

M E N U



P r z y s t a w k i *S t a r t e r s* *V o r s p e i s e n*

Pomidor z mozzarellą 25 zł *

(pomidor z mozzarellą, oliwki, bazylia, oliwa z oliwek)

Tomato with mozzarella

(tomatoes with mozzarella, olives, basil, olive oil)

Tomate mit Mozzarella

(Tomate mit Mozzarella, Oliven, Basilikum,
Oliventresteröl)

Bruschetta 6 sztuk 48 zł *

(grzane zapiekane z pomidorem, czosnkiem, oliwą z
oliwek, twardym serem dojrzewającym)

Bruschetta 6 pieces

(toasts with tomatoes, garlic, olive oil, maturing cheese)

Bruschetta 6 Stücke

(Toasts mit Tomaten, Knoblauch, Oliventresteröl,
Hartkäse)

Powyżej 9. osób obowiązuje skrócona karta menu (do wyboru:
dwie przystawki, dwie zupy i trzy dania główne).

*Istnieje możliwość przygotowania dania z produktów
bezglutenowych.

M E N U



Camembert w panierce z sosem żurawinowym 35 zł

Breaded camembert with cranberry sauce

Camembert mit Preiselbeersauce

Deska serów 40 zł

(kompozycja serów)

Cheese board

(selection of cheese)

Käseplatte

(Zusammensetzung der Käsesorten)

Półmisek wędlin 40 zł

(kompozycja wędlin)

Cold cuts plate

(selection of sausages)

Halbschale aus Wurst

(Zusammensetzung der Würste)

M E N U



Szparagi zielone w sosie śmietanowo-kurkowym

7 sztuk 42 zł

Green asparagus in sour cream and chanterelle sauce

7 pieces

Grüne Spargel in saurer Sahne und Hühnersauce

7 Stücke

Tatar wołowy 50 zł

Beef tartare

Rindertatar

Grzanki z wędzonym łososiem i musem chrzanowym

*6 sztuk 48 zł **

(grzanki z wędzonym łososiem i musem z chrzanu, sera
sałatkowo-kanapkowego i śmietany)

Toasts with smoked salmon and horseradish mousse *6 pieces*
(toasts, smoked salmon, horseradish, salad cheese, sour cream)

Toasts mit Räucherlachs und Meerrettichschaum *6 Stücke*
(Toasts mit Räucherlachs und Meerrettichschaum, Salatkäse
und Sahne)

M E N U



Z u p y
S o u p s
S u p p e n

Rosół 15 zł *

(makaron, mięso z kurczaka, marchew, zielona pietruszka)

Broth

(pasta, chicken meat, carrot, parsley leaves)

Brühe

(Nudeln, Hühnerfleisch, Karotte, grüne Petersilie)

Zupa serowa z grzankami 24 zł

Cheese soup with toasts

Käsesuppe mit Toasts

Krem pomidorowy z mozzarellą 20 zł *

Tomato cream with mozzarella

Tomatencreme mit Mozzarella

M E N U



Żurek z kielbasą i jajkiem 24 zł
Żurek (traditional Polish white borsch)
Saure Mehlsuppe mit Wurst und Ei

Barszcz z pasztecikiem 20 zł
(barszcz czerwony z pasztecikiem z mięsa wieprzowego i
ciasta francuskiego)

Beetroot soup served with meat pastry
(pork, puff pastry)

Borscht mit Pastetchen
(Schweinefleisch Blätterteig)

Zupa cebulowa zapiekana z grzankami 22 zł
Onion soup with toasts
Gebackene Zwiebelsuppe mit Toasts

Flaki wołowe 24 zł
Beef tripe stew
Rindfleischkutteln

M E N U



Dania dla dzieci
Dishes for children
Kindergerrichte

Panierowane polędwiczki z kurczaka z ziemniaczanymi
buźkami i ketchupem 26 zł *

Breaded chicken fillet served with potato faces
and ketchup

Gebratenes Hühnerfilet mit Kartoffel - Smiley
und Ketchup

M E N U



S a ł a t k i

S a l a d s

S a l a l t e

Grecka 38 zł *

(sałata lodowa, pomidor, świeży ogórek, cebula czerwona,
oliwki, ser kanapkowo-sałatkowy)

Greek salad

(iceberg lettuce, tomato, cucumber, red onion, olives,
salad cheese)

Griechisch

(Eisbergsalat, Tomate, frische Gurke, rote Zwiebel,
Oliven, Sandwich-Salatkäse)

M E N U



Z kurczakiem 44 zł *

(sałata lodowa, pomidor, świeży ogórek, czerwona cebula,
mięso z kurczaka)

Chicken salad

(iceberg lettuce, tomato, cucumber, red onion, chicken)

Mit Huhn

(Eisbergsalat, Tomate, frische Gurke, rote Zwiebel,
Hühnerfleisch)

Z łososiem 48 zł *

(sałata lodowa, pomidor, świeży ogórek, czerwona cebula,
łosoś)

Salmon salad

(iceberg lettuce, tomato, cucumber, red onion, salmon)

Mit Lachs

(Eisbergsalat, Tomate, frische Gurke, rote Zwiebel, Lachs)

M E N U



*Pierogi domowe ręcznie
robione 7 sztuk
Traditional Polish
Dumplings Handmade
Dumplings 7 pieces
Handgefertigte
Piroggen 7 Stücke*

Pierogi z ziemniakami i twarogiem 44 zł
Dumplings with potatoes and cottage cheese
Piroggen mit Kartoffeln und Quark

Pierogi z kapustą i grzybami 44 zł
Dumplings with cabbage and mushrooms
Piroggen mit Kohl und Pilzen

Pierogi z mięsem 44 zł
Dumplings with meat
Piroggen mit Fleischfüllung

Pierogi z twarogiem 44 zł
Sweet dumplings with cottage cheese
Piroggen mit Quarkfüllung

M E N U



M a k a r o n y *P a s t a d i s h e s* *N u d e l n*

Spaghetti alla bolognese 44 zł

(makaron spaghetti w sosie pomidorowym z mięsem mielonym i pieczarkami)

Spaghetti a'la Bolognese

(spaghetti in tomato sauce with minced meat and mushrooms)

Spaghetti alla bolognese

(spaghetti in Tomatensauce mit Hackfleisch und Champignons)

Spaghetti alla putanesca 48 zł

(makaron spaghetti w sosie pomidorowym z salami, pieczarkami, oliwkami, kaparami i papryką chilli)

Spaghetti a'la Puttanesca

(spaghetti in tomato sauce with salami, mushrooms, olives, capers and chilli peppers)

Spaghetti alla putanesca

(spaghetti in Tomatensauce mit Salami, Champignons, Oliven, Kapern und Chilischoten)

M E N U



Taqiatelle alla carbonara 44 zł

(makaron taqiatelle w sosie śmietanowym z wędzonym
boczkiem i cebulą)

Taquiattelle a'la Carbonara

(taqiatelle pasta in cream sauce with smoked bacon and
onion)

Taqiatelle alla carbonara

(Taqiatelle-Nudeln In Sahnesauce mit geräuchertem Speck
und Zwiebeln)

Taqiatelle z łososiem 52 zł

(makaron taqiatelle w sosie śmietanowym z łososiem i
czerwoną cebulą)

Taquiattelle with salmon

(taqiatelle pasta in cream sauce with salmon and red
onion)

Taqiatelle mit Lachs

(Taqiatelle-Nudeln in Sahnesauce mit Lachs und roten
Zwiebeln)

M E N U



Penne z kurczakiem 50 zł

(makaron penne w sosie śmietanowym z kurczakiem
i pieczarkami)

Penne with chicken

(penne pasta in cream sauce with chicken and mushrooms)

Penne mit Hähnchen

(Penne-Nudeln in Sahnesauce mit Hähnchen und
Champignons)

Makaron ryżowy 39 zł *

(makaron ryżowy z oliwą z oliwek, z pomidorami cherry,
z tofu, rukolą i świeżymi ziołami)

Rice noodles

(Rice noodles with olive oil, cherry tomatoes, tofu,
arugula and fresh herbs)

Reisnudeln

(Reisnudeln mit Olivenöl, Cherry-Tomaten, Tofu, Rucola
und frischen Kräutern)

M E N U



Dania z drobiu
Poultry dishes
Fleischgerichte
Geflügel

Filet z kurczaka panierowany z mizerią ze świeżych
ogórków z ziemniakami puree 50 zł *

Breaded chicken fillet served with fresh cucumber salad
and mashed potatoes

Hühnerfilet mit Wabe aus frischen Gurken
mit Kartoffelpüree

Filet z kurczaka z grilla z gotowanymi warzywami
i ziemniaczanymi kuleczkami 45 zł *

Grilled chicken fillet served with boiled vegetables
and potato balls

Hühnerfilet vom Grill mit gekochtem Gemüse
und Kartoffelbällchen

M E N U



Filet z kurczaka po hawajsku z surówką z selera,
ananasa i rodzynek z ziemniaczanymi talarkami 50 zł

(filet z kurczaka zapiekany z ananasem i serem)

Hawaiian style chicken fillet served with celery salad,

pineapple, raisins and potato slices

(chicken fillet baked with pineapple and cheese)

Hawaiianisches Hühnerfilet mit Sellerie-Roheisen,

Ananas und Rosinen mit Kartoffelscheiben

(Hähnchenfilet gebacken mit Ananas und Käse)

Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem i serem
sałatkowo-kanapkowym zawijany w boczku wędzonym
z ziemniaczanymi kuleczkami i gotowanymi
warzywami 50 zł

Chicken fillet stuffed with spinach and salad cheese,
rolled in bacon, served with potato balls and boiled
vegetables

Hühnerfilet gefüllt mit Spinat und Sandwich-Salatkäse,
gerollt geräucherter Speck mit Kartoffelbällchen und
gekochtem Gemüse

M E N U



Szaszłyk z kurczaka, boczku wędzonego, cebuli, papryki
z sałatką grecką i pieczonymi ziemniakami z sosem
tzatziki 58 zł

Chicken shashlik with smoked bacon, onion and pepper,
served with Greek salad and roast potatoes with tzatziki
sauce

Hühnerschaschlick, geräucherter Speck, Zwiebel, Pfeffer
mit griechischem Salat und Bratkartoffeln mit Tzatziki-
Sauce

De Volaille z surówką z białej kapusty
i gotowanymi ziemniakami 47 zł *

(panierowane mięso z kurczaka nadziewane serem i
masłem)

De Volaille served with white cabbage salad
and boiled potatoes

(Breaded chicken meat stuffed with cheese and butter)

De Volaille mit Weißkohl Roheisen und Salzkartoffeln
(Paniertes Hühnerfleisch gefüllt mit Käse und Butter)

M E N U



**Kaczka pieczona w całości podawana na półmisku
z gotowaną modrą kapustą i brzoskwiniami
konserwowymi, buraczkami i gotowanymi ziemniakami
260 zł**

(danie dla czterech osób; na zamówienie - 4 godziny przed
podaniem)

**Whole roast duck served with red cabbage, canned
peaches, beetroot salad and boiled potatoes**

(dish for 4 people, to order 4 hours earlier)

**Ganze Ente auf einem Teller mit gekochtem Kohl
und Pfirsichkonserven, Rüben und Salzkartoffeln**

(Gericht für vier Personen; auf Anfrage - 4 Stunden vor
dem Servieren)

M E N U



D a n i a z w i e p r z o w i n y
P o r k d i s h e s
S c h w e i n e f l e i s c h g e r i c h t e

Kotlet schabowy z zasmażaną kapustą
i smażonymi ziemniakami z boczkiem wędzonym 47 zł
Pork chop served with fried cabbage and fried potatoes with
smoked bacon

Schweinekotelett mit Bratkohl und Bratkartoffeln
mit geräuchertem Speck

Schab po szwajcarsku z sałatką grecką
i ziemniaczanymi talarkami 58 zł
(panierowany schab nadziewany szynką i serem)
Swiss style pork steak served with Greek salad
and potato slices
(Breaded pork meat stuffed with ham and cheese)
Schweizer Lende mit griechischem Salat
und Kartoffelscheiben
(Paniertes Schweinefleisch gefüllt mit Schinken und Käse)

M E N U



Karkówka z grilla z sosem czosnkowym, grillowanymi
ziemniakami i surówką z białej kapusty 49 zł
Grilled pork chuck steak served with garlic sauce, grilled
potatoes and white cabbage salad
Schweinehals vom Grill mit Knoblauchsauce,
Bratkartoffeln und Weißkohl Roheisen

Zraz wieprzowy 2 sztuki z buraczkami
i gotowanymi ziemniakami 55 zł
Traditional Polish „Zraz” (rolled pork steak) 2 pieces
served with beetroot salad and boiled potatoes
Schweinetaube 2 Stück mit Rüben und Salzkartoffeln

Golonka z zasmażaną kapustą i pieczywem 64 zł
Traditional Polish „Golonka” (pickled ham hock) served
with fried cabbage and bread
Haxe mit Bratkraut und Brot

M E N U



Szaszłyk z polędwicy wieprzowej, boczku wędzonego,
cebuli i papryki z sałatką grecką

i zapiekanymi ziemniakami z sosem tzatziki 64 zł

Pork tenderloin shashlik with smoked bacon, onion and
pepper served with Greek salad and roast potatoes with
tzatziki sauce

Schaschlick vom Schweinefilet geräucherter Speck,
Zwiebel, Pfeffer mit griechischem Salat und
Bratkartoffeln mit Tzatiksauce

Polędwica wieprzowa z zielonymi szparagami w sosie
kurkowym i ziemniaczanymi kuleczkami 70 zł

Pork tenderloin served with green asparagus in
chanterelle sauce and potato balls

Schweinefilet mit grünem Spargel in Pfifferlingssauce
und Kartoffelbällchen

Polędwica wieprzowa w sosie kurkowym
z gotowanymi warzywami i ziemniaczanymi kuleczkami
64 zł

Pork tenderloin served with chanterelle sauce,
boiled vegetables and potato balls

Schweinefilet in Pfifferlingssauce
mit gekochtem Gemüse und Kartoffelbällchen

M E N U



D a n i a z w o ł o w i n y
B e e f d i s h e s
R i n d f l e i s c h g e r i c h t e

*Zraz wołowy 2 sztuki z kaszą gryczaną
i buraczkami 65 zł*

*Traditional Polish „Zraz” (rolled beef steak) 2 pieces
with buckwheat grits and beetroot salad*

*Rindfleischroulade 2 Stücke mit Buchweizegrütze
und Rüben*

*Stek z polędwicy wołowej z grilla z prażoną cebulką,
gotowanymi warzywami i ziemniaczanymi talarkami 95 zł **

*Grilled beef sirloin served with roast onion,
boiled vegetables and potato slices*

*Gegrilltes Rinderfilet mit gerösteten Zwiebeln
und gekochtem Gemüse und Kartoffelscheiben*

M E N U



Stek z polędwicy wołowej z grilla z sosem borowikowym,
gotowanymi warzywami i ziemniaczanymi kuleczkami

100 zł

Grilled beef sirloin in boletus sauce served with boiled
vegetables and potato balls

Gegrilltes Rinderfilet mit Schlammsauce und gekochtem
Gemüse und Kartoffelbällchen

Stek z polędwicy wołowej z sosem Pepe Verde,
gotowanymi warzywami i ziemniaczanymi talarkami 100 zł

Beef sirloin in green pepper sauce served
with boiled vegetables and potato slices

Rinderfilet mit Pepe Verde Sauce,
gekochtem Gemüse und Kartoffelscheiben

M E N U



O w o c e m o r z a *F r u t t i d i m a r e* *S e a f o o d D i s h e s*

Krążki z tuby kalmara w złotej panierce
z sosem „tysiąca wysp” 46 zł

Golden breaded squid rings with thousand island sauce

Tintenfischröhrenscheiben in Goldbeschichtung
mit "Tausend Inseln"-Sauce

Krewetki „Black Tiger” zawijane w boczku z sosem
sałatkowym włoskim z grzankami 7 sztuk 54 zł *

„Black Tiger” prawns rolled in bacon served
with Italian salad sauce and toasts 7 pieces

„Black Tiger” Speck-Garnelen mit Salatdressing
und Toasts 7 Stück

M E N U



Krewetki „Black Tiger” w cieście francuskim
z sosem sałatkowym włoskim *7 sztuk 54 zł*

„Black Tiger” prawns in puff pastry served
with Italian salad sauce *7 pieces*

„Black Tiger” Garnelen in französischem Teig
mit italienischem Salatdressing *7 Stück*

Krewetki „Black Tiger” w sosie koperkowym
z grzankami *7 sztuk 54 zł **

„Black Tiger” prawns in dill sauce served
with toasts *7 pieces*

„Black Tiger” Garnelen in gerösteter Dillsauce
und Toasts *7 Stück*

M E N U



R y b y *F i s h d i s h e s* *F i s c h g e r i c h t e*

Grillowany pstrąg z pieczonymi ziemniakami
i surówką z kiszonej kapusty 56 zł *

Grilled trout served with roast potatoes
and sour cabbage salad

Gegrillte Forelle mit Bratkartoffeln
und Sauerkrautsalat

Filet z łososia w ziołach z frytkami
i gotowanymi warzywami 62 zł *

Salmon fillet in herbs served with potato chips
and boiled vegetables

Lachsfilet in Kräutern mit Pommes frites
und gekochtem Gemüse

M E N U



Filet z łososia z zielonymi szparagami w sosie kurkowym
i gotowanymi ziemniakami 72 zł

Salmon fillet served with green asparagus in chanterelle
sauce and boiled potatoes

Lachsfilet mit grünem Spargel in Pfifferlingssauce
und Salzkartoffeln

Polędwica z dorsza z puree ziemniaczano-chrzanowym
i gotowanymi warzywami 62 zł *

Cod loins served with potato-horseradish puree
and boiled vegetables

Lendenstück von Kabeljau mit Kartoffel
und Meerrettichpüree und gekochtem Gemüse

Polędwica z dorsza/Filet z łososia na szpinaku z boczkiem
i grillowanymi ziemniakami 70 zł

Cod loins/Salmon fillet served with bacon, spinach
and grilled potatoes

Lendenstück von Kabeljau/Lachsfilet auf Spinat mit Speck
und gegrillten Kartoffeln

M E N U



D e s e r y *D e s s e r t s*

Czekoladowa Pokusa 2 gałki 30 zł

(lody o smaku czekoladowym w kompozycji z bitą śmietaną, sosem z gorących wiśni i sosem o smaku czekoladowym)

Chocolate temptation 2 scoops

(Chocolate ice cream served with whipped cream, hot cherry sauce and chocolate sauce)

Schokolade Temptation 2 Kugeln

(Schokoladeneis in der Komposition mit Schlagsahne, scharfe Kirschsauce und Schokoladensauce)

Tropikalna Wyspa 2 gałki 30 zł

(lody o smaku truskawkowym w kompozycji z bitą śmietaną, sosem o smaku malinowym i świeżymi owocami)

Tropical Island 2 scoops

(strawberry ice cream served with whipped cream, raspberry sauce and fresh fruit)

Tropical Island 2 Kugeln

(Eis mit Erdbeergeschmack in der Komposition mit Schlagsahne, Himbeersauce und frisches Obst)

M E N U



Deser lodowy z gorącymi malinami 2 gałki 30 zł

(lody o smaku waniliowym i truskawkowym, sos o smaku malinowym, bita śmietana)

Ice cream dessert with hot raspberries 2 scoops

(vanilla and strawberry ice cream served with whipped cream, raspberry sauce)

Eisdessert mit heißen Himbeeren 2 Kugeln

(Vanilleeis und Erdbeereis, Himbeersauce, Schlagsahne)

Lody waniliowe z Baileys'em i bitą śmietaną 35 zł

(lody o smaku waniliowym 2 gałki, irlandzki likier Baileys, bita śmietana)

Vanilla ice cream with Baileys and whipped cream

(vanilla ice cream 2 scoops with Irish liqueur, whipped cream)

Vanilleeis with Baileys and Schlagsahne

(Vanilleeis 2 Kugeln, Irischer Likor, Schlagsahne)

M E N U



N a p o j e g o r a c e *H o t B e v e r a g e s* *W a r m e G e t r ä n k e*

Cafe Crema 14 zł

Cappucino 16 zł

Espresso/Double espresso 11 zł/16 zł

Cafe Latte/Cafe Latte smakowe 18 zł/20 zł

Kawa mrożona (Iccoffee)/z gałką lodów 20 zł/25 zł

Herbata Dilmah (Tea/Tee) 16 zł

(czarna, earl grey, zielona, jaśminowa, miętowa,
brzoskwiniowa, jagoda z granatem, mango z truskawką,
róża z wanilią)

Herbata zimowa (Winter tea/Wintertee) 24 zł

M E N U



N a p o j e z i m n e
C o l d B e v e r a g e s
K a l t e G e t r ä n k e

Pepsi 0,2l /1l 10 zł/18 zł

Mirinda, 7up, Schweppes 0,2l 10 zł

Lipton IceTea 0,2l 10 zł

Soki/Juice/Säfte 0,25l/1l 9 zł/20 zł

Sok ze świeżych pomarańczy 0,3l 20 zł

Freshorangesjuice/Frischer Orangensaft

Naturalna woda mineralna 0,3l/0,7l 8 zł/12 zł

Mineralwater/Natürliches Mineralwasser

Woda niegazowana w karafce z pomarańczą i cytryną
1l 12 zł

Still water with orange and lemon/Stilles Wasser mit
Orange und Zitrone

Red Bull 0,2l 14 zł

M E N U



P i w a r e g i o n a l n e *L o c a l b e e r* *R e g i o n a l e B i e r e*

Krajan Nakielski 0,5l 15 zł
Krajan Niefiltrowany 0,5l 15 zł
Krajan Irlandzkie Zielone 0,5l 15 zł
Krajan Irlandzkie Ciemne 0,5l 17 zł

P i w o b u t e l k o w e *B o t t l e b e e r* *F l a s c h e n b i e r*

Żywiec 0,33l 13 zł
Żywiec 0,5l 15 zł
Żywiec bezalkoholowy 0,33l 12 zł
Heineken 0,33l 14 zł
Heineken 0,5l 16 zł
Pilsner Urquell 0,5l 20 zł
Desperados 0,4l 17 zł