



Przystawki

VORSPEISEN / APPETIZERS

PODWĘDZANY BEFSZTYK TATARSKI | 42 ZŁ (110G* | 300G**)

podawany z masłem i pieczywem

*geräuchertes Tatar serviert mit Butter und Brot |
smoked beef tartar served with butter and bread*

SMAŻONE KREWETKI W CHILLI | 44 ZŁ (5SZT | 200G**)

na grillowanej cukinii z ciepłym pieczywem

*Gebratene Garnelen in Chili auf gegrillter Zucchini serviert mit warmem Brot |
fried shrimps in chilli on grilled zucchini served with warm bread*

AROMATYCZNY BURAK Z SEREM FETA | 24 ZŁ (200G**)

z rukolą i prażonymi orzechami

*Aromatische Rote Bete mit Ziegenkäse, Rucola und gerösteten Nüssen |
aromatic beetroot with goat cheese, arugula and roasted nuts*

*waga mięsa

**waga całego dania

***waga mięsa surowego (zależna od stopnia wysmażenia)



Zupy (300 ML) SUPPEN / SOUPS

ZŁOCISTY ROSÓŁ | 18ZŁ

z makaronem

Hühnernudelsuppe | Chicken noodle soup

FLACZKI WOŁOWE | 24 ZŁ

Rinderpansen | Beef tripe

TRADYCYJNY ŻUREK ŚLĄSKI | 24 ZŁ

z białą kielbasą

*traditionelle schlesische Roggensauersuppe mit Weißwurst |
traditional Silesian sour rye soup with white sausage*

ZUPA Z GRZYBÓW LEŚNYCH | 28 ZŁ

Waldpilzsuppe | mushroom soup

KREM Z BURAKA | 16 ZŁ

z pieczonymi ziemniakami i kwaśną śmietaną

*Rote-Bete-Creme-Suppe mit Ofenkartoffeln und Sauerrahm |
Beetroot cream soup with baked potatoes and sour cream*



Dania Główna

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

FILET Z KURCZAKA ZE SZPINAKIEM I GORGONZOLĄ | 58 ZŁ (150G* | 450G)**

na gnocchi w sosie borowikowym, z nutą
truflową, orzeszkami piniowymi i bukietem sałat

*Hühnerfilet gefüllt mit Spinat und Gorgonzola
serviert mit Gnocchi, Steinpilz-Sauce, Pininüsse und Salat |
chicken fillet stuffed with spinach and gorgonzola cheese
served with gnocchi, mushroom sauce, pine nuts and salad*

DE VOLAILLE Z SEREM | 42 ZŁ (150G* | 450G)**

z frytkami i zestawem surówek

*De volaille mit Käse
serviert mit Pommes und eine Reihe von Salaten |
De volaille with cheese
served with french fries and side salads*

KOTLET DROBIOWY W CHRUPIĄCEJ PANIERCE | 41 ZŁ (150G* | 450G)**

z frytkami i zestawem surówek

*Geflügelkotelett in knusprigem Paniermehl
serviert mit Pommes und eine Reihe von Salaten |
poultry cutlet in crispy breadcrumbs
served with french fries and side salads*

FILET Z INDYKA GRILLOWANY | 46 ZŁ (130G* | 400G)**

z ziemniakami, zapiekany z cukinią,
pomidorem, mozzarellą i pesto bazyliowym

*Gegrilltes Putenfilet gebacken mit Zucchini, Tomate, Mozzarella
und Basilikumpesto serviert mit Kartoffeln |
Grilled turkey fillet baked with zucchini, tomato, mozzarella and
basil pesto served with potatoes*

*waga mięsa

**waga całego dania

***waga mięsa surowego (zależna od stopnia wysmażenia)



Dania Główna

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

POŁÓWKA KACZKI GLAZUROWANA MIODEM | 75 ZŁ (600G* | 900G)**

z pieczonymi jabłkami i kluskami śląskimi
*halbe Ente glasiert mit Honig und Kräutern
serviert mit Bratäpfel und schlesische Knödeln |
half a duck glazed with honey and herbs
served with baked apples and Silesian dumplings*

PIERŚ Z KACZKI | 55 ZŁ (210G* | OK.500G**)**

z kluskami leniwymi, buraczkami na ciepło
i ciemnym sosem

*Entenbrust serviert mit Quarkknödeln,
warme Rote Bete und Soße |
duck breast served with cottage cheese dumplings,
warm beetroots and gravy*

TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ | 44 ZŁ (180G* | 480G)**

z puree ziemniaczanym i kapustą zasmażaną
*Traditionelles Schweinekotelett mit Knochen
serviert mit Kartoffeln puree und gebratener Kohl |
traditional pork chop with bone
served with mashed potatoes and fried cabbage*

ROLADA ŚLĄSKA WIEPRZOWA | 39 ZŁ (170G* | 500G)**

z kluskami i modrą kapusta
*traditionelle schlesische Schweinefleisch Roulade
serviert mit schlesische Knödeln und Rotkohl |
traditional Silesian pork roulade
served with Silesian dumplings and red cabbage*

ROLADA ŚLĄSKA WOŁOWA | 49 ZŁ (170G* | 500G)**

z kluskami i modrą kapusta
*traditionelle schlesische Rindfleisch Roulade
serviert mit schlesische Knödeln und Rotkohl |
traditional Silesian beef roulade
served with Silesian dumplings and red cabbage*

*waga mięsa

**waga całego dania

***waga mięsa surowego (zależna od stopnia wysmażenia)



Dania Głównie

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE W BOCZKU | 59 ZŁ

(150G* | 420G**)

z ziołami prowansalskimi, na sosie z grzybów leśnych
z placuszkami ziemniaczanymi
oraz bukiet sałat z sosem cytrusowym

*Schweinefilet im Speckmantel mit provenzalischen Kräutern an
Waldpilzsoße dazu Kartoffelpuffer und Salatmix mit Zitrussoße |
pork tenderloin in bacon with provence herbs
served with forest mushroom sauce, fried potatoe pancakes
and salad with citrus dressing*

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE NA RAVIOLI | 56 ZŁ

(140G* | 410G**)

ze szpinakiem i ricottą, bukiet sałat

*Schweinefilet auf Ravioli mit Spinat und Ricotta serviert mit Salat |
Pork tenderloin on ravioli with spinach and ricotta served with salad*

ROLADA Z JELENIA | 64 ZŁ

(160G* | 520G**)

w sosie z grzybów leśnych, z kluskami,
modrą kapustą i gruszką

*Hirschroulade
serviert mit Waldpilzsoße, schlesische Knödeln, Rotkohl und Birne |
deer roulade served with forest mushroom sauce,
Silesian dumplings, red cabbage and pear*

STEK Z POŁĘDWICY | 109 ZŁ

(210G*** | OK. 400G**)

z frytkami steakhouse i bukietem sałat

*Rindersteak
serviert mit steakhouse Pommes und Salat |
beef steak
served with steakhouse fries and salad*

STEK Z WOŁOWINY ANGUS | 109 ZŁ

(240G*** | OK. 430G**)

ziemniaki crispy, bukiet sałat i masło czosnkowe

*Angus Beefsteak serviert mit knusprigen Kartoffeln,
Salat und Knoblauchbutter |
Angus beef steak served with crispy potatoes, salad
and garlic butter*

*waga mięsa

**waga całego dania

***waga mięsa surowego (zależna od stopnia wysmażenia)



Dania Głównie

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

STEK Z HALIBUTA | 74 ZŁ

(180G* | 450G**)

batat pieczony, szparagi i sos kurkowy

*Heilbuttsteak serviert mit gebackener Süßkartoffel,
Spargel und Pfifferlingssauce*

*Halibut steak served with baked sweet potato, asparagus and
chanterelle sauce*

OKOŃ MORSKI SMAŻONY | 74 ZŁ

(220G* | 440G**)

kasza bulgur z parmezanem, warzywa pieczone

*Gebratener Wolfsbarsch, serviert mit Bulgur mit Parmesankäse
und geröstetem Gemüse*

*Fried sea bass served with bulgur with parmesan cheese and
roasted vegetables*

SPAGHETTI DI SEPIA | 64 ZŁ

(6SZT | 400G**)

krewetki, pomidorki, liście szpinaku

Spaghetti di Sepia mit Garnelen, Kirschtomaten und Spinat
*Spaghetti di sepia with shrimps, cherry tomatoes
and spinach leaves*

SALATKA A'LA CEZAR | 38 ZŁ

(80G/30G | 250G**)

z kurczakiem i bekonem, mixem sałat,
parmezanem i grzankami

a'la Caesar Salat
mit Hühnchen und Speck, Salat, Parmesan und Croutons
*a'la caesar salad with chicken breast and bacon, mix of salads,
parmesan cheese and croutons*

SALATKA Z KASZĄ BULGUR | 36 ZŁ

(300G**)

hummus, ser feta, suszone pomidory

Salat mit Bulgur, Hummus, Feta-Käse und getrockneten Tomaten
Salad with bulgur, hummus, feta cheese and dried tomato

*waga mięsa

**waga całego dania

***waga mięsa surowego (zależna od stopnia wysmażenia)



Dania Vege

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

BAKŁAŻAN Z BIAŁĄ MOZARELLĄ LUB TOFU | 39 ZŁ (300G**)

zapiekany z sosem pomidorowym

*Aubergine gebacken mit Tomatensauce und weißem Mozzarella or Tofu |
eggplant baked with tomatoe sauce and white mozzarella or Tofu*

GNOCCHI | 55 ZŁ (400G**)

w sosie borowikowym z parmezanem

*Gnocchi in Steinpilzsoße mit Parmesankäse |
Gnocchi in boletus sauce with parmesan cheese*

KOTLECICKI Z KALAFIORA | 38 ZŁ (300G**)

w sosie z sera plesniowego

*Blumenkohlkoteletts in Blauschimmelkäsesauce |
Cauliflower cutlets in blue cheese sauce*

Zestawy dla dzieci

KINDERMENÜ / CHILDREN MENU

ROSOŁEK Z MAKARONEM | 12 ZŁ (200ML) *Hühnernudelsuppe | Chicken noodle soup*

POPSY Z KURCZAKA | 24 ZŁ (70G* | 220G**)

z frytkami i surówką

*Hühnernuggets serviert mit Pommes und Salat |
chicken nuggets served with french fries and salad*

SPAGHETTI BOLOGNESE | 24 ZŁ (250G**)

PALUSZKI RYBNE | 34 ZŁ (100G* | 150G**)

ziemniaki puree, surówka z kapusty

*Fischstäbchen serviert mit Kartoffelpüree und Krautsalat |
Fish fingers served with mashed potatoes and cabbage salad*

*waga mięsa

**waga całego dania

***waga mięsa surowego (zależna od stopnia wysmażenia)



Napoje

		0,25 l	11 ZŁ
		0,25 l	11 ZŁ
	Tonic Water, Virgin Mojito, Bitter Rose, Bitter Lemon	0,25 l	11 ZŁ
	naturalna woda mineralna niegazowana	0,33 l	10 ZŁ
	naturalna woda mineralna gazowana	0,33 l	10 ZŁ
	cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwiniowa z hibiskusem	0,25 l	11 ZŁ
	pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, czarna porzeczka, grejpfrutowy	0,25 l	10 ZŁ
	napój energetyzujący	0,25 l	18 ZŁ

COCA-COLA, FANTA, SPRITE, KINLEY, CAPPY oraz BUTELKA KONIURÓWA są zastrzeżonymi znakami towarowymi i nie Coca-Cola Company. ©2020 DP Beverages. FUZE TEA jest zastrzeżonym znakiem towarowym DP Beverages.

POLECAMY ZESTAW:

TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ | 44 ZŁ

+  0,25 L W CENIE 11 ZŁ



Napoje Gorące

ESPRESSO | 12 ZŁ

DOPPIO | 14 ZŁ

AMERICANO | 12 ZŁ

KAWA BIAŁA | 13 ZŁ

LATTE MACCHIATO | 15 ZŁ

CAPPUCCINO | 15 ZŁ

FLAT WHITE | 16 ZŁ

MOCCA | 18 ZŁ

ESPRESSO TONIC | 18 ZŁ

IRISCH COFFEE | 25 ZŁ



Piwo z Beczki

ŻYWIEC 0,3L | 10 ZŁ

ŻYWIEC 0,5L | 12 ZŁ

Piwo Butelkowe

ŻYWIEC 0,5L | 13 ZŁ

ŻYWIEC PORTER 0,5L | 15 ZŁ

ŻYWIEC BEZALKOHOLOWY 0,5L | 13 ZŁ

HEINEKEN 0,5L | 13 ZŁ

BECK'S 0,5L | 16 ZŁ

PAULANER 0,5L | 17 ZŁ

FRANZISKANER 0,5L | 16 ZŁ

HOEGAARDEN BLANCHE 0,33 L | 20 ZŁ

DESPERADOS 0,4L | 15 ZŁ

KARMI 0,4L | 13 ZŁ

WARKA RADLER 0% 0,5L | 13 ZŁ

WARKA RADLER 3,5% 0,5L | 13 ZŁ



Wódki



NEMIROFF | 10 ZŁ / 100 ZŁ

FINLANDIA | 12 ZŁ / 150 ZŁ

BELVEDER | 25 ZŁ / 320 ZŁ

ŻUBRÓWKA BISON GRASS | 9 ZŁ / 90 ZŁ

Likier, Rum

40 ml

BAILEYS | 15 ZŁ

JAGERMEISTER | 15 ZŁ

SAMBUCA | 15 ZŁ

CAMPARI | 15 ZŁ

BACARDI CARTA BLANCA | 15 ZŁ

BACARDI CARTA NEGRA | 15 ZŁ

Aperitif

100 ml

MARTINI | 15 ZŁ

APEROL | 15 ZŁ

CAMPARI | 15 ZŁ



Cognac, Brandy, Gin, Tequila

40 ml

HENNESSY VS | 29 ZŁ

HENNESSY FINE DE COGNAC | 40 ZŁ

HENNESSY XO | 120 ZŁ

MARTELL VS | 20 ZŁ

METAXA 7* | 20 ZŁ

BOMBAY | 18 ZŁ

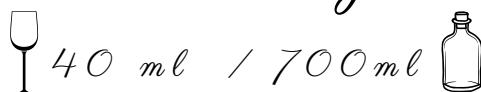
BULLDOG | 20 ZŁ

EL JIMADOR SILVER | 12 ZŁ

EL JIMADOR GOLD | 12 ZŁ



Whisky



BALLANTINE'S | 13 ZŁ / 230 ZŁ

JOHNIE WALKER RED LABEL | 13 ZŁ / 200 ZŁ

JOHNIE WALKER BLACK LABEL | 22 ZŁ / 385 ZŁ

JOHNIE WALKER BLUE LABEL | 120 ZŁ / 2100 ZŁ

CHIVAS 12 YO | 22 ZŁ / 385 ZŁ

CHIVAS 18 YO | 40 ZŁ / 700 ZŁ

SINGLETON | 25 ZŁ / 385 ZŁ

JAMESON | 15 ZŁ / 260 ZŁ

FAMOUS GROUSE | 15 ZŁ / 260 ZŁ

JACK DANIELS | 19 ZŁ / 260 ZŁ

JACK DANIELS GENTELMAN | 25 ZŁ / 400 ZŁ

JACK DANIELS SINGLE BARREL | 35 ZŁ / 560 ZŁ



Koktajle alkoholowe

APEROL SPRITZ | 25 ZŁ

Aperol (80ml) / prosecco (120ml) /
woda gazowana (40ml) / pomarańcza

CUBA LIBRE | 22 ZŁ

Rum (40ml) / Coca - Cola (120ml) / limonka

CAMPARI ORANGE | 22 ZŁ

Campari (40ml) / sok pomarańczowy (120ml) /
pomarańcza

TEQUILA SUNRISE | 22 ZŁ

Tequila (40ml) / sok pomarańczowy (100ml) /
grenadyna (20ml)

GIN & TONIC | 22 ZŁ

Gin (40ml) / tonik (120ml)

NEGRONI | 25 ZŁ

Campari (30ml) / Martini Bianco (30ml) / Gin (30ml)



Desery



SOKI ZE ŚWIEŻO WYCISKANYCH OWOCÓW | 22 ZŁ (300ML)

Pomarańczowy
Pomarańczowo - Grejpfrutowy
Jabłkowo - Marchewkowy



KAWA MROŻONA | 24 ZŁ (280ML)

z lodami waniliowymi, likierem jajecznym,
bitą śmietaną i wiórkami czekoladowymi



Desery



SUFLET CZEKOLADOWY | 24 ZŁ (170G)

z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną



SZARLOTKA JABŁKOWA | 24 ZŁ (250G)

z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną



Desery



MALINY NA CIEPŁO | 27 ZŁ (200G)

z lodami waniliowymi



LODOWA RÓŻA | 27 ZŁ (280G)

z lodami waniliowymi
musem truskawkowym
bitą śmietaną i kawałkami truskawek



Desery



PUCHAR LEŚNY | 27 ZŁ (280G)

z lodami owocowymi
owocami leśnymi i bitą śmietaną



PUCHAR CZEKOLADOWY | 27 ZŁ (200G)

z lodami czekoladowymi
polewą czekoladową,
bitą śmietaną i kawałkami czekolady



Desery



PUCHAR WŁASNY | 29 ZŁ

3 gałki wybranych lodów
bita śmietana i polewa



GAŁKA LODA | 7 ZŁ (40G)