

Szanowni Goście,

Dania znajdujące się w naszej karcie menu przygotowywane są ze świeżych produktów, w związku z czym, czas oczekiwania na potrawy wynieść może nawet do 40 minut. Stawiamy na jakość produktów oraz dbałość o każdy detal, bazując często na produktach regionalnych.

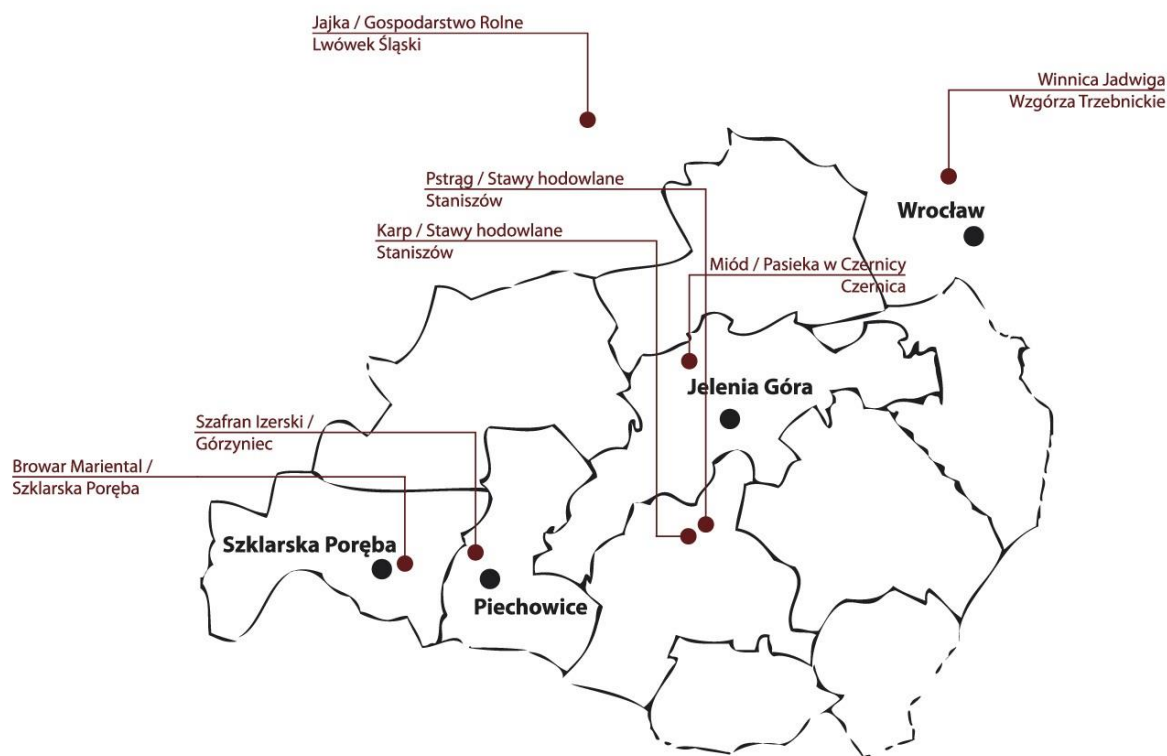
Życzymy Państwu niezapomnianych doznań kulinarnych.

Dear Guests,

All meals in our menu are prepared from fresh products, therefore the time you would have to wait for the meal to be ready can sometimes even last up to 40 minutes. We focus on product quality and attention to every detail, often we base on regional products. We wish you the unforgettable culinary experience.

Sehr geehrte Gäste,

Da unsere Speisen aus ausschließlich frischen Produkten zubereitet werden, kann die Wartezeit sogar bis zu 40 Minuten betragen. Wir konzentrieren uns auf die Produktqualität und auf jedes Detail, oft basierend auf regionalen Produkten. Wir wünschen Ihnen unvergessliche kulinarische Augenblicke.



- dania z produktów regionalnych
meals using regionale products
Gerichte mit regionalen Produkten



- dania wegańskie
vegan dishes
veganes Gericht



- dania wegetariańskie
vegetarian dishes
vegetarische Gerichte



- dania bezglutenowe
begluten dishes
begluten Gerichte

SZEF KUCHNI POLECA

REGIONALNE SMAKI

CHEF RECOMMENDS

REGIONAL TASTES

EMPFEHLUNGEN DES KUCHENCHEF

REGIONALE GESCHMÄCKE

Zupa (Soups, Suppen) (1,6,7):

Zupa z borowików aromatyzowana tymiankiem podana z kluskami półfrancuskimi (1,2,5,6)

Porcini soup with thyme and half puff pastry dumplings

Steinpilzsuppe mit aromatischem Thymian und Spätzlen serviert

Danie główne (Main course, Hauptgericht) (3,5,9):

Udka z kaczki duszone w miodzie i soku ze świeżych jabłek, podane na purée z kapusty czerwonej z kluskami śląskimi

Duck legs, stewed in honey and an apple juice on mashed red cabbage with Silesian dumplings

Entenkeulen in Honig und Apfelsaft gedünstet serviert auf Rotkohlpüree und mit schlesischen Knödeln

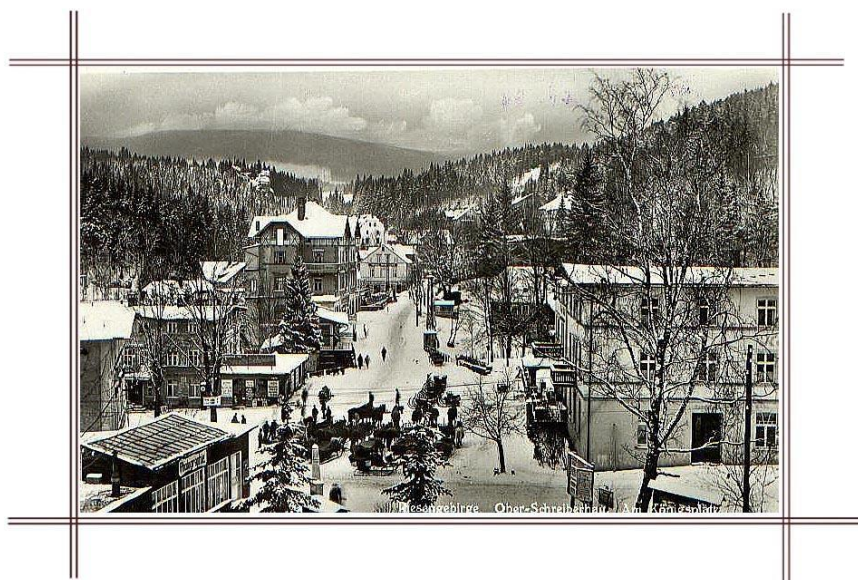
Deser (Dessert, Dessert) (1,2,5):

Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi

Chocolate fondant with vanilla ice cream

Schokoladen-Fondant mit Vanilleeis

- 89 PLN -



Alergeny: 1-gluten- pszenica, 2-mleko, 3-orzechy, 4-skorupiaki, 5-jaja, 6-seler, 7-ryby, 8-łubin, 9-soja, 10-sezam, 11-gorczyca

PRZYSTAWKI

STARTERS

VORSPEISEN

Krewetki (6szt.) duszone w maśle z białym winem, czosnkiem, cebulką i chili, podane z ziołowymi grzankami (1,4)

Shrimps stewed in butter with white wine, garlic, onion and chili, served with herbal croutons

In Butter gedünstete Garnelen mit Weißwein, Knoblauch, Zwiebeln und Chili, serviert mit Kräutercroutons

- 6szt/150g, 46 PLN -

Świeżo siekany tatar wołowy z filecikiem anchois (5,7)

Freshly chopped beef tartar with anchovy

Frisch gehacktes Beeftartar mit Sardellenfilet

- 100/50g, 42 PLN -

Szynka parmeńska z melonem i dojrzewającymi serami, podana na desce dębowej z chrupiącymi bagietkami i oliwkami (1,2)

Parma ham with melon and ripening cheese served on an oak board with toasts and olives

Parmaschinken mit Melone und gereiftem Käse serviert auf einer Eichenholzplatte mit Croutons und Oliven

- 200g, 36 PLN -

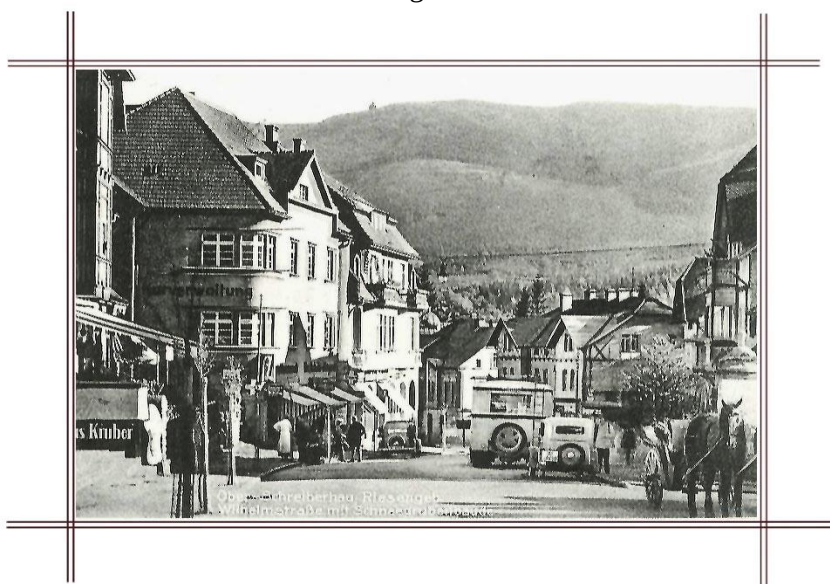
Domowe podkłomyki podane z humusem w dwóch smakach (1,10)

Homemade flatbreads with hummus in two flavors

Hausgemachtes Fladenbrot mit Hummus in zwei Geschmacksrichtungen



- 100/50g, 28 PLN -



Alergeny: 1-gluten- pszenica, 2-mleko, 3-orzechy, 4-skorupiaki, 5-jaja, 6-seler, 7-ryby, 8-łubin, 9-soja, 10-sezam, 11-gorczyca

ZUPY
SOUPS
SUPPEN

Pierozki faszerowane kaczką podane z orientalnym bulionem z zielonym curry i mlekiem kokosowym (1,2,5,6,9)

Dumplings stuffed with duck served with oriental broth with green curry and coconut milk

Mit Ente gefüllte Teigtaschen, mit orientalischer Brühe mit grünem Curry und Kokosmilch

- 300 ml, 26 PLN -

Zupa z borowików aromatyzowana tymiankiem podana z kluskami półfrancuskimi (1,2,5,6)

Porcini soup with thyme and half puff pastry dumplings

Steinpilzsuppe mit aromatischem Thymian und Spätzlen serviert

- 300 ml, 26 PLN -

Rosół drobiowo-wołowy z domowym makaronem i lubczykiem (1,5,6)

Chicken and beef broth with homemade noodles and lovage

Hühner- und Rinderbrüh mit hausgemachten Nudeln und Liebstöckel

- 300 ml, 19 PLN -



Alergeny: 1-gluten- pszenica, 2-mleko, 3-orzechy, 4-skorupiaki, 5-jaja, 6-seler, 7-ryby, 8-lubin, 9-soja, 10-sezam, 11-gorczyca

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

HAUPTGERICHTE

Stek z polędwicy wołowej z surówką colesław i frytkami stekowymi, podany z sosem z marynowanego pieprzu

Beef tenderloin steak with coleslaw and chips served with a marinated pepper sauce

Rindersteak mit Krautsalat und Pommes serviert mit marinierter Pfeffersoße

-200/300g, 99 PLN -

Udka z kaczki duszone w miodzie i soku ze świeżych jabłek, podane na purée z kapusty czerwonej z kluskami śląskimi

Duck legs, stewed in honey and an apple juice on mashed red cabbage with Silesian dumplings

Entenkeulen in Honig und Apfelsaft gedünstet serviert auf Rotkohlpüree und mit schlesischen Knödeln



- 260/200g, 56 PLN -

Poliki wołowe duszone w czerwonym winie z aromatem mięty, podane na zapiekance ziemniaczano-szpinakowej z pikantną surówką z marchewki i cukinii (2,6)

Beef cheeks braised in red wine with a hint of mint, served on a potato and spinach casserole with a spicy carrot and courgette salad

Geschmorte Rindswangen mit Rotwein und Mintaroma auf Kartoffel-Spinatgratin mit würzigem Karotten-Zucchini Salat serviert

- 150/200g, 52 PLN -

Sznicel wieprzowy z kością podany na ziemniakach smażonych z boczkiem i cebulą w towarzystwie zasmażanej kapusty z koperkiem (1,3)

Pork schnitzel on the bone served with potatoes roast with bacon and onion, with stewed cabbage and dill

Schweinsschnitzel mit Knochen auf Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel in Begleitung von Gebratenes Kraut mit Dille serviert

- 250/200g, 46 PLN -

Filet drobiowy marynowany w pesto pomidorowym, zapiekany z pomidorami i mozzarellą, podany z frytkami i surówką (1,2,5)

Chicken fillet in tomato pesto, baked with tomatoes and mozzarella cheese, served with French fries and a salad

Geflügelfilet mariniert in Tomatenpesto, überbacken mit Tomaten und Mozzarella, dazu Pommes und Salat

- 200/200g, 42 PLN -

Domowe pierogi ruskie (1,5)

Homemade cheese and potato dumplings/

Hausgemachte Piroggen mit Quark (russisch)

- 6szt, 31 PLN -

Alergeny: 1-gluten- pszenica, 2-mleko, 3-orzechy, 4-skorupiaki, 5-jaja, 6-seler, 7-ryby, 8-łubin, 9-soja, 10-sezam, 11-gorczyca

RYBY
FISH
FISCHE

Filet z sandacza sauté podany z plackami jaglanymi i warzywnym ratatouille (5,6,7,9,10,11)

Sauté pike-perch fillet served with millet cakes and ratatouille

Sautiertes Zanderfilet, serviert mit Hirseplätzchen und Ratatouille

- 180/200g, 51 PLN -

Pieczony lub smażony pstrąg z lokalnej hodowli podany z ziemniakami gotowanymi z koperkiem oraz sałatką ze świeżych warzyw (6,7,9,10,11)

Local rainbow trout, either baked in the oven or pan-fried with potatoes and fresh vegetable salad

Im Ofen gebratene oder gebackene lokale Regenbogenforelle serviert mit Kartoffeln sowie Gemüsesalat



- 300/200g, 49 PLN -



Alergeny: 1-gluten- pszenica, 2-mleko, 3-orzechy, 4-skorupiaki, 5-jaja, 6-seler, 7-ryby, 8-łubin, 9-soja, 10-sezam, 11-gorczyca

MAKARONY
PASTA
NUDELGERICHTE

Czarne spaghetti z krewetkami (5szt.), pomidorkami cherry i świeżym szpinakiem (1,2,4,5)

Black spaghetti with prawns, cherry tomatoes and fresh spinach

Schwarze Spaghetti mit Garnelen, Cherry-Tomaten und frischem Spinat

- 350g, 48 PLN -

Spaghetti a'la carbonara z bekonem i kurczakiem w kremowym sosie śmietanowym
(1,2,5,6,9,10,11)

Spaghetti carbonara with bacon and chicken in a cream sauce

Spaghetti à la Carbonara mit Speck und Hähnchen in einer cremigen Sahnesauce

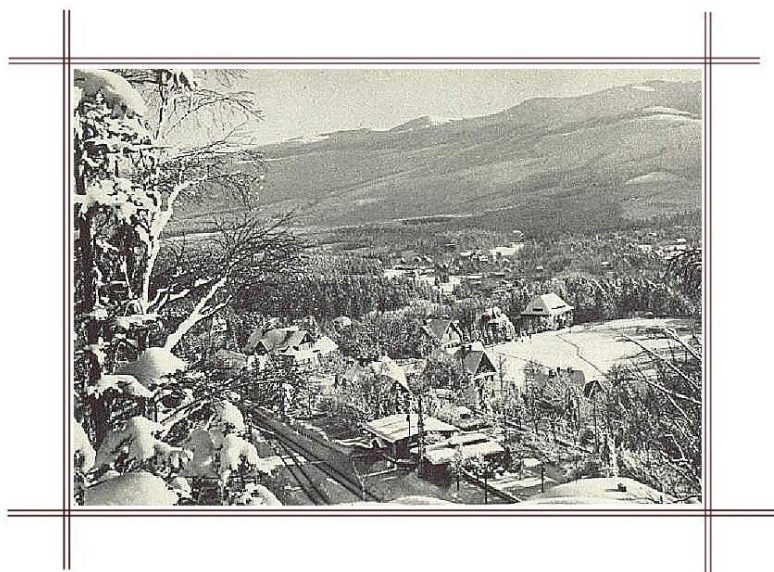
- 350g, 38 PLN -

Tagliatelle w sosie serowo-bazyliowym (1,2)

Tagliatelle in cheese and basil sauce

Tagliatelle in Käse-Basilikum-Sauce

- 350g, 34 PLN -



Alergeny: 1-gluten- pszenica, 2-mleko, 3-orzechy, 4-skorupiaki, 5-jaja, 6-seler, 7-ryby, 8-łubin, 9-soja, 10-sezam, 11-gorczyca

DLA WEGETARIAN
VEGETARIAN DISHES
FÜR VEGETARIER

Risotto z karmelizowanym burakiem podane z parmezanem i gruszką (3,5,6)

Caramelized beetroot risotto served with parmesan and pear

Karamellisiertes Rote-Bete-Risotto mit Parmesan und Birne



- 300g, 41 PLN -

Wegańskie kotleciki z ciecierzycy podane na bukiecie sałat z prażonym
słonecznikiem i sosem ajvar

Vegan chickpeas chops served on a salad bouquet with roasted sunflower seeds and an ajvar sauce

*Vegane Koteletts aus Kichererbsen serviert auf einem Salatbouquet mit gerösteten Sonnenblumen
und Ajvar-Sauce*



- 350g, 38 PLN -

Gołąbki z kapusty włoskiej z kaszą jaglaną i sosem grzybowym (1,5,6)

Cabbage rolls with millet groats and mushroom sauce

Kohlrouladen mit Wirsing, Buchweizen und Pilzsauce



- 2szt, 36 PLN -

Gulasz wegański z ciecierzycą i soją podany z czosnkowymi bagietkami

Vegan goulash with chickpeas and soybeans served with garlic baguettes

Veganes Gulasch mit Kichererbsen und Sojabohnen serviert mit Knoblauchbaguettes



- 300 ml, 34 PLN -

Placki z kaszy jaglanej z warzywnym sosem ratatouille (5,6)

Millet cakes with vegetable ratatouille sauce

Hirseplätzchen mit Gemüse-Ratatouille-Sauce



- 4szt, 34 PLN -

Domowe pierogi ruskie (1,5)

Homemade Pierogi Russian style / Hausgemachte Russische Piroggen



- 6szt, 31 PLN -

Domowe podkłomyki podane z humusem w dwóch smakach (1,10)

Homemade flatbreads with hummus in two flavors

Hausgemachtes Fladenbrot mit Hummus in zwei Geschmacksrichtungen



- 100/50g, 28 PLN -

Alergeny: 1-gluten- pszenica, 2-mleko, 3-orzechy, 4-skorupiaki, 5-jaja, 6-seler, 7-ryby, 8-łubin, 9-soja, 10-sezam, 11-gorczyca

SALATY

SALADS

SALATE

Mix świeżych sałat z grillowaną polędwicą wołową, tortillą, warzywami i słodko-pikantnym sosem (1)

A fresh lettuce mix with grilled beef, tortilla, vegetables and sweet-hot sauce

Salatmischung mit gegrilltem Rindfleisch, Tortilla, Gemüse und süßen und -feuriger Sauce

- 300g, 41 PLN -

Mix świeżych sałat z serem kozim, karmelizowaną gruszką i orzechami (1,2,3)

A fresh lettuce mix with goat cheese, caramelized pear and nuts

Salatmischung mit Ziegenkäse, karamellisierter Birne und Nüssen

- 300g, 39 PLN -

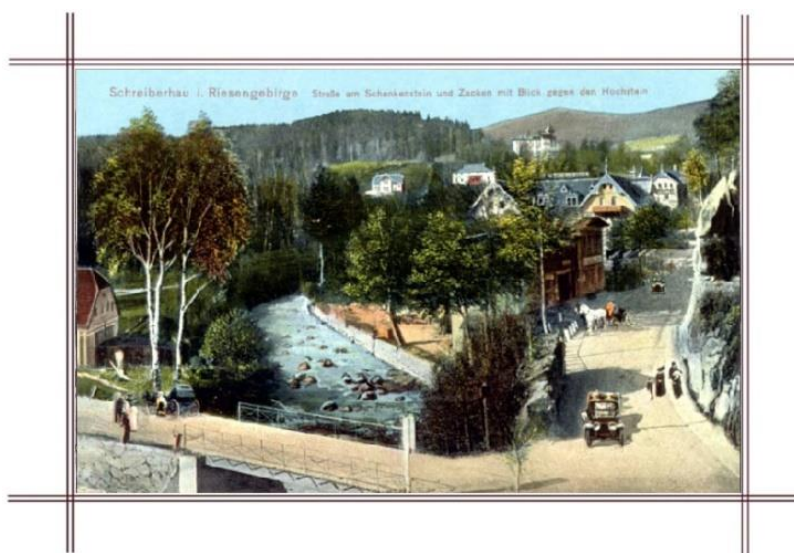


Mix świeżych sałat z grillowanym kurczakiem, ananasem i z sosem vinegrette (1,11)

A fresh lettuce mix with grilled chicken, pineapple, with vinaigrette sauce

Salatmischung mit gegrilltem Huhn, Ananas mit Vinaigrette

- 300g, 38 PLN -



Alergeny: 1-gluten- pszenica, 2-mleko, 3-orzechy, 4-skorupiaki, 5-jaja, 6-seler, 7-ryby, 8-łubin, 9-soja, 10-sezam, 11-gorczyk

DLA DZIECI
FOR KIDS
FÜR KINDER

Mini filety drobiowe „nuggets” z frytkami i mizerią (1,3)

Mini chicken fillets "nuggets" with chips and cucumber salad

Mini-Hühnernuggets mit Pommes Frites und Gurkensalat

- 250g, 27 PLN -

Super naleśniki z serem lub dżemem i polewą (1,2,5)

Superb pancakes with cheese or marmalade and glaze

Super-Pfannkuchen mit Käse oder Marmelade und Überguss

- 200g, 27 PLN -

Pierogi ruskie (1,5)

Pierogi Russian style

Russische Piroggen

- 4szt, 21 PLN -

Domowy rosół z makaronem (1,6)

Homemade chicken broth with noodles

Hausgemachte Nudelsuppe

- 200g, 14 PLN -

Frytki

Chips

Pommes Frites

- 200g, 10 PLN -

Alergeny: 1-gluten- pszenica, 2-mleko, 3-orzechy, 4-skorupiaki, 5-jaja, 6-seler, 7-ryby, 8-łubin, 9-soja, 10-sezam, 11-gorczyca

HERBATA

TEA

TEE

Dilmah Tea - 200ml, 10 PLN -

Richmont Gunpowder Green - 400ml, 15 PLN -

Chińska zielona herbata o wytrawnym smaku i ziołowym aromacie. Młode listki zwinięte w drobne kuleczki rozwijają się podczas zaparzania, dając zielonożółte napary o świeżym smaku i subtelnej nucie goryczki.

Chinese green tea with mature flavour and herbal aroma. Fresh leaves rolled up into tiny pellets unravel during infusion with the result of greenish golden brew of refreshing taste and subtle bitter aftertaste.

Richmont Earl Grey Blue - 400ml, 15 PLN -

Mieszanka czarnych herbat podkreślona cytrusowym aromatem bergamotki.

Blend of black teas with a distinctive touch of bergamot aroma. Amber colour brew is rich in tastes thanks to a mixture of high quality Ceylon and Assam teas and bluebottle petals.

Richmont Mexican Dream - 400ml, 15 PLN -

Kompozycja owoców, hibiskusa, płatków dzikiej róży i korzennych przypraw. Daje napary o bogatym, owocowym smaku. Dobrze wyczuwalna cynamonowa nuta dodaje mieszance oryginalności.

Brilliant blend of fruits, hibiscus, wild rose petals and spices. Brew has the beautiful ruby colour and rich, fruit taste. Distinct cinnamon tone adds to its originality.

Richmont Forest Fruits - 400ml, 15 PLN -

Aromatyczna kompozycja słodkich owoców leśnych z hibiskusem. Napar ma piękną fioletowo-czerwoną barwę i soczyste owocowy smak ananasów, rodzynek i malin.

Sophisticated, aromatic blend of sweet forest fruits and hibiscus. Brew of beautiful violet reddish colour and juicy, fruit taste of pineapple, raisins and raspberry.

Richmont White Pearl of Fujian - 400ml, 15 PLN -

Wykwintna cesarska odmiana Pai Mu Tan o kwiatowym aromacie, znana jako Biała Piwonia z Fujian. Mieszanka białej herbaty wzbogacona nutami truskawki i kwiatów malwy.

Refined Imperial Pai Mu Tan tea, of an unusual floral aroma, known as the White Peony of Fujian. A blend of white tea, enriched with notes of strawberry and hibiscus.

NAPOJE ZIMNE
SOFT DRINKS
ALKOHOLFREI W GETRANKE

Dzban wody niegazowanej <i>Still water</i> <i>Stilles Wasser</i>	- 1l,	13 PLN	-
Woda niegazowana <i>Still water</i> <i>Wasser ohne Kohlensäure</i>	- 300ml,	8 PLN	-
Woda gazowana <i>Sparkling water</i> <i>Wasser mit Kohlensäure</i>	- 300ml,	8 PLN	-
Pepsi	- 200ml,	9 PLN	-
Schweppes	- 200ml,	9 PLN	-
Mirinda	- 200ml,	9 PLN	-
7UP	- 200ml,	9 PLN	-
Soki – porzeczkowy, pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy <i>Juices – currant, orange, apple, grapefruit</i> <i>Johannisbeerensaft, Orangensaft, Apfelsaft, Grapefruitsaft</i>	- 200ml,	9 PLN	-

KAWA
COFFEE
KAFFEE

Espresso		10 PLN	-
Kawa Americano		11 PLN	-
Kawa Americano z mlekiem		12 PLN	-
Cappuccino		15 PLN	-
Kawa Latte Macchiato		16 PLN	-

NAPOJE ALKOHOLOWE

ALCOHOLIC BEVERAGES

ALKOHOLISCHE

Piwo

Browar Mariental – lokalny ze Szklarskiej Poręby

Orle Pils / Mariental	- keg 1l	24 PLN -
Orle Pils / Mariental	- keg 0,4l	12 PLN -
Szrenickie Pszeniczne / Mariental	- keg 1l	24 PLN -
Szrenickie Przeniczne / Mariental	- keg 0,4l	12 PLN -
Orle Pils / Mariental / but.	- 500 ml,	15 PLN -
Szreniczne Przeniczne/ Mariental / but.	- 500 ml,	15 PLN -
Wysoki Kamień Koźlak/ Mariental / but.	- 500 ml,	15 PLN -
Kamieńczyk APA/ Mariental / but.	- 500 ml,	15 PLN -
Żywiec bezalkoholowy / but.	- 500 ml,	12 PLN -
Sok do piwa		2 PLN -



Aperitif, Wermut

Campari	- 40 ml,	14 PLN -
Martini	- 100 ml,	16 PLN -

Wódki

Wyborowa	- 40 ml,	11 PLN -
Finlandia	- 40 ml,	13 PLN -
Baczewski	- 40 ml,	14 PLN -

Wódki smakowe

Żubrówka	- 40ml,	11 PLN -
Baczewski (Wiśnia, Pomarańcz, Morela, Jeżyna)	- 40ml,	15 PLN -
Ziołowa Baczewski (Piołunówka)	- 40ml,	15 PLN -

Whisky, Bourbon

Johnnie Walker Red	- 40 ml,	15 PLN -
Ballantine's	- 40 ml,	16 PLN -
Jack Daniel's	- 40 ml,	20 PLN -
Johnnie Walker Black	- 40 ml,	22 PLN -

Rum

Havana Club 3 Anos	- 40 ml,	15 PLN -
Bacardi (White, Black)	- 40 ml,	16 PLN -

Tequila

El Jimador (Bianco, Reposado)	- 40 ml,	17 PLN -
-------------------------------	----------	----------

Koniak, Brandy

Stock	- 40 ml,	16 PLN -
Metaxa 5	- 40 ml,	18 PLN -
Hennessy VS	- 40 ml,	24 PLN -

Gin

Seagram's	- 40 ml,	14 PLN -
Gordon's	- 40 ml,	15 PLN -

Likiery

Bailey's	- 40 ml,	19 PLN -
----------	----------	----------