



GODZINY OTWARCIA:

OD WTORKU DO PIĄTKU

13:00 - 21:00

OD SOBOTY DO NIEDZIELI

12:00 - 21:00

ZAMÓWIENIA PRZYJMUJEMY

DO GODZ. 20:30

REZERWACJE POD NUMEREM:

77 40 33 919

Informujemy, że nie ma możliwości podziału rachunku.

W przypadku płatności voucherem, prosimy
o poinformowanie obsługi przed złożeniem zamówienia.

PRZYSTAWKI

VORSPEISEN / APPETIZERS



PODWĘDZANY TATAR WOŁOWY | 55 ZŁ

(110G* | 300G**)

Geräuchertes Rindertatar | smoked beef tartar

polska wołowina / podgrzybek marynowany / cebula szalotka

ogórek kiszony / kapary / musztarda / dijon / dym z drzew

owocowych / masło / żółtko / parmezan / bułeczki 2 szt.

Polnisches Rindfleisch / mariniertes Steinpilz / Schalotte / eingelegte

Gurke / Kapern / Dijon-Senf Obstbaumrauch / Butter / Eigelb / Parmesan / Brötchen 2 Stk. |

Polish beef / marinated bolete / shallot / pickled cucumber / capers

Dijon mustard / fruit tree smoke butter / egg yolk / parmesan / buns 2 pcs.

CARPACCIO WOŁOWE | 55 ZŁ

(80g* | 100g**)

Rindercarpaccio | beef carpaccio

polska polędwica wołowa / oliwa bazyliowa / rukola / Pecorino Romano / ciabatta

Rinder-Carpaccio aus Rinderfilet / Basilikumöl / Rucola / Pecorino Romano / Ciabatta |

beef carpaccio from beef tenderloin / basil oil / arugula / Pecorino Romano / ciabatta

KREWETKI BLACK TIGER | 62 ZŁ

(300G* | 400G**)

Tigergarnele | black tiger shrimps

krewetki tygrysie 3 szt. / ostre papryczki / czosnek / cukinia grillowana / oliwa z oliwek
grzanki z masłem 2 szt.

Tigergarnelen 3 Stk. / Peperoni / Knoblauch / gegrillte Zucchini / Olivenöl / Croutons mit
Butter 2 Stk.

tiger shrimps 3 pcs. / hot peppers / garlic / grilled zucchini / olive oil / croutons with
butter 2 pcs. / Tigergarnele | black tiger shrimps



TATAR Z POMIDORA MALINOWEGO | 27 ZŁ

(350G**)

Himbeertomate Tatar | raspberry tomato tartare

pomidor malinowy / rukola / puder z oliwek / oliwa bazyliowa / ciabatta

Tatar aus Himbeertomaten / Rucola / Olivenpulver / Basilikumöl / Ciabatta | raspberry tomato
tartare / arugula / olive powder / basil olive oil / ciabatta



WARZYWA PIECZONE W ZIOŁACH | 43 ZŁ

(320G**)

gebackenes Gemüse mit Kräutern | roasted vegetables with herbs

warzywa / papryka / cukinia / cebula / pieczarka / krem z ciecierzycy / endywia / ser grecki
wegański / pestki dyni / ciabatta

ofengemüses in kräutern / kichererbsencreme / endivie / veganer griechischer käse /

Ciabatta herb-roasted vegetables / chickpea cream / endive / vegan Greek cheese / ciabatta

* WAGA MIĘSA

** WAGA CAŁEGO DANIA

*** WAGA MIĘSA SUROWEGO (ZALEŻNA OD STOPNIA WYSMAŻENIA)



ZUPY

SUPPEN / SOUPS
(300 ML)

ZŁOCISTY ROSÓŁ | 19 ZŁ

z makaronem

Hühnernudelsuppe | chicken noodle soup

FLACZKI WOŁOWE | 24 ZŁ

Rinderpansen | beef tripe

TRADYCYJNY ŻUREK ŚLĄSKI | 27 ZŁ

z białą kiełbasą

traditionelle schlesische Roggensauersuppe mit Weißwurst |

traditional Silesian sour rye soup with white sausage

ZUPA Z GRZYBÓW LEŚNYCH | 29 ZŁ

Waldpilzsuppe | mushroom soup

ZUPA CZOSNKOWA | 29 ZŁ

z szynką wędzoną i parmezanem

Knoblauchsuppe mit geräuchertem Schinken und Parmesan |

garlic soup with smoked ham and parmesan

KREM Z PIECZONEJ CUKINII | 22 ZŁ



gebackene Zucchini-creme | baked zucchini cream soup

SZEF KUCHNI POLECA

SPEZIALITÄT DES KÜCHENCHEFS
CHEF'S SPECIALTY

GRILLOWANE ŻEBRA BBQ | 79 ZŁ

(500G* | 900G**)

gegrillte BBQ-Rippchen | grilled bbq ribs

žeberka wieprzowe / pieczone ziemniaki z masłem ziołowym

grillowane warzywa / sos BBQ

Ofenkartoffeln mit Kräuterbutter / gegrilltes Gemüse BBQ-Sauce |

baked potatoes with herb butter / grilled vegetables BBQ sauce



* WAGA MIĘSA

** WAGA CAŁEGO DANIA

*** WAGA MIĘSA SUROWEGO (ZALEŻNA OD STOPNIA WY SMAŻENIA)

DANIA GŁÓWNE

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES



FILET Z KURCZAKA ZE SZPINAKIEM I GORGONZOLĄ | 65 ZŁ

(150G* | 450G**)

Hähnchenfilet mit Spinat und Gorgonzola |
chicken fillet with spinach and gorgonzola

filet z kurczaka / gnocchi / sos borowikowy z nutą truflową / orzeszki pini / bukiet sałat
Gnocchi in Steinpilzsauce mit einem Hauch Trüffel / Pinienkerne Salatbouquet |
gnocchi in boletus sauce with a hint of truffle / pine nuts / lettuce bouquet

DE VOLAILLE Z SEREM | 49 ZŁ

(150G* | 450G**)

De volaille mit Käse | De volaille with cheese

filet z kurczaka / frytki / bukiet surówek

Pommes / Strauß Salate | french fries / side salads

KOTLET DROBIOWY W CHRUPIĄCEJ PANIERCE | 45 ZŁ

(150G* | 450G**)

Geflügelkotelett in knusprigem Paniermehl | poultry cutlet in crispy breadcrumbs

filet z kurczaka / frytki / bukiet surówek

Pommes / Strauß Salate | french fries / side salads

FILET Z KURCZAKA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM | 69 ZŁ

(180G* | 450G**)

Hähnchenfilet mit geräuchertem Lachs |

chicken fillet with smoked salmon

filet z kurczaka / łosoś wędzony / puree ziemniaczane ze szczypiorkiem

selekcja sałat z sosem vinaigrette i pomidorkiem koktajlowym / sos maślano-cytrynowy

gebackenes Hähnchenfilet mit geräuchertem Lachs / Kartoffelpüree

mit Schnittlauch / Butter-Zitronensauce / Salatauswahl mit Vinaigrette und Kirschtomaten |

baked chicken fillet with smoked salmon / mashed potatoes

with chives / butter-lemon sauce / selection of salad with vinaigrette and cherry tomatoes

* WAGA MIĘSA

** WAGA CAŁEGO DANIA

*** WAGA MIĘSA SUROWEGO (ZALEŻNA OD STOPNIA WYSMAŻENIA)

DANIA GŁÓWNE

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES



POŁÓWKA KACZKI GLAZUROWANA MIODEM | 89 ZŁ

(600G* | 900G**)

halbe Ente glasiert mit Honig |

half a duck glazed with honey

kaczka / kluski / pieczone jabłka / sos ciemny / żurawina

Bratäpfel / Schlesische Knödel / dunkle Soße / Preiselbeeren |

baked apples / Silesian dumplings / dark sauce / cranberries

DESKA GRILLOWA | 79 ZŁ

(270G* | 860G**)

Grillbrett | grill board

polędwiczka wieprzowa / filet z kurczaka / ziemniaki opiekane / sałata lodowa
z warzywami / kukurydza grillowana / tzatziki

Schweinelende / Hähnchenfilet / Bratkartoffeln / Eisbergsalat mit Gemüse

gegrillter Mais / Tzatziki / pork tenderloin / chicken fillet / roasted potatoes

iceberg lettuce with vegetables / grilled corn / tzatziki

PIERŚ Z KACZKI SOUS VIDE | 78 ZŁ

(200G* | 450G**)

Sous-Vide-Entenbrust | sous vide duck breast

pierś z kaczki / leniwe pierogi / buraczki pieczone / sos ciemny

faule Pierogi / dunkler Soße / gebackene Rüben | "lazy" dumplings / dark sauce

baked beets

TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY | 55 ZŁ

(180G* | 480G**)

Traditionelles Schweinekotelett | traditional pork chop

schab wieprzowy / konfitowane ziemniaki / kapusta zasmażana / jajko sadzone

konfitierte Kartoffeln / Spiegelei / gebratener Kohl |

confit potatoes / fried egg / fried cabbage

* WAGA MIĘSA

** WAGA CAŁEGO DANIA

*** WAGA MIĘSA SUROWEGO (ZALEŻNA OD STOPNIA WYSMAŻENIA)

DANIA GŁÓWNE

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES



POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W BOCZKU | 65 ZŁ

(150G* | 420G**)

Schweinefilet im Speckmantel | pork tenderloin in bacon

polędwiczka wieprzowa / placki ziemniaczane /

bukiet sałat z sosem cytrusowym / sos z grzybów leśnych

Kartoffelpuffer / Kräuter der Provence / Waldpilzsauce / Salatbouquet mit Zitrussauce |

potato pancakes / herbes de Provence / wild mushroom sauce / lettuce bouquet

with citrus sauce

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE KURKOWO - ŚMIETANOWYM | 65 ZŁ

(150G* | 550G**)

Schweinefilet in Pfifferlings-Sahnesoße | Pork tenderloin in chanterelle cream sauce

polędwiczka wieprzowa / konfitowane ziemniaki / szalwia / młoda fasolka / chrupiący boczek / kurki

konfitierte Kartoffeln / Salbei / junge Bohnen / knuspriger Speck

confit potatoes / sage / young beans / crispy bacon

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ W SOSIE PIEPRZOWYM | 138 ZŁ

(220G*** | 400G**)

Rindersteak in Pfeffersoße | beef steak in pepper sauce

polska polędwica / batat pieczony z chilli i czosnkiem / papryka / cukinia /

sos pieprzowy z koniakiem

Polnisches Rinderfilet / Süßkartoffel mit Chili und Knoblauch gebacken / gebratene

Paprika mit Zucchini / Pfeffersauce mit Cognac und Butter |

Polish beef steak / sweet potato baked with chilli and garlic / fried peppers

with zucchini / pepper sauce with cognac and butter

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ | 138 ZŁ

(220G*** | 400G**)

Rindersteak | beef steak

polska wołowina / frytki steakhouse / bukiet sałat z sosem cytrusowym / masło ziołowe

Steakhouse-Pommes / Salatbouquet mit Zitrussauce | steakhouse fries / salad bouquet

with citrus sauce

* WAGA MIĘSA

** WAGA CAŁEGO DANIA

*** WAGA MIĘSA SUROWEGO (ZALEŻNA OD STOPNIA WYSMAŻENIA)

DANIA GŁÓWNE

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES



ROLADA ŚLĄSKA WOŁOWA | 68 ZŁ

(170G* | 500G**)

Schlesische Rinderroulade | silesian beef roulade

udziec wołowy / kluski śląskie / modra kapusta / sos pieczeniowy

Schlesische Knödel / Bratensauce / Rotkohl |

silesian dumplings / roast sauce / red cabbage

GULASZ WOŁOWY Z PLACKAMI ZIEMNIACZANYMI | 58 ZŁ

(150G* | 550G**)

Rindereintopf mit Kartoffelpuffer | beef stew with potato pancakes

polska wołowina / papryka / pieczarki / śmietana / placki ziemniaczane / bukiet surówek

Ungarisches Gulasch mit Paprika und Pilzen / Kartoffelpuffer / Salatset |

Hungarian goulash with peppers and mushrooms / potato pancakes / side salads

ROLADA Z JELENIA | 79 ZŁ

(160G* | 520G**)

Hirschroulade | deer roulade

udziec z jelenia / kluski śląskie / modra kapusta / gruszka / sos z grzybów leśnych

Schlesische Knödel / Waldpilzsauce / Rotkohl / Birne |

Silesian dumplings / forest mushroom sauce / red cabbage / pear

OSSOBUCO Z JELENIA | 79 ZŁ

(200G* | 650G**)

Hirsch Ossobuco | deer ossobuco

ossobuco z jelenia / puree ziemniaczane buraki z miodem / sos grzybowy / puder grzybowy

Hirsch-Ossobuco / Kartoffelpüree / Rote Bete mit Honig / Pilzsauce / Pilzpulver |

deer ossobuco / mashed potatoes

beetroot with honey / mushroom sauce / mushroom powder

* WAGA MIĘSA

** WAGA CAŁEGO DANIA

*** WAGA MIĘSA SUROWEGO (ZALEŻNA OD STOPNIA WYSMAŻENIA)

DANIA GŁÓWNE

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES



PIECZONA POŁĘDWICA Z DORSZA | 78 ZŁ

(200G* | 450G**)

Gebackene Kabeljau-Lende | Baked cod loin

dorsz / ryż z masłem ziołowym / cukinia z czosnkiem w kremowym sosie

Reis mit Kräuterbutter / Zucchini mit Knoblauch in einer cremigen Sauce |

rice with herb butter / zucchini with garlic in a creamy sauce

ORIENTALNY FILET Z ŁOSOSIA PIECZONY W SEZAMIE | 89 ZŁ

(200G* | 450G**)

orientalisches Lachsfilet in Sesam gebacken | oriental salmon fillet baked in sesame seeds

filet z łososia / sezam / imbir marynowany / sos unagi / frytki steakhouse / selekcja sałat

z grejpfrutem i sosem cytrusowym

Lachsfilet / Sesam / mariniert Ingwer / Unagi-Sauce Steakhouse-Pommes / Salatauswahl

mit Grapefruit und Zitrusauce | salmon fillet / sesame / marinated ginger / unagi sauce

steakhouse fries / selection of salads with grapefruit and citrus sauce

GNOCCHI ROSSO MILANO | 38 ZŁ

(250G**)

Gnocchi Rosso Milano | Gnocchi Rosso Milano

gnocchi buraczane / pesto bazyliowe / oliwa / rukola / orzeszki pini / parmezan / świeży szpinak

Rote-Bete-Gnocchi / Basilikumpesto / Olivenöl / Rucola / Pinienkerne / Parmesan / frischer Spinat |

beetroot gnocchi / basil pesto / olive oil / arugula / pine nuts / parmesan / fresh spinach

KOTLECICKI Z KALAFIORA | 38 ZŁ

(300G**)

Blumenkohlkoteletts | cauliflower cutlets

kalafior / smażona cukinia z czosnkiem / sos serowy / czosnek / oliwa

Gebratene Zucchini mit Knoblauch / Käsesauce / Knoblauch / Olivenöl |

fried zucchini with garlic / cheese sauce / garlic / olive oil

STEK Z BOCZNIAKA KRÓLEWSKIEGO | 58 ZŁ

(600G**)

Königsaufternpilz Steak | king oyster mushroom steak

bochniak królewski / puree z groszku / marchewka / ziemniak / oliwa bazyliowa

Steak aus königlichem Austerpilz / Erbsenpüree mit Karotte und Kartoffel / Basilikumöl |

king oyster mushroom steak / pea puree with carrot and potato / basil oil

* WAGA MIĘSA

** WAGA CAŁEGO DANIA

*** WAGA MIĘSA SUROWEGO (ZALEŻNA OD STOPNIA WYSMAŻENIA)



SALATKI

SALATE / SALADS

SALATKA CEZAR | 49 ZŁ

(160G* | 330G**)

Caesar-Salat | Caesar salad

sałatka rzymska / pierś z kurczaka / anchois / grzanki czosnkowo ziołowe
Parmigiano Reggiano / bekon / pomidorki cherry / sos cezar

Römersalat / Sardellen / Hähnchenbrust / Knoblauch-Kräuter-Croutons

Parmigiano Reggiano / Speck / Kirschtomaten / Caesar-Dressing |

romaine salad / anchovies / chicken breast / garlic and herb croutons

Parmigiano Reggiano / bacon / cherry tomatoes / Caesar dressing

SALATKA Z KREWETKAMI | 55 ZŁ

(120G* / 300G**)

Garnelensalat | shrimp salad

selekcja sałat / krewetki / owoce sezonowe / mięta / pestki dyni / sos vinaigrette

Salatauswahl / Garnelen / saisonale Früchte / Minze / Kürbiskerne / Vinaigrette-Dressing |

lettuce selection / shrimp / seasonal fruits / mint / pumpkin seeds / vinaigrette dressing

SALATKA GRECKA | 33 ZŁ



(300G**)

griechischer Salat | Greek salad

sałata lodowa / pomidor / ogórek / cebula / ser feta

oliwki / sos vinaigrette / sos ziołowy

Eisbergsalat / Tomate / Gurke / Zwiebel / Oregano / Fetakäse

Oliven / Vinaigrette-Dressing / Kräuter-Dressing |

iceberg lettuce / tomato / cucumber / onion / oregano / feta cheese

olives / vinaigrette dressing / herb dressing

* WAGA MIĘSA

** WAGA CAŁEGO DANIA

*** WAGA MIĘSA SUROWEGO (ZALEŻNA OD STOPNIA WYSMAŻENIA)

MAKARONY

PASTA / PASTA

MAKARON PAPPARDELLE Z MASŁEM ZIOŁOWYM | 32 ZŁ



(200G**)

makaron pappardelle / masło / bazylia / czosnek / parmezan

Pappardelle mit Kräuterbutter | Pappardelle with herb butter

MAKARON PAPPARDELLE Z POLĘDWICZKĄ WIEPRZOWĄ I BOCZNIAKAMI | 56 ZŁ

(140G* | 350G**)

makaron pappardelle / polędwiczka wieprzowa / boczniki / czosnek / cebulka
sos śmietanowy / parmezan

Pappardelle mit Schweinefilet und Austernpilzen |

Pappardelle with pork tenderloin and oyster mushrooms

MAKARON PAPPARDELLE Z ŁOSOSIEM | 69 ZŁ

(150G* | 490G**)

makaron pappardelle / łosoś / czosnek / pomidory / szpinak

Pappardelle mit Lachs | Pappardelle with salmon



* WAGA MIĘSA

** WAGA CAŁEGO DANIA

*** WAGA MIĘSA SUROWEGO (ZALEŻNA OD STOPNIA WYSMAŻENIA)

KIDS MENU



ROSOLEK Z MAKARONEM | 12 ZŁ

(200ML)

Hühnernudelsuppe | Chicken noodle soup

NALEŚNIKI | 25 ZŁ (3 SZT)

z twarogiem i musem truskawkowym

Pfannkuchen mit Hüttenkäse und Erdbeermousse |

Pancakes with cottage cheese and strawberry mousse

MAKARON PAPPARDELLE Z SOSEM POMIDOROWYM | 25 ZŁ

(200G**)

makaron pappardelle / pomidor / bazylia

Pappardelle mit Tomatensauce | Pappardelle with tomato sauce

FILECIKI Z KURCZAKA W CHRUPIĄCEJ PANIERCE | 41 ZŁ

(140g* | 390g**)

filet z kurczaka / frytki / marchewka baby z masłem

Hühnernuggets serviert mit Pommes und Babykarotten mit Butter |

Chicken nuggets served with french fries and baby carrots with butter



*DO KAŻDEGO ZAMÓWIENIA Z FILECIKAMI - NIESPODZIANKA!

BURGERY

BURGER / BURGERS

**W NIEDZIELE BURGERY
DOSTĘPNE OD GODZ. 16:00**

BURGER BBQ | 54 ZŁ

(210G**)

wołowina / bekon / ser cheddar / mix sałat / pikle / czerwona cebula
pomidor / sos BBQ / ketchup / musztarda

Rindfleisch / Speck / Cheddar-Käse / Salatmischung / Gurken / rote Zwiebeln

Tomate / BBQ-Sauce / Ketchup / Senf |

beef / bacon / cheddar cheese / lettuce mix / pickles / red onion / tomato

BBQ sauce / ketchup / mustard

BURGER ZE STRIPSAMI | 39 ZŁ

(3 SZT/140G*)

stripsy z kurczaka / sałatka / pomidor / ogórek świeży /
cebula czerwona / majonez / ketchup

Hähnchenstreifen / Salat / Tomate / frische Gurke /

rote Zwiebel / Mayonnaise / Ketchup |

chicken strips / salad / tomato / fresh cucumber /

red onion / mayonnaise / ketchup

CHEESEBURGER | 45 ZŁ

(210G**)

wołowina / ser cheddar / ser gouda / pikle / czerwona cebula
pomidor / majonez

Rindfleisch / Cheddar-Käse / Gouda-Käse / Gurken / rote Zwiebeln

Tomate / Mayonnaise |

beef / cheddar cheese / gouda cheese / pickles / red onion

tomato / mayonnaise



* WAGA MIĘSA

** WAGA CAŁEGO DANIA

*** WAGA MIĘSA SUROWEGO (ZALEŻNA OD STOPNIA WYSMAŻENIA)

BURGERY

BURGER / BURGERS

**W NIEDZIELE BURGERY
DOSTĘPNE OD GODZ. 16:00**

WEGEBURGER | 39 ZŁ

grillowany camembert / cukinia / papryka / czerwona cebula /
sałata / majonez / ketchup

gegrillter Camembert / Zucchini / Paprika / rote Zwiebel /
Salat / Mayonnaise / Ketchup |

grilled camembert / zucchini / peppers / red onion /
lettuce / mayonnaise / ketchup

BURGER W SOSIE SEROWYM | 55 ZŁ

(210G***)

wołowina / chorizo / bekon / pikle / czerwona cebula /
sos BBQ / majonez z musztardą / sos serowy

Rindfleisch / Chorizo / Speck / Gurken / rote Zwiebeln /
BBQ-Sauce/Mayonnaise mit Senf/Käse-Sauce /

beef / chorizo / bacon / pickles / red onion /
BBQ sauce / mayonnaise with mustard / cheese sauce

BURGER DIABLO | 58 ZŁ

(210G***)

wołowina / bekon / ser cheddar / mix sałat / pikle / czerwona cebula /
pomidor / ketchup / majonez / sos z papryczek Carolina Reaper!!!

Rindfleisch / Speck / Cheddar-Käse / Salatmischung / Gurken /
rote Zwiebeln / Tomate / Ketchup / Mayonnaise / Carolina Reaper-Pfeffersauce!!!

beef / bacon / cheddar cheese / lettuce mix / pickles / red onion / tomato /
ketchup / mayonnaise / Carolina Reaper pepper sauce!!!

BARDZO OSTRY ! SEHR SCHARF ! VERY SPICY !

* 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, PURPLE,
PINK BERRY, ELDERFLOWER

0,25 L 11 ZŁ



NATURALNA WODA MINERALNA
NIEGAZOWANA

0,33 L 11 ZŁ



NATURALNA WODA MINERALNA
GAZOWANA

0,33 L 11 ZŁ



CYTRYNOWA Z TRAWĄ CYTRYNOWĄ,
BRZOSKWINIOWA Z HIBISKUSEM

0,25 L 11 ZŁ



POMARAŃCZA, JABŁKO
MULTIWITAMINA, GREJFRUT

0,25 L 11 ZŁ



NAPÓJ ENERGETYZUJĄCY

0,25 L 18 ZŁ



NAPÓJ ENERGETYZUJĄCY

0,25 L 20 ZŁ



WIŚNIA, MANDARYNKA
GREJFRUT, IMBIR

0,2 L 16 ZŁ

©2020 The Coca-Cola Company. Wszelkie prawa zastrzeżone.
COCA-COLA, FANTA, SPRITE, KINLEY, CAPPY oraz BUTELKA KONTUROWA są zastrzeżonymi znakami towarowymi The Coca-Cola Company.
©2020 DP Beverages. FUZE TEA jest zastrzeżonym znakiem towarowym DP Beverages.

POLECAMY ZESTAW:

TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY I 55 ZŁ

+



0,25 L W CENIE 11 ZŁ

ZERO CUKRU

NAPOJE GORĄCE

ESPRESSO | 13 ZŁ

DOPPIO | 15 ZŁ

AMERICANO | 13 ZŁ

KAWA BIAŁA | 15 ZŁ

LATTE MACCHIATO | 17 ZŁ

CAPPUCCINO | 17 ZŁ

FLAT WHITE | 19 ZŁ

MOCCA | 21 ZŁ

TOFFEE COFFEE | 21 ZŁ

IRISCH COFFEE | 28 ZŁ

HERBATA | 24 ZŁ

podawana z owocami, sokiem z cytryny i
miodem

COSTA
COFFEE

PIWO Z BECZKI

ŻYWIEC 0,3L | 13 ZŁ

ŻYWIEC 0,5L | 15 ZŁ

ŻYWIEC BIAŁY 0% 0,3L | 13 ZŁ

ŻYWIEC BIAŁY 0% 0,5L | 15 ZŁ

PIWO BUTELKOWE

ŻYWIEC 0,5L | 15 ZŁ

ŻYWIEC PORTER 0,5L | 18 ZŁ

ŻYWIEC BEZALKOHOLOWY 0,5L | 15 ZŁ

HEINEKEN 0,5L | 15 ZŁ

BECK'S 0,33L | 18 ZŁ

PAULANER 0,5L | 18 ZŁ

STELLA ARTOIS 0,33 L | 20 ZŁ

DESPERADOS 0,4L | 16 ZŁ

KARMI 0,4L | 15 ZŁ

WARKA RADLER 0% 0,5L | 15 ZŁ

WINA BIAŁE



ADELE BIANCO
WINO DELIKATNIE PÓŁWYTRAWNE

W ustach delikatne, półwytrawne na podniebieniu, mocno wyczuwalny bukiet kwiatów z przebijającym się aromatem gruszek. Polecamy jako aperitif, idealnie nadaje się również do owoców morza, risotto, makaronów i smażonych ryb.

 Włochy



90 ZŁ



20 ZŁ



AOTEAROA SAUVIGNON BLANC
WINO WYTRAWNE

To bogate i chrupiące wino odzwierciedla piękno jego pochodzenia Marlborough. Z mnóstwem aromatów świeżych owoców tropikalnych i agrestu, a także niuansami bzu czarnego i pokrzywy.



Nowa
Zelandia



140 ZŁ

0%



RIESLING MOSEL FEINHERB
WINO PÓŁWYTRAWNE

Krystalicznie czysty bladożółty cytrynowy kolor. W nosie lekko słodki zapach limonki, świeżego melona, odrobina kokosa. W smaku wyczuwalna brzoskwinia, cytrusy i jabłka Granny Smith. Świetnie komponuje się z sałatkami i kuchnią azjatycką



Niemcy



90 ZŁ



20 ZŁ



SPIER DISCOVER SWEET
WINO PÓLSŁODKIE

Półsłodkie wino z RPA, pachnące brzoskwiniami i muszkatem. Pijąc go można poczuć miłe i delikatne miodowe nuty, przeplatające się z suszonymi brzoskwiniami. Wino wzbogacone delikatnością świeżej kwasowości. Sprawdza się w roli aperitif do deserów, owoców oraz mniej lub bardziej pikantnych dań.



RPA



100 ZŁ



20 ZŁ



MCPETERSON CHARDONNAY
WINO WYTRAWNE

O eleganckim, owocowym profilu. W aromacie wyczuwalne nuty jabłka, gruszek i cytrusów, uzupełnione delikatnym akcentem maślanym. W ustach świeże, harmonijne i dobrze zbalansowane, z przyjemną strukturą i łagodnym finiszem.



Australia



100 ZŁ



20 ZŁ

WINA CZERWONE



ADELE ROSSO WINO DELIKATNIE PÓŁWYTRAWNE

Bogaty bukiet z przyjemnymi nutami żywych, czerwonych jagód, wiśni, jeżyn i śliwki. Intensywny rubinowy kolor z fioletowo-niebieskimi refleksami.

 Włochy



90 ZŁ



20 ZŁ



WINEMAKERS SECRET BARRELS WINO WYTRAWNE

To bogate i chrupiące wino odzwierciedla piękno jego pochodzenia Marlborough. Z mnóstwem aromatów świeżych owoców tropikalnych i agrestu, a także niuansami bzu czarnego i pokrzywy.

 Chile



85 ZŁ



19 ZŁ



PARA DOS MALBEC WINO WYTRAWNE

Para Dos Malbec to czerwone, wytrawne wino z Argentyny. Jasno czerwona barwa. W nosie bukiet dojrzałych wiśni, jagód, jeżyn i malin. Aksamitne i owocowe w ustach. Idealne do pieczonych i grillowanych mięs, pizzy i żółtych serów.

 Argentyna



80 ZŁ



18 ZŁ



IMBUKO ISWITCHI PINOTAGE WINO PÓLSŁODKIE

Słodkie, ciemnoczerwone wino z bukietem i aromatem czerwonych jagód z dojrzałym bananem w połączeniu z nutami pysznej pikantnej wanilii, co prowadzi do przyjemnego finiszu. Idealny partner z dziczyzną, filetem wołowym lub aromatycznym curry.

 RPA



85 ZŁ



17 ZŁ



ELUSIA ROSSO WINO WYTRAWNE

Wykwintne i dżemowe wino łączące w sobie nuty dojrzałych jagód i wyraźnie smaki dżemu wiśniowego, dżemu z dzikich jagód lub ciemnej śliwki. Dojrzałe taniny nadają niezbędną strukturę.

 Włochy



140 ZŁ



24 ZŁ

WINA MUSUJĄCE



RODELIA PROSECCO

WINO BIAŁE / WYTRAWNE

Prosecco o jasnożółtym kolorze z zielonkawymi refleksami, wyróżniający się delikatną i długo utrzymującą się pianą. Elegancki bukiet z nutami cytrusów i zielonego jabłka, żywy i chrupiący na podniebieniu, z czystym i atrakcyjnym finiszem.



Włochy



100 ZŁ



SANT ANNA PROSECCO ROSE

WINO RÓŻOWE / WYTRAWNE

Sant Anna Prosecco Rose Brut powstaje z połączenia winogron Glera, jak w tradycyjnym białym prosecco, z niewielką domieszką ciemnych gron Pinot Noir. Wtórna fermentacja przeprowadzana metodą Charmat, czyli w dużych stalowych kadziach. Radosne, letnie wino o połyskliwej różowej barwie i delikatnym i trwałym musowaniu. Świeże aromaty, wśród których wyróżniają się nuty truskawek



Włochy



100 ZŁ



MARTINI ASTI

WINO BIAŁE / SŁODKIE

Martini Asti to wino musujące, białe, słodkie, uważane za najlepsze wino musujące produkowane we Włoszech. Wytwarzane jest z winogron Moscato Bianco. Posiada orzeźwiający niepowtarzalny smak świeżych słodkich winogron złagodzony umiarkowaną zawartością alkoholu. Doskonały jako dodatek do lodów i owoców.



Włochy



120 ZŁ

CHAMPAGNE



MOËT & CHANDON

DELIKATNIE MUSUJĄCY

Moët & Chandon Brut Impérial to najbardziej uwielbiany szampan świata od 1743r. Odzwierciedla różnorodność i komplementarność trzech szczepów szampańskich winogron: Pinot Noir, Chardonnay oraz Meunier, a także bogactwo najlepszych winnic regionu. Cechują go delikatnie musujące bąbelki i orzeźwiający smak, który zapewnia intensywną owocowość jabłka, brzoskwini oraz aromaty cytrusów i kwiatu lipy. Wspaniale smakuje jako świeży i lekki aperitif, jak również doskonale łączy się z lekką kuchnią ostygami, przegrzebkami, sushi, białymi rybami, z białym mięsem i białymi owocami.



Francja



900 ZŁ

WINA KONESERA



JEAN LEON 3055 WINO CZERWONE / WYTRAWNE

Wytrawne, w kolorze czerwonym. Wiśniowe zabarwienie. Wino bogate w świeże aromaty dojrzałych czerwonych owoców. Wyraźnie odznacza się aromat czarnego pieprzu i przypraw. Posmak dobrze zbalansowany o właściwej kwasowości. Taniny okrągłe, a finisz długotrwały.



Hiszpania

220 ZŁ



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE WINO CZERWONE / WYTRAWNE

Winogrona użyte do produkcji tego wina zostały przed fermentacją poddane podsuszeniu w celu zwiększenia koncentracji przez miesiąc. Wino starzone w beczkach przez okresu dwóch lat. Dostojne, pełne wdzięku i elegancji.



Włochy



230 ZŁ



NEBBIOLO ALBA ARESKA WINO CZERWONE / WYTRAWNE

Nebbiolo Alba jest wytwarzany w 100% z winogron Nebbiolo uprawianych na wzgórzach wokół miasta Alba. Starzony 6 miesięcy w beczkach z dębu. Nos, początkowo miękki i pachnący, z czasem staje się eteryczny, z nutami czerwonych owoców i przypraw. W smaku wytrawne z dobrymi nutami fiołka, maliny i migdałów. Bardzo dobrze komponuje się z mięsem czerwonym, duszonym i serem.



Włochy



240 ZŁ



BOUTARI LEGACY WINO CZERWONE / WYTRAWNE

Wino zostało nazwane 1879 na cześć roku, w którym firma została założona w Naoussa przez Johna Boutarisa. Kolor bordowy. Intensywna złożoność z pierwotnymi aromatami czerwonych jagód, suszonej figi, soku pomidorowego. Aromaty wtórne wynikające z intensywnego starzenia to wanilia, śliwka, prażone orzechy i odrobina pudełka cygar. Pełne, o przyjemnej kwasowości. Bardzo miękkie taniny zapewniają miękkie odczucie w ustach, bogatą gęstość z długim, ciepłym finiszem i posmakiem kakao i czerwonych owoców. Znakomite do czerwonego mięsa, dziczyzny, makaronu z sosem śmietanowym, półmiaska serów.



Grecja



650 ZŁ



MATUA SAUVIGNON BLANC WINO BIAŁE / WYTRAWNE

Orzeźwiająca, z kruchą, niemal wibrującą na podniebieniu kwasowością i cudownie intensywnymi aromatami. Matua dostarcza wszystkiego, czego można oczekiwać po nowozelandzkim Sauvignon Blanc. Jest tutaj bogactwo aromatów tropikalnych jak marakuja, ananas, brzoskwinia oraz owoc liczi. Wprawny nos wychwyci również akcent soku z kwiatów czarnego bzu oraz liście czarnej porzeczki. Nie czuć natomiast alkoholu, którego integracja z elementami struktury jest perfekcyjna.



Nowa
Zelandia



230 ZŁ

WÓDKI



40 ml / 500 ml



OSTOYA | 12 ZŁ / 150 ZŁ

FINLANDIA | 12 ZŁ / 150 ZŁ

BELVEDER | 25 ZŁ / 320 ZŁ

LIKIER, RUM



40 ml

BAILEYS | 15 ZŁ

JAGERMEISTER | 19 ZŁ

SAMBUCA | 20 ZŁ

CAMPARI | 18 ZŁ

BACARDI CARTA BLANCA | 18 ZŁ

BACARDI CARTA NEGRA | 18 ZŁ

APERITIF



100 ml

MARTINI | 18 ZŁ

APEROL | 18 ZŁ

CAMPARI | 18 ZŁ

COGNAC, BRANDY, GIN, TEQUILA



HENNESSY VS | 31 ZŁ

HENNESSY FINE DE COGNAC | 50 ZŁ

HENNESSY XO | 150 ZŁ

MARTELL VS | 20 ZŁ

METAXA 7* | 20 ZŁ

BOMBAY | 20 ZŁ

BULLDOG | 23 ZŁ

JOSE CUERVO SILVER | 18 ZŁ

JOSE CUERVO GOLD | 18 ZŁ

WHISKY

 40 ml / 700ml 

BALLANTINE'S | 15 Zł / 230 Zł

JOHNIE WALKER RED LABEL | 15 Zł / 200 Zł

JOHNIE WALKER BLACK LABEL | 25 Zł / 385 Zł

JOHNIE WALKER BLUE LABEL | 150 Zł / 2100 Zł

CHIVAS 12 YO | 25 Zł / 385 Zł

CHIVAS 18 YO | 42 Zł / 700 Zł

SINGLETON | 25 Zł / 385 Zł

JAMESON | 18 Zł / 260 Zł

JACK DANIELS | 20 Zł / 260 Zł

JACK DANIELS GENTELMAN | 28 Zł / 400 Zł

JACK DANIELS SINGLE BARREL | 40 Zł / 650 Zł

KOKTAJLE ALKOHOLOWE

APEROL SPRITZ | 29 ZŁ

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

CUBA LIBRE | 29 ZŁ

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

PINA COLADA | 29 ZŁ

Rum (40ml) / Malibu (40ml) /
sok ananasowy (80ml) / syrop kokosowy / mleko

SEX ON THE BEACH | 29 ZŁ

Wódka (40ml) / Archers (20 ml) /
sok pomarańczowy (100ml) / sok żurawinowy (100ml)

GIN & TONIC | 29 ZŁ

Gin (40ml) / tonik (120ml)

HUGO SPRITZ | 29 ZŁ

Prosecco (200ml) / woda gazowana (100ml) /
syrop z kwiatu bzu (30ml) / mięta

SŁODKOŚCI Z CUKIERNI DWOREK

MINI BEZA PAVLOVA | 18 ZŁ

z kremem mascarpone i owocami

TARTALETKA | 18 ZŁ

na czarnym kakao z chantilly karmelowym i czarną porzeczką

MONOPORCJE | 18 ZŁ

SERNIK | 18 ZŁ

palona biała czekolada / mango marakuja



O DOSTĘPNOŚĆ ZAPYTAJ OBSŁUGI

DESERY



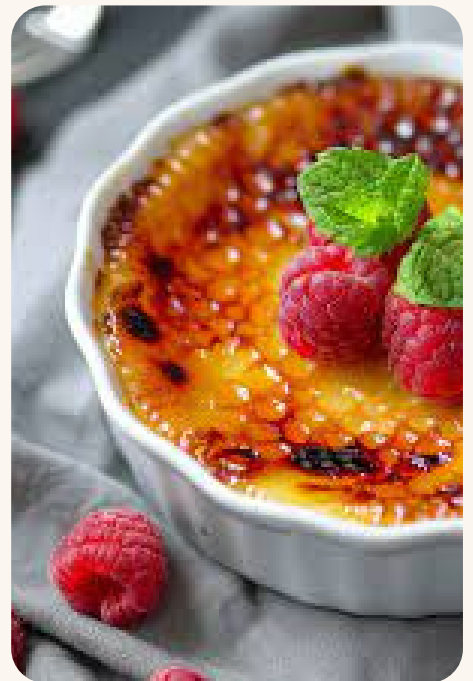
SOKI ZE ŚWIEŻO WYCISKANYCH OWOCÓW | 27 ZŁ

Pomarańczowy z hiszpańskich pomarańczy
Pomarańczowo - Grejpfrutowy
Jabłkowo - Marchewkowy



KAWA MROŻONA | 24 ZŁ

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



CREME BRULEE | 24 ZŁ

DESERY



PŁONĄCE NALEŚNIKI | 25 ZŁ

naleśniki czekoladowe / mascarpone / banan
bita śmietana



PUCHAR LODÓW PISTACJOWYCH | 27 ZŁ

rzemieśnicze lody pistacjowe / gruszka
olej z prażonych pestek dyni / bita śmietana

DESERY



SUFLET CZEKOLADOWY | 26 ZŁ

z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną



SZARLOTKA JABŁKOWA | 26 ZŁ

z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną

DESERY



MALINY NA CIEPŁO | 27 ZŁ

z lodami waniliowymi



LODOWA RÓŻA | 27 ZŁ

* DOSTĘPNA W SEZONIE WIOSENNO-LETNIM

z lodami waniliowymi
musem truskawkowym
bitą śmietaną i kawałkami truskawek

DESERY



PUCHAR LEŚNY | 27 ZŁ

z lodami owocowymi
owocami leśnymi i bitą śmietaną



PUCHAR CZEKOLADOWY | 27 ZŁ

z lodami czekoladowymi
polewą czekoladową,
bitą śmietaną i kawałkami czekolady