

PRYZYSTAWKI

STARTERS / DRUCKKNOPF

Capresse (120g)

(pomidor przekładany mozzarellą; mleko pasteryzowane, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, podpuszczka, czyste kultury bakteryjne; oliwki, bazylia, oliwa z wyłoków oliwek)

Capresse (120g)

(tomatoes with mozzarella: pasteurized milk, salt, acidity regulator: citric acid, rennet, bacterial pure cultures; olives, basil, olive oil)

Capresse (120g)

(Tomate mit Mozzarella durchsetzt: pasteurisierte Milch, Salz, Säureregulator: Zitronensäure, Lab, reine Bakterienkulturen; Oliven, Basilikum, Oliventresteröl)

Bruschetta (6 sztuk, 120g)

(grzanki z pomidorem, czosnkiem, oliwą z wyłoków oliwek, oregano, zieloną pietruszką, solą, pieprzem i twardym serem dojrzewającym)

Bruschetta (6 pieces, 120g)

(toast with tomatoes, garlic, olive oil, oregano, parsley leaves, salt, pepper, maturing cheese)

Bruschetta (6 Stücke, 120g)

(Toasts mit Tomaten, Knoblauch, Oliventresteröl, Oregano, grüner Petersilie und Salz, Pfeffer und Hartkäse)

Camembert w panierce z sosem żurawinowym (120g)

(ser camembert pełnotłusty*, jajko, buła tarta, żurawina głęboko mrożona, sok z czarnej porzeczki, cukier, cytryna, mąka pszenna, olej palmowy)

Breaded camembert with cranberry sauce (120g)

(full-fat camembert*, egg, breadcrumbs, deep-frozen cranberries, blackcurrant juice, sugar, lemon, flour, palm oil)

Camembert mit Preiselbeersauce (120g)

(Camembert Vollfettkäse*, Ei, geriebener Büffel, tiefgefrorene Preiselbeeren, schwarzer Johannisbeersaft, Zucker, Zitrone, Weizenmehl, Palmöl)

Szpinak z boczkiem z grzankami (120g, grzanki - 3 sztuki)

(boczek wędzony, szpinak głęboko mrożony, czosnek, cebula, śmietana, chleb pszenny, masło koper, olej roślinny)

Spinach with bacon and toast (3 pieces, 120g)

(smoked bacon, deep-frozen spinach, garlic, onion, sour cream, wheat bread, butter, dill, vegetable oil)

Spinat mit Speck und Toast (120g, Toast - 3 Stücke)

(geräucherter Speck, tiefgefrorener Spinat, Knoblauch, Zwiebeln, Sahne, Weizenbrot, Dillbutter, Pflanzenöl)

Koktajl z krewetek z sosem "tysiąca wysp" (120g)

(krewetki koktajlowe "Kidi", blanszowane, obrane, głęboko mrożone, glazurowane; sól, pieprz, majonez*, jogurt naturalny, koncentrat pomidorowy, ketchup*, czosnek, czerwona cebula, zielona pietruszka)

Shrimp cocktail served with thousand island sauce (120g)

(blanched, peeled, deep-frozen, glazed "Kidi" shrimps, salt, pepper, mayonnaise*, yoghurt, tomato concentrate, ketchup*, garlic, red onion, parsley leaves)

Garnelencocktail mit'Tausend Inseln' Sauce (120g)

(Kidi-Cocktail-Garnelen, blanchiert, geschält, tiefgefroren, glasiert; Salz, Pfeffer, Mayonnaise*, Naturjoghurt, Tomatenkonzentrat, Ketchup*, Knoblauch, rote Zwiebel, grüne Petersilie)

Deska serów (200g)

(kompozycja serów)

Cheese board (200g)

(selection of cheese)

Käseplatte (200g)

(Zusammensetzung der Käsesorten)

Półmisek wędlin

(kompozycja wędlin)

Cold cuts plate

(selection of sausages)

Halbschale aus Wurst

(Zusammensetzung der Würste)

Szparagi zielone w sosie śmietanowo-kurkowym (120g)

(sól, pieprz, cebula, masło, przyprawa do potraw*, szparagi zielone głęboko mrożone, śmietana, kurki z głębokiego mrożenia, zielona pietruszka)

Green asparagus in sour cream and chanterelle sauce (120g)

(salt, pepper, onion, butter, food seasoning*, deep-frozen green asparagus, sour cream, deep-frozen chanterelles, parsley leaves)

Grüne Spargel in saurer Sahne und Hühnersauce (120g)

(Salz, Pfeffer, Zwiebel, Butter, Gewürz*, tiefgefrorener grüner Spargel, Sahne, tiefgefrorene Hähne, grüne Petersilie)

Tatar wołowy (140g)

(sól, pieprz, oliwa z wyłoków oliwek, przyprawa do zup w płynie*, papryka ostra, cebula, ogórek kiszony)

Beef tartare (140g)

(salt, pepper, olive oil, liquid soup seasoning*, hot pepper, onion, dill pickle)

Rindertatar (140g)

(Salz, Pfeffer, Oliventresteröl, flüssiges Suppengewürz*, scharfer Pfeffer, Zwiebel, eingelegte Gurke)

Grzanki z wędzonym łososiem i musem chrzanowym (6 sztuk, 150g)

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

Toast with smoked salmon and horseradish mousse (6 pieces, 150g)

(toast, smoked salmon, horseradish, salad cheese, sour cream)

Toasts mit Räucherlachs und Meerrettichschaum (6 Stücke, 150g)

(Toasts mit Räucherlachs und Meerrettichschaum, Salatkäse und Sahne)

ZUPY

Soups / Suppen

Rosół (250ml)

(przyprawa do potraw*, sól, pieprz, przyprawa do zup w płynie*, marchew, zielona pietruszka, seler, por, korzeń pietruszki)

Broth (250ml)

(food seasoning *, salt, pepper, liquid soup seasoning*, carrot, parsley leaves, celery, leek, parsley root)

Brühe (250ml)

(Gewürz, Salz, Pfeffer, flüssige Suppenwürze, Karotte, grüne Petersilie), Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel)

Zupa serowa z grzankami (200ml, grzanki - 3 szt.)

(rosół, ser topiony*, sól, pieprz, przyprawa do potraw*, masło, koper, pomidor, szynka konserwowa, przyprawa do zup w płynie*, chleb pszenny)

Cheese soup with toast (200ml, 3pieces)

(broth, processed cheese*, salt, pepper, food seasoning *, liquid soup seasoning*, butter, dill, tomato, ham, bread)

Käsesuppe mit Toast (200ml, Toast - 3 Stück)

(Brühe, Schmelzkäse*, Salz, Pfeffer, Aroma*, Butter, Dill, Tomate, Schinkenkonserven, flüssige Suppenwürze*, Weizenbrot)

Flaki wołowe (250ml)

(sól, pieprz, przyprawa do zup w płynie, przyprawa do potraw*, koncentrat pomidorowy, majeranek, papryka ostra, ziele angielskie, liść laurowy, marchew, seler, korzeń pietruszki)

Beef tripe stew (250ml)

(salt, pepper, liquid soup seasoning*, food seasoning *, tomato concentrate, marjoram, hot pepper, allspice, bay leaf, carrot, celery, parsley root)

Rindfleischkutteln (250ml)

(Salz, Pfeffer, flüssige Suppenwürze, Gewürze*, Tomatenkonzentrat, Majoran, scharfer Pfeffer, englisches Kraut, Lorbeerblatt, Karotte, Sellerie, Petersilienwurzel)

Krem pomidorowy z mozzarellą (250ml)

(rosół, sól, pieprz, przyprawa do potraw*, przyprawa do zup w płynie*, koncentrat pomidorowy, śmietana, mozzarella: mleko pasteryzowane, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, podpuszczka, czyste kultury bakteryjne)

Tomato cream with mozzarella (250ml)

(broth, salt, pepper, food seasoning *, liquid soup seasoning*, tomato concentrate, sour cream, mozzarella: pasteurized milk, salt, acidity regulator: citric acid, rennet, bacterial pure cultures)

Tomatencreme mit Mozzarella (250ml)

(Brühe, Salz, Pfeffer, Gewürz*, flüssige Suppenwürze*, Tomatenkonzentrat, Sahne, Mozzarella: pasteurisierte Milch, Salz, Säureregulator: Zitronensäure, Lab, reine Bakterienkulturen)

Żurek z kielbasą i jajkiem (250ml)

(biała kielbasa, boczek wędzony, cebula, przyprawa do potraw*, sól, pieprz, majeranek, liść laurowy, ziele angielskie, mąka pszenna, czosnek, chleb pszenny, koncentrat do żurku*)

Żurek (traditional Polish white borsch, 250ml)

(white sausage, smoked bacon, onion, food seasoning *, salt, pepper, marjoram, bay leaf, allspice, wheat flour, garlic, wheat bread, "żurek" concentrate*)

Saure Mehlsuppe mit Wurst und Ei (250ml)

(Weißwurst, geräucherter Speck, Zwiebel, Gewürz*, Salz, Pfeffer, Majoran, Lorbeerblatt, Englisches Kraut, Weizenmehl, Knoblauch, Weizenbrot, saures Suppenkonzentrat*)

Barszcz z pasztecikiem (200ml, pasztecik - 1 szt.)

(sól, pieprz, przyprawa do potraw*, przyprawa do zup w płynie*, majeranek, koncentrat do barszczu*, ocet spirytusowy, mięso wieprzowe, jajko, ciasto francuskie*, marchew, korzeń pietruszki, seler, zielona pietruszka, cebula)

Beetroot soup (200ml) served with meat pastry

(salt, pepper, food seasoning *, liquid soup seasoning*, marjoram, beetroot soup concentrate*, pork, egg, puff pastry*, carrot, parsley root, celery, parsley leaves, onion)

Borscht mit Pastetchen (200ml, Pastetchen - 1 Stück)

(Salz, Pfeffer, Gewürze*, flüssige Suppenwürze*, Majoran, Borschtschkonzentrat*, Branntweinessig, Schweinefleisch, Ei, Kuchen*, Karotten, Petersilienwurzel, Sellerie, grüne Petersilie, Zwiebel)

Zupa cebulowa zapiekana z grzankami (200ml)

(rosół, sól, pieprz, przyprawa do potraw*, przyprawa do zup w płynie*, chleb pszenny, ser żółty, cebula, zielona pietruszka)

Onion soup with toast (200ml)

(broth, salt, pepper, food seasoning *, liquid soup seasoning*, wheat bread, cheese, onion, parsley leaves)

Gebackene Zwiebelsuppe mit Toast (200ml)

(Brühe, Salz, Pfeffer, Gewürze*, flüssige Suppenwürze*, Weizenbrot, gelber Käse, Zwiebel, grüne Petersilie)

DANIA DLA DZIECI

Dishes for children / Kindergerichte

Panierowane polędwiczki z kurczaka z ziemniaczanymi buźkami i ketchupem (2szt/4szt)

(jajko, mąka pszenna, bułka tarta, sól, pieprz, ziemniaki głęboko mrożone, olej roślinny, olej palmowy, ketchup*)

Breaded chicken fillet served with potato faces and ketchup (2 pieces / 4 pieces)

(egg, wheat flour, breadcrumbs, salt, pepper, deep-frozen potatoes, vegetable oil, palm oil, ketchup*)

Gebratenes Hühnerfilet mit Kartoffel - Smiley und Ketchup (2 Stücke/4 Stücke)

(Ei, Weizenmehl, Paniermehl, Salz, Pfeffer, tiefgefrorene Kartoffeln, Pflanzenöl, Palmöl, Ketchup*)

Zupa pomidorowa z makaronem (200ml)

(rosół, sól, pieprz, przyprawa do potraw*, przyprawa do zup w płynie*, koncentrat pomidorowy, śmietana)

Tomato soup with pasta (200ml)

(broth, salt, pepper, food seasoning *, liquid soup seasoning*, tomato concentrate, sour cream)

Tomatensuppe mit Pasta (200ml)

(Tomatensuppe mit Reis oder Pasta - Brühe, Salz, Pfeffer, Gewürz*, flüssige Suppenwürze*, Tomatenkonzentrat, Sahne)

SAŁATKI

SALADS / SALATE

Grecka (300g)

(sałata lodowa, pomidor, świeży ogórek, cebula czerwona, oliwki, ser kanapkowo-sałatkowy, sos sałatkowy włoski*, olej roślinny)

Greek salad (300g)

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

Griechisch (300g)

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

Z tuńczykiem (300g)

(sałata lodowa, pomidor, świeży ogórek, papryka, czerwona cebula, kapary: kapary, woda, sól, ocet winny; jajko, tuńczyk w sosie własnym: tuńczyk w kawałkach, woda, sól spożywcza, możliwe występowanie śladowych ilości soi; sos sałatkowy włoski*)

Tuna salad (300g)

(iceberg lettuce, tomato, cucumber, bell pepper, red onion, capers, egg, tuna, Italian salad sauce*)

Mit Thunfisch (300g)

(Eisbergsalat, Tomate, frische Gurke, Pfeffer, rote Zwiebel, Kapern: Kapern, Wasser, Salz, Essig); Ei, selbstgebräunter Thunfisch: Thunfisch in Stücken, Wasser, Speisesalz, mögliche Spuren von Sojabohnen; Salatdressing*)

Z kurczakiem (300g)

(sałata lodowa, pomidor, świeży ogórek, czerwona cebula, mięso z kurczaka, sól, pieprz, przyprawa do kurczaka*, czosnek, jogurt naturalny: mleko pasteryzowane, odtłuszczone mleko w proszku; majonez*)

Chicken salad (300g)

(iceberg lettuce, tomato, cucumber, red onion, chicken, salt, pepper, chicken seasoning*, garlic, yoghurt, mayonnaise*)

Mit Huhn (300g)

(Eisbergsalat, Tomate, frische Gurke, rote Zwiebel, Hühnerfleisch, Salz, Pfeffer, Gewürz für Huhn*, Knoblauch, Naturjoghurt: pasteurisierte Milch, Magermilchpulver; Mayonnaise*)

Z łososiem (300g)

(sałata lodowa, pomidor, świeży ogórek, czerwona cebula, łosoś smażony, sos sałatkowy włoski*, sól, pieprz, masło, mąka pszenna, przyprawa do ryb*, olej roślinny, koper)

Salmon salad (300g)

(iceberg lettuce, tomato, cucumber, red onion, fried salmon, Italian salad sauce*, salt, pepper, butter, wheat flour, fish seasoning*, vegetable oil, dill)

Mit Lachs (300g)

(Eisbergsalat, Tomate, frische Gurke, rote Zwiebel, gebratener Lachs, italienisches Salatdressing*, Salz, Pfeffer, Butter, Weizenmehl, Fischgewürz*, Pflanzenöl, Dill)

Z wołowiną (300g)

(sałata lodowa, pomidor, świeży ogórek, czerwona cebula, papryka, pieczarki, wołowina, masło, krem balsamiczny*, sól, pieprz, cukier)

Beef salad (300g)

(iceberg lettuce, tomato, cucumber, red onion, bell pepper, mushrooms, beef, butter, balsamic cream*, salt, pepper, sugar)

Mit Rindfleisch (300g)

(Eisbergsalat, Tomate, frische Gurke, rote Zwiebel, Pfeffer, Pilze, Rindfleisch, Butter, Balsamcreme*, Salz, Pfeffer, Zucker)

PIEROGI DOMOWE RĘCZNIE ROBIONE (7 SZTUK, 350G)

TRADITIONAL POLISH DUMPLINGS (HANDMADE DUMPLINGS – 7 PIECES, 350G)

HANDGEFERTIGTE PIROGGEN (7 STÜCKE, 350G)

Pierogi ruskie

(twaróg, boczek wędzony, cebula, sól, pieprz, ziemniaki)

Russian style dumplings

(cottage cheese, smoked bacon, onion, salt, pepper, potatoes)

Russische Piroggen

(Quark, geräucherter Speck, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Kartoffeln)

Pierogi z kapustą i grzybami

(kapusta kiszona, pieczarki, sól, pieprz, cukier, masło, przyprawa do potraw*)

Dumplings with cabbage and mushrooms

(sour cabbage, mushrooms, salt, pepper, sugar, butter, food seasoning*)

Piroggen mit Kohl und Pilzen

(Sauerkraut, Champignons, Salz, Pfeffer, Zucker, Butter, Gewürze*)

Pierogi z mięsem

(mięso wieprzowe, przyprawa do potraw*, sól, pieprz, cebula)

Dumplings with meat

(pork, food seasoning*, salt, pepper, onion)

Piroggen mit Fleischfüllung

(Schweinefleisch, Gewürze*, Salz, Pfeffer, Zwiebeln)

Pierogi z twarogiem

(twaróg, cukier waniliowy, cukier, aromat, żółtka)

Sweet dumplings with cottage cheese

(cottage cheese, vanilla sugar, sugar, aroma, egg yolk)

Piroggen mit Quarkfüllung

(Quark, Vanillezucker, Zucker, Aroma, Eigelb)

Skład ciasta do pierogów: mąka, woda, olej roślinny, sól, jajka.

Dough ingredients: flour, water, vegetable oil, salt, eggs.

Zusammensetzung des Piroggenteiges: Mehl, Wasser, Pflanzenöl, Salz, Eier.

MAKARONY

Pasta dishes / Nudeln

Spaghetti alla bolognese (350g)

(mięso wieprzowe mielone, cebula, pieczarki, przyprawa do potraw*, sól, pieprz, oregano, bazylia, koncentrat pomidorowy, ketchup*, twarde ser dojrzewający, olej roślinny)

Spaghetti a' la Bolognese (350g)

(minced pork meat, onion, mushrooms, food seasoning*, salt, pepper, oregano, basil, tomato concentrate, ketchup*, maturing cheese, vegetable oil)

Spaghetti alla bolognese (350g)

(Schweinefleisch, Zwiebeln, Champignons, Gewürze*, Salz, Pfeffer, Oregano, Basilikum, Tomatenkonzentrat, Ketchup*, Hartkäse, Pflanzenöl)

Spaghetti alla putanesca (350g)

(salami, cebula, pieczarki, oliwki, kapary w zalewie: kapary, woda, sól, ocet winny; papryka ostra, pomidory, sól, pieprz, oregano, bazylia, koncentrat pomidorowy, ketchup*, tabasco*, papryka chili, twarde ser dojrzewający, olej roślinny)

Spaghetti a' la Puttanesca (350g)

(salami, onion, mushrooms, olives, capers in brine: capers, water, salt, vinegar; hot pepper, tomato, salt, pepper, oregano, basil, tomato concentrate, ketchup*, tabasco*, chili pepper, maturing cheese, vegetable oil)

Spaghetti alla putanesca (350g)

(Salami, Zwiebel, Pilze, Oliven, Kapern in Salzlake: Kapern, Wasser, Salz, Essig; Peperoni, Tomaten, Salz, Pfeffer, Oregano, Basilikum, Tomatenkonzentrat, Ketchup*, Tabasco*, Chilipfeffer, Hartkäse, Pflanzenöl)

Taqiatelle alla carbonara (350g)

(boczek wędzony, cebula, czosnek, śmietana, sól, pieprz, zielona pietruszka, twarde ser dojrzewający, olej roślinny)

Taqiatelle a' la Carbonara (350g)

(smoked bacon, onion, garlic, sour cream, salt, pepper, parsley leaves, maturing cheese, vegetable oil)

Taqiatelle alla carbonara (350g)

(geräucherter Speck, Zwiebel, Knoblauch, Sahne, Salz, Pfeffer, grüne Petersilie, Hartkäse, Pflanzenöl)

Taqiatelle z łososiem (350g)

(łosoś, czerwona cebula, śmietana, sól, pieprz, zielona pietruszka, masło, twarde ser dojrzewający, przyprawa do potraw*, olej roślinny, przyprawa do ryb*)

Taqiatelle with salmon (350g)

(salmon, red onion, sour cream, salt, pepper, parsley leaves, butter, maturing cheese, food seasoning*, vegetable oil, fish seasoning*)

Taqiatelle mit Lachs (350g)

(Lachs, rote Zwiebel, Sahne, Salz, Pfeffer, grüne Petersilie, Butter, hart gereifter Käse, Lebensmittelgewürz*, Pflanzenöl, Fischgewürz*)

Penne z kurczakiem (350g)

(kurczak, przyprawa do kurczaka*, przyprawa do potraw*, pieczarki, cebula, sól, pieprz, zielona pietruszka, twarde ser dojrzewający, śmietana, olej roślinny)

Penne with chicken (350g)

(chicken, chicken seasoning*, food seasoning*, mushrooms, onion, salt, pepper, parsley leaves, maturing cheese, sour cream, vegetable oil)

Penne mit Hähnchen(350g)

(Hähnchenschenkel, Hühnergewürz*, Lebensmittelgewürz*, Champignons, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, grüne Petersilie, Hartkäse, Sahne, Pflanzenöl)

DANIA Z DROBIU
Poultry dishes
Fleischgerichte – Geflügel

**Filet z kurczaka panierowany (120g) z mizerią ze świeżych ogórków (200g)
z ziemniakami puree (200g)**

(jajko, mąka pszenna, bułka tarta, sól, pieprz, świeży ogórek, śmietana, koper, jogurt naturalny: mleko pasteryzowane, odtłuszczone mleko w proszku; ocet spirytusowy, cukier, cytryna, zielona pietruszka, olej roślinny)

**Breaded chicken fillet served with fresh cucumber salad and
mashed potatoes (200g)**

(egg, wheat flour, breadcrumbs, salt, pepper, fresh cucumber, sour cream, dill, yoghurt: pasteurized milk, skimmed powder milk, spirit vinegar, sugar, lemon, parsley leaves, vegetable oil)

**Hühnerfilet (120g) mit Wabe aus frischen Gurken (200g)
mit Kartoffelpüree (200g)**

(Ei, Weizenmehl, Paniermehl, Salz, Pfeffer, frische Gurke, Sahne, Dill, Naturjoghurt: pasteurisierte Milch, Magermilchpulver; Branntweinessig, Zucker, Zitrone, grüne Petersilie, Pflanzenöl)

**Filet z kurczaka z grilla (120g) z gotowanymi warzywami (130g)
i ziemniaczanymi kuleczkami (120g)**

(sól, pieprz, przyprawa do kurczaka*, przyprawa do potraw*; kalafior, brokuł - głęboko mrożone, marchew, ziemniaki głęboko mrożone, olej roślinny, olej palmowy)

**Grilled chicken fillet (120g) served with boiled vegetables (130g)
and potato balls (120g)**

(salt, pepper, chicken seasoning*, food seasoning*, deep-frozen cauliflower and broccoli and potatoes, vegetable oil, palm oil)

**Hühnerfilet vom Grill (120g) mit gekochtem Gemüse (130g)
und Kartoffelbällchen (120g)**

(Salz, Pfeffer, Hähnchengewürz*, Speisegewürz*; Blumenkohl, Brokkoli - tiefgefroren, Karotten, tiefgefrorene Kartoffeln*, Pflanzenöl, Palmöl)

**Filet z kurczaka po hawajsku (120g) z surówką z selera, ananase i rodzynkami (200g)
z ziemniaczanymi talarkami(120g)**

(ananas w lekkim syropie: woda, cukier; ser żółty, seler konserwowy: woda, ocet spirytusowy, cukier, sól; rodzynki*, majonez*, jogurt naturalny: mleko pasteryzowane, odtłuszczone mleko w proszku; sól, pieprz, przyprawa do kurczaka*, ziemniaki głęboko mrożone*, olej roślinny, olej palmowy)

**Hawaiian style chicken fillet (120g) served with celery salad, pineapple,
raisins (200g) and potato slices (120g)**

(pineapple in light syrup: water, sugar; cheese, pickled celery: water, vinegar, sugar, salt; raisins*, mayonnaise*, yoghurt: pasteurized milk, skimmed powder milk; salt, pepper, chicken seasoning*, deep-frozen potatoes, vegetable oil, palm oil)

**Hawaiianisches Hühnerfilet (120g) mit Sellerie-Roheisen, Ananas und Rosinen (200g)
mit Kartoffelscheiben (120g)**

(Ananas in leichtem Sirup: Wasser, Zucker; gelber Käse, Dosensellerie: Wasser, Branntweinessig, Zucker, Salz; Rosinen*, Mayonnaise*, Naturjoghurt: pasteurisierte Milch, Magermilchpulver; Salz, Pfeffer, Hühnerwürze*, tiefgekühlte Kartoffeln*, Pflanzenöl, Palmöl)

**Filet z kurczaka (120g) nadziewany szpinakiem i serem sałatkowo-kanapkowym,
zawijany boczkiem wędzonym ziemniaczanymi kuleczkami (120g)
i gotowanymi warzywami (130g)**

(sól, pieprz, przyprawa do kurczaka*, przyprawa do potraw*; szpinak - głęboko mrożony; kalafior, brokuł – głęboko mrożone, marchew; ziemniaki głęboko mrożone, olej roślinny, olej palmowy)

**Chicken fillet (120g) stuffed with spinach and salad cheese, rolled in bacon,
served with potato balls (120g) and boiled vegetables (130g)**

(salt, pepper, chicken seasoning*, food seasoning*, deep-frozen spinach, cauliflower, broccoli and potatoes; carrot, vegetable oil, palm oil)

**Hühnerfilet (120g) gefüllt mit Spinat und Sandwich-Salatkäse, gerollt
geräucherter Speck mit Kartoffelbällchen (120 g) und gekochtem Gemüse (130 g)**

(Salz, Pfeffer, Hähnchengewürz*, Lebensmittelgewürz*; Spinat - tiefgekühlt; Blumenkohl, Brokkoli - tiefgekühlt; Karotten; tiefgekühlte Kartoffeln, Pflanzenöl, Palmöl)

Szaszłyk z kurczaka (150g), boczku wędzonego, cebuli, papryki surowej z sałatką grecką (150g) i pieczonymi ziemniakami(130g) z sosem tzatziki

(sól, pieprz, przyprawa do kurczaka*, przyprawa do grilla*, ser sałatkowo-kanapkowy, sałata lodowa, świeży ogórek, pomidor, czerwona cebula, oliwki, sos sałatkowy włoski*, jogurt naturalny: mleko pasteryzowane, odtłuszczone mleko w proszku; majonez*, czosnek, olej roślinny, olej palmowy)

Chicken (150g), smoked bacon, onion and pepper shashlik served with Greek salad (150g) and roast potatoes (130g) with tzatziki sauce

(salt, pepper, chicken seasoning*, barbecue seasoning*, salad cheese, iceberg lettuce, cucumber, tomato, red onion, olives, Italian salad sauce*, yoghurt: pasteurized milk, skimmed powder milk; mayonnaise*, garlic, vegetable oil, palm oil)

Hühnerschashlick(150 g), geräucherter Speck, Zwiebel, roher Pfeffer mit griechischem Salat (150 g) und Bratkartoffeln (130g) mit Tzatziki-Sauce

(Salz, Pfeffer, Hühnergewürz*, Grillgewürz*, Salatkäse, Eissalat, frische Gurke, Tomate, rote Zwiebel, Oliven, Salatdressing*, Naturjoghurt: pasteurisierte Milch, Magermilchpulver; Mayonnaise*, Knoblauch, Pflanzenöl, Palmöl)

De Volaille (120g) z surówką (200g) i gotowanymi ziemniakami (200g)

(mięso z kurczaka, sól, pieprz, masło, ser żółty, mąka pszenna, jajko, bułka tarta, biała kapusta, marchew, zielona pietruszka, kukurydza, cukier, olej roślinny, ocet spirytusowy, por, koper, olej palmowy)

De Volaille (120g) served with fresh vegetable salad (200g) and boiled potatoes (200g)

(chicken, salt, pepper, butter, cheese, wheat flour, egg, breadcrumbs, white cabbage, carrot, parsley leaves, corn, sugar, vegetable oil, synthetic vinegar, leek, dill, palm oil)

De Volaille (120g) mit Roheisen (200g) und Salzkartoffeln (200g)

(Hühnerfleisch, Salz, Pfeffer, Butter, gelber Käse, Weizenmehl, Ei, Paniermehl, Weißkohl, karotten, grüne Petersilie, Mais, Zucker, Pflanzenöl, Branntweinessig, Lauch, Dill, Palmöl)

Kaczka pieczona w całości podawana na półmisku (1600g) z gotowaną modrą kapustą (400g) i brzoskwiniami konserwowymi (120g), buraczkami (200g) i gotowanymi ziemniakami (800g)

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

Whole roast duck (1600g) served with red cabbage (400g), canned peaches (120g), beetroot salad (200g) and boiled potatoes (800g)

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

Ganze Ente auf einem Teller (1600g) mit gekochtem Kohl (400g) und Pfirsichkonserven (120g), Rüben (200g) und Salzkartoffeln (800g)

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

DANIA Z WIEPRZOWINY

Pork dishes

Schweinefleischgerichte

Schab (120g) z zasmażaną kapustą (200g) i smażonymi ziemniakami z boczkiem wędzonym (200g)

(schab wieprzowy, sól, pieprz, przyprawa do potraw*, jajko, mąka pszenna, bułka tarta, masło, kapusta kiszona, boczek wędzony, cebula, zielona pietruszka, koper, olej roślinny)

Pork steak (120g) served with fried cabbage (200g) and fried potatoes with smoked bacon (200g)

(pork steak, salt, pepper, food seasoning*, egg, wheat flour, breadcrumbs, butter, sour cabbage, smoked bacon, onion, parsley leaves, dill, vegetable oil)

Schweinelende (120g) mit Bratkohl (200g) und Bratkartoffeln mit geräuchertem Speck (200g)

(Schweinelende, Salz, Pfeffer, Gewürz*, Ei, Weizenmehl, Semmelbrösel, Butter, Sauerkraut, geräucherter Speck, Zwiebel, grüne Petersilie, Dill, Pflanzenöl)

Schab po szwajcarsku (120g) z sałatką grecką (150g) i ziemniaczanymi talarkami (120g)

(schab wieprzowy, sól, pieprz, przyprawa do potraw*, ser żółty, szynka konserwowa, jajko, mąka pszenna, bułka tarta, sałata lodowa, pomidor, świeży ogórek, olej palmowy, czerwona cebula, oliwki, sos sałatkowy włoski*, olej roślinny, ziemniaki głęboko mrożone)

Swiss style pork steak (120g) served with Greek salad (150g) and potato slices (120g)

(pork steak, salt, pepper, food seasoning*, cheese, ham, egg, wheat flour, breadcrumbs, iceberg lettuce, tomato, cucumber, palm oil, red onion, olives, Italian salad sauce*, vegetable oil, deep-frozen potatoes)

Schweizer Lende (120g) mit griechischem Salat (150g) und Kartoffelscheiben (120g)

(Schweinelende, Salz, Pfeffer, Gewürze*, gelber Käse, Schinken, Ei, Weizenmehl, Semmelbrösel, Eissalat, Tomaten, frische Gurken, Palmöl, rote Zwiebel, Oliven, Salatdressing*, Pflanzenöl, Tiefkühlkartoffeln)

**Karkówka z grilla (120g) z sosem czosnkowym, grillowanymi ziemniakami (120g)
i surówką (200g)**

(karkówka wieprzowa, sól, pieprz, przyprawa do grilla*, majonez*, czosnek,
jogurt naturalny: mleko pasteryzowane, odtłuszczone mleko w proszku; biała kapusta, olej palmowy,
marchew, zielona pietruszka, koper, por, olej roślinny, ocet spirytusowy, kukurydza, cukier)

**Grilled pork chuck steak served with garlic sauce, grilled potatoes and fresh
vegetable salad**

(pork chuck steak, salt, pepper, barbecue seasoning*, mayonnaise*, garlic, yoghurt: pasteurized milk, skimmed
powder milk; white cabbage, palm oil, carrot, parsley leaves, dill, leek, vegetable oil, synthetic vinegar, corn, sugar)

**Schweinehals vom Grill (120g) mit Knoblauchsauce, Bratkartoffeln (120g)
und Roheisen (200g)**

(Schweinehals, Salz, Pfeffer, Grillgewürz*, Mayonnaise*, Knoblauch, Naturjoghurt: pasteurisierte Milch, Magermilchpulver;
Weißkohl, Palmöl, Karotten, grüne Petersilie, Dill, Lauch, Pflanzenöl, Branntweinessig, Mais, Zucker)

**Zraz wieprzowy (2 sztuki, 130g) z buraczkami (200g)
i gotowanymi ziemniakami (200g)**

(mięso wieprzowe, sól, pieprz, boczek wędzony, cebula, chleb pszenny, buraki, cukier,
ocet spirytusowy, mąka pszenna, koper, papryka ostra, olej roślinny)

**Traditional Polish „Zraz” (rolled pork steak) (2 pieces, 130g) served with
beetroot salad (200g) and boiled potatoes (200g)**

(pork, salt, pepper, smoked bacon, onion, wheat bread, beetroots, sugar, synthetic vinegar,
wheat flour, dill, hot pepper, vegetable oil)

Schweinetrabe (2 Stück, 130g) mit Rüben(200g) und Salzkartoffeln (200g)

(Schweinefleisch, Salz, Pfeffer, geräucherter Speck, Zwiebeln, Weizenbrot, Rüben, Zucker,
Branntweinessig, Weizenmehl, Dill, Paprika, Pflanzenöl)

Golonka (300g) z zasmażaną kapustą (200g) i pieczywem

(golonka wieprzowa, sól, pieprz, przyprawa do potraw*, ziele angielskie, liść laurowy, por, seler, czosnek,
marchew, zielona pietruszka, korzeń pietruszki, masło, kiszona kapusta, chleb pszenny)

**Traditional Polish „Golonka” (pickled ham hock, 300g) served with fried
cabbage (200g) and bread**

(pickled ham hock, salt, pepper, food seasoning*, allspice, bay leaf, leek, celery, garlic, carrot, parsley leaves,
parsley root, butter, sour cabbage, wheat bread)

Haxe (300g) mit Bratkraut (200g) und Brot

(Schweinhaxe, Salz, Pfeffer, Gewürz*, englisches Kraut, Lorbeerblatt, Lauch, Sellerie, Knoblauch,
Karotten, grüne Petersilie, Petersilienwurzel, Butter, Sauerkraut, Weizenbrot)

**Szaszłyk z polędwicy wieprzowej (150g) z sałatką grecką (150g)
i zapiekаныmi ziemniakami z sosem tzatziki**

(mięso z polędwicy wieprzowej, boczek wędzony, cebula, papryka surowa, przyprawa do grilla*, przyprawa do potraw*, sól, pieprz, sałata lodowa, pomidor, świeży ogórek, oliwki, sos sałatkowy włoski*, czerwona cebula, czosnek, olej roślinny, olej palmowy, majonez*, jogurt naturalny: mleko pasteryzowane, odtłuszczone mleko w proszku)

**Pork tenderloin shashlik (150g) served with Greek salad (150g)
and roast potatoes with tzatziki sauce**

(pork tenderloin, smoked bacon, onion, bell pepper, barbecue seasoning*, food seasoning*, salt, pepper, iceberg lettuce, tomato, cucumber, olives, Italian salad sauce*, red onion, garlic, vegetable oil, palm oil, mayonnaise*, yoghurt: pasteurized milk, skimmed powder milk)

**Schaschlick vom Schweinefilet (150 g) mit griechischem Salat (150 g)
und Bratkartoffeln mit Tzatziksauce**

(Schweinefilet, geräucherter Speck, Zwiebel, roher Pfeffer, Grillgewürz*, Gewürz*, Salz, Pfeffer, Salat, Tomate, frische Gurke, Oliven, italienisches Salatdressing*, Rote Zwiebel, Knoblauch, Pflanzenöl, Palmöl, Mayonnaise*, Naturjoghurt: pasteurisierte Milch, Magermilchpulver)

**Polędwica wieprzowa (120g) w sosie kurkowym z gotowanymi warzywami (130g)
i ziemniaczanymi kuleczkami (120g)**

(mięso z polędwicy wieprzowej, pieprz, przyprawa do potraw*, olej roślinny, olej palmowy, masło, śmietana, cebula, sól, zielona pietruszka; brokuł, kalafior głęboko mrożony, marchew, ziemniaki głęboko mrożone)

**Pork tenderloin (120g) served with chanterelle sauce, boiled vegetables (130g)
and potato balls (120g)**

(pork tenderloin, pepper, food seasoning*, vegetable oil, palm oil, butter, sour cream, onion, salt, parsley leaves, deep-frozen broccoli and cauliflower, carrot, deep-frozen potatoes)

**Schweinefilet (120g) in Pfifferlingsauce mit gekochtem Gemüse (130g)
und Kartoffelbällchen (120g)**

(Schweinefilet, Pfeffer, Gewürze*, Pflanzenöl, Palmöl, Butter, Sahne, Zwiebeln, Salz, grüne Petersilie; Brokkoli, Blumenkohl - tiefgekühlt, Karotten, tiefgefrorene Kartoffeln)

DANIA Z WOŁOWINY

BEEF DISHES / RINDFLEISCHGERICHTE

Zraz wołowy (2 sztuki, 130g) z kaszą (120g) i buraczkami (200g)

(mięso wołowe, kasza gryczana prażona, sól, pieprz, ocet spirytusowy, cukier, chleb pszenny, boczek wędzony, cebula, buraki, olej roślinny)

Traditional Polish „Zraz” (rolled beef steak) (2 pieces, 130g) with buckwheat grits (120g) and beetroot salad (200g)

(beef, buckwheat grits, salt, pepper, synthetic vinegar, sugar, wheat bread, smoked bacon, onion, beetroots, vegetable oil)

Rindfleischroulade (2 Stücke, 130g) mit Grütze (120g) und Rüben(200g)

(Rindfleisch, geröstete Buchweizengrütze, Salz, Pfeffer, Branntweinessig, Zucker, Weizenbrot, geräucherter Speck, Zwiebeln, Rüben, Pflanzenöl)

Polędwica wołowa z grilla (140g) z prażoną cebulką, gotowanymi warzywami (130g) i ziemniaczanymi talarkami (120g)

(mięso z polędwicy wołowej, sól, pieprz, cebula, mąka pszenna, cukier, olej roślinny, olej palmowy; brokuł, kalafior-głęboko mrożone, marchew, ziemniaki z głębokiego mrożenia)

Grilled beef sirloin (140g) served with roast onion, boiled vegetables (130g) and potato slices (120g)

(beef sirloin, salt, pepper, onion, wheat flour, sugar, vegetable oil, palm oil, deep-frozen broccoli and cauliflower, carrot, deep-frozen potatoes)

Gegrilltes Rinderfilet (140 g) mit gerösteten Zwiebeln und gekochtem Gemüse (130 g) und Kartoffelscheiben (120g)

(Rinderfilet, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Weizenmehl, Zucker, Pflanzenöl, Palmöl; Brokkoli, Blumenkohl tiefgekühlt, Karotten, Tiefkühlkartoffeln)

Polędwica wołowa z grilla (140g) z sosem borowikowym, gotowanymi warzywami (130g) i ziemniaczanymi kuleczkami (120g)

(mięso z polędwicy wołowej, sól, pieprz, cebula, cukier, przyprawa do potraw*, śmietana, masło, zielona pietruszka; borowiki z głębokiego mrożenia; brokuł, kalafior-głęboko mrożone, marchew, ziemniaki z głębokiego mrożenia, olej roślinny, olej palmowy)

Grilled beef sirloin (140g) in boletus sauce served with boiled vegetables (130g) and potato balls (120g)

(beef sirloin, salt, pepper, onion, sugar, food seasoning*, sour cream, butter, parsley leaves, deep-frozen boleti, deep-frozen broccoli and cauliflower, carrot, deep-frozen potatoes, vegetable oil, palm oil)

Gegrilltes Rinderfilet (140 g) mit Schlammsauce und gekochtem Gemüse (130 g) und Kartoffelbällchen (120g)

(Rinderfilet, Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Zucker, Gewürze*, Sahne, Butter, grüne Petersilie; tiefgefrorene Steinpilze; Brokkoli, tiefgefrorener Blumenkohl, Karotten, Tiefkühlkartoffeln, Pflanzenöl, Palmöl)

**Polędwica wołowa (140g) z sosem Pepe Verde, gotowanymi warzywami (130g)
i ziemniaczanymi talarkami (120g)**

(mięso z polędwicy wołowej, sól, pieprz, cukier, masło, śmietana, zielony pieprz w zalewie: woda, sól, ocet winny; brokuł, kalafior-głęboko mrożone, marchew, ziemniaki z głębokiego mrożenia, olej roślinny, olej palmowy)

**Beef sirloin (140g) in green pepper sauce served with boiled vegetables (130g)
and potato slices (120g)**

(beef sirloin, salt, pepper, sugar, butter, sour cream, marinated green pepper: water, salt, vinegar; deep-frozen broccoli and cauliflower, carrot, deep-frozen potatoes, vegetable oil, palm oil)

**Rinderfilet (140g) mit Pepe Verde Sauce, gekochtem Gemüse (130g) und
Kartoffelscheiben (120g)**

(Rinderfilet, Salz, Pfeffer, Zucker, Butter, Sahne, grüner Pfeffer in Salzlake: Wasser, Salz, Essig; Brokkoli, Blumenkohl tiefgekühlt, Karotten, Tiefkühlkartoffeln, Pflanzenöl, Palmöl)

FRUTTI DI MARE

Seafood dishes

Krażki z tuby kalmara w złotej panierce z sosem "tysiąca wysp" (120g)

(sól, pieprz, bułka tarta, mąka pszenna, jajka, majonez*, jogurt naturalny: mleko pasteryzowane, odtłuszczone mleko w proszku; olej palmowy, koncentrat pomidorowy, ketchup*, czosnek, czerwona cebula, zielona pietruszka)

Golden breaded squid rings with thousand island sauce (120g)

(salt, pepper, breadcrumbs, wheat flour, eggs, mayonnaise*, yoghurt: pasteurized milk, skimmed powder milk; palm oil, tomato concentrate, ketchup*, garlic, red onion, parsley leaves)

Tintenfischröhrenscheiben* in Goldbeschichtung mit "Tausend Inseln"-Sauce (120g)

(Salz, Pfeffer, Paniermehl, Weizenmehl, Eier, Mayonnaise*, Naturjoghurt: pasteurisierte Milch, Magermilchpulver; Palmöl, Tomatenkonzentrat, Ketchup*, Knoblauch, rote Zwiebel, grüne Petersilie)

Krewetki "Black Tiger" zwijane w boczku z sosem sałatkowym włoskim* z grzankami (100g)

(6 sztuk krewetek "Black Tiger" 16-20 blanszowane, obrane, z ogonkiem, głęboko mrożone, glazurowane, boczek wędzony, chleb pszenny, masło, koper)

"Black Tiger" prawns rolled in bacon served with Italian salad sauce* and toast (100g)

(6 pieces of blanched, peeled with tail, deep-frozen, glazed "Black Tiger" prawns, smoked bacon, wheat bread, butter, dill)

„Black Tiger” Speck-Garnelen mit Salatdressing* und Toasts (100g)

(6 Black Tiger Garnelen 16-20 blanchiert, geschält, mit Stiel, tiefgekühlt, glasiert, geräucherter Speck, Weizenbrot, Butter, Dill)

Krewetki "Black Tiger" w cieście francuskim z sosem sałatkowym włoskim* (100g)

(6 sztuk krewetek "Black Tiger" 16-20 blanszowane, obrane, z ogonkiem, głęboko mrożone, glazurowane; ciasto francuskie*, jajko)

"Black Tiger" prawns in puff pastry served with Italian salad sauce* (100g)

(6 pieces of blanched, peeled with tail, deep-frozen, glazed "Black Tiger" prawns, puff pastry*, egg)

„Black Tiger” Garnelen in französischem Teig mit italienischem Salatdressing* (100g)

(6 Black Tiger Garnelen 16-20 geklont, geschält, mit Stiel, tiefgekühlt, glasiert; Französischer Teig*, Ei)

Krewetki "Black Tiger" w sosie koperkowym z grzankami (100g)

(6 sztuk krewetek "Black Tiger" 16-20 blanszowane, obrane, z ogonkiem, głęboko mrożone, glazurowane; chleb pszenny, chleb pszenny, masło, koper, sól, oliwa z wyłoków oliwek)

"Black Tiger" prawns in dill sauce served with toast (100g)

(6 pieces of blanched, peeled with tail, deep-frozen, glazed "Black Tiger" prawns, wheat bread, butter, dill, salt, olive oil)

„Black Tiger” Garnelen in gerösteter Dillsauce Und Toasts (100g)

(6 Black Tiger Garnelen 16-20 blanchiert, geschält, mit Stiel, tiefgekühlt, glasiert; Weizenbrot, Weizenbrot, Butter, Dill, Salz, Oliventresteröl)

RYBY

Fish dishes / Fischgerichte

Grillowany pstrąg (200g) z pieczonymi ziemniakami (120g) i surówką z kiszanej kapusty (200g)

(sól, pieprz, przyprawa do ryb*, masło, olej roślinny, jabłko, mąka pszenna, marchew, cukier, zielona pietruszka, przyprawa do grilla*, olej palmowy)

Grilled trout (200g) served with roast potatoes(120g) and sour cabbage salad (200g)

(salt, pepper, fish seasoning*, butter, vegetable oil, apple, wheat flour, carrot, sugar, parsley leaves, barbecue seasoning*, palm oil)

Gegrillte Forelle (200g) mit Bratkartoffeln (120g) und Sauerkrautsalat (200g)

(Salz, Pfeffer, Fischgewürz*, Butter, Pflanzenöl, Apfel, Weizenmehl, Karotten, Zucker, grüne Petersilie, Grillgewürz*, Palmöl)

Filet z łososa (120g) w ziołach z frytkami (120g) i gotowanymi warzywami (130g)

(sól, pieprz, przyprawa do ryb*, bazylija, koper, zielona pietruszka, olej roślinny, masło; kalafior, brokuł z głębokiego mrożenia, marchew, przyprawa do potraw*, mąka pszenna; ziemniaki z głębokiego mrożenia, olej palmowy)

Salmon fillet (120g) in herbs served with potato chips (120g) and boiled vegetables (130g)

(salt, pepper, fish seasoning*, basil, dill, parsley leaves, vegetable oil, deep-frozen cauliflower and broccoli, carrot, food seasoning*, wheat flour, deep-frozen potatoes, palm oil)

Lachsfilet (120g) in Kräutern mit Pommes frites (120g) und gekochtem Gemüse (130g)

(Salz, Pfeffer, Fischgewürz*, Basilikum, Dill, grüne Petersilie, Pflanzenöl, Butter; Blumenkohl, tiefgefrorener Brokkoli, Karotten, Gewürze*, Weizenmehl; Tiefkühlkartoffeln, Palmöl)

Filet z łososa (120g) z zielonymi szparagami w sosie kurkowym (80g) i gotowanymi ziemniakami (200g)

(sól, pieprz, przyprawa do ryb*, przyprawa do grilla*, cebula, masło, przyprawa do potraw*, śmietana, zielona pietruszka; zielone szparagi z głębokiego mrożenia; kurki z głębokiego mrożenia, olej roślinny)

Salmon fillet (120g) served with green asparagus in chanterelle sauce (80g) and boiled potatoes (200g)

(salt, pepper, fish seasoning*, barbecue seasoning*, onion, butter, food seasoning*, sour cream, parsley leaves, deep-frozen green asparagus and chanterelles, vegetable oil)

Lachsfilet (120g) mit grünem Spargel in Pfifferlingsauce (80g) und Salzkartoffeln (200g)

(Salz, Pfeffer, Fischgewürz*, Grillgewürz*, Zwiebel, Butter, Lebensmittelgewürz*, Sahne, grüne Petersilie; grüner tiefgefrorener Spargel; Tiefkühlhähne, Pflanzenöl)

**Polędwica z dorsza (120g) z puree ziemniaczano-chrzanowym (200g)
i gotowanymi warzywami (130g)**

(sól, pieprz, przyprawa do ryb*, olej roślinny, masło; kalafior, brokuł z głębokiego mrożenia,
marchew, przyprawa do potraw*, mąka pszenna, śmietana, zielona pietruszka, chrzan)

**Cod loins (120g) served with potato-horseradish puree (200g)
and boiled vegetables (130g)**

(salt, pepper, fish seasoning*, vegetable oil, butter, deep-frozen cauliflower and broccoli, carrot,
food seasoning*, wheat flour, sour cream, parsley leaves, horseradish)

**Lendenstück von Kabeljau (120g) mit Kartoffel- und Meerrettichpüree (200g)
und gekochtem Gemüse (130g)**

(Salz, Pfeffer, Fischgewürz*, Pflanzenöl, Butter, Blumenkohl, tiefgekühlter Brokkoli, Karotten, Gewürze*,
Weizenmehl, Sahne, grüne Petersilie, Meerrettich)

**Polędwica z dorsza (120g) na szpinaku z boczkiem (80g)
i grillowanymi ziemniakami (120g)**

(sól, pieprz, przyprawa do ryb*, przyprawa do grilla*, cebula, masło, boczek wędzony,
szpinak głęboko mrożony, czosnek, cebula, śmietana, chleb pszenny, olej roślinny)

Cod loins (120g) served with bacon (80g), spinach and grilled potatoes (120g)

(salt, pepper, fish seasoning*, barbecue seasoning*, onion, butter, smoked bacon,
deep-frozen spinach, garlic, sour cream, wheat bread, vegetable oil)

**Lendenstück von Kabeljau (120g) auf Spinat mit Speck (80g)
und gegrillten Kartoffeln (120g)**

(Salz, Pfeffer, Fischgewürz*, Grillgewürz*, Zwiebel, Butter, geräucherter Speck,
tiefgekühlter Spinat, Knoblauch, Zwiebel, Sahne, Weizenbrot, Pflanzenöl)

DESERY

DESSERTS

Czekoladowa Pokusa (3 gałki, 130g)

(lody o smaku czekoladowym* w kompozycji z bitą śmietaną*, sosem z gorących wiśni - mąka ziemniaczana, sok z czarnej porzeczki, sok z cytryny, cukier; wiśnie z głębokiego mrożenia; i sosem o smaku czekoladowym*)

Chocolate temptation (3 scoops, 130g)

(chocolate ice cream* served with whipped cream*, hot cherry sauce - potato flour, black currant juice, lemon juice, sugar; deep frozen cherries, chocolate sauce*)

Schokolade Temptation (3 Knöpfe, 130g)

(Schokoladeneis* in der Komposition mit Schlagsahne*, scharfe Kirschsauce - Kartoffelmehl, Johannisbeersaft, Zitronensaft, Zucker, tiefgefrorene Kirschen und Schokoladensauce*)

Dziadek do orzechów (3 gałki, 130g)

(lody o smaku czekoladowym* i smaku śmietankowym* w kompozycji z bitą śmietaną*, sosem o smaku czekoladowym* i z orzechami włoskimi, łuskanymi)

Nutcracker (3 scoops, 130g)

(chocolate* and dairy* ice cream served with whipped cream*, chocolate sauce* and walnuts)

Nussknacker (3 Knöpfe, 130g)

(Schokoladeneis* und Sahne* in der Komposition mit Schlagsahne*, Schokoladensauce* und Walnüsse und geschälte Nüsse)

Tropikalna Wyspa (3 gałki, 130g)

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

Tropical island (3 scoops, 130g)

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

Tropical Island (3 Knöpfe, 130g)

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

Deser lodowy z gorącymi malinami (3 gałki, 130g)

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

Ice cream dessert with hot raspberries (3 scoops, 130g)

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

Eisdessert mit heißen Himbeeren (3 Knöpfe, 130g)

(Vanilleeis* und Erdbeereis*, Himbeersauce*, Schlagsahne*)

Koktajl owocowy (250ml)

(maliny z głębokiego mrożenia, lody o smaku truskawkowym* i o smaku waniliowym*,
śmietana, mleko, cukier, cytryna, sos o smaku malinowym*)

Fruit smoothie (250ml)

(deep frozen raspberries, vanilla* and strawberry* ice cream, cream, milk, sugar, lemon, raspberry sauce*)

Fruchtcocktail (250ml)

(tiefgefrorene Himbeeren, Erdbeeren* und Vanille* Eis, Sahne, Milch, Zucker, Zitrone, Himbeersauce*)

ZESTAWY ŚNIADANIOWE

BREAKFAST / FRÜHSTÜCKSSETS

Zestaw śniadaniowy z jajecznicą (300g)

(jajecznica smażona na maśle z 4 jaj, wędliny, ser żółty, świeży pomidor, świeży ogórek, pieczywo, masło, dżem)

Scrambled eggs (300g)

(scrambled eggs: 4 eggs fried on butter, ham, cheese, tomato, cucumber, bread, butter, jam*)

Frühstücksset mit Ei (300g)

(In Butter gebratene Eier aus 4 Eiern, Würstchen, Käse gelb, frische Tomaten, frische Gurke, Brot, Butter, Marmelade)

Zestaw śniadaniowy z parówkami (300g)

(parówki wiedeńskie* (4 sztuki), wędliny, ser żółty, świeży pomidor, świeży ogórek, pieczywo, masło, dżem*, ketchup*, musztarda*)

Sausages (300g)

(sausages*: 4 pieces, ham, cheese, tomato, cucumber, bread, butter, jam*, ketchup*, mustard*)

Frühstücksset mit Würstchen(300g)

(Wiener Würstchen* (4 Stück), Würstchen, gelber Käse, frische Tomate, frische Gurke, Brot, Butter, Marmelade, Ketchup*, Senf*)

