

## *Przystawki*

## *Starters*

## *Vorspeisen*

### *Śledź w jogurcie z jabłkiem*

Hering in yogurt                      Hering im Apfel-Joghurt  
- 29 zł. -

### *Carpaccio z łososia*

Salmon carpaccio                      Lachs-Carpaccio  
- 39 zł. -

### *Carpaccio z polędwicy wołowej*

Sirloin carpaccio                      Rinder-Filet-Carpaccio  
- 42 zł. -

### *Salatka z krewetkami i avocado*

Salad with shrimps                      Salatteller mit gebackenen Garnelen  
- 49 zł. -

### *Salatka grecka z sosem tzatziki*

Greek salad with Tzatziki                      Griechischer Salat mit Tzatziki  
- 35 zł. -

### *Salatka z grillowanym kurczakiem i sosem tysiąc wysp*

Chicken salad                      Salatteller mit gegrilltem Hähnchen  
- 37 zł. -

## *Zupy*

## *Soups*

## *Suppen*

### *Żurek staropolski na zakwasie*

Polish traditional soup                      Saure Mehlsuppe  
- 21 zł. -

### *Zupa rybna z boczkiem*

Fish soup with bacon                      Fischesuppe mit Speck  
- 24 zł. -

### *Zupa dnia(zapytaj kelnera)*

The soup of the day (ask waiter)                      Suppe des Tages(Fragen Sie  
- 22 zł. -                      den Kellner)



## ***Makarony***

## ***Pasta***

## ***Nudelgerichte***

***Linguine a'la carbonara*** - 41 zł. -

***Linguine z lososiem i szpinakiem*** - 48 zł. -

with salmon and spinach mit Lachs und Spinat

## ***Dania z ryb***

### ***Fish dishes***

### ***Fischspeisen***

***Dorsz z pieca z pieczonymi ziemniakami i sałatką***

Oven cod with potatoes and salad

*Ofen Dorsch mit Kartoffeln und Salat*

- 64 zł. -

***Dorsz pod orzechową pierzynką , sezonowymi warzywami z grilla i ryżem***

Cod under a nutcrust, grilled seasonal vegetables, and rice

*Dorsch unter einer Erdnusskruste, gegrilltes Gemüse der Saison und Reis*

- 67 zł. -

***Steak z łososią z sałatką i ryżem***

Salmon steak with salad and rice *Lachssteak mit Salat und Reis*

- 69 zł. -

***Łosoś duszony w białym winie z gotowanymi warzywami i szpinakiem***

Salmon stewed in white wine with boiled vegetables and spinach

*In Weißwein gedünsteter Lachs mit gekochtem Gemüse und Spinat*

- 72 zł. -

***Morszczuk zapiekany w sosie porowym***

Hake baked in leek sauce

*Seehecht in Lauchsauce gebacken*

- 54 zł. -

***Morszczuk pieczony podany z sałką Boschetti***

Baked hake with Boschetti salsa

*Gebackener Seehecht mit Boschetti-Salsa*

- 57 zł. -

**Drób**  
**Poultry dishes Geflügel-speisen**

***Pierś kurczaka pieczona z Mozzarellą w cieście francuskim ,  
frytkami i sałatką***

Chicken breast baked with Mozzarella in puff pastry, fries, and salad  
*Hähnchenbrust mit Mozzarella in Blätterteig, Pommes und Salat gebacken*  
- 49 zł. -

***Pierś kurczaka faszerowana kurkami z sosem Blue-Cheese,  
gotowanymi warzywami i pieczonymi ziemniakami***

Chicken breast stuffed with chanterelles and Blue-Cheese sauce  
with vegetables and baked potatoes  
*Hähnchenbrust gefüllt mit Pfifferlingen und Blauschimmelkäsesoße  
mit gekochtem Gemüse und Ofenkartoffeln*  
- 53 zł. -

***Pieczona pierś kaczki z sosem żurawinowym i pieczonymi  
ziemniakami***

Roasted duck breast with cranberry sauce and baked potatoes  
*Gebratene Entenbrust mit Preiselbeersoße und Ofenkartoffeln*  
- 79 zł. -

***Dania wegetariańskie***  
***Vegetarian dishes Vegetarische Gerichte***

***Kotleciki z selera z sosem pomidorowym i sałatką  
podane z pieczonymi ziemniakami***

Celery cutlets with tomato sauce and salad  
*Selleriekoteletts mit Tomatensauce und Salat*  
- 44 zł. -

**Wieprzowina**  
**Schweinefleisch**                      **Pork dishes**

***Kotlet schabowy z kapustą zasmażaną i pieczonymi ziemniakami***

Pork chop with fried cabbage and baked potatoes  
*Schweinekotelett mit gebratenem Kohl und Ofenkartoffeln*  
- 54 zł. -

***Sznicel "Cordon Bleu" z sałatką i frytkami***

"Cordon Bleu" schnitzel with salad and fries  
*"Cordon Bleu" Schnitzel mit Salat und Pommes*  
- 55 zł. -

***Polędwiczka wieprzowa w cieście francuskim  
w sosie kurkowym z pieczonymi ziemniakami***

Pork tenderloin in puff pastry in a chanterelle sauce with roasted potatoes  
*Schweinefilet im Blätterteig in Pfifferlingsoße mit Ofenkartoffeln*  
- 59 zł. -

***Polędwiczka wieprzowa z fetą i szpinakiem ,  
sezonowe warzywa z grilla i sos żurawinowy***

Pork tenderloin with feta cheese and spinach,  
seasonal grilled vegetables and cranberry sauce  
*Schweinefilet mit Feta-Käse und Spinat ,  
gegrilltes Gemüse der Saison und Preiselbeersöße*  
- 62 zł. -

***Pieczeń z dzika w sosie leśnym z kaszą gryczaną***

Wild hog with forest mushrooms sauce with buckwheat  
*Wildschweinbraten in Waldpilzsoße mit Buchweizengrütze*  
- 82 zł. -

***Policzki wieprzowe w sosie chrzanowym i kapustą zasmażaną***

Pork cheeks in horseradish sauce and fried cabbage  
*Schweinebacken in Meerrettichsauce und gebratenem Kohl*

- 59 zł. -

## **Wołowina**

**Beef**

**Rindfleisch**

***Stek z polędwicy wołowej w sosie z zielonego pieprzu podany na fasolce szparagowej z pieczonymi ziemniakami***

Sirloin steak in green pepper sauce served on string beans with baked potatoes

*Lendensteak in grüner Pfeffersosse mit Bohnenspargel und Ofenkartoffeln*  
**- 119 zł. -**

***Stek z polędwicy z ciemnym sosem czosnkowym,***

***sezonowymi warzywami z grilla i pieczonymi ziemniakami***

Sirloin steak with dark garlic sauce, grilled vegetables and baked potatoes

*Lendensteak mit dunkler Knoblauchsauce, gegrilltem Gemüse der Saison und Ofenkartoffeln*

**- 119 zł. -**

## **Jagnięcina**

**Lamb**

**Lamm**

***Połędwiczki jagnięce z sezonowymi warzywami z grilla i pieczonymi ziemniakami***

Lamb tenderloin with seasonal grilled vegetables and baked potatoes

*Lammfilet mit gegrilltem Gemüse der Saison und Ofenkartoffeln*

**- 120 zł. -**

***Serdecznie zapraszamy i życzymy smacznego !***

***Bon Appetit!***

***Guten Appetit!***