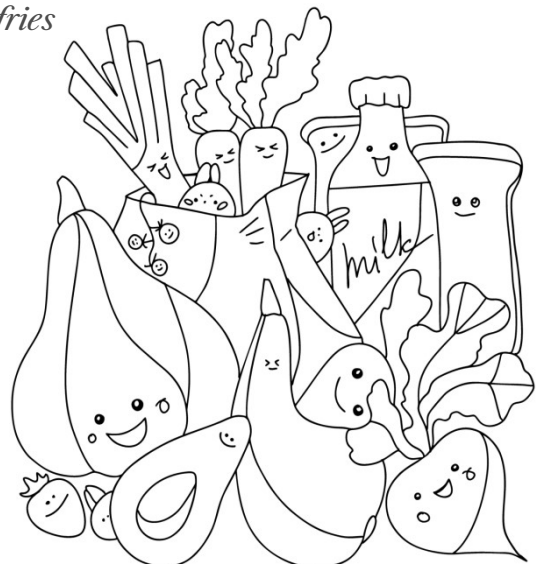


PENNE Z MASEŁKIEM

Penne mit Butter

Penne with butter

25ZŁ



RYBY
Fisch Fish

SMAŻONY FILET Z SANDACZA

CZERWONA SALSA / 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 MIRUNY

FRYTKI / KAPUSTA KISZONA / SOS JOGURTOWY

Gebratenes Hoki-Filet | Sauerkraut | Pommes | Joghurt-Sauce

Fried hoki fillet | sauerkraut | french fries | yoghurt sauce

48 ZŁ



DORSZ Z GRILLA Z MASŁEM CZOSNKOWYM

CZĄSTKI ZIEMNIAKÓW / ŚWIEŻA SAŁATKA

Gegrillt Kabeljaufilet | frischem Salat | Kartoffelecken | Knoblauchbutter

Grilled Cod | fresh salad | potato wedges | garlic butter

60 ZŁ

FISCH TRIO

TRIO RYB: ŁOSOŚ, DORSZ, SANDACZ

ZIEMNIAK KONFITOWANY / COLESŁAW / SOS CZOSNKOWY

Lachs | Kabeljau | Zander | Coleslaw | confierte Kartoffel | Knoblauchsauce

Salmon | cod | zander | Coleslaw-Salat | confit potato | garlic sauce

62 ZŁ

SMAŻONY DZWONKO HALIBUTA

ZIEMNIAK KONFITOWANY / ŚWIEŻA SAŁATKA

Heilbutt | confierte Kartoffel | frischem Salat

Halibut | confit potato | fresh salad

60 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

43 ZŁ

WĄTRÓBKA SMAŻONA

JABŁKO / CEBULA / PUREE ŚMIETANKOWE / OGÓREK KISZONY

Hähnchenleber | Zwiebeln | Apfel | Cremiges Kartoffelpüree | Salzgurke
Chicken liver | fried onions | apples | Creamy mashed potatoes | dill pickle

43 ZŁ

DANIA Z WIEPRZOWINY

Schweinefleisch Pork

SCHABOWY TRADYCYJNY

PUREE ŚMIETANKOWE / KAPUSTA ZASMAŻANA

Traditionelles Schweineschnitzel | Cremiges Kartoffelpüree | Schmorkraut
Pork chop traditional style | Creamy mashed potatoes | fried cabbage

46ZŁ

GRILLOWANA KARKÓWKA W PIKANTNEJ MARYNACIE

FRYTKI / SURÓWKA COLESŁAW / MASŁO CZOSNKOWE

Gegrillter Schweinenacken in einer würzigen Marinade | Knoblauchbutter | Pommes |
Coleslaw-Salat

Grilled pork neck in a spicy marinade | garlic butter | french fries | Coleslaw

48ZŁ

ŻEBERKA BARBECUE

SURÓWKA COLESŁAW / ĆWIARTKI ZIEMNIAKÓW / SOS BARBECUE

"Barbecue" – Rippen | Kartoffelecken | Coleslaw-Salat | Barbecue-Sauce
Barbecue ribs | potato wedges | Coleslaw | Barbecue sauce

58 ZŁ

DANIA Z WOŁOWINY

Rinderfleisch Beef



STEK „JACK DANIELS”

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ (ok. 250 g)

CZĄSTKI ZIEMNIAKÓW / GRILLOWANE WARZYWA / SOS NA BAZIE WHISKY

Rinderfilet | Kartoffelecken | Gegrillte Gemüse | Whiskysauce

Beef filet | Potato wedges | Grilled vegetables | Whiskysauce

130 Zł



STEK Z ROSTBEFU (ok. 340 g)

FRYTKI / GRILLOWANE WARZYWA / MASŁOCZOSNKOWE

Roastbeef Steak | Pommes | Gegrillte Gemüse | Knoblauchbutter

Roastbeef steak | French fries | Grilled vegetables | Herb butter

120 Zł



ANTRYKOT (ok. 450 g)

FRYTKI Z BATATÓW / GRILLOWANE WARZYWA / SOS PIEPRZOWY

Entrecôte-Steak | Süßkartoffelpommes | Gegrillte Gemüse | Pfeffersauce

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

150 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



PÓŁMISEK MIĘS

Fleischplatte

Meatplatter

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

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

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

140zł / 280zł

PÓŁMISEK 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 PÓŁTŁUSTY / DUSZONA CEBULKA

Kartoffelpüree | Halbfetter Quark | Gedünstete Zwiebeln

Mashed potatoes | Semi-fat cottage cheese | Sautéed onions

36ZŁ

PIEROGI Z KURCZAKIEM I KASZĄ 7 SZT. Teigtaschen mit Hähnchen Dumplings with chicken

KURCZAK / KASZA GRYCZANA / TWARÓG WĘDZONY / ŻURAWINA

Hähnchen | Buchweizen | Geräucherter quark | Preiselbeere

Chicken | Buckwheat | Smoked cottage cheese | Cranberry

38ZŁ

KOPYTKA Schupfnudeln Potato dumplings

GULASZ WOŁOWY / PIECZONA PAPRYKA / ŚWIEŻA PIETRUSZKA

Rindergulasch | Geröstete paprika | Frische Petersilie

Beef goulash | Roasted bell peppers | Fresh parsley

39ZŁ

KOPYTKA Z KREWETKAMI Schupfnudeln mit Garnelen Potato dumplings with shrimp

SUSZONE POMIDORY / MASCARPONE / CZOSNEK NIEDŹWIEDZI / PIECZARKA / CEBULA

Getrocknete tomaten | Mascarpone | Bärlauch | Champignons | Zwiebel

Sun-dried tomatoes | Mascarpone | Wild garlic | Mushrooms | Onions

49 ZŁ

DESERY

Desert

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

29 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

25ZŁ

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 KARMEL/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



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

Czarny 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 getranke / Cold drinks

WODA GAZOWANA 0,33L/0,7L <i>Sprudelwasser / Sparkling water</i>	10ZŁ/16ZŁ
WODA NIEGAZOWANA 0,33L/0,7L <i>Stilles wasser / Still water</i>	10ZŁ/16ZŁ
GINGER ALE 0,2L	11 ZŁ
THOMAS HENRY (Cherry Blossom Tonic / Spicy Ginger Beer / Pink Grapefruit / Mystic Mango) 0,2L	11 ZŁ
COCA – COLA 0,25L / 0,4L	11 ZŁ / 16 ZŁ
COCA – COLA ZERO 0,25L / 0,4L	11 ZŁ / 16 ZŁ
FANTA 0,25L / 0,4L	11 ZŁ / 16 ZŁ
SPRITE 0,25L / 0,4L	11 ZŁ / 16 ZŁ
FUZETEA PEACH 0,25L	11 ZŁ
TONIC KINLEY 0,25L / 0,4L	11 ZŁ / 16 ZŁ
SPEZI 0,25L / 0,4L	11 ZŁ / 16 ZŁ
SCHORLE 0,25L / 0,4L	11 ZŁ / 16 ZŁ

SOKI "CAPPY"

Säfte / Juices

POMARAŃCZOWY 0,25L <i>Orange</i>	11 ZŁ
JABŁKOWY 0,25L <i>Apfel / Apple</i>	11 ZŁ
GREJPFRUTOWY 0,25L <i>Grapefruit</i>	11 ZŁ

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE

Säfte von frischen obst / Fresh juice

POMARAŃCZOWY 0,3L <i>Orange</i>	21ZŁ
GREJPFRUTOWY 0,3L <i>Grapefruit</i>	21 ZŁ

Kropla
Beskidu®



Coca-Cola®



Kinley®





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

TYSKIE Z TANKA 0,3L / 0,5L <i>Tyskie aus dem Tank / Tyskie from the tank</i>	15 Zł / 18 Zł
RADLER 0,3L / 0,5L <i>Tyskie aus dem Tank mit Sprite / Tyskie from the tank with Sprite</i>	15 Zł / 18 Zł

PIWA BECZKOWE Bier vom fass / Draft beers

KSIAŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE 0,3L / 0,5L <i>„Książęce” Weizenbier / „Książęce” Wheat beer</i>	15 Zł / 18 Zł
KOZEL CERNY CIEMNE 0,3L / 0,5L <i>„Kozel” Dunkelbier / „Kozel” Dark beer</i>	15 Zł / 18 Zł

PIWA BUTELKOWE Flasche / Bottle

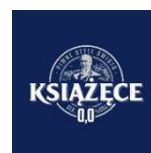
KSIAŻĘCE IPA 0,5L <i>„Książęce” Indian Pale Ale</i>	17 Zł
KSIAŻĘCE CIEMNE ŁAGODNE 0,5L <i>„Książęce” Dunkelbier / „Książęce” Dark beer</i>	17 Zł
LECH PREMIUM 0,5L <i>„Lech” Lagerbier / „Lech” Lager Beer</i>	16Zł

PIWA BEZALKOHOLOWE

Ohnealkoholbier / Beer without alcohol

TYSKIE 0,0% 0,5L <i>„Tyskie” ohne alkohol / „Tyskie” beer whitout alkohol</i>	15 Zł
LECH FREE LAGER 0,5L <i>„Lech” Lagerbier ohne alkohol / „Lech” Lager beer whitout alkohol</i>	15 Zł
LECH FREE LIME MINT 0,5L	14 Zł
LECH FREE APPLE LEMONGRASS 0,5L	14 Zł
LECH FREE ACTIVE MANGO I CYTRYNA 0,5L	14 Zł
KSIAŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE 0% 0,5L <i>„Książęce” Weizenbier ohne alkohol / „Książęce” Wheat Beer whitout alkohol</i>	16 Zł

SYROP DO PIWA : MALINOWY / MARAKUJA <i>Syrup von Bier / Syrup for beer</i>	3 Zł / 5 Zł
---	-------------



KOKTAJLE Cocktails

APERITIF

APEROL SPRITZ / APEROL SPRITZ 0%	32 ZŁ / 28 ZŁ
<i>Aperol / Prosecco / woda gazowana / pomarańcza</i> <i>Aperol / Prosecco / Sprudelwasser / orange</i>	
LILLET SPRITZ	29 ZŁ
<i>Lillet Rose / Tonic Berry</i>	
MANGO SPRITZ	30 ZŁ
<i>Aperol / Puree Mango / Syrop mandarynkowy / sok z cytryny / Prosecco</i> <i>Aperol / Mangopüree / Mandarinsirup / Zitronensaft / Prosecco</i>	
LIMONCELLO SPRITZ	28 ZŁ
<i>Limoncello / Prosecco / woda gazowana</i> <i>Limoncello / Prosecco / Sprudelwasser</i>	
HUGO / HUGO 0%	30 ZŁ / 27 ZŁ
<i>Syrop z czarnego bzu / limonka / woda gazowana / Prosecco</i> <i>Holunderblütensirup / Limette / Sprudelwasser / Prosecco</i>	

ANY TIMES

LAVENDER FIZZ	33 ZŁ
<i>Gin lawendowy / woda gazowana / syrop cukrowy / sok z cytryny</i> <i>Lavendel-Gin / Sprudelwasser / Zuckersirup / Zitronensaft</i>	
SEDINA FIZZ	33 ZŁ
<i>Neptun Gin / syrop mandarynkowy / sok z cytryny / syrop cukrowy / woda gazowana</i> <i>Neptun Gin / Mandarinsirup / Zitronensaft / Zuckersirup / Sprudelwasser</i>	
PASSION FRUITS	30 ZŁ
<i>Gin / syrop marakuja / syrop mango / likier brzoskwiniowy / sok z cytryny / woda gazowana</i> <i>Gin / Passionsfrucht / Mangosirup / Pfirsichlikör / Zitronensaft / Sprudelwasser</i>	
PORNSTAR MARTINI	33 ZŁ
<i>Wódka waniliowa / puree z marakui / sok z limonki / syrop cukrowy / Prosecco</i> <i>Vanille-Wodka / Maracuja-Püree / Limettensaft / Zuckersirup / Prosecco</i>	
IBIZA	37 ZŁ
<i>Wódka / Malibu / Blue Curacao / syrop kokosowy / sok ananasowy / sok z limonki</i> <i>Wodka / Malibu / Blue Curacao / Kokossirup / Ananassaft / Limettensaft</i>	
MAI TAI	38 ZŁ
<i>Rum Kraken / Cointreau / Syrop cukrowy / syrop migdałowy / sok z limonki</i> <i>Kraken Rum / Cointreau / Zuckersirup / Mandelsirup / Limettensaft</i>	
TROPICAL ISLAND	30 ZŁ
<i>Malibu / sok ananasowy / likier brzoskwiniowy / grenadyna / sok z cytryny</i> <i>Malibu / Ananassaft / Pfirsichlikör / grenadine / Zitronensaft</i>	
ZOMBIE	38 ZŁ
<i>Rum Havana 3, 7, Especial / Likier brzoskwiniowy / sok pomarańczowy / sok ananasowy</i> <i>Havana Rum 3, 7, Especial / Pfirsichlikör / Orangensaft / Ananassaft</i>	
NEPTUN SOUR	30 ZŁ
<i>Neptun Gin / syrop cukrowy / sok z cytryny / białko jajka</i> <i>Neptun Gin / Zuckersirup / Zitronensaft / Eiweiß</i>	

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 <i>wiśnia, orzech laskowy, pigwa, czarna porzeczka, malina Kirche, Haselnuss, Quitte, Johannisbeere, Himbeere 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