

# Menu

## PRZEKĄSKI

### STARTER & VORSPEISE

**Tatar wołowy z szalotką, musztarda dijon, pikle, jajko, pieczywo, masło / 36zł**  
*Beef tartare, shallots, Dijon mustard, chanterelles, egg, bread, butter*  
*Rindertatar mit Schalotte, Dijon-Senf, eingelegtes Gemüse, Eier, Brot, Butter*  
 1/2/5/6/13

**Śledź w śmietanie z jabłkiem, szalotka, szczypior, rzodkiewka, pieczywo, masło / 19zł**  
*Herring in sour cream, with apple, shallots, chives, radish*  
*Hering in Shane mit Apfel, Schalotte, Schnittlauch, Rettich*  
 1/5/6/9/13

**Ceviche z łososia, koper włoski, kapary, oliwki, burak piklowany, rukola, grzanka / 38zł**  
*Salmon ceviche, fennel, capers, olives, pickled beetroot, arugula, toast*  
*Lachs-Ceviche, Fenchel, Kapern, Oliven, eingelegte Rote Bete, Rucola, Toast*  
 9/12/13



## ZUPY

### SOUPS & SUPPEN

**Żurek na tradycyjnym zakwasie z białą kiełbasą i jajkiem / 18zł**  
*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, 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

## SALĄTKI

### SALADS & SALATE



**Salatka 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, Tomate, Gurke, Caesarsauce, Toasts*  
 2/5/7/8/13

**Salatka z kurczakiem kukurydzianym, jajem przepiórczym, pomidorkiem koktajlowym, 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 rostbefem sous vide, pieczarką smażoną na maśle, warzywa, grzanki / 49zł**  
*Salad with sous vide roast beef, mushrooms fried in butter, vegetables, toasts*  
*Salat mit Sous Vide Roastbeef, in Butter gebratenen Champignons, Gemüse, Toast*  
 5/10/12/13

## SZEF KUCHNI POLECA

### CHEF RECOMMENDS

### CHEFKOCH EMPFIEHLT

**Ceviche z łososia, koper włoski, kapary, oliwki, burak piklowany, rukola, grzanka / 38zł**  
*Salmon ceviche, fennel, capers, olives, pickled beetroot, arugula, toast*  
*Lachs-Ceviche, Fenchel, Kapern, Oliven, eingelegte Rote Bete, Rucola, Toast*  
 9/12/13

**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

**Salatka z rostbefem sous vide, pieczarką smażoną na maśle, warzywa, grzanki / 49zł**  
*Salad with sous vide roast beef, mushrooms fried in butter, vegetables, toasts*  
*Salat mit Sous Vide Roastbeef, in Butter gebratenen Champignons, Gemüse, Toast*  
 5/10/12/13

**Filet z kaczki sous vide z sosem demi glace na regionalnym winie z winnicy Jaworek, puree z modrej kapusty, kluski śląskie / 56zł**  
*Duck fillet with demi glace sauce on regional wine, red cabbage puree, Silesian dumplings*  
*Entenfilet mit Demi-Glace-Sauce auf regionalem Wein, Rotkohlpüree, schlesische Klöße*  
 1/2/5/10/13



**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

**Łosoś w ziołowej panierce, puree z groszku i czarnych oliwek, brukselka i pomidorki koktajlowe blanszowane w sezamie / 69zł**  
*Salmon in herb coating, pea and black olive puree, Brussels sprouts and cherry tomatoes blanched in sesame*  
*Lachs im Kräutermantel, Erbsen- und Schwarze-Oliven-Püree, Rosenkohl und in Sesam blanchierte Kirschtomaten*  
 5/7/9/13/14

## STEKI Z POŁĘDWICY

### STEAKS & STEAKS



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

Sami skomponujcie swój zestaw!

**SOSY DO WYBORU:**  
 masło ziołowo-czosnkowe, pieprzowy, gorgonzola

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

*Erstellen Sie Ihr Set!*  
*Für das Rinderfilet wählen Sie Zugaben und eine sauce.*  
*Saucen zur Auswahl: Kräuter-Knoblauchbutter, 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 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

### TRADITIONAL & TRADITIONELLE

#### Sznyceł wieprzowy z jajkiem / 25zł

Schnitzel with egg  
Schnitzel mit Ei  
2/13

#### Schab z kością w sosie grzybowym / 38zł

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 / 37zł

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 ZAPYTAJCIE 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

#### Spaghetti bolognese z parmezanem / 29zł

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

## 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



Danie wyróżnione  
na szlaku:  
POLSKIE SKARB  
KULINARNE

#### Do wyboru z:

With / Mit:

#### Grillowanym kurczakiem kukurydzianym / 39zł

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

#### SERAMI REGIONALNYMI ŚLUBOWSKIMI / 35zł

Regional cheeses / Regionaler Käse  
5

## DANIA DLA DZIECI

### FOR KIDS & FÜR KINDER

#### Rosołek z kaczki z makaronem / 15zł

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

## 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 SZEFEKUCHEM!

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

# Napoje i desery

## KAWY

COFFEE &amp; KAFFEE

Kawa czarna / 10zł  
Black coffee  
Schwarzer Kaffee

Espresso / 10zł

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 &amp; 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 / Fruchtetee

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

## DESERY

DESSERTS &amp; DESSERTS

Sernik Szeфа 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

## HERBATY ZIMOWE

WINTER TEA &amp; WINTERTEE

### HERBATA AZYLOWA 0,5l / 16zł

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

*Nowości!*

### HERBATY Z ALKOHOLOWYMI LIKIERAMI TATRATEA

#### HERBATA CYTRUSOWA / 23zł

Herbata Richmond czarna ceylon, likier TATRATEA CYTRUSOWY 32%, cytryna, goździki, miód

Richmont black ceylon tea, TATRATEA 32% liqueur, lemon, cloves  
Richmont schwarzer Ceylon-Tee, TATRATEA 32% Likör, Zitronen, Nelken

#### HERBATA BRZOSKWINIOWA / 23zł

Herbata Richmond mango, likier TATRATEA BRZOSKWINIOWY 42%, pomarańcza, goździki, miód

Richmont peach-mango tea, TATRATEA liqueur 42%, orange, cloves, honey  
Richmont Pfirsich-Mango Tee, TATRATEA Likör 42%, Orange, Nelken, Honig

#### HERBATA OWOCE LEŚNE / 23zł

Herbata Richmond owoce leśne, likier TATRATEA OWOCE LEŚNE 62%, pomarańcza, goździki, miód

Richmont tea, forest fruit, TATRATEA 62% liqueur, orange, cloves, honey  
Richmont Tee, Waldfrucht, TATRATEA 62% Likör, Orange, Nelken, Honig

## ZIMNE NAPOJE

COLD BEVERAGES &amp; KALTE GETRÄNKE

Coca-Cola 0,25l / 8zł

FANTA 0,25l / 8zł  
Sprite

KINLEY 0,25l / 8zł

fuze tea 0,25l / 8zł

Cappy 0,25l / 8zł

BURN ENERGY DRINK 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 / 22zł  
Juice in a jug / Saft in einem Krug



## ŚWIEŻE SOKI

FRESH JUICES &amp; 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 / 16zł

Żywiec Free 0,3l / 13zł

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 / 19zł

Żubrówka 40ml / 9zł

Żołądkowa gorzka 40ml / 9zł

## LIKIERY

LIQUEUR – LIQUEURS

Advocat 40ml / 8zł

Baileys Cream 40ml / 13zł

Jagermeister 40ml / 15zł

Malibu 40ml / 9zł

Kahlua 40ml / 10zł

## TEQUILA

Tequila Sierra Silver 40ml / 15zł

Tequila Sierra Gold 40ml / 15zł

## DRINKI

DRINKS

Aperol Spritz / 28zł

Cuba Libre / 28zł

Tequila Sunrise / 30zł



## WHISKEY

Ballantines Finest 40ml / 15zł

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 / 16zł

Jim Beam 40zł / 14zł

## 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 / 18zł

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 / 15zł

Stock Brandy 84 Reserva 40ml / 15zł

Boulard Calvados 40ml / 35zł

## GIN

Gin Lubuski 40ml / 9zł

Gin Gordons 40ml / 15zł

Gin Bickens 40ml / 13zł

## VERMOUTH

Martini Bianco 100ml / 17zł

Martini Extra Dry 100ml / 17zł

Martini Rosso 100ml / 17zł