

## Menu

## PRZYSTAWKI

## STARTER &amp; VORSPEISE

Śledź w śmietanie z jabłkiem, ziemniaki, pigwa, chrust z pora, pieczywo, masło / 25zł

Herring in cream with apple, potatoes, quince, leek brushwood, bread, butter

Hering in Sahne mit Apfel, Kartoffeln, Quitte, Lauchreisig, Brot, Butter

1/5/6/9/13

Tatar z polędwicy wołowej, pikle, gorczyca, żółtko, grzanka / 65zł

Beef tartare, pickles, mustard seeds, yolk, toast

Rindertatar, Gurken, Senfkörner, Eigelb, Toast

1/2/5/6/13

Buleczka BAO z kaczką, modrą kapustą i sezamem / 25zł

BAO with duck, red cabbage and sesame

BAO mit Ente, Rotkohl und Sesam

1/2/5/12/13/14

Rillettes z gęsi na kaszance z konfiturą z gruszki i dyni / 25zł

Goose rillettes on black pudding with pear and pumpkin jam

Gänse-Rillettes auf Blutwurst mit Birnen-Kürbis-Marmelade

2/5/13/14



## ZUPY

## SOUPS &amp; SUPPEN

Żurek na tradycyjnym zakwasie z białą kielbasą 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 kielbasą 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

Rosół z kaczki, pierożki z mięsem, warzywa / 21zł

Duck broth, meat dumplings, vegetables

Ente Brühe, Teigtaschen mit Fleisch, Gemüse

1/2/10/13

Tradycyjne flaki / 24zł

Tripe soup / Kutteln Suppe

10/13

Zupa grzybowa z kładzionymi kluskami / 21zł

Mushroom soup with dumplings

Pilzsuppe mit Knödeln

1/2/5/10/13

## DANIA TRADYCYJNE

## TRADITIONAL &amp; TRADITIONELLE



Sznyceł wieprzowy z jajkiem, do wyboru: puree, frytki lub opiekane ziemniaki, surówka / 45zł

Pork schnitzel with egg, choice of: puree, fries or roasted potatoes, salad

Schweineschnitzel mit Ei, wahlweise: Püree, Pommes oder Bratkartoffeln, Salat

2/5/13

Pierogi z kaczką, sos mimolette, rucola (8szt.) / 59zł

Dumplings with duck, mimolette sauce, arugula (8 pcs.)

Teigtaschen mit Ente, Mimolettesauce, Rucola (8 Stk.)

1/2/5/10/12/13

Pierogi Pani Miec i własnoręcznie robione, z serami ślubowskimi i śmietaną (8szt.) / 32zł

Handmade dumplings, with cottage cheese and cream (8pcs.)

Handgemachte Knödel mit Hüttenkäse und Sahne (8stk.)

5/13

Placki ziemniaczane z gulaszem wołowym po węgiersku / 40zł

Potato pancakes with Hungarian beef goulash

Kartoffelpuffer mit ungarischem Rindergulasch

2/5/13

Placki ziemniaczane ze śmietaną / 28zł

Potato pancakes with sour cream

Kartoffelpuffer mit Sauerrahm

2/5/13

## DANIA SZEFA KUCHNI

## SPECIAL DISHES &amp; SPEZIALITÄTEN

## GĘSINA NA ŚWIĘTEGO MARCINA

Rillettes z gęsi na kaszance z konfiturą z gruszki i dyni / 25zł (przystawka)

Goose rillettes on black pudding with pear and pumpkin jam (starter)

Gänse-Rillettes auf Blutwurst mit Birnen-Kürbis-Marmelade (Vorspeise)

2/5/13/14

Noga z gęsi konfitowana, modra kapusta z jabłkiem, ziemniaki opiekane w łupinie, sos pieprzowy / 67zł

Confit goose leg, red cabbage with apple, roasted potatoes in the shell, pepper sauce

Confitierte Gänsekeule, Rotkohl mit Apfel, Bratkartoffeln in der Schale, Pfeffersauce

1/5/10/12

Kurczak supreme kukurydziany, kukurydza w kolbie, puree z białych warzyw z tymiankiem, surówka / 55zł

Corn supreme chicken, corn on the cob, puree of white vegetables with thyme, coleslaw

Corn Supreme Chicken, Maiskolben, Püree aus weißem Gemüse mit Thymian, Krautsalat

5

Sandacz na masle ziołowym, ziemniaki opiekane z oregano, gruszka i seler naciowy, sos kurkowo-rakowy / 78zł

Zander in herb butter, roasted potatoes with oregano, pear and celery

Zander in Kräuterbutter, Bratkartoffeln mit Oregano, Birne und Sellerie

1/5/9/11

## WOŁOWINA

## STEAKS &amp; STEAKS



STEK FILET MIGNON

Z DODATKIEM I SOSEM / 150ZŁ ZESTAW

Skomponujcie swój zestaw!

DO WYBORU:

frytki / ziemniaki

masło czosnkowe / sos pieprzowy / sos serowy

Create your set!

For the beef entrecote steak or roast beef, choose additions and a sauce.

Additions to choose from: fries / potatoes / salad mix / garlic butter /

pepper sauce / 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 / Knoblauchbutter /

Pfeffer sauce / Käse Sauce

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

150zł / zestaw

## ALERGENY / ALLERGENS / ALLERGENE

- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| 1 Dvutlennek siarki               | 8 Orzeszki ziemne - Erdnüsse - Peanuts   |
| 2 Jaja - Eier - Eggs              | 9 Ryby - Fisch - Fish                    |
| 3 Łubin - Lupine - Lupine         | 10 Seler - Sellerie - Celery             |
| 4 Młczaki - 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

## MAKARONY

### SALADS & SALATE

#### Makaron conchiglioni z kaczką, dynią, jarmużem i marchewką / 39zł

Conchiglioni pasta with duck, pumpkin, kale and carrots  
Conchiglioni-Nudeln mit Ente, Kürbis, Grünkohl und Karotten  
1/2/5/12/13

#### Strozzapreti z grzybami, natka pietruszki, jarmuż, dynia / 45zł

Strozzapreti with mushrooms, parsley, kale, pumpkin  
Strozzapreti mit Pilzen, Petersilie, Grünkohl, Kürbis  
2/5/13

## SALATKI

### SALADS & SALATE

#### Salatka z pieczoną dynią i serem pleśniowym, sałata rzymska, cykorria, jabłko, dressing słonecznikowy, grzanki / 38zł

Salad with baked pumpkin and blue cheese, mini Roman, chicory, apple, sunflower dressing, croutons  
Salat mit gebackenem Kürbis und Blauschimmelkäse, Mini-römischer, Chicorée, Apfel, Sonnenblumendressing, Croutons  
2/5/7/10/13/14

#### Salatka z kurczakiem, boczkiem, jajem poche i serem emilgrana, pomidorek koktajlowy, ogórek, sos cezar, grzanki / 45zł

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, Toast  
2/5/6/7/13

## DODATKI

### SIDE COURSES & BEILAGE

#### Frytki / 12zł

Fries / Pommes frites

#### Ziemniaki z wody / 8zł

Boiled potatoes / Gekochte Kartoffeln / 5

#### Puree ziemniaczane / 10zł

Puree / Püree / 2/5

#### Grzanki z masłem czosnkowym / 8zł

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

#### Surówka dnia / 10zł

Salad of the day  
Salat des Tages

#### Mix sałat z warzywami i prażonymi pestkami, sos winegret / 12zł

Mix of lettuces with vegetables and roasted seeds, vinaigrette sauce  
Salatmischung mit Gemüse und gerösteten Kernen, Vinaigrette-Sauce

7



## DANIA DLA DZIECI

### FOR KIDS & FÜR KINDER

#### Rosółek z kaczki z makaronem / 15zł

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

#### Pierogi Pani Meci własnoręcznie robione, z serami ślubowskimi i śmietaną (5szt.) / 20zł

Handmade dumplings, with cottage cheese and cream (xxszt.)  
Handgemachte Knödel mit Hüttenkäse und Sahne (5szt.)  
5/13

#### 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

#### Fondant czekoladowy z kruszonką orzechową, lodami waniliowymi i sosem z owoców leśnych / 25zł

Chocolate fondant with nut crumble, vanilla ice cream and forest fruit sauce  
Schokoladenfondant mit Nussstreuseln, Vanilleeis und Waldfruchtsauce  
2/5/7/13

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

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

# Napoje

## KAWY

COFFEE & KAFFEE

**Kawa czarna / 10zł**

Black coffee  
Schwarzer Kaffee

**Espresso / 10zł**

**Podwójne espresso / 15zł**

Double espresso  
Doppelt espresso

**Latte Machiatto / 15zł**

**Cappuccino / 15zł**

**Kawa po irlandzku / 25zł**

Irish coffee  
Irischer Kaffee

## HERBATY

TEA & TEE

### HERBATY RICHMONT Z NATURALNEGO SUSZU

**Czarne: Earl Grey, Ceylon / 15zł**

Black Tea / Schwarzer Tee

**Miętowa / 15zł**

Mint tea / Pfefferminztee

**Herbaty owocowe / 15zł**

Fruit tea / Fruchtetee

**Zielone: Yerba Mate Lemon, Jasmine,**

**Gundpowder / 15zł**

Green tea / Gruner Tee



## 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

### Herbaty z Tatratea

**HERBATY Z ALKOHOLOWYMI LIKIERAMI TATRATEA NA CIEPŁO LUB MROŻONE**

**HERBATA CYTRUSOWA / 29zł**

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, Zitrone, Nelken

**HERBATA BRZOSKWINIOWA / 29zł**

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 / 29zł**

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 / 15zł**

Sparkling water / Mineralwasser mit Kohlensäure

**Sok owocowy dzbanek 1,3l / 25zł**

Juice in a jug / Saft in einem Krug



## ŚWIEŻE SOKI

FRESH JUICES & FRISCHE SAFT

**Pomarańczowy lub grejpfrutowy / 18zł**

Orange juice - Orangensaft  
Grapefruit juice - Grapefruitsaft

**Jabłkowy lub marchwiowy / 18zł**

Apple Juice - Apfelsaft /  
Carrot juice - Karottensaft

# Alkohole

## PIWO

KEG BEER & FASSBIER

Żywiec 0,3l / 15zł

Żywiec 0,5l / 17zł

## PIWO BUTELKOWE

BOTTLE BEER & FLASCHENBIER

Żywiec 0,5l / 18zł

Żywiec różne rodzaje 0,5l / 18zł

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 / 15zł

Wódka Bocian 40ml/0,5l 15/90zł

Wódka Wyborowa 40ml/0,5l 15/90zł

Wódka Finlandia 40ml/0,5l 15/109zł

Absolut 40ml/0,5l 15/109zł

Śliwowica 40 ml / 20zł

Żubrówka Lemongrass 40ml / 10zł

Żołądkowa gorzka 40ml / 15zł

## GIN

Gin Różowy 40ml / 18zł

Gin Bickens 40ml / 18zł

## TEQUILA

Tequila BLANCO 100% AGAVE 40ml / 39zł

Tequila RESPOSADO 100% AGAVE 40ml / 39zł

Tequila MI CAMPO 40ml / 30zł

Tequila 40ml / 20zł

## LIKIERY

LIQUEUR – LIQUEURS

Tatratea / butelka 40ml - 25zł



## WINO

WINE & WEIN

O kartę win poproś naszą Obsługę!

## DRINKI

DRINKS

Aperol Spritz / 30zł

Cuba Libre / 28zł

Tequila Sunrise / 30zł

Blue Lagoon / 28zł

Mojito / 30zł

## 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

Calvados Vieux Pomme En Carafe 40ml / 49zł

## WHISKEY

Ballantines Finest 40ml / 19zł

Ballantines Gold Seal 12 YO 40ml / 19zł

J.W. Red Label 40ml / 19zł

J.W. Black Label 12 YO 40ml / 22zł

Chivas Regal 12 YO 40ml / 19zł

Jack Daniel's 40ml / 19zł

Jim Beam 40ml / 19zł

Bearface Canadian 40ml / 35zł

## VERMOUTH

Martini Bianco 100ml / 17zł

Martini Extra Dry 100ml / 17zł

Martini Rosso 100ml / 17zł

## RUM

Rum Bacardi 40ml / 17zł

Rum 40ml / 15zł

Barcelo ron dominicano 40ml / 28zł