

Menu

PRZYSTAWKI

STARTER & VORSPEISE

Śledź w śmietanie z jabłkiem, szalotka, szczypior, rzodkiewka, pieczywo, masło / 25zł
Herring in sour cream, with apple, shallots, chives, radish
Hering in Shane mit Apfel, Schalotte, Schnittlauch, Rettich
 1/5/6/9/13

Tatar wołowy, pikle, gorczyca, żółtko, grzanka / 65zł
Beef tartare, pickles, mustard seeds, yolk, toast
Rindertatar, Gurken, Senfkörner, Eigelb, Toast
 1/2/5/6/13



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 / 24zł
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

SALATKI

SALADS & SALATE



Salatka z kurczakiem, boczkiem, jajem i serem emilgrana, pomidorek koktajlowy, ogórek, sos cezar, grzanki / 37zł
Salad with chicken, bacon, egg and emilgrana cheese, chery tomato, cucumber, Caesar sauce, croutons
Salat mit Huhn, Speck, Ei und Emilgrana-Käse, Kirschtomaten, Gurken, Caesar-Sauce, Croutons
 2/5/6/7/13

Salatka z czarną soczewicą i smażonym ravioli z grzybami, szpinak, rukola, pomidorek koktajlowy, burak, jabłko, sos z sera camembert / 37zł
Salad with black lentils and fried dumplings with mushrooms, spinach, arugula, chery tomato, beetroot, apple, camembert cheese sauce
Salat mit schwarzen Linsen und gebratenen Knödeln mit Champignons, Spinat, Rucola, Cherytomaten, Rote Beete, Apfel, Camembert-Käsesauce
 2/5/12/13

Salatka z wołowiną po burgundzku, świeże warzywa, pikle, 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

DANIA SZEFA KUCHNI

SPECIAL DISHES & SPEZIALITÄTEN

Krem z buraka z pierogami z kaszą, konfitura z czerwonej cebuli, ser kozí / 21zł
Beetroot cream soup with groats stuffed dumplings, red onion jam, goat cheese
Rote-Bete-Creme-Suppe mit Grütze gefüllte Knödel, Rote-Zwiebel-Marmelade, Ziegenkäse
 1/2/5/13

Noga z kaczki z kluskami śląskimi, czerwona kapusta na ciepło z głosem / 73zł
Duck leg with Silesian dumplings, roast sauce, red cabbage
Entenkeule mit schlesischen Klößen, Bratensoße, Rotkraut
 1/2/5/13

Pieczeń wieprzowa z puree ziemniaczanym, sos pieprzowy, surówka / 50zł
Roast pork with mashed potatoes, pepper sauce, salad
Schweinebraten mit Kartoffelpüree, Pfeffer sauce, Salat
 1/5/13

Kurczak supreme kukurydziany, oliwa dyniowa, puree z dyni, świeże sałaty, jarmuż / 55zł
Corn supreme chicken, pumpkin oil, pumpkin puree, fresh lettuce, kale
Corn Supreme Chicken, Kürbisöl, Kürbispüree, frischer Salat, Grünkohl
 5

Filet z lososia w sezamie, gratin dyniowe, świeże sałaty, emulsja ziołowa z cytrusami / 59zł
Salmon fillet in sesame, pumpkin gratin, herbal emulsion with citrus, salad
Lachsfilet in Sesam, Kürbisgratin, Kräuteremulsion mit Zitrus, Salat
 5/9/14

Wege tagliatelle dyniowe, brukselka, jarmuż, parmezan, pesto / 36zł
Veggie pumpkin tagliatelle, Brussels sprouts, kale, Parmesan cheese, and pesto
Veggie-Kürbis-Tagliatelle, Rosenkohl, Grünkohl, Parmesankäse und Pesto
 2/5/7/13

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 Dwałtlenek 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 Cluten - Gluten - Gluten |
| 7 Orzechy - Nüsse - Nuts | 14 Sezam - Sesam - Sesame |

Menu

DANIA TRADYCYJNE

TRADITIONAL & TRADITIONELLE

Sznycel wieprzowy z jajkiem / 30zł

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 geräuchertem Hüttenkäse, Champignons, Sauerkrautmousse
7/12

DODATKI

SIDE COURSES & BEILAGE

Frytki / 12zł

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

DANIA DLA DZIECI

FOR KIDS & FÜR KINDER

Rosolek 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

Płonące lody szarlotka w migdałach z gorącymi wiśniami / 25zł

Ice cream: apple pie in almonds with hot cherries
Eis: Apfelkuchen in Mandeln mit heißen Kirschen
1/2/5/7/13

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!

Napoje i desery

KAWY

COFFEE & KAFFEE

Kawa czarna / 10zł

Black coffee
Schwarzer Kaffee

Espresso / 10zł

Podwójne espresso / 15zł

Double espresso
Doppelt espresso

Latte Machiatto / 15zł

Cappuccino / 14zł

Kawa po irlandzku / 20zł

Irish coffee
Irischer Kaffee



SERWUJEMY
KAWĘ VERGNANO

HERBATY

TEA & TEE

HERBATY RICHMONT Z NATURALNEGO SUSZU

Czarne: Earl Grey, Ceylon / 12zł
Black Tea / Schwarzer Tee

Miętowa / 12zł
Mint tea / Pfefferminztee

Herbata owocowa / 12zł
Fruit tea / Fruchtee

Zielone: Yerba Mate Lemon, Jasmine,
Gundpowder / 12zł
Green tea / Gruner Tee

DESERY

DESSERTS & DESSERTS

Sernik Philadelphia / 25zł

Cheesecake
Käsekuchen
1/2/5/13

Płonące lody szarlotka w migdałach z gorącymi wiśniami / 25zł

Ice cream: apple pie in almonds with hot cherries
Eis: Apfelmuchen in Mandeln mit heißen Kirschen
1/2/5/7/13

HERBATY ZIMOWE

WINTER TEA & WINTERTEE

HERBATA AZYLOWA 0,5l / 18zł

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

Herbata z Tatratea

HERBATY Z ALKOHOLOWYMI LIKIERAMI TATRATEA NA CIEPŁO LUB MROŻONE

HERBATA CYTRUSOWA / 25zł

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 / 25zł

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 / 25zł

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 & KALTE GETRÄNKE

 0,25l / 10zł

  0,25l / 10zł

 0,25l / 10zł

 0,25l / 10zł

 0,25l / 10zł

 0,25l / 13zł

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 / 24zł
Juice in a jug / Saft in einem Krug



ŚWIEŻE SOKI

FRESH JUICES & FRISCHE SAFTE

Pomarańczowy lub grejpfrutowy / 17zł
Orange juice - Orangensaft
Grapefruit juice - Grapefruitsaft

Jabłkowy lub marchwiowy / 17zł
Apple Juice - Apfelsaft /
Carrot juice - Karottensaft

OFERTĘ ALKOHOLI - SPRAWDZICIE NA DRUGIEJ STRONIE

Alkohole

PIWO

KEG BEER & FASSBIER

Żywiec 0,3l / 12zł

Żywiec 0,5l / 16zł

PIWO BUTELKOWE

BOTTLE BEER & FLASCHENBIER

Żywiec 0,5l / 17zł

Żywiec jasny lekki 4,5% 0,4l / 20zł

Żywiec Sesyjne IPA 0,5l / 17zł

Żywiec Pszeniczne IPA 0,5l / 17zł

Porter ciemny 0,5l / 17zł

Żywiec 0% 0,5l / 16zł

Żywiec 0% 0,3l / 14zł

PIWO KRAFTOWE / 20ZŁ

CRAFT BEER

PIWA Z WROCŁAWSKIEGO BROWARU KRAFT DAILY.

RÓŻNE RODZAJE

* O DOSTĘPNOŚĆ ZAPYTAJ KELNERA

WÓDKI

VODKA & WODKA

Wódka biała 40ml / 12zł

Wódka Bocian 40ml/0,5l 12/90zł

Wódka Wyborowa 40ml/0,5l 12/90zł

Wódka Finlandia 40ml/0,5l 12/109zł

Absolut 40ml/0,5l 12/109zł

Śliwowica 40 ml / 19zł

Żubrówka Lemongrass 40ml / 10zł

Żołądkowa gorzka 40ml / 12zł

GIN

Gin Gordons 40ml / 15zł

Gin Bickens 40ml / 15zł

TEQUILA

Tequila Sierra Silver 40ml / 17zł

Tequila Sierra Gold 40ml / 17zł



WINO

WINE & WEIN

O kartę win poproś naszą Obsługę!

DRINKI

DRINKS

Aperol Spritz / 28zł

Cuba Libre / 26zł

Tequila Sunrise / 30zł

Blue Lagoon / 28zł

Daiquiri / 26zł

COGNAC, BRANDY

Martell V.S.O.P 40ml / 35zł

Hennessy Fine De Cognac 40ml / 28zł

Camus Cognac V.S. De Luxe 40ml / 28zł

Martell V.S. 40ml / 35zł

Metaxa 5° 40ml / 20zł

Stock Brandy 84 Reserva 40ml / 20zł

Boulard Calvados 40ml / 35zł

WHISKEY

Ballantines Finest 40ml / 17zł

Ballantines Gold Seal 12 YO 40ml / 20zł

J.W. Red Label 40ml / 15zł

J.W. Black Label 12 YO 40ml / 22zł

Chivas Regal 12 YO 40ml / 20zł

Jack Daniel's 40ml / 20zł

Jim Beam 40ml / 17zł

LIKIERY

LIQUEUR - LIQUEURS

Tatratea / butelka 40ml - 25zł

VERMOUTH

Martini Bianco 100ml / 17zł

Martini Extra Dry 100ml / 17zł

Martini Rosso 100ml / 17zł