

# Menu

## PRZEKĄSKI

### APPETIZER & ENTRIES

**Tatar wołowy z szalotką, musztarda dion, pikle, jajko / 36zł**  
*Beef tartare, shallots, Dijon mustard, chanterelles, egg*  
*Rindertatar mit Schalotte, Dijon-Senf, eingelegtes Gemüse, Eier*  
 1/2/6/13

**Śledź w śmietanie z jabłkiem, szalotka szczypior, rzodkiewka / 19zł**  
*Herring in sour cream, with apple, shallots, chives, radish*  
*Hering in Shane mit Apfel, Schalotte, Schnittlauch, Rettich*  
 1/5/6/9

**Rilletes z wędzonego łosia z serkiem philadelphia, koprem włoskim i sałatką z cytrusów / 28zł**  
*Smoked salmon rilletes with philadelphia cheese, fennel and citrus salad*  
*Räucherlachs-Rilletes mit Philadelphia-Käse, Fenchel und Zitrus Salat*  
 5/9/12/13



## ZUPY

### SOUPS & SUPPEN

**Żurek na tradycyjnym zakwasie z białą kiełbasą i jajkiem / 16zł**  
*Sour rye soup with white sausage and egg*  
*Saure Mehlsuppe mit Weißwurst und Ei*  
 1/2/5/13

**Żurek w chlebie, sos czosnkowy / 25zł**  
*Sour rye soup in bread, garlic sauce*  
*Saure Mehlsuppe in Brot, Knoblauchsoße*  
 1/2/5/13

**Zupa gulaszowa / 18zł**  
*Goulash soup*  
*Gulaschsuppe*  
 10/13

**Rosół z kaczki, pierożki z mięsem, warzywa / 18zł**  
*Duck broth, meat dumplings, vegetables*  
*Ente Brühe, Teigtaschen mit Fleisch, Gemüse*  
 1/2/10/13

**Krem warzywny sezonowy / 16zł**  
*Soup with seasonal vegetables*  
*Suppe mit Gemüse der Saison*  
 1/5/7/8/10/12/13

## SALAŃKI

### SALADS & SALATE



**Salatka z grzybami, szpinakiem, jajem poche, pomidorem i grillowanym regionalnym serem ślubowskim typu halloumi, grzanki / 48zł**  
*Salad with mushrooms, spinach, poche egg, tomato and grilled regional halloumi cheese, toasts*  
*Salat mit Champignons, Spinat, pochiertes Ei, Tomate und gegrilltem regionalen Halloumi-Käse, Toasts*  
 1/2/5/7/13

**Salatka z kurczakiem kukurydzianym, jajem przepiórczym, pomidorem, ogórkiem, sos cezar, grzanki / 34zł**  
*Salad with corn chicken, quail egg, tomato, cucumber, Caesar sauce, toast*  
*Salat mit Maishuhn, Wachtelei, Tomate, Gurke, Caesarsauce, Toast*  
 2/5/6/7/13

**Salatka z wędzonym pstrągiem kłodzkim, granatem, ogórkiem, pomidorkami koktajlowymi w sezamie i winigrem cytrusowym, grzanki / 34zł**  
*Salad with smoked trout, pomegranate, cucumber, cherry tomatoes, and sesame and citrus vinaigrette, croutons*  
*Salat mit geräucherter Forelle, Granatapfel, Gurke, Cherytomaten und Sesam und Zitrusvinaigrette, Croutons*  
 1/2/6/9/13

## JESIENNE MENU

### SEASONAL & SAISONALE

**Carpaccio z sarny, długodojrzewający ser emilgrana, rukola, oliwa dyniowa / 27zł**  
*Roe deer carpaccio, long-maturing Emilgrana cheese, arugula, pumpkin oil*  
*Reh-Carpaccio, lang gereifter Emilgrana-Käse, Rucola, Kürbisöl*  
 5/7/13

**Zupa krem grzybowy z ravioli ze szpinakiem i ricottą / 21zł**  
*Mushroom cream soup with ravioli with spinach and ricotta*  
*Champignoncremesuppe mit Ravioli mit Spinat und Ricotta*  
 1/2/5/12/13

**Comber z sarny z sosem śliwkowym, puree ziemniaczane z pastą z wędzonego czosnku / 87zł**  
*Saddle of venison with plum sauce, puree with smoked garlic paste*  
*Rehrücken mit Pflaumensauce, Püree mit geräucherter Knoblauchpaste*  
 1/5/10/12/13

**Filet z kaczki z sosem demi glace na regionalnym winie z winnicy Jaworek, rajske jabłka, kluski śląskie / 49zł**  
*Duck fillet with demi glace sauce on regional wine, apple, Silesian dumplings*  
*Entenfillet mit Demi-Glace-Sauce auf regionalem Wein, Apfel, schlesische Klöße*  
 1/2/10/13

**Dorsz na sałatce z jarmużem i dynią, jajo poche, ryż / 58zł**  
*Cod on kale and pumpkin salad, poche egg, rice*  
*Kabeljau auf Grünkohl und Kürbissalat, pochiertes Ei, Reis*  
 1/2/5

**Salatka z grzybami, szpinakiem, jajem poche, pomidorem i grillowanym regionalnym serem ślubowskim typu halloumi, grzanki / 48zł**  
*Salad with mushrooms, spinach, poche egg, tomato and grilled regional halloumi wedding cheese, toasts*  
*Salat mit Champignons, Spinat, pochiertes Ei, Tomate und gegrilltem regionalen Halloumi-Hochzeitskäse, Toasts*  
 1/2/5/13



## STEKI

### SALADS & SALATE



**Skomponuj swój zestaw!**

**DO POŁĘDWICY WOŁOWEJ WYBIERZ DODATKI I SOS!**

**SOSY DO WYBORU: masło ziołowe, pieprzowy, gorgonzola**

*Create your set!*  
*For the beef sirloin, choose additions and a sauce.*  
*Sauces to choose from: butter, pepper sauce, gorgonzola sauce*

*Erstellen Sie Ihr Set!*  
*Für das Rinderfilet wählen Sie Zugaben und eine sauce.*  
*Saucen zur Auswahl: Butter, Pfeffer sauce, Gorgonzola Sauce*

1/3/5/6/7/10/12/13

**95zł / zestaw**

### ALERGENY / ALLERGENS / ALLERGENE

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| 1 Dwtlenek siarki                  | 8 Orzeszki ziemne - Erdnüsse - Peanuts   |
| 2 Jaja - Eier - Eggs               | 9 Ryby - Fisch - Fish                    |
| 3 Lubin - Lupine - Lupine          | 10 Seler - Sellerie - Celery             |
| 4 Mięczaki - Weichtiere - Molluscs | 11 Skorupiaki - Krebstiere - Crustaceans |
| 5 Mleko - Milch - Milk             | 12 Soja - Soja - Soy                     |
| 6 Gorczyca - Senf - Mustard        | 13 Gluten - Gluten - Gluten              |
| 7 Orzechy - Nüsse - Nuts           | 14 Sezam - Sesam - Sesame                |

# Menu

## DANIA TRADYCYJNE

### APPETIZER & ENTRIES

#### Sznicel wieprzowy z jajkiem / 21zł

Schnitzel with egg  
Schnitzel mit Ei  
2/13

#### Schab w sosie grzybowym / 27zł

Pork loin in mushroom sauce  
Schweinefilet in Pilzsauce  
1/5

#### Kurczak kukurydziany supreme / 23zł

Corn chicken supreme  
Mais Hühnchen Supreme  
1/2/6/13

#### Domowe, świeżo tarte placki ziemniaczane ze śmietaną / 25zł

Freshly homemade potato rosti with sour cream  
Frische Kartoffelpuffer mit Sahne  
2/5/13

#### Placki ziemniaczane z gulaszem wołowym po węgiersku / 35zł

Hungarian style potato rosti  
Kartoffelpuffer mit Rindsgulasch  
2/5/13

#### Pierogi z kaczką i sosem śmietanowym z pesto (6szt.) / 35zł

Dumplings with duck and cream sauce with pesto  
Teigtaschen mit Ente und Sahnesauce mit Pesto  
2/5/13

## DODATKI

### SALADS & SALATE

#### Frytki / 8zł

Fries / Pommes frites

#### Frytki stekowe / 8zł

Fries / Pommes frites

#### Świeże sałaty / 12zł

Fresh Lettuce / Frischer Salat

#### Surówka azylowa / 9zł

Seasonal salad / Salat der Saison

#### Puree ziemniaczane z pastą z wędzonego czosnku / 8zł

Puree with smoked garlic paste / Püree mit geräucherter Knoblauchpaste / 5

#### Ziemniaki z wody / 8zł

Boiled potatoes / Gekochte Kartoffeln / 5

#### Kluski śląskie / 8zł

Silesian dumplings / Schlesische Klöße / 2/13

#### Grzanki z masłem czosnkowym / 7zł

Garlic butter toast / Toasts mit Knoblauchbutter / 2/5/13/14

## MENU NA KOLACJĘ - OD 17.00 ZAPYTAJJCIE KELNERA O OFERTĘ!

Menu for the evening - from 17.00 Ask the waiter for an offer!  
Abendmenü - ab 17.00 Uhr. Fragen Sie den Kellner nach einem Angebot!

## NAPOJE I ALKOHOLE W DRUGIEJ KARCIE MENU

Drinks and alcohol on the second menu card  
Getränke und Alkohol auf der zweiten Menu



## MAKARONY

### SALADS & SALATE

#### Makaron papardelle z kurczakiem kukurydzianym w sosie śmietanowym z pesto ziołowym / 30zł

Papardelle with chicken corn in a cream sauce with herb pesto  
Papardelle mit Hühnchen Mais in Sahnesauce mit Kräuterpesto  
2/5/13

#### Makaron papardelle z dynią, grzybami i jarmużem / 35zł

Papardelle with pumpkin, mushrooms and kale  
Papardelle mit Kürbis, Champignons und Grünkohl  
1/2/6/13

## PLACUSZKI ROSTI

### SALADS & SALATE

#### Placuszki rosti z batatów z rucolą, sosem mango-jalapeno i koprem włoskim

Rosti from sweet potatoes with rucola, mango-jalapeno sauce and fennel  
Pfannkuchenroste aus Süßkartoffeln mit Rucola, Mango-Jalapeno-Sauce und Fenchel  
2/5/9/10/13

#### Do wyboru z:

With / Mit:

#### Grillowanym kurczakiem kukurydzianym / 39zł

Grilled corn chicken / Gegrilltes Hühnchen  
1/2/6/13

#### SERAMI REGIONALNYMI ŚLUBOWSKIMI / 33zł

Regional cheeses / Regionaler Käse  
5

  
POLSKIE SKARB  
KULINARNE  
WYMIAR 100g  
Danie wyróżnione  
na szlaku:  
POLSKIE SKARB  
KULINARNE

## DANIA DLA DZIECI

### SALADS & SALATE

#### Rosół z kaczki z makaronem / 12zł

Duck broth with noodles  
Entenbrühe mit Nudeln  
10/12/13

#### Nugettsy z kurczaka kukurydzianego z frytkami lub uśmiechami ziemniaczanymi, świeże warzywa / 23zł

Corn chicken nuggets with french fries or potato smiles, fresh vegetables  
Corn Chicken Nuggets mit Pommes frites oder Kartoffellächeln, frisches Gemüse  
2/5/13

#### Kluski śląskie w sosie śmietanowym, surówka / 16zł

Silesian dumplings in cream sauce, salad  
Schlesische Teigtaschen in Sahnesauce, Salat  
2/5/13

## W NASZEJ KUCHNI - SEZONOWE DANIA I LOKALNE PRODUKTY!

In our kitchen - seasonal dishes and local products!  
In unserer Küche - saisonale Gerichte und lokale Produkte!

## SPRAWDŹCIE W MENU, CO POLECA SZEFL KUCHNI!

Check what the chef recommends!  
Überprüfen Sie, was der Küchenchef empfiehlt!

# Napoje i desery

## KAWY

### COFFEE & KAFFEE

Kawa czarna / 10zł

Black coffee  
Schwarzer Kaffee

Espresso / 9zł

Podwójne espresso / 15zł

Double espresso  
Doppelt espresso

Latte Machiatto / 14zł

Cappuccino / 12zł

Kawa po irlandzku / 12zł

Irish coffee  
Irischer Kaffee



SERWUJEMY  
KAWĘ VERGNANO

## HERBATY

### TEA & TEE

#### HERBATY RICHMONT Z NATURALNEGO SUSZU

Czarne: Earl Grey, Ceylon / 10zł  
Black Tea / Schwarzer Tee

Miętowa / 10zł  
Mint tea / Pfefferminztee

Herbaty owocowe / 10zł  
Fruit tea / Fruchtetea

Zielone: Yerba Mate Lemon, Jasmine, Grundpowder / 10zł  
Green tea / Gruner Tee

### Oferta specjalna

#### HERBATA AZYLOWA 0,5l / 15zł

Idealne połączenie cytrusów z korzenną nutką kory  
cynamonu, aromatycznym goździkiem i miodem

Azyl's tea with fresh fruit, cinnamon and honey  
Azyl-Tee mit frischem Obst, Zimt, und Honig

## DESERY

### DESSERTS & DESSERTS

Sernik Szefa Kuchni / 17zł

Cheesecake  
Käsekuchen  
1/2/5/13

Tarta z owocami leśnymi i kruszoną beza / 18zł

Tart with forest fruit and crushed meringue  
Tarte mit Waldfrüchten und zerkleinertem Baiser  
2/5/8/12/13/14


## ZIMNE NAPOJE

### COLD BEVERAGES & KALTE GETRÄNKE

 0,25l / 8zł

  0,25l / 8zł

 0,25l / 8zł

 0,25l / 8zł

 0,25l / 8zł

 0,25l / 12zł

Woda mineralna niegazowana 0,33l / 6zł  
Still mineral water  
Mineralwasser ohne Kohlensäure

Woda mineralna gazowana 0,33l / 6zł  
Sparkling water  
Mineralwasser mit Kohlensäure

Woda mineralna dzbanek 1,3l / 14zł  
Sparkling water  
Mineralwasser mit Kohlensäure

Sok owocowy dzbanek 1,3l / 20zł  
Juice in a jug / Saft in einem Krug



## ŚWIEŻE SOKI

### FRESH JUICES & FRISCHE SAFT

Pomarańczowy lub grejfrutowy / 16zł

Orange juice – Orangensaft  
Grapefruit juice – Grapefruitsaft

Jabłkowy lub marchwiowy / 14zł

Apple Juice – Apfelsaft /  
Carrot juice – Karottensaft

OFERTĘ ALKOHOLI - SPRAWDZICIE NA DRUGIEJ STRONIE



# Alkohole

## PIWO

### KEG BEER & FASSBIER

Żywiec 0,3l / 10zł

Żywiec 0,5l / 12zł

## PIWO BUTELKOWE

### BOTTLE BEER & FLASCHENBIER

Żywiec 0,5l / 16zł

Żywiec Białe 0,5l / 16zł

Żywiec Sesyjne IPA 0,5l / 16zł

Żywiec Amerykańskie Pszeniczne 0,5l / 16zł

Żywiec Free 0,5l / 14zł

Żywiec Free 0,3l / 12zł

Franziskaner Weissbier / 18zł

## PIWO KRAFTOWE / 18ZŁ

CRAFT BEER

## WÓDKI

### VODKA & WODKA

Wódka biała 40ml / 9zł

Finlandia 40ml / 11zł

Absolut 40 ml / 11zł

Śliwowica 40 ml / 16zł

Żubrówka 40ml / 9zł

Żołądkowa gorzka 40ml / 9zł

## LIKIERY

### LIQUEUR - LIQUEURS

Advocat 40ml / 6zł

Baileys Cream 40ml / 13zł

Jagermeister 40ml / 14zł

Malibu 40ml / 9zł

Kahlua 40ml / 9,5l

## TEQUILA

Tequila Sierra Silver 40ml / 15zł

Tequila Sierra Gold 40ml / 15zł

## DRINKI

### DRINKS

Aperol Spritz / 26zł

Cuba Libre / 28zł

Tequila Sunrise / 30zł



## WHISKEY

Ballantines Finest 40ml / 13zł

Ballantines Gold Seal 12 YO 40ml / 19zł

J.W. Red Label 40ml / 13zł

J.W. Black Label 12 YO 40ml / 22zł

Chivas Regal 12 YO 40ml / 19zł

Jack Daniel's 40ml / 14zł

Jim Beam 40zł / 13zł

## RUM

Rum Bacardi 40ml / 15zł

Rum 40ml / 9zł

## WINO

### WINE & WEIN

#### BIAŁE

La Rustica Malvasia Semi Sweet 85 / 16zł

Borgoantico Bianco del Borgo Semi Sweet 85 / 16zł

Nero D'Avola Rosato Dry (rose) 75 / 14zł

Nespoli Pinot Bianco Dry 120zł

#### CZERWONE

La Rustica Bonarda Semi Sweet 75 / 14zł

Obello Rosso Bonarda Semi Dry 85 / 16zł

Fico Grande Sangiouse Dry 95 / 18zł

Passivento Barrone Dry 130zł

#### MUSUJĄCE

Prosecco 85 / 16zł

Lambrusco White & Rose 75zł

#### WINO AZYLOWE BIAŁE I CZERWONE 75 / 14ZŁ

Table wine / Tafelwein

## GRZANE WINO GALICYJSKIE Z OWOCAMI / 18ZŁ

MULLED WINE WITH FRUIT / GLÜHWEIN MIT FRÜCHTEN

## COGNAC, BRANDY

Martell V.S.O.P 40ml / 35zł

Hennessy Fine De Cognac 40ml / 25zł

Camus Cognac V.S. De Luxe 40ml / 28zł

Martell V.S. 40ml / 35zł

Metaxa 5\* 40ml / 13zł

Stock Brandy 84 Reserva 40ml / 14zł

Boulard Calvados 40ml / 35zł

## GIN

Gin Lubuski 40ml / 9zł

Gin Gordons 40ml / 15zł

Gin Bickens 40ml / 13zł

## VERMOUTH

Martini Bianco 100ml / 15zł

Martini Extra Dry 100ml / 15zł

Martini Rosso 100ml / 15zł