

# Menu

## PRZEKĄSKI

### STARTER & VORSPEISE

**Tatar wołowy z szalotką, musztarda dijon, 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, szalotką, szczypior, rzodkiewka / 19zł**  
*Herring in sour cream, with apple, shallots, chives, radish*  
 Hering in Shane mit Apfel, Schalotte, Schnittlauch, Rettich  
 1/5/6/9

**Rillettes z gęsi, sałatka z jabłkiem, gruszką i koprem włoskim, winegret buraczany / 28zł**  
*Goose rillettes, salad with apple, pear and fennel, beetroot vinaigrette*  
 Gänse-Rillettes, Salat mit Apfel, Birne und Fenchel, Rote-Bete-Vinaigrette  
 2/6/10/13



## 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 / 22zł**  
*Sour rye soup in bread, garlic sauce*  
 Saure Mehlsuppe in Brot, Knoblauchsauce  
 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



**Sałatka z grillowanym regionalnym serem ślubowskim typu halloumi, dynia, burak, brukselka, pomidor, ogórek, sos cezar, grzanki / 48zł**  
*Salad with grilled regional halloumi cheese, pumpkin, beetroot, Brussels sprouts, tomato, cucumber, Caesar sauce, toasts*  
 Salat mit gegrilltem regionalen Halloumi-Käse, Kürbis, Rote Bete, Rosenkohl, Tomato, Gurke, Caesarsauce, Toasts  
 2/5/7/8/13

**Sałatka 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, Tomato, Gurke, Caesarsauce, Toast  
 2/5/6/7/13

**Sałatka z wędzonym pstrągiem kłodzkim, granatem, ogórkiem, pomidorkami koktajlowymi w sezamie i winegretem 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

## GĘSINA NA MARCINA

### JESIENNE DANIA SZEFA KUCHNI SEASONAL & SAISONALE

**Rillettes z gęsi, sałatka z jabłkiem, gruszką i koprem włoskim, winegret buraczany (przystawka) / 28zł**  
*Goose rillettes, salad with apple, pear and fennel, beetroot vinaigrette (starter)*  
 Gänse-Rillettes, Salat mit Apfel, Birne und Fenchel, Rote-Bete-Vinaigrette (Vorspeise)  
 2/6/10/13

**Zupa krem sezonowy z ravioli ze szpinakiem i ricottą / 21zł**  
*Seasonal cream soup with ravioli with spinach and ricotta*  
 Suppe mit Gemüse der Saison mit Ravioli mit Spinat und Ricotta  
 1/2/5/12/13

**Makaron spaghetti z pesto z buraka, dynia, burak, ser kozi i mozzarella, migdały / 29zł**  
*Spaghetti with beetroot pesto, pumpkin, beetroot, goat cheese and mozzarella, almonds*  
 Spaghetti mit Rote-Bete-Pesto, Kürbis, Rote Bete, Ziegenkäse und Mozzarella, Mandeln  
 2/5/7/8/13

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

**Udko z gęsi konfitowane, krokiet z kaszy, grzybów i twarogu, modra kapusta, sos demi glace / 89zł**  
*Confit goose leg, groats, mushrooms and cottage cheese croquet, red cabbage, demi glace sauce*  
 Confit Gänsekeule, Grütze, Champignons und Quarkkroket, Rotkohl, Demi Glace Sauce  
 1/2/10/13

**Pieczony jesiotr syberyjski z rozmarynem, makaron perłowy z selerem naciowym i koprem włoskim, rybny sos veloute / 69zł**  
*Baked sturgeon with rosemary, pearl pasta with celery and fennel, fish veloute sauce*  
 Gebackener Stör mit Rosmarin, Perlnudeln mit Sellerie und Fenchel, Fisch-Veloute-Sauce  
 5/9/10/13



## STEKI Z POŁĘDWICY

### STEAKS & STEAKS



### POŁĘDWICA WOŁOWA Z DODATKAMI I SOSEM / 98ZŁ ZESTAW

Sami skomponujcie swój zestaw!

### 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

98zł / zestaw

### ALERGENY / ALLERGENS / ALLERGENE

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| 1 Dwtlenek siarki                  | 8 Orzeszki ziemne - Erdnüsse - Peanuts   |
| 2 Jaja - Eier - Eggs               | 9 Ryby - Fisch - Fish                    |
| 3 Łubin - 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

### TRADITIONAL & TRADITIONELLE

#### Szynceł wieprzowy z jajkiem / 21zł

Schnitzel with egg  
Schnitzel mit Ei  
2/13

#### Schab z kością w sosie grzybowym / 33zł

Pork loin with bone in mushroom sauce  
Schweinelende mit Knochen 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

### SIDE COURSES & BEILAGE

#### Frytki / 8zł

Fries / Pommes frites

#### Frytki stekowe / 8zł

Fries / Pommes frites

#### Świeże sałaty / 12zł

Fresh Lettuce / Frischer Salat

#### Surówka dnia / 9zł

Seasonal salad / Salat der Saison

#### Puree ziemniaczane / 8zł

Puree / Püree / 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 ZAPYTAJ CIE 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

### PASTA & PASTA

#### 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 spaghetti z pesto z buraka, dynia, burak, ser kozi i mozzarella, migdały / 29zł

Spaghetti with beetroot pesto, pumpkin, beetroot, goat cheese and mozzarella, almonds  
Spaghetti mit Rote-Bete-Pesto, Kürbis, Rote Bete, Ziegenkäse und Mozzarella, Mandeln  
2/5/7/8/13

## ROSTI Z BATATÓW

### SWEET POTATO ROSTI

### & RÖSTI AUS SÜSSKARTOFFELN

#### 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:

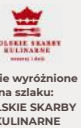
With / Mit:

#### Grillowanym kurczakiem kukurydzianym / 39zł

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

#### SERAMI REGIONALNYMI ŚLUBOWSKIMI / 33zł

Regional cheeses / Regionaler Käse  
5



Danie wyróżnione  
na śniadku:  
POLSKIE SKARBYS  
KULINARNE

## DANIA DLA DZIECI

### FOR KIDS & FÜR KINDER

#### Rosołek z kaczki z makaronem / 12zł

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

#### Nuggetsy z kurczaka 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

#### Spaghetti bolognese z parmezanem / 24zł

Spaghetti bolognese with Parmesan cheese  
Spaghetti Bolognese mit Parmesankäse  
2/5/10/13

## 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 SZEFE 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

Fondant z żelką malinową z lodami o smaku  
szarlotki / 18zł

Fondant with raspberry jelly with apple pie ice cream  
Fondant mit Himbeergelee mit Apfelkucheneis  
2/5/7/13

Deser Azylowy / 15zł

Dessert of the day  
Dessert des Tages

## 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

PIWA Z WROCŁAWSKIEGO BROWARU KRAFT DAILY.

Do wyboru:

- klasyczny pils
- piwo pszeniczne w tradycyjnym stylu hefeweizen
- piwo w stylu white IPA
- ciemny lager
- piwo w stylu ciemny lager z naturalnym sokiem malinowym oraz miodem
- bezalkoholowe, limonkowe w stylu IPA

\*O DOSTĘPNOŚĆ ZAPYTAJ KELNERA

## 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

BIĄŁE

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