



# MENU

Wszystkie dania znajdujące się w karcie menu  
przygotowywane są bezpośrednio na Państwa życzenie  
przy wykorzystaniu świeżych produktów.  
Prosimy o wyrozumiałość, jeśli przedłuży się czas oczekiwania  
na zamówione potrawy.

Alle Speisen werden stets frisch für Sie zubereitet,  
daher bitten wir um Verständnis,  
wenn eine kleine Wartezeit nicht zu vermeiden ist.

\*\*\*

Nasze kontynentalne śniadanie w formie bufetu szwedzkiego  
oferujemy codziennie w godzinach od 08:00 do 10:30

w cenie 70 zł od osoby

Wir bieten Ihnen auch täglich in der Zeit von 08.00 Uhr bis 10.30 Uhr  
unser kontinentales Frühstücksbuffet.

70 zł pro Person

\*\*\*

\* Wszystkie potrawy serwowane w naszej restauracji mogą zawierać  
śladowe ilości orzechów, mleka i innych produktów zawierających alergeny.

O szczegóły prosimy zapytać obsługę.

\* Alle Gerichte in unserem Restaurant können Spuren von Nüssen, Erdnüssen,  
Weizen und Ei enthalten. Sollten Sie an einer Allergie leiden oder Fragen haben,  
zögern Sie nicht uns anzusprechen.

# NON – ALCOHOLIC APERITIF

**Fresh Sunset** 20 cl 26.00  
Yuzu puree, sok pomarańczowy, sok z cytryny, grenadyna, woda mineralna  
Yuzu Puree, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine, Mineralwasser

**Wild Strawberry** 20 cl 26.00  
Puree truskawkowe, sok z cytryny, Schweppes – Russian Wild Berry  
Erdbeerenpuree, Zitronensaft, Schweppes – Russian Wild

## APERITIF

**Fresh Sparkling Lemonade** 20 cl 29.00  
Wino musujące 150 ml, sok z cytryny, syrop cukrowy  
Sekt, Zitronensaft, Zuckersirup

**Hugo** 30 cl 35.00  
Syrop z kwiatów z czarnego bzu, limonka, świeża mięta, wino musujące 150 ml  
Schwarz – Ohne – Sirup, Limette, Mint, Sekt

**Aperol Spritz** 30 cl 35.00  
Aperol 40 ml, pomarańcze, wino musujące 150 ml, woda gazowana  
Aperol, Orangen, Sekt, Mineralwasser

**Lillet Wildberry** 30 cl 35.00  
Lillet Blanc 40 ml, Schweppes Russian Wildberry, woda gazowana  
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wildberry, Mineralwasser

## CHAMPAGNE

**G.H.Mumm Maison Fondée en 1827** 75 cl 429.00  
France

**Taittinger Brut Reserve** 75 cl 449.00  
France

**Moët & Chandon Imperial Brut** 75 cl 449.00  
France

**Veuve Clicquot Brut** 75 cl 495.00  
France

**Dom Perignon Vintage 2008** 75 cl 1700.00  
France

**Dom Perignon Vintage 2006** 75 cl 1600.00  
France

**Dom Perignon Vintage 2004** 75 cl 1700.00  
France

# Cocktails

<b>Oasis</b>	<b>35.00</b>
Rum 40 ml, likier bananowy 25 ml, likier mango 30 ml, sok ananasowy Rum 40 ml, Bananenlikör 25 ml, Mangolikör 30 ml, Ananassaft	
<b>Sex on the Beach</b>	<b>35.00</b>
Wódka 40 ml, likier brzoskwinowy 20 ml, sok ananasowy, cz. porzeczka, pomarańczowy Vodka 40 ml, Pfirsichlikör 20 ml, Ananassaft, Johannisbeersaft, Orangensaft	
<b>Fine Passion</b>	<b>35.00</b>
Wódka 40 ml, puree marakuja, sok z cytryny, sok ananasowy Vodka 40 ml, Passionsfruchtpüree, Zitronensaft, Ananassaft	
<b>Pina Colada</b>	<b>38.00</b>
Bacardi 40 ml, sok ananasowy, syrop kokosowy, mleko, śmietanka Bacardi 40 ml, Ananassaft, Kokosnuss-Sirup, Milch, Sahne	
<b>Cosmopolitan</b>	<b>34.00</b>
Wódka 40 ml, Cointreau 15 ml, sok z cytryny, sok żurawinowy Vodka 40 ml, Cointreau 15 ml, Zitronensaft, Cranberrysaft	
<b>Long Island Ice Tea</b>	<b>45.00</b>
Bacardi 20 ml, wódka 20 ml, gin 20 ml, tequila 20 ml, Cointreau 20 ml, sok z cytryny, coca-cola Bacardi 20 ml, Vodka 20 ml, Gin 20 ml, Tequila 20 ml, Cointreau 20 ml, Zitronensaft, Coca-Cola	
<b>Cuba Libre</b>	<b>34.00</b>
Rum 40 ml, coca-cola Rum 40 ml, Coca-Cola	
<b>Passion Bellini</b>	<b>30.00</b>
Wino musujące 90 ml, puree marakuja Sekt 90 ml, Passionsfruchtpüree	
<b>Mai Tai</b>	<b>38.00</b>
Rum – biały 40 ml i czarny 15 ml, Amaretto 15 ml, sok ananasowy, pomarańczowy, z cytryny, grenadyna Rum – weiß 40 ml und schwarz 15 ml, Amaretto 15 ml, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	
<b>Margarita</b>	<b>35.00</b>
Tequila 40 ml, Cointreau 40 ml, sok z cytryny Tequila 40 ml, Cointreau 40 ml, Zitronensaft	
<b>Whisky Sour</b>	<b>43.00</b>
Jack Daniels 40 ml, Agnostura, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko Jack Daniels 40 ml, Agnostura Bitter, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß	
<b>Vodka Sour</b>	<b>35.00</b>
Wódka 40 ml, Cointreau 15 ml, Agnostura, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko Vodka 40 ml, Cointreau 15 ml, Agnostura Bitter, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß	

# PRZYSTAWKI VORSPEISEN STARTERS

## Zupy – Suppen - Soups

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 101 | <b>Szef Kuchni poleca: krem z banana(190 ml) z chrupiącymi warzywnymi niteczkami</b> | 32 zł |
| 101 | Der Chefkoch empfiehlt: Bananencremesuppe mit knusprigen Gemüsefäden                 |       |
| 101 | Chef suggests: Banana cream soup with crispy, vegetable strands                      |       |
| 102 | <b>Żurek staropolski podawany w chlebie (190 ml)</b>                                 | 29 zł |
| 102 | Polnischer Żurek im Brotteig   |       |
| 102 | Polish Żurek in loaf of bread  |       |
| 103 | <b>Tom Yam – zupa rybna (190 ml) – (ostra)</b>                                       | 32 zł |
| 103 | Tom Yam – Thailändische Fischsuppe (scharf)  |       |
| 103 | Tom Yam – Thai Fish Soup (hot)   |       |
| 104 | <b>Tajska zupa curry z ziemniaków z domowymi chipsami (190 ml)</b>                   | 29 zł |
| 104 | Thai Kartoffel-Curry-Crème-Suppe   |       |
| 104 | Thai potato - curry cream soup   |       |
| 105 | <b>Zupa dnia (190 ml)</b>  | 29 zł |
| 105 | Tages Suppe  |       |
| 105 | Soup of the day  |       |

# PRZYSTAWKI VORSPEISEN STARTERS

## Sałatki i coś jeszcze ...

### Salate & mehr ...

### Salads & more ...

201	<b>Sałatka Cezar z kurczakiem (70 g)</b>	41 zł
201	Caesar Salat mit Hühnchen	
201	Caesar salad with chicken	
202	<b>Sałatka z łososiem w dressingu z awokado</b>	41 zł
202	Salat mit Lachs mit Avocado dressing	
202	Salad with salmon and avocado dressing	
203	<b>Sałatka śródziemnomorska z serem feta, pomidorami, ogórkami i oliwkami i grzankami czosnkowymi</b>	41 zł
203	Mediterraner Salat mit Feta, Oliven und Tomaten und Knoblauchcroutons	
203	Mediterranean salad with cheese and tomato and garlic croutons	
204	<b>Tradycyjny bigos</b>	27 zł
204	Bigos - traditionelles polnisches Krautgericht	
204	Bigos - typical polish cabbage dish	
205	<b>Naleśniczki ryżowe „sajgonki” nadziewane kurczakiem i warzywami podawane na sałacie</b>	41 zł
205	Frühlingsrollen gefüllt mit Hähnchen und Gemüse	
205	Spring rolls with vegetables and chicken	
206	<b>Tempura - warzywa zapiekane w cieście podawane z orzeźwiającą surówką</b>	41 zł
206	Tempura - im Teig gebratenes Gemüse mit einem erfrischenden Salat	
206	Tempura - vegetables baked in pastry served with a refreshing salad	
207	<b>Tatar wołowy (100g)</b>	43 zł
207	Tatar (100g) vom Rind	
207	Beef Tatar	
208	<b>Przystawka dnia</b>	41 zł
208	Tages Vorspeise	
208	Starter of the day	

# DANIA GŁÓWNE HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

## Makarony - Nuddeln - Noodles

- 301 Smażony w woku makaron ryżowy z kurczakiem (85 g) i warzywami 49 zł**  
301 Im Wok zubereitete Reissnudeln mit Gemüse und Hähnchen  
301 Rice noodles from Wok with vegetables and chicken
- 302 Penne Pad Kee Mao z warzywami i wieprzowiną (85 g) 47 zł**  
302 Penne Pad Kee Mao mit Gemüse und Schweinefleisch  
302 Penne Pad Kee Mao with vegetables and pork
- 303 Spaghetti z łososiem w kremowym sosie pomidorowym (80 g) 47 zł**  
303 Spaghetti mit Lachs in einer cremigen Tomatensoße  
303 Spaghetti with salmon in a creamy tomato sauce

## Ryby - Fisch – Fish

- 401 Panierowany filet z flądry (110 g) podawany z masłem ziołowym, 61 zł**  
**frytkami i surówką z pora**  
401 Gebratenes Flunder Filet serviert mit Kräuterbutter, Pommes und Lauchsalat  
401 Fried flounder fillet, served with herb butter, french fries and leek salad
- 402 Filet z łososia (100 g) z puree ziemniaczano-marchewkowym 61 zł**  
**z dodatkiem sosu truskawkowego**  
402 Lachs Filet mit Kartoffel-Karotten-Püree mit Erdbeersoße  
402 Salmon fillet with potato-carrot mash with strawberry sauce
- 403 Filet z dorsza bałtyckiego (135 g) w sosie z suszonych pomidorów 61 zł**  
**podawany z ryżem i zieloną fasolką szparagową**  
403 Ostsee Dorschfilet in getrocknete Tomatensoße serviert mit Reis  
und grünen Bohnen  
403 Codfish-filet in sun dried tomato sauce served with rice and green beans
- 404 Filet z dorsza i limandy (100 g) w tajskim sosie 61 zł**  
**z czerwonego curry podawany z ryżem jaśminowym i warzywami**  
404 Filet von Dorsch und Limanda mit Jasmin Reis und Gemüse  
in Thai roter Currysoße  
404 Filet from Codfish and Limanda with jasmine rice and vegetables  
in thai red curry sauce

# DANIA GŁÓWNE HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

## Mięsa - Fleisch - Meat

- 501 Curry Madras - wieprzowina w sosie curry podawana z warzywami i ryżem jaśminowym 61 zł**  
501 Madras-Curry mit Schweinefleisch und Gemüse serviert mit Jasmin Reis  
501 Madras curry with pork vegetables and rice
- 502 Kotlet schabowy (110 g) z frytkami podawany z sałatką colesław 59 zł**  
502 Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Krautsalat  
502 Pork cutlet with French fries and coleslaw salad
- 503 Łopatka (110g) w sosie z czarnego pieprzu podawana z brukselką i pieczonymi ziemniakami 61 zł**  
503 Schulterbraten in Schwarzer Pfeffersoße serviert mit Kartoffelecken und Rosenkohl  
503 Pork shoulder in black pepper sauce with roasted potato and brussels sprouts
- 504 Satay – szaszłycki z marynowanego kurczaka (120 g) z sosem orzechowym, ryżem jaśminowym i sałatką ze świeżych ogórków 61 zł**  
504 Satay -Marinierte Hähnchen Spieße serviert mit Jasmin Reis, Erdnuss-Dip und frischem Gurkensalat  
504 Satay - chicken skewers served with a peanut sauce, cucumber salad and rice
- 505 Filet z kurczaka (100 g) w bekonie podawany z brokułami, tartą ziemniaczaną i sosem truflowym 61 zł**  
505 Hühnchenfilet im Speckmantel mit Brokkoli, geriebener Kartoffel Tarte und Trüffelsauce  
505 Chicken fillet in bacon with broccoli, potato grated tart and truffle sauce
- 506 Danie dnia 61 zł**  
506 Tages Hauptgang  
506 Daily main course dish

# DANIA GŁÓWNE HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

## Dania wegetariańskie Vegetarischer Hauptgang Vegetarian main courses

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>701 Makaron ryżowy z warzywami smażony w woku</b>  | <b>43 zł</b> |
| 701 Im Wok zubereitete Reismudeln mit Gemüse  |              |
| 701 Rice noodles from Wok with vegetables   |              |
| <br>  |              |
| <b>702 Penne Caprese w sosie ze świeżych pomidorów z mozzarellą i oliwkami</b>                                  | <b>42 zł</b> |
| 702 Penne Caprese in einer Sauce aus frischen Tomaten mit Mozzarella und Oliven                                 |              |
| 702 Penne Caprese in a sauce of fresh tomatoes with mozzarella and olives                                       |              |
| <br>  |              |
| <b>703 Spaghetti w sosie truflowym z warzywami</b>  | <b>42 zł</b> |
| 703 Spaghetti in Trüffelsauce mit Gemüse  |              |
| 703 Spaghetti in truffle sauce with vegetables  |              |
| <br>  |              |
| <b>704 Warzywa w lekkim sosie curry z dodatkiem mleczka kokosowego i ryżu jaśminowego (potrawa lekko ostra)</b> | <b>42 zł</b> |
| 704 Gemüse in Curry-Kokos-Soße serviert mit Jasmin Reis (leicht Scharf)   |              |
| 704 Vegetables in red curry and coconut milk with rice (light hot)  |              |
| <br>  |              |
| <b>705 Ryż zasmażany z warzywami podawany z jajkiem sadzonym</b>  | <b>42 zł</b> |
| 705 Gebratener Reis mit Gemüse serviert mit Spiegelei   |              |
| 705 Fried rice with vegetables served with fried egg  |              |



# TAJSKIE SPECJAŁY

## THAI-SPEZIAL

## THAI-SPECIAL



**550 TAJSKIE SPECJAŁY - orientalne menu dla min. 2 osób 109 zł od osoby**

Zapraszamy na degustację 5 różnych przysmaków kuchni tajskiej.  
Daj się zauroczyć autentycznymi smakami Azji i sztuką gotowania  
naszych kucharzy: Thinnakorn i Chookiat.

**550 THAI - SPEZIAL - Genuss für mindestens 2 Persone 109 zł pro Person**

Genießen Sie eine Auswahl 5 verschiedener Köstlichkeiten Thailands.  
Lassen Sie sich überraschen von der authentischen asiatischen Geschmacksvielfalt  
und der Kochkunst unserer thailändischen Köche: Thinnakorn und Chookiat.

**550 THAI - SPECIAL - enjoyment for minimum 2 person 109 zł per person**

Enjoy a selection of 5 different delights from Thailand.  
Let yourself be surprised by the authentic Asian flavors and the art of  
cooking of our Thai chefs: Thinnakorn and Chookiat.

Tajskie specjały podajemy na życzenie dla Gości naszego ośrodka w zamian  
za główne danie obiadowej kolacji, za dopłatą w wysokości 65 zł od osoby.

Dieses Koch-Highlight servieren wir für unsere Haus Gäste auf Wunsch anstatt

Ihres Hauptgangs und berechnen dafür 65 zł extra pro Person.

We serve this THAI-Special-Highlight for our inhouse guest instead of your main  
course and charge you 65 zł extra per person.

Tajskie specjały przygotowujemy dla minimum dwóch osób.  
Das Thai Spezial bieten wir Ihnen ab 2 Personen ab.  
The Thai Special is for 2 or more people.

# DESERY NACHSPEISEN SWEETS

<b>601</b>	<b>Jabłecznik podawany na ciepło z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną</b>	<b>27 zł</b>
601	Warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis und Sahne	
601	Warm apple pie with vanilla ice cream and whipped cream	
<b>602</b>	<b>Crepe Suzette - naleśnik podawany z sosem pomarańczowym i gałką lodów waniliowych</b>	<b>29 zł</b>
602	Crepe Suzette - Pfannkuchen mit Orangensauce und Vanilleeis	
602	Crepe Suzette - pancake in orange sauce with vanilla ice cream	
<b>603</b>	<b>Puchar lodowy (3 gałki lodów)</b>	<b>29 zł</b>
603	Gemischter Eisbecher (mit 3 Kugeln Eis)	
603	Mixed cup with 3 scoops of ice cream	
<b>604</b>	<b>Smażone banany z lodami waniliowymi i sosem karmelowym</b>	<b>32 zł</b>
604	Gebackene Bananen mit Vanilleeis und Karamellsauce	
604	Baked bananas with vanilla ice cream and caramel sauce	
<b>605</b>	<b>Kokosowa panna cotta z musem z mango</b>	<b>30 zł</b>
605	Kokos-Panna-Cotta mit Mango Mousse	
605	Coconut panna cotta with mango mousse	
<b>606</b>	<b>Affogato – gałka lodów waniliowych z espresso</b>	<b>25 zł</b>
606	Affogato – eine Kugel Vanilleeis mit Espresso	
606	Affogato – scoop of vanilla ice cream with espresso	
<b>607</b>	<b>Gałka lodów (wanilia, czekolada, truskawka)</b>	<b>8 zł</b>
607	1 Kugel Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeere)	
607	1 scoop ice (vanilla, chocolate, strawberry)	
<b>608</b>	<b>Lody waniliowe z ajerkoniakiem</b>	<b>31 zł</b>
608	Vanilleeis mit Eierlikör	
608	Vanilla ice cream with advocate	
<b>609</b>	<b>Deser dnia</b>	<b>29 zł</b>
609	Tagesdessert	
609	Dessert of the day	

# SPECJAŁY KAWOWE

## KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

### COFFEE EXPERIENCES

<b>Kawa</b> / Café Crémé (100 ml)	15.00
<b>Podwójna kawa</b> / Doppelter Café Crémé	18.00
<b>Cappuccino</b> (50 ml)	17.00
<b>Podwójne Cappuccino</b> / Doppelter Cappuccino	22.00
<b>Latte Macchiato</b> (50 ml)	20.00
<b>Espresso</b> (30 ml)	15.00
<b>Podwójne Espresso</b> / Doppelter Espresso	17.00
<b>Espresso Macchiato</b> (30 ml)	15.00
<b>Bailey's Coffee</b> 100 ml kawa, 20 ml likier/ 100 ml Kaffee, 20 ml Likör	28.00
<b>Irish Coffee</b> 100 ml kawa, 20 ml likier/ 100 ml Kaffee, 20 ml Likör	30.00
<b>Amaretto Coffee</b> 100 ml kawa, 20 ml likier/ 100 ml Kaffee, 20 ml Likör	26.00
<b>Gorąca czekolada</b> / Heiße Schokolade (200 ml)	18.00
<b>Herbata</b> / Tee (320 ml)	14.00

## DIGESTIF COCKTAILS

<b>Lover's Kiss</b> Amaretto 15 ml, Brandy 20 ml, Kahlua 15 ml, śmietana	33.00
<b>Millionaire's Coffee</b> Kahlua 15 ml, Bailey's 15 ml, Cointreau 15 ml, Amaretto 15 ml, kawa	35.00
<b>Brandy Alexander</b> Brandy 40 ml, Kahlua 20 ml, śmietana	33.00
<b>Espresso Martini</b> Wódka 40 ml, Kahlua 40 ml, espresso	34.00

# WINA MUSUJAĆE SEKT SPARKLING WINE

<b>Wino musujaće / Sekt</b>	75 cl	96.00
Bianco Brut	10 cl	23.00
France		

# WINA BIAŁE WEIßWEIN WHITE WINE

<b>WINO DOMU</b>	75 cl	96.00
<b>HAUSEWEIN</b>	50 cl	66.00
<b>HOUSE WINE</b>	15 cl	23.00

<b>Pinot Grigio</b>	75 cl	115.00
Pinot Grigio – Italy	50 cl	69.00
	15 cl	25.00

<b>Riesling Gourmet</b>	75 cl	145.00
Ulrich Langguth – Germany	50 cl	95.00
	15 cl	32.00

<b>Spier</b>	75 cl	115.00
Chenin Blanc - South Africa		

<b>Mucho Mas</b>	75 cl	115.00
Vino Blanco – Spain		

<b>Bourgogne</b>	75 cl	130.00
Chardonnay - France		

<b>Solaris</b>	75 cl	165.00
Winnica Milsko		
Regionales Weingut Poland		

# WINA RÓŻOWE ROSÉWEIN ROSÉ WINE

<b>Torresella</b>	75 cl	115.00
Pinot Grigio Rose - Italy	50 cl	72.00
	15 cl	26.00

# WINA CZERWONE ROTWEIN RED WINE

<b>WINO DOMU HAUSEWEIN HOUSEWINE</b>	75 cl	96.00
	50 cl	66.00
	15 cl	23.00

<b>Altos Ibericos</b>	75 cl	115.00
Crianza Rioja Torres – Spain	50 cl	72.00
	15 cl	26.00

<b>Spier</b>	75 cl	135.00
Pinotage – South Africa		

<b>Arauco Reserva</b>	75 cl	145.00
Cabernet Sauvignon - Chile		

<b>Rondo Regent</b>	75 cl	165.00
Winnica – Turnau Regionales Weingut – Turnau Poland		

# WINA ODALKOHOLIZOWANE ENTALKHOLIERTER WEIN DE-ALKHOLISED WINE

<b>Natureo Muscat</b> BIAŁE/WEIß/WHITE	75 cl	98.00
Torres – Spain	50 cl	69.00
(<0,5% vol)	15 cl	25.00

<b>Natureo Syrah</b> CZERWONE/ROT/RED	75 cl	98.00
Torres – Spain	50 cl	69.00
(<0,5% vol)	15 cl	25.00

# ALKOHOLE SPIRITUOSEN SPIRITS

<b>Wódka</b>	<b>40 ml</b>	<b>Whisky</b>	<b>40 ml</b>
Chopin	28.00	Johnny Walker Red	24.00
Żołądkowa	14.00	Jack Daniels	30.00
Żubrówka Biała/ Weiß	14.00	Ballantines	24.00
Żubrówka Czarna/ Schwarz	18.00	Jameson Irish Whiskey	26.00
Żubrówka Bison Grass	16.00	Chivas Regal 12 Years	35.00
		Glennfiddish 12 Years	60.00
		Glennfiddish 15 Years	70.00
<b>Tequila</b>	<b>40 ml</b>	<b>Gin</b>	<b>40 ml</b>
Sierra Silver	23.00	Beefeater	24.00
Sierra Gold	23.00	Lubuski	17.00
<b>Rum</b>	<b>40 ml</b>	<b>Likier</b>	<b>40 ml</b>
Bacardi White	22.00	Kahlua	24.00
Havanna Club 3 Annos	24.00	Sambuca	16.00
		Campari	20.00
		Amaretto	12.00
<b>Vermouth</b>	<b>40 ml</b>	Cointreau	28.00
Martini Bianco	19.00	Baileys	20.00
Martini Rossato	19.00	Malibu	20.00
Martini Extra Dry	19.00	<b>Likier Ziołowy</b>	<b>40 ml</b>
Martini Fiero	19.00	Jägermeister	22.00
		Ramazotti	32.00
<b>Koniak/Brandy</b>	<b>40 ml</b>	<b>Szlachetne destylaty</b>	<b>40 ml</b>
Metaxa	24.00	Grappa	22.00
Hennessy V.S.	48.00	Likier gruszkowy	22.00
Camus V.S.	55.00	William Birnenlikör	

# PIWO – BIER – BEER

<b>Żywiec z beczki</b>	0,30 l	14.00
Bier vom Fass	0,50 l	18.00
<b>Żywiec z beczki + sprite</b>	0,30 l	14.00
ALSTER	0,50 l	18.00
<b>Heineken – butelka</b>	0,50 l	20.00
Flasche		
<b>Żywiec białe pszeniczne – butelka</b>	0,50 l	19.00
Flasche - Weißbier		
<b>Żywiec Porter piwo ciemne - butelka</b>	0,50 l	19.00
Żywiec Porter Schwarzbier – Flasche		
<b>Żywiec bezalkoholowy - butelka</b>	0,33 l	16.00
alkoholfreis Bier – Flasche		
<b>Sok do piwa</b>		3.00
Saft zum Bier		

## ZIMNE NAPOJE KALTE GETRÄNKE COLD DRINKS

Coca Cola	0,25 l	12.00	Woda	0,25 l	12.00
Cola Zero	0,25 l	12.00	Mineralwasser		
Fanta	0,25 l	12.00	Woda (karafka)	0,6 l	18.00
Sprite	0,25 l	12.00	Mineralwasser (Karaffe)		
Tonic	0,25 l	12.00	Spezi	0,40 l	18.00
			Apferschorle	0,40 l	18.00

**Soki** 0,25 l 12.00

### Säfte/ Juice

\* jabłkowy \* pomarańczowy \* grejpfrutowy \* cz. porzeczka \* ananasowy \* pomidorowy  
\* Apfelsaft \* Orangensaft \* Grapefruit \* Johannisbeeresaft \* Ananassaft \* Tomatensaft

**Soki świeżo wyciskane** 0,25 l 28.00

### Gepresster Saft/ Fresh Juice

\* jabłkowy \* pomarańczowy \* grejpfrutowy \* marchwiowy \* mieszany  
\* Apfelsaft \* Orangensaft \* Grapefruitsaft \* Karottensaft \* Gemischt

# DLA NASZYCH MAŁYCH GOŚCI FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE FOR KIDS

## PRZYSTAWKI ● VORSPEISEN ● STARTERS

<b>001 Naleśniki z białym serem i polewą truskawkową</b>	<b>26 zł</b>
001 Pfannkuchen mit Quark und Erdbeersoße	
001 Pancakes with quark and strawberry souce	
<b>002 Naleśniki z Nutellą</b>	<b>26 zł</b>
002 Pfannkuchen mit Nutella	
002 Pancakes with Nutella	
<b>003 Krem z banana</b>	<b>25 zł</b>
003 Bananen-Crème-Suppe	
003 Banana-cream-soup	

## DANIE GŁÓWNE ● HAUPTGÄNGE ● MAIN COURSE

<b>004 Spaghetti w sosie pomidorowym</b>	<b>31 zł</b>
004 Spaghetti in Tomatensoße	
004 Spaghetti in tomato sauce	
<b>005 Penne w sosie serowym</b>	<b>31 zł</b>
005 Penne in Käsesoße	
005 Penne in cheese sauce	
<b>006 Paluszki rybne z frytkami</b>	<b>35 zł</b>
006 Fischstäbchen mit Pommes frites	
006 Fish sticks with French fries	
<b>007 Kurczak z warzywami i puree</b>	<b>35 zł</b>
007 Hähnchen mit Gemüse und Kartoffelpüree	
007 Chicken with vegetables and mashed potatoes	
<b>008 Kotlet schabowy z frytkami</b>	<b>35 zł</b>
008 Schnitzel mit Pommes, Ketchup	
008 Pork cutlet with French fries, ketchup	

