

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.

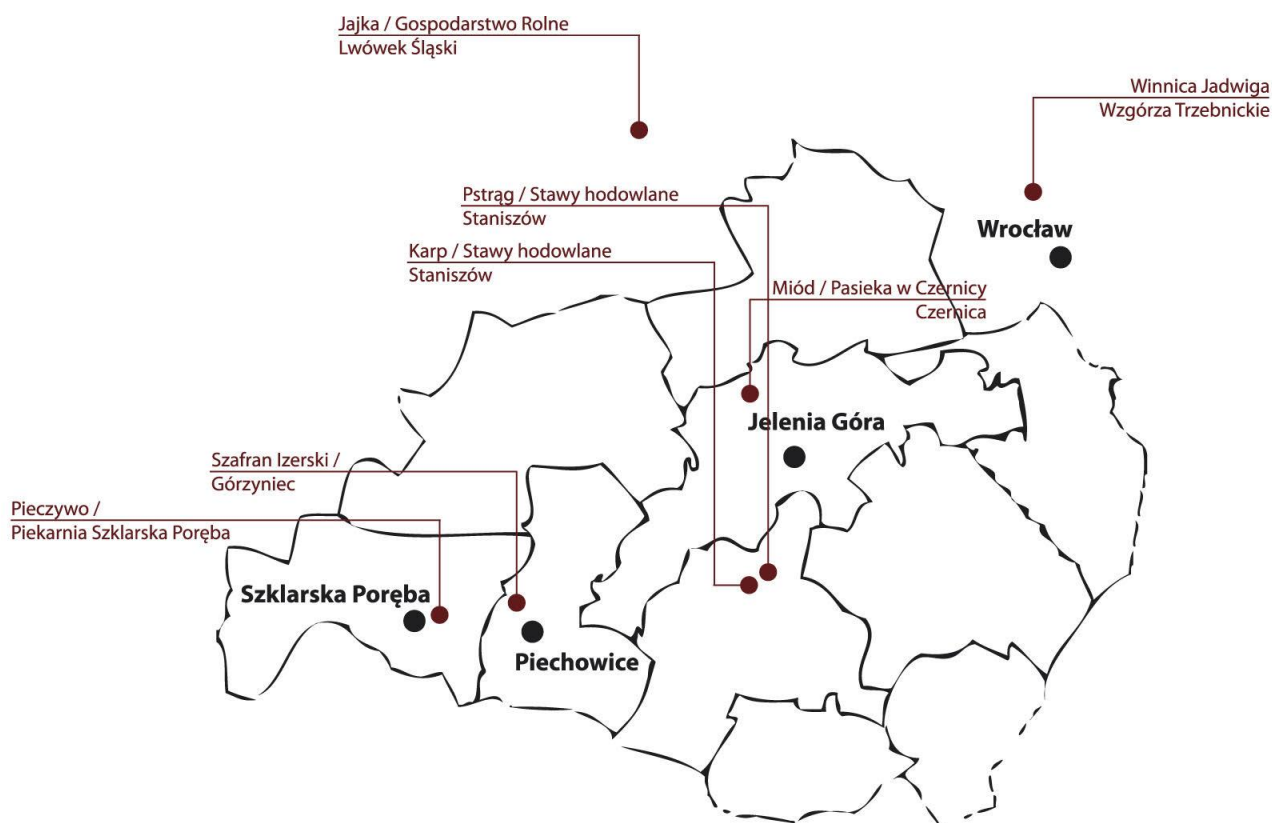
Życzymy Państwu niezapomnianych doznań kulinarnych.

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 rybna z lokalnego karpia ze szczyptą szafranu Izerskiego i pulpecikami rybnymi

Fish soup from local carp with Izerski saffron and fish meatballs

Fischsuppe aus heimischen Karpfen mit Izerski-Safran und Fischfleischbällchen

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

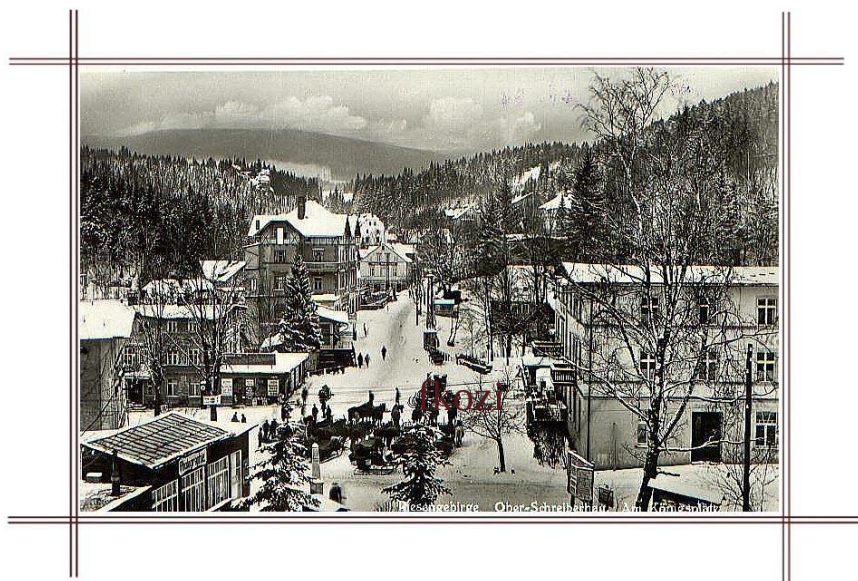
Deser (Dessert, Dessert) (1,2,5):

Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi

Chocolate fondant with vanilla ice cream

Schokoladen-Fondant mit Vanilleeis

- 76 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

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

Freshly chopped beef tartar with anchovy

Frisch gehacktes Beeftartar mit Sardellenfilet

- 100/50g, 36 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, 28 PLN -

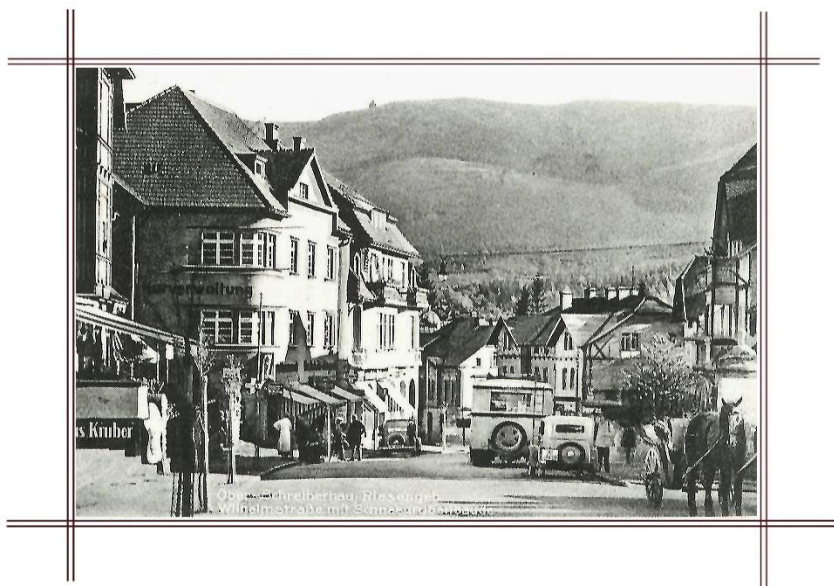
Domowe podpłomyki podane z humusem w dwóch smakach (1,10)

Homemade flatbreads with hummus in two flavors

Hausgemachtes Fladenbrot mit Hummus in zwei Geschmacksrichtungen



- 100/50g, 19 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

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, 21 PLN -

Zupa rybna z lokalnego karpia ze szczyptą szafranu Izerskiego i pulpecikami rybnymi

Fish soup from local carp with Izerski saffron and fish meatballs

Fischsuppe aus heimischen Karpfen mit Izerski-Safran und Fischfleischbällchen



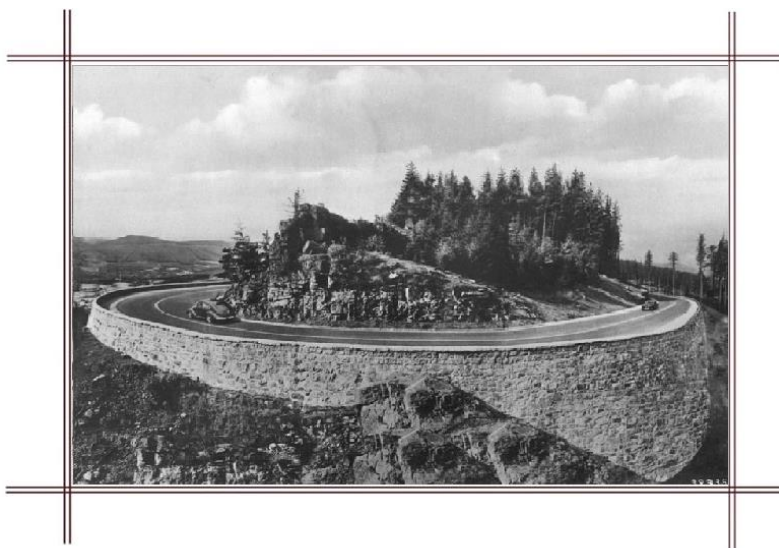
- 300 ml, 21 PLN -

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

Chicken and beef broth with homemade noodles and lovage

Hühner- und Rinderbrüh mit hausgemachten Nudeln und Liebstöckel

- 300 ml, 16 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 grillowanym ziemniakiem i warzywami podany z sosem z marynowanego pieprzu

Beef tenderloin steak with grilled potato and vegetables served with a marinated pepper sauce

Rindersteak mit gegrillter Kartoffel und Gemüse serviert mit marinierter Pfeffersoße

-200/300g, 79 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, 46 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, 43 PLN -

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

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

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

- 200/200g, 36 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, 36 PLN -

Domowe pierogi ruskie (1,5)

Homemade cheese and potato dumplings/

Hausgemachte Piroggen mit Quark (russisch)

- 6szt, 24 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

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, 46 PLN -

Filet z lokalnego karpia marynowany w pieprzu cytrynowym podany z plackami jaglanymi i warzywnym ratatouille (5,6,7,9,10,11)

Local carp fillet marinated in lemon pepper served with millet cakes and ratatouille

Filet vom lokalen Ebenholzkarpfen in Zitronenpfeffer mariniert serviert mit Hirseplätzchen und Ratatouille



- 180/200g, 38 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

MAKARONY

PASTA NUDELGERICHTE

Czarne spaghetti z szynką parmeńską, pomidorkami cherry i świeżym szpinakiem (1,2)

Black spaghetti with parma ham, cherry tomatoes and fresh spinach

Schwarze Spagetti mit Parmaschinken, Cherry-Tomaten und frischem Spinat

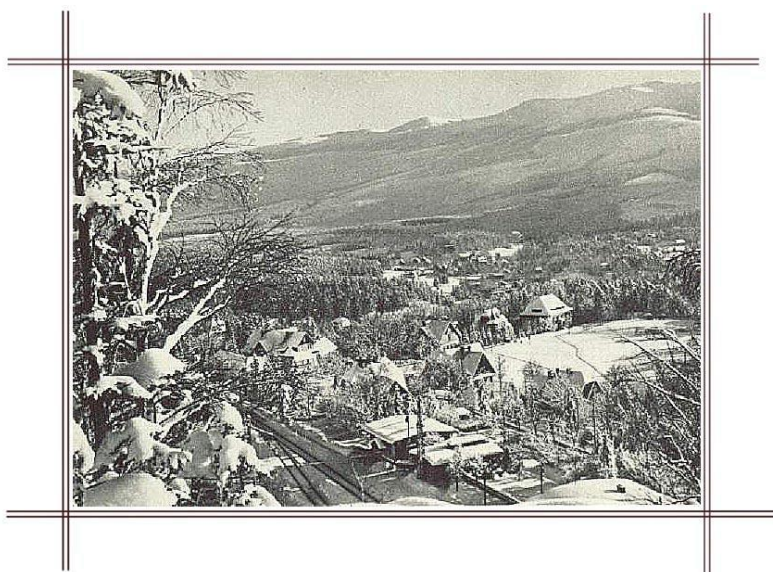
- 350g, 36 PLN -

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, 32 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, 34 PLN -

Wegańskie kotleciki z ciecierzycy podane na bukietcie 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, 31 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, 29 PLN -

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

Millet cakes with vegetable ratatouille sauce

Hirseplätzchen mit Gemüse-Ratatouille-Sauce



- 4szt, 26 PLN -

Domowe pierogi ruskie (1,5)

Homemade Pierogi Russian style / Hausgemachte Russische Piroggen



- 6szt, 24 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, 19 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, 34 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, 32 PLN -

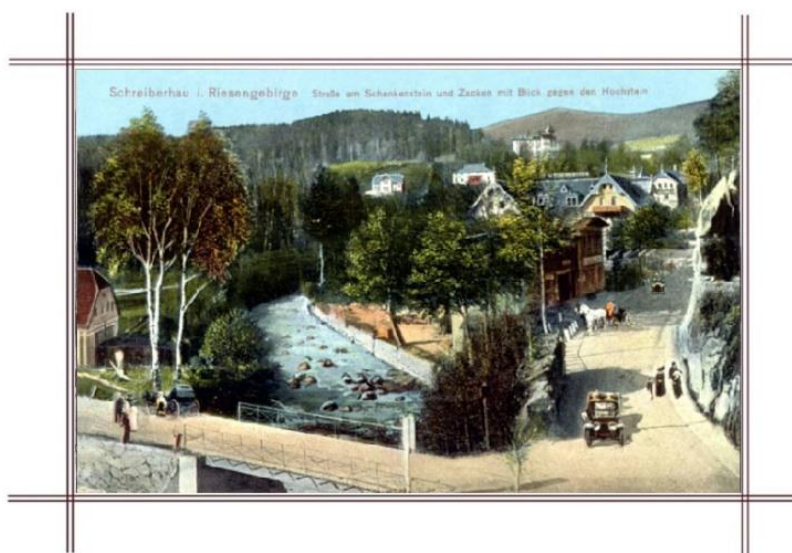


Mix świeżych sałat z grillowanym kurczakiem, ananasem i z sosem vinegrette (1,11)

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

Salatmischung mit gegrilltem Huhn, Ananas mit Vinaigrette

- 300g, 29 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, 22 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, 21 PLN -

Pierogi ruskie (1,5)

Pierogi Russian style

Russische Piroggen

- 4szt, 16 PLN -

Domowy rosół z makaronem (1,6)

Homemade chicken broth with noodles

Hausgemachte Nudelsuppe

- 200g, 10 PLN -

Frytki

Chips

Pommes Frites

- 150g, 8,5 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, 8 PLN -

Richmont Gunpowder Green - 400ml, 13 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 English Breakfast - 400ml, 13 PLN -

Tradycyjna, angielska mieszanka czarnych herbat pochodzących ze Sri Lanki i Indonezji. Daje mocne napary o bogatym, orzeźwiającym aromacie, wyrafinowanym, karmelowym smaku i barwie ciemnego bursztynu.

Traditional English blend of black teas from Sri Lanka and Indonesia. Produces strong brews of rich, refreshing aroma, sophisticated, caramel taste and the deep colour of dark amber.

Richmont Earl Grey Blue - 400ml, 13 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, 13 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, 13 PLN -

Aromatyczna kompozycja słodkich owoców leśnych z hibiskusem. Napar ma piękną fioletowo-czerwoną barwę i soczyście 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, 13 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,	12 PLN	-
Woda mineralna niegazowana <i>Mineral water – still</i> <i>Mineralwasser ohne Kohlensäure</i>	- 330ml,	7 PLN	-
Woda mineralna gazowana <i>Mineral water – sparkling</i> <i>Mineralwasser mit Kohlensäure</i>	- 330ml,	7 PLN	-
Coca-cola	- 250ml,	7 PLN	-
Tonic	- 250ml,	7 PLN	-
Fanta	- 250ml,	7 PLN	-
Sprite	- 250ml,	7 PLN	-
Soki – porzeczkowy, pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy <i>Juices – currant, orange, apple, grapefruit</i> <i>Johannisbeerensaft, Orangensaft, Apfelsaft, Grapefruitsaft</i>	- 250ml,	7 PLN	-

KAWA
COFFEE
KAFFEE

Espresso		9 PLN	-
Kawa czarna		9 PLN	-
Kawa biała		10 PLN	-
Cappuccino		12 PLN	-
Kawa Latte Macchiato		14 PLN	-

NAPOJE ALKOHOLOWE ALCOHOLIC BEVERAGES ALKOHOLISCHE

Piwo

Brackie - keg	- 500 ml,	10 PLN	-
Brackie - keg	- 300 ml,	8 PLN	-
Walońskie	- 330 ml,	9 PLN	-
Żywiec	- 500 ml,	10 PLN	-
Żywiec bezalkoholowy	- 500 ml,	10 PLN	-
Rohozec Skalak / czeskie	- 500 ml,	11 PLN	-
Sudeckie Pils / rzemieślnicze	- 500 ml,	12 PLN	-
Sudeckie Ale Pale / rzemieślnicze	- 500 ml,	14 PLN	-
Żywiec porter	- 300 ml,	12 PLN	-
Żywiec białe pszeniczne	- 500 ml,	12 PLN	-
Desperados	- 400 ml,	12 PLN	-

Aperitif, Wermut

Campari	- 40 ml,	12 PLN	-
Martini	- 100 ml,	14 PLN	-

Wódki

Wyborowa	- 40 ml,	9 PLN	-
Finlandia	- 40 ml,	11 PLN	-
Baczewski	- 40 ml,	12 PLN	-

Wódki smakowe

Żubrówka	- 40ml,	10 PLN	-
Baczewski (Wiśnia, Pomarańcz, Morela, Jeżyna)	- 40ml,	12 PLN	-
Ziołowa Baczewski (Piołunówka)	- 40ml,	12 PLN	-

Whisky, Bourbon

Johnnie Walker Red	- 40 ml,	13 PLN	-
Ballantine's	- 40 ml,	14 PLN	-
Jack Daniel's	- 40 ml,	18 PLN	-
Johnnie Walker Black	- 40 ml,	20 PLN	-

Rum

Havana Club 3 Anos	- 40 ml,	13 PLN	-
Bacardi (White, Black)	- 40 ml,	14 PLN	-

Tequila

El Jimador (Bianco, Reposado)	- 40 ml,	15 PLN	-
-------------------------------	----------	--------	---

Koniak, Brandy

Stock	- 40 ml,	14 PLN	-
Metaxa 5	- 40 ml,	16 PLN	-
Hennessy VS	- 40 ml,	22 PLN	-

Gin

Seagram's	- 40 ml,	12 PLN	-
Gordon's	- 40 ml,	13 PLN	-

Likiery

Bailey's	- 40 ml,	16 PLN	-
----------	----------	--------	---