

Menu

PRZYSTAWKI

STARTER & VORSPEISE

Śledź w śmietanie z jabłkiem, szalotka, szczypior, rzodkiewka, pieczywo, masło / 24zł

Herring in sour cream, with apple, shallots, chives, radish
Hering in Shane mit Apfel, Schalotte, Schnittlauch, Rettich
1/5/6/9/13

Tatar wołowy, pickle, gorczyca, żółtko, grzanka / 65zł

Beef tartare, pickles, mustard seeds, yolk, toast
Rindertatar, Gurken, Senfkörner, Eigelb, Toast
1/2/5/6/13

GĘSINA NA MARCINA

GOOSE & GANS

Assiette z gęsi z żelką z buraka (przystawka) / 18zł

Goose assiette with beetroot jelly (starter)
Gänse-Assiette mit Rote-Bete-Gelee (Vorspeise)
2/5/10/13

Gęsina, portobello, kaszotto z burakiem, popcorn gryczany / 62zł

Goose, portobello, beetroot kashotto, buckwheat popcorn
Gänsebäuchlein, Portobello, Rote-Beete-Kashotto, Buchweizen-Popcorn
1/5/10/12/13



ZUPY

SOUPS & SUPPEN

Żurek na tradycyjnym zakwasie z białą kiełbasą i jajkiem / 20zł

Sour rye soup with white sausage and egg
Saure Mehlsuppe mit Weißwurst und Ei
1/2/5/13

Żurek na tradycyjnym zakwasie z białą kiełbasą i jajkiem serwowany w chlebie / 29zł

Sour rye soup with white sausage and egg in bread
Saure Mehlsuppe mit Weißwurst und Ei im Brot
1/2/5/13

Tradycyjne flaki / 20zł

Tripe soup / Kutteln Suppe
10/13

Rosół z kaczki, pierożki z mięsem, warzywa / 20zł

Duck broth, meat dumplings, vegetables
Ente Brühe, Teigtaschen mit Fleisch, Gemüse
1/2/10/13

SALAŃKI

SALADS & SALATE



Sałatka z kurczakiem, boczkiem, jajem i serem emilgrana, pomidorek koktajlowy, ogórek, sos cezar, grzanki / 35zł

Salad with chicken, bacon, egg and emilgrana cheese, cherry tomato, cucumber, Caesar sauce, croutons
Salat mit Huhn, Speck, Ei und Emilgrana-Käse, Kirschtomaten, Gurken, Caesar-Sauce, Croutons
2/5/6/7/13

Sałatka z grzybami, ślubowskim twarogiem wędzonym, burakiem i gruszką, winogret z buraka, słonecznik, rukola i szpinak, grzanki / 35zł

Salad with mushrooms, smoked cottage cheese, beetroot and pear, beetroot vinaigrette, sunflower seeds, arugula and spinach, croutons
Salat mit Pilzen, geräuchertem Hüttenkäse, Rote Bete und Birne, Rote-Bete-Vinaigrette, Sonnenblumenkerne, Rucola und Spinat, Croutons
5/6/13

Sałatka z wołowiną po burgundzku, świeże warzywa, pickle, sos cezar, grzanki / 74zł

Burgundy-marinated beef salad with fresh vegetables, pickles, Caesar sauce and toasts
Burgunder-mariniertes Rindfleischsalat mit frischem Gemüse, Gurken, Caesar-Sauce und Toast
5/6/13

JESIENNE

AUTUMN DISHES & HERBSTGERICHTE

Zupa grzybowa z pierożkami z kaszą i grzybami / 21zł

Mushroom soup with dumplings with porridge and mushrooms
Pilzsuppe mit Knödeln mit Brei und Pilzen
2/5/13



Sandacz w tymianku, kruszonka z boczku, polenta z kurkami, espuma ziołowo-limonkowa, świeży szpinak, oliwa dyniowa / 79zł

Zander in thyme, bacon crumble, polenta with chanterelles, herb-lime espuma, pumpkin oil, fresh spinach
Zander in Thymian, Bacon Crumble, Polenta mit Pfifferlingen, Kräuter-Limetten-Espuma, Kürbisöl, frischer Spinat
1/5

Półdewiczka w sosie borowikowym, fondue z dyni, chips z topinamburu / 65zł

Sirloin in boletus sauce, pumpkin fondue, Jerusalem artichoke chips
Roastbeef in Steinpilzsauce, Kürbisfondue, Topinambur-Chips
5/13



Kurczak supreme kukurydziany, oliwa dyniowa, puree z dyni, świeże sałaty, jarmuż / 51zł

Corn supreme chicken, pumpkin oil, pumpkin puree, fresh lettuce, kale
Corn Supreme Chicken, Kürbisöl, Kürbispuree, frischer Salat, Grünkohl
5

Wege tagliatelle, tapenada grzybowa, pietruszka, dynia, borowik, portobello, grzyby shimeji, jarmuż / 48zł

Vege tagliatelle, mushroom tapenade, parsley, pumpkin, boletus, portobello, shimeji mushrooms, kale
Vegetarische Tagliatelle, Pilztapenade, Petersilie, Kürbis, Steinpilze, Portobello, Shimeji-Pilze, Grünkohl
2/5/13



WOŁOWINA

STEAKS & STEAKS



STEK FILET MIGNON Z DODATKIEM I SOSEM / 150ZŁ ZESTAW

Skomponujcie swój zestaw!

DO WYBORU:

frytki / ziemniaki

masło ziołowo-czosnkowe / sos pieprzowy / sos serowy lazur

Create your set!

For the beef entrecote steak or roast beef, choose additions and a sauce. Additions to choose from: fries / potatoes / salad mix / herbal-garlic butter / pepper sauce / azure blue cheese sauce

Erstellen Sie Ihr Set!

Für das Entrecote-Steak vom Rind oder Roastbeef wählen Sie Zugaben und eine Sauce.

Zugaben zur Auswahl: Pommes / Kartoffeln / Salatmix / Kräuter-Knoblauchbutter / Pfeffer sauce / azurblauer Käse Sauce
1/3/5/6/7/10/12/13

150zł / zestaw

ALERGENY / ALLERGENS / ALLERGENE

- 1 Dzwulenek siarki
- 2 Jaja - Eier - Eggs
- 3 Lubin - Lupine - Lupine
- 4 Mięczaki - Weichtiere - Molluscs
- 5 Mleko - Milch - Milk
- 6 Gorczyca - Senf - Mustard
- 7 Orzechy - Nüsse - Nuts

- 8 Orzeszki ziemne - Erdnüsse - Peanuts
- 9 Ryby - Fisch - Fish
- 10 Seler - Sellerie - Celery
- 11 Skorupiaki - Krebstiere - Crustaceans
- 12 Soja - Soja - Soy
- 13 Gluten - Gluten - Gluten
- 14 Sezam - Sesam - Sesame

Menu

DANIA TRADYCYJNE

TRADITIONAL & TRADITIONELLE

Sznicel wieprzowy z jajkiem / 27zł

Schnitzel with egg
Schnitzel mit Ei
2/13

Domowe, świeżo tarte placki ziemniaczane ze śmietaną / 28zł

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

Placki ziemniaczane z gulaszem wołowym po węgiersku / 40zł

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

Pierogi z kaczką, sosem borowikowym i pesto (8szt.) / 48zł

Dumplings with duck and boletus sauce with pesto
Teigtaschen mit Ente und Steinpilz-Sauce mit Pesto
2/5/13

Opiekane wege pierogi z kaszą i wędzonym twarogiem ślubowskim, grzyby, mus z kiszzonej kapusty / 36zł

Fried vege dumplings with groats and smoked cottage cheese, mushrooms, sauerkraut mousse
Gebratene vege Teigtaschen mit Grütze und geräucherter Hüttenkäse, Champignons, Sauerkrautmousse
7/12

DODATKI

SIDE COURSES & BEILAGE

Frytki / 11zł

Fries / Pommes frites

Ziemniaki z wody / 8zł

Boiled potatoes / Gekochte Kartoffeln / 5

Puree ziemniaczane / 10zł

Puree / Püree / 5

Kluski śląskie / 12zł

Silesian dumplings / Schlesische Klöße / 2/13

Grzanki z masłem czosnkowym / 8zł

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

Surówka z czerwonej kapusty z gruszką, migdałami i słonecznikiem / 10zł

Red cabbage soup with pear, almonds and sunflower seeds
Rotkohlsuppe mit Birne, Mandeln und Sonnenblumenkernen
1/6/7

Rucola, migdały, oliwa / 10zł

Rucola, almonds, and olive oil
Rucola, Mandeln und Olivenöl
7

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!



DANIA DLA DZIECI

FOR KIDS & FÜR KINDER

Rosołek z kaczki z makaronem / 15zł

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

Naleśniki na słodko

z dżemem, serkiem waniliowym lub nutellą / 25zł

Sweet pancakes with jam, vanilla cheese or nutella
Süße Pfannkuchen mit Marmelade, Vanille-Käse oder Nutella
2/5/7/13

Nuggetsy z kurczaka z frytkami, świeże warzywa / 29zł

Corn chicken nuggets with french fries
Corn Chicken Nuggets mit Pommes frites, frisches Gemüse
2/5/13

DESERY

DESSERTS & NACHSPEISEN

Sernik Philadelphia / 25zł

Cheesecake
Käsekuchen
1/2/5/13

Szarlotka z rokitnikiem, brandy snap orzechowy, lody jagodowe / 25zł

Apple pie with sea buckthorn, brandy nut snap, blueberry ice cream
Apfelkuchen mit Sanddorn, Brandy-Nuss-Schnaps, Heidelbeereis
2/5/7/13

NAPOJE I ALKOHOLE

DRINKS AND ALCOHOL
GETRÄNKE UND ALKOHOL

Ofertę napoi i alkoholi sprawdzicie w osobnej karcie menu

The offer of beverages and alcohols you can check in a separate menu card

Das Angebot an Getränken und Alkoholen können Sie in einer separaten Speisekarte einsehen

W NASZEJ KUCHNI - SEZONOWE DANIA I LOKALNE PRODUKTY!

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