

Costa Brava

Danie Rybne / Fischgerichte

Sandacz w panierce / Zandar paniertes.....58 zł/ 14,50€

File sandacz panierowany w mące kukurydzianej, i złocisto smażony na patelni, podawany z puree ziemniaczanym, oraz sosem pomarańczowym-szafranowym, oraz świeżą sałatką (pomidorki koktajlowymi, rzodkiem, jajkiem przepiórczym) tobiko. Cytryna

Zartes Zanderfilet, in Maismehl paniert und goldbraun in der Pfanne gebraten. Serviert mit cremigem Kartoffelpüree, Orangen-Safran-Sose sowie, einem frischen Salat mit Kirschtomaten, Radieschen, Wachtelei, Tobiko und Zitrone

Dorsz / Kabeljau.....68 zł/ 17,00€

Grillowany filet dorsza pieczony z kruszonką z bazylii podany na szpinaku z czosnkiem, krokietem z batata, salsą z oliwek i sosem śmietankowo-cytrynowym

Gegrilltes Kabeljaufilet mit Basilikum - Crumble überbacken, serviert auf Spinat mit Knoblauch, Süß Kartoffelkrokette, Oliven-Salsa und Sahne-Zitronen-Sauce

Halibut z Pieca / Heilbutt aus dem Ofen.....69 zł/ 17,25€

Filet z halibuta z pieca, podawany z pieczonymi warzywami (papryka, cukinia, cherry) ziemniaczanym puree oraz sosem śmietankowo-cytrynowym

Heilbuttfilet, dazu gerostetes Gemuze (Paprika, Zucchini, Kirsche) serviren mit Kartoffelpüree, und Sahne-Zitronen-Sauce

Zapiekany sandacz w sosie borowikowym

Gebackener Zander in Steinpilzsauce.....72 zł/ 18,00€

Filet Sandacza zapiekany z warzywami: (papryka, cukinia, cebulą oraz sosem borowikowy) podany z ziemniaczanym puree oraz świeżą Rukolą. Cytryna

Gebackenes Zanderfilet mit Gemüse: (Paprika, Zucchini und Zwiebeln) in Steinpilzsauce, serviert mit Kartoffelpüree und frischem Rucola. Zitrone

Łosoś z Pieca / Lachsfilet aus dem Ofen.....79 zł/ 19,75€

Łosoś filet z pieca podawany z Puree Ziemniaczanym, oraz z Szparagami, Wolowany ciasto Francuskie z szpinakiem, pomidorkami, sos śmietankowo-cytrynowym, Tobiko

Lachsfilet aus dem Ofen serviert mit Kartoffelpüree und Spargel, Wolany(Französisches Gebäck mit Spinat, Kirschtomaten) Sahne-Zitronen-Sauce

Stek z Tuńczyka / Thunfisch Steak80 zł/ 20,00€

Filet Tuńczyka (MEDIUM-RE) w panierce sezamowej w sosie pomarańczowo-szafranowym, podany z krokietem z batata i brzoskwinią oraz z Szparagami, sosem śmietankowo - cytrynowym oraz cytryną

Thunfischfilet (MEDIUM - RE) in Sesampanade in Orangen-Safran Sauce, serviert mit Süßkartoffel Kroketten und Spargel, Sahne - Zitronen Sauce und Zitrone

Nie wymieniamy składników dania / Wir machen die Zutaten des Gerichts nicht auf
Lista alergenów znajduje się na barze/ Eine Liste der Allergene finden Sie auf der Bar

Do rachunków dla grup 10 osób doliczamy serwis 10%/ Wir berechnen 10% service auf die Rechnung für
Gruppen ab 10 Personen

Costa Brava


Salatki / Salate

Salatka Cezar z Krewetkami/58 zł/ 14,50€

Caesar Salad mit Garnelen

Salatka Cezar z kurczakiem/54 zł/ 13,50€

Caesar Salad mit Hähnchenfleisch

Mix Salat, pomidorki cherry, jaja przepiórki, parmezan, smażony filet kurczaka lub smażonymi krewetkami, sos Cezar, rukola, chips z boczku, parmezan, paluszki francuskie

Salatmischung, Kirschtomaten, Wachteleier, Parmesan, gebratenes Hähnchenfilet oder gebratenes Garnelen, Caesar Sauce, Rucola, Speck-Crumble, Blätterteigstangen

Salatka z ROSTBEFEM.....58 zł/ 14,50€

Salat mit ROASTBEEF

Mix salat, kurki konserwowane, wołowina smażona, pomidorki cherry, jaja przepiórki, cebula czerwona, koper włoski, rukola, sos, paluszki francuskie

Salatmischung, Pfifferlinge, Gebratenes Rindfleisch, Kirschtomaten, Wachtelei, rote Zwiebeln, Fenchel, rucola, sauce, Blätterteigstangen

Salatka z kaczką / Salat mit Ente56 zł/ 14,00€

Mix salat, pomidorki cherry, pomarańcz, suszona żurawina, grillowana kaczka, brzoskwinia marynowana, sos pomarańczowo-cytrynowy, paluszki francuskie.

Mischung aus Salat, Kirsche, Orange, getrockneten Preiselbeeren, gegrillter Ente, eingelegter Pfirsich, Orangen-Zitronen-Sauce, Blätterteigstangen.

Salatka z panierowanymi paluszkami Kalamarnicy /

Salat mit panierten Tintenfischstückchen.....58 zł/ 14,50€

Salata rzymska z chrupiącymi paluszkami z Kalamarnicy panierowanymi w panko, pomidorkami cherry, brzoskwinia, salsą z mango, rukolą oraz częścią cytryny

Römersalat mit knusprig Stocke in Panko panierten Calamari, Cherrytomaten, Pfirsich, Mango-Salsa (nach neuem Rezept), Rucola und einer Zitronenspalte

Nie wymieniamy składników dania / Wir machen die Zutaten des Gerichts nicht auf
Lista alergenów znajduje się na barze/ Eine Liste der Allergene finden Sie auf der Bar

Do rachunków dla grup 10 osób doliczamy serwis 10%/ Wir berechnen 10% service auf die Rechnung für
Gruppen ab 10 Personen



Makarony / Nudeln

Tagliatelle z kurczakiem /54 zł/ 13,50€

Hähnchen-Tagliatelle

Makaron z smażonym filetem z kurczaka, cebulą, czosnkiem, zielonym pieprzem, oraz pieczarkami, wykończony masłem i Parmezanem

Gebratenes Hähnchen mit Nudeln, mit Zwiebeln, Knoblauch, grünem Pfeffer, Champignons und Butter. Parmesan

Tagliatelle z łososiem /60 zł/ 15,00€

Tagliatelle mit Lachs

Makaron z grillowanym łososiem w sosie śmietanowym, szpinakiem, pomidorkami cherry i czosnkiem, podany z cytryną

Nudeln mit gegrilltem Lachs in Sahnesauce, Spinat, Kirschtomaten und Knoblauch, serviert mit Zitrone

Tagliatelle z Krewetkami /58 zł/ 14,50€

Tagliatelle mit Garnelen

Makaron w sosie śmietanowo czosnkowym z krewetkami, szpinakiem, pomidorkami koktajlowymi

Nudeln in Sahne - Knoblauch - Sauce mit Garnelen, Spinat, Kirschtomaten

Nie wymieniamy składników dania / Wir machen die Zutaten des Gerichts nicht auf

Lista alergenów znajduje się na barze/ Eine Liste der Allergene finden Sie auf der Bar

Do rachunków dla grup 10 osób doliczamy serwis 10%/ Wir berechnen 10% service auf die Rechnung für Gruppen ab 10 Personen

Costa Brava

Dania Mięsne / Fleischgerichte

Schab panierowany /Schnitzel.....54 zł/ 13,50€

Panierowany kotlet ze schabu, podany z pieczonymi ziemniakami i sałatką z liśćmi z salaty oraz jajkiem, pomidorkami koktajlowymi, i bekonem, sos Cezar

Gebratenes Schweineschnitzel serviert mit gebackenen Kartoffeln und Salat mit Salatblättern und Ei Kirschtomaten, Speck und Caesar-Dressing

Poławdiczki wieprzowe w sosie kurkowym /

Schweinefilet mit Pfifferling Sauce.....67 zł/ 16,75€

Grillowane poławdiczki wieprzowe, podane z sosem kurkowym, ziemniaczaną zapiekanką oraz Milfej z Cukinii (cukinia, musem Kaparowy, pomidorki koktajlowe, oraz orzeszki z boczkiem)

Gegrilltes Schweinefilet, serviert mit Pfifferlingsauce, Kartoffelauflauf und Milfej z Zucchini (Zucchini, Kapernmousse, Kirschtomaten und Nüsse mit Speck

Grillowany stek ze schabu na kości /

Gegrillte Kotelett Steak am Knochen.....62 zł/ 15,50€

Grillowany schab z kością, podany z Puree, sosem z Borowików, Pak Choi, Majonezem - Szczypiorku, Kruszonką z orzechów i bekonu

Gegrilltes Schweinekotelett mit Knochen, serviert mit Pure, Pak Choi, Schnittauch-Mayonnaise, Walnuss-Speck-Streusel ersetzen

Golonka jagnięca (300gr)/ Lamm Haxe.....76 zł/ 19,00€

Duszona golonka jagnięca w sosie demi glace z dodatkiem ziela angielskiego, liści laurowych, miodu oraz woszczyny, podana z brokułami i puree ziemniaczanym.

Geschmorte Lammhaxe in Demi-Gas-Sauce mit englischen Kräutern, Lorbeerblätter, Honig und Grünzeug, serviert mit Broccoli und Kartoffelpüree.

Żeberka wieprzowe BBQ(300gr)

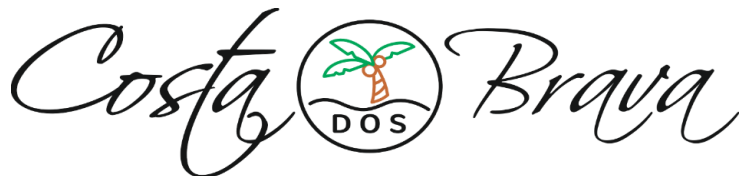
SchweineRippchenBBQ.....69zł/ 17,25€

Pieczone żeberka BBQ podane z pieczonymi ziemniakami, sosem czosnkowym i surówką z ogórka konserwowego

Gebackene Rippchen serviert mit gebackenen Kartoffeln und Barbecue Sauce ,Knoblauchsauce, eingelegter Gurkensalat.

Nie wymieniamy składników dania / Wir machen die Zutaten des Gerichts nicht auf
Lista alergenów znajduje się na barze/ Eine Liste der Allergene finden Sie auf der Bar

Do rachunków dla grup 10 osób doliczamy serwis 10%/ Wir berechnen 10% service auf die Rechnung für
Gruppen ab 10 Personen



Kurczak panierowany / Paniertes Hähnchen.....54 zł/ 13,50€

Filet z kurczaka w chrupiącej panierce, podany z pieczonymi ziemniakami, świeżą sałatką oraz sosem serowym.

Hähnchenfilet im knusprigen Mantel, serviert mit Gebackenen Kartoffeln, Salat und Käsesauce.

Burger z kotletem wołowo-wieprzowym /

Burger mit Rind- und Schweinefleisch-Patty.....58z/ 14,50€

Bułka burger, kotlet wołowo-wieprzowy, ogórek konserwowy, marynowana czerwona cebula, sos serowy, mix salat, podawany z frytkami oraz sałatka z ogórków konserwowych i sosem BBQ.

Burgerbrötchen, Rind- und Schweinefleisch-Patty, eingelegte Gurken, eingelegte rote Zwiebeln, Käse Sauce, Salatmischung, Pommes frites und eingelegter Gurkensalat mit BBQ-Sauce.

Burger z kaczką / Burger mit Ente66 zł/ 16,50€

Bułka burger, kaczka smażona, camembert panierowany, sos BBQ, sos pomarańczowo-szafranowy, żurawina, rukola, pomidorki cherry, krem balsamico, frytki.

Burgerbrötchen, gebratene Ente, Camembert paniert, BBQ-Sauce, Orangen-Safran-Sauce, Preiselbeeren, Rucola, Kirschtomaten, Balsamico-Creme, Pommes.

Stek ROSTBEF(300g) / STEAK ROASTBEEF.....112 zł/ 28,00€

Grillowany stek wołowy, podany ze smażoną fasolką z dodatkiem czosnku, frytkami, chips z boczku, masłem czosnkowym oraz sosem pieprzowym.

Gegrilltes Rindersteak serviert mit gebratenen Bohnen mit Knoblauch, mit Pommes frites, Speck-Crumble, Knoblauchbutter und Pfeffersauce.

Stek T- BONE(500g).....169 zł/ 42,00€

LIVE COOKING / LIVE-KOCHEN.....259zł/ 65,00€

Grillowany stek wołowy z kością, podany z grillowanymi warzywami, zapiekаныmi ziemniakami, musem czosnkowy z chipsem z boczku, masłem czosnkowym oraz sosem pieprzowym i BBQ.

Gegrilltes Rindersteak am Knochen serviert mit gegrilltes Gemüse, Gebackenen Kartoffeln, Knoblauch Mousse mit Speck-Crumble, Knoblauchbutter und Pfeffersauce und Barbecuesauce

Nie wymieniamy składników dania / Wir machen die Zutaten des Gerichts nicht auf
Lista alergenów znajduje się na barze/ Eine Liste der Allergene finden Sie auf der Bar

Do rachunków dla grup 10 osób doliczamy serwis 10%/ Wir berechnen 10% service auf die Rechnung für
Gruppen ab 10 Personen

Costa Brava


Zupy / Suppe

Rosół z kaczki/ Entenbrühe32 zł/ 8,00€

Zupa z pieczonej kaczki z kawałkami mięs, podawana z kołdunami, marchewką z natką pietruszki

Gebratene-Entensuppe mit Knödeln, karotten mit Petersilie

Żurek w chleбку / Suppe im Brot.....38 zł/ 9,50€

Żurek gotowany na boczku, białej kiełbasie podawany w chleбку z jajkiem.

Saure Roggensuppe gekochter mit Weißwurst und Speck serviert mit Ei im Brot

Zupa rybna z owocami morza/.....44 zł/ 11,00€

Fischsuppe mit Meeresfrüchte

Zupa z owocami morza (łosoś, krewetki, mule) zaprawiana mlekiem kokosowym, podana z cytryną, koperkiem, paluszkami francuskimi.

Meeresfrüchte-Suppe (Lachs, Garnelen, Muscheln) mit Gemüse, wein, Dill und französischen Grissini.

Menu dla dzieci / Kindermenü

Makaron z sosem pomidorowym/32zł/ 8,00€

Pasta mit Tomatensauce

Tagliatelle z sosem pomidorowym.

Tagliatelle mit Tomatensauce

Paluszki rybne z puree/ Fischstäbchen mitpüree.....36 zł/ 9,00€

Paluszki rybne z fileta mintaja w panierce, podane z ziemniaczanym puree

Paniertes Seelachsfilet Fischstäbchen mit Kartoffelpüree

Burger z Kurczakiem / Hähnchen-Burger39 zł/ 9,75€

Bułka burger ze smażonym kurczakiem i pomidorem oraz sosem serowym, podawana z frytkami i ketchupem.

Brötchen-burge, Hähnchen Hackschnitzel, Tomate, Käse Sauce serviert mit Pommes Frites und Ketchup

Dania dla grup / Gerichte für Gruppen

Nie wymieniamy składników dania / Wir machen die Zutaten des Gerichts nicht auf

Lista alergenów znajduje się na barze/ Eine Liste der Allergene finden Sie auf der Bar

Do rachunków dla grup 10 osób doliczamy serwis 10%/ Wir berechnen 10% service auf die Rechnung für Gruppen ab 10 Personen



Deska mięs dla 2 os / Tafel mit Fleisch.....199 zł/ 49,75€

Mix grillowanych oraz zapiekanych mięs : szaszłyk z polędwiczki wieprzowej, schab na kości, żeberko wieprzowe, filet z kurczaka, podane na tortilli z zapiekаныmi ziemniaczkami, grillowanymi warzywami oraz sosami BBQ i czosnkowym

Mischung aus gegrilltem und gebratenem Fleisch: Schweinefiletspieß, am Knochen, Rippchen, Hähnchenfilet) serviert auf einer Tortilla mit Gebackene Kartoffel, gegrilltem Gemüse und Barbecue- und Knoblauchsauce

Deska ryb dla 2 os / Fish Brett.....198 zł/ 49,50€

Mix zapiekanych ryb (dorsz, sandacz, łosoś, filet halibuta) podanych na tortilli z grillowanymi warzywami, salsa, świeżą sałatką, frytkami-mix oraz sosem Vitello

Mischung aus Gebackenem fisch (Kabeljau, Zander, Lachs, Heilbuttfilet) serviert auf einer Tortilla mit gegrilltem Gemüse, Salsa, frischem Salat, Pommes-mix und sauce Vitello

Talerz owoców morza / Meeresfrüchte-Teller.....198zł/ 49,50€

Owoce morza (mule, krewetki, przegrzebki, tuńczyk, ośmiornica, homar 1/2) smażone w sosie maślano-czosnkowym, podane z salsa, sosem Vitello Tonnato oraz grzankami

Meeresfrüchte (Muscheln, Garnelen, Jakobsmuscheln, Thunfisch, Oktopus-Tentakel, Hummer 1/2) gebraten in Butter-Knoblauchsauce, serviert mit Salsa, Vitello-Tonnato- Sauce und toast

LIVE COOKING / LIVE-KOCHEN.....297zł/ 74,25€

Comber jagnięcy(8 porcji,dla 2 osób) pieczony przy stoliku gości przez kucharza, podawany z opiekanyymi ziemniakami i koperkiem, świeżą sałatką(mix sałat, sos pesto, cherry, cebula czerwona, rukola) oraz sosem chimichurri i BBQ

Lammkoteletts (8 Portionen, für 2 Personen), vom Küchenchef am Tisch der Gäste gebacken, serviert mit Gebacken Kartoffeln und Dill, frischem Salat (Salatmischung, Pesto Sauce, Kirsche, rote Zwiebeln, Rucola) sowie Chimichurri und BBQ-Saucen.

Przystawki/ Vorspeise

Bruschetta(3szt) / Bruschetta.....32zł/ 8,00€

Nie wymieniamy składników dania / Wir machen die Zutaten des Gerichts nicht auf
Lista alergenów znajduje się na barze/ Eine Liste der Allergene finden Sie auf der Bar

Do rachunków dla grup 10 osób doliczamy serwis 10%/ Wir berechnen 10% service auf die Rechnung für
Gruppen ab 10 Personen



Chrupiące grzanki podane z pomidorami, czosnkiem i bazylią, z dodatkiem oliwy z oliwek i balsamico oraz rukolą.

Knusprige Toast mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum. Mit Olivenöl und Balsamico gegossen.

MIX Bruschetta(3szt) / Bruschetta Mix.....36 zł/ 9,00€

Mix chrupiących bruschet (bruschetta z wędzoną wołowiną, bruschetta z marynowanym łososiem i musem z avocado, bruschetta z serem camembert i żurawiną) podane z rukolą i balsamico

Mix aus knusprigem Bruschetta (Bruschetta mit geräuchertem Rindfleisch, bruschetta mit mariniertem Lachs, Avocado Mousse, bruschetta mit Camembert und Preiselbeeren) serviert mit rucola und Balsamico-essig

Krewetki w cieście/ Garnelen in KartoffelTeig.....49 zł/ 12,25€

Z salsa z mango, pomidor, cebulka czerwonej, puree z awokado i kawior tobiko, cytryna
Mango-Salsa, Tomate, rote Zwiebel, Avocadopüree und Tobika-Kaviar, Zitrone

Vitello Tonnato z polędwicy wołowej /.....48 zł/ 12,00€

Vitello Tonnato aus Rinderfilet

Wędzona wołowina w plastrach, podawana z warzywami, sosem Vitello oraz grzanką.
Geräuchertes Rindfleisch in Scheiben, serviert mit Gemüse, Vitello Sauce und toast.

Tatar z Łososia/ Lachstatar.....54 zł / 13,50€

Filet z łososia (150 g) podany z guacamole, wakame, oraz salsą z mango, tobiko,rukolą, pomidorkami cherry, oraz z grzanką, cytryna

Frisches Lachsfilet (150g) serviert mit Guacamole, wakame, Salsa - Mango, dazu Tobiko, Rucola,

Chrrytomaten, knuspriger Toast und eine Zitronenspalte

Tataki z Tuńczyka / Thunfisch Tataki49 zł/ 12,25€

Polędwica z tuńczyka RARE w marynacie, podawany z wakame, tatarem z brzoskwini oraz musem kokosowy, majonezem z Szczypiorku , sosem Ponzu, i Cytryną, podane z grzanką

Mariniertes Rare- Thunfischfilet, serviert mit Wakame, Pfirsich-Tatar und Kokosnuss Mousse,Schnittlauch aus Mayonnaise, Ponzu- Sauce und Zitrone, serviert mit toast

Tatar Wołowy(150g) / Rinder Tatar.....58 zł/ 14,50€

Nie wymieniamy składników dania / Wir machen die Zutaten des Gerichts nicht auf
Lista alergenów znajduje się na barze/ Eine Liste der Allergene finden Sie auf der Bar

Do rachunków dla grup 10 osób doliczamy serwis 10%/ Wir berechnen 10% service auf die Rechnung für
Gruppen ab 10 Personen



Siekana polędwica wołowa podana z cebulą, ogórkiem konserwowym, kurkami marynowanymi, jajkiem, z Majonezem z Szczypiorku oraz pieczywem

Gehacktes RinderFilet, serviert mit Zwiebeln, eingelegten Gurken, marinierte Pfifferling, Schnittlauch Mayonnaise

und Brot

Przegrzebki na musie 3 szt /

Jakobsmuscheln auf Mousse 3 Stück

.....52 zł/ 13,00€

Przegrzebki na musie z puree ziemniaczanym i koperkiem, kruszonką z chorizo oraz masłem czosnkowym, pianką jabłkową i cytryną

Jakobsmuscheln auf Mousse mit Kartoffel-Dill Suppe, mit Chorizo-Crumble, mit Knoblauchbutter, Apfelschaum, Zitrone

Julienne z szyjek raków/ Julienne mit Flusskrebs

Halsen......42 zł/ 10,50€

Szyjki rakowe zapiekane w musie serowym z cebulą i cukinią.

Krebs Hälse in Käsesauce mit Zwiebeln und Zucchini gebacken

Ośmiornica grillowana/ Gegrillter Octopus.....74 zł/ 18.50€

Grillowana ośmiornica z brokułami, sosem tom yum i salsą mango podawane z ziemniakami zapiekanymi, rukolą, cytryną i grzanką.

Gegrillter Oktopus mit Brokkoli, Tom-Yum-Sauce und Mango-Salsa, serviert mit gebackenen Kartoffeln, Rucola, Zitrone und Toast.

Ostrygi /Austern......54 zł/ 13,50€

DOSTĘPNE TYLKO W WEEKENDY/ NUR AM WOCHENENDE VERFUGBAR

Ostrygi podawane z Salsą Mango i sosem Sriracha

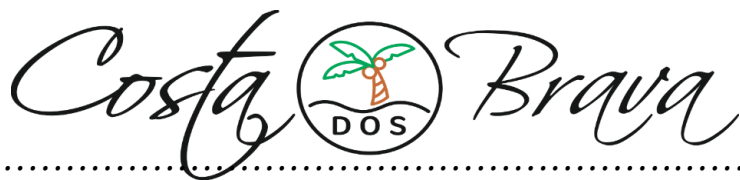
Austern, serviert mit Mango - Salsa und Sriracha - Sauce

Dodatki / Beilagen

Nie wymieniamy składników dania / Wir machen die Zutaten des Gerichts nicht auf

Lista alergenów znajduje się na barze/ Eine Liste der Allergene finden Sie auf der Bar

Do rachunków dla grup 10 osób doliczamy serwis 10%/ Wir berechnen 10% service auf die Rechnung für Gruppen ab 10 Personen



Frytki / <i>Pommes</i>	14zł/3.50€
Frytki z batata / <i>Süßkartoffel-Pommes</i>	18zł/4.50€
Puree ziemniaczane / <i>Kartoffelpüree</i>	14zł/3.50€
Ziemniaki zapiekane / <i>Gebackene Kartoffeln</i>	14zł/3.50€
Ziemniaczana zapiekanka / <i>Kartoffel Auflauf</i>	18zł/4.50€
Smażona fasolka / <i>Gebratenes Bohnen</i>	18zł/4.00€
Grillowany warzywa / <i>Gegrilltes Gemüse</i>	18zł/4.50€
Świeża Sałatka / <i>Frischer Salat</i>	18zł/4.00€
Masło czosnkowe / <i>Knoblauchbutter</i>	6zł/1.50€
Grzanki czosnkowe (3 szt) / <i>Knoblauch Toast(3 szt)</i>	10zł/2.50€
Sos czosnkowy / <i>Knoblauch Sauce</i>	12zł/2.50€
Sos serow / <i>Käsesauce</i>	16zł/3.00€
Sos pieprzowy / <i>Knoblauch Sauce</i>	14zł/3.00€
Sos Kurkowy/ <i>Pfifferlingsauce</i>	14zł/3.50€
Sos cytrynowo-śmietankowy / <i>Zitronen-Sahne-Sauce</i>	14zł/3.50€
Ketchup	3zł/0.75€
Majonez	3zł/0.75€
Musztarda	3zł/0.75€
Pieczywo / <i>Brot</i>	4zł/1.00€
Parmesan / <i>Parmesan</i>	8zł/2.00€

Nie wymieniamy składników dania / Wir machen die Zutaten des Gerichts nicht auf
Lista alergenów znajduje się na barze/ Eine Liste der Allergene finden Sie auf der Bar

Do rachunków dla grup 10 osób doliczamy serwis 10%/ Wir berechnen 10% service auf die Rechnung für
Gruppen ab 10 Personen



Kawa / Kaffee

ESPRESSO	12zł/3.00€
ESPRESSO DOPIO	18zł/4.50€
ESPRESSO MACCHIATO	16zł/4.00€
KAWA CZARNA / SCHWARZER KAFFEE	14zł/3.50€
KAWA BIAŁA / MILCHKAFFEE	16zł/4.00€
CAPPUCCINO	19zł/4.75€
CAPPUCCINO GRANDE / CAPPUCCINO GROßER	24 zł/6.00€
CAFFE LATTE	22zł/5.50€
LATTE MACCHIATO	22zł/5.50€
CZEKOLADA NA GORĄCO / HEIßE SCHOKOLADE	18 zł/4.50€
MOCHACCINO	24zł/6.00€
FLAT WHITE	22zł/5.50€

KAWA PO HISZPAŃSKU / SPANISCHER KAFFEE

- **BOMBON** (ESPRESSO Z MLEKIEM SKONDENSOWANYM / 18zł/4.50€
ESPRESSO MIT KONDENSMILCH)
- **BARRAQUITO** (ESPRESSO, LIKIER BANANOWY, MLEKO SKONDENSOWANE, 26zł/6,50€
CYNAMON, MLEKO / *ESPRESSO, KONDENSMILCH, BANANENLIKÖR, ZIMT, MILCH*)

KAWA MROŻONA / EISKAFFEE (CZARNA KAWA Z GAŁKĄ LODÓW I BITĄ ŚMIETANĄ / 28zł/7,00€

SCHWARZER KAFFEE MIT EINER KUGEL EIS UND SCHLAGSAHNE)

KAWA Z ALKOHOLEM I BITĄ ŚMIETANĄ / 36zł/9,00€

KAFFEE MIT ALKOHOL UND SCHLAGSAHNE

- **BAILEYS (30ML)**
- **ADVOCAAT (30ML)**
- **AMARETTO (30ML)**
- **WHISKEY (30ML)**

Nie wymieniamy składników dania / Wir machen die Zutaten des Gerichts nicht auf
Lista alergenów znajduje się na barze/ Eine Liste der Allergene finden Sie auf der Bar
Do rachunków dla grup 10 osób doliczamy serwis 10%/ Wir berechnen 10% service auf die Rechnung für
Gruppen ab 10 Personen



Herbaty Richmond / Tee Richmond

- **CEYLON** (SZLACHETNA CZARNA HERBATA / *EDLER SCHWARZTEE*).....18zł/4.50€
 - **EARL GREY** (CZARNA HERBATA Z BERGAMOTEM / *SCHWARZER TEE MIT BERGAMOTTE*).....18zł/4.50€
 - **GREEN TEA** (AUTOMATYCZNA ZIELONA HERBATA / *AROMATISCHER GRÜNTÉE*).....18zł/4.50€
 - **JASMINE TEA** (ZIELONA HERBATA JAŚMINOWA / *JASMIN GRÜNER TEE*).....18zł/4.50€
 - **PEPPERMINT** (HERBATA MIĘTOWA / *PFEFFERMINZETEE*).....18zł/4.50€
 - **DREAM MELISSA** (HERBATA ZIOŁOWA Z MELISSA / *ZITRONENMELISSE KRÄUTERTEE*).....18 cl/4.50€
 - **FOREST FRUITS** CZARNY BEZ Z HIBISKUS / *SCHWARZ FRUCHTE MIT HIBISKUS*).....20zł/5.00€
 - **MEXICAN DREAM** (DZIKA RÓŻA Z HIBISKUSEM / *HAGEBUTTE UND HIBISKUS*).....20zł/5.00€
 - **SPICY CINNAMON** (ZIOŁOWA HERBATA Z SUSZONYCH OWOCÓW I PRZYPRAW *KRÄUTERTEE AUS GETROCKNETEN FRÜCHTEN UND GEWÜRZEN*).....24zł/6.00€
 - **GINGER TEA** (ZIOŁOWA HERBATA IMBIROWA / *KRÄUTER-INGWERTEE*)24zł/6.00€
 - **LEMON PEACH** (BRZOSKWINIOWY-CYTRUSOWA HERBATA / *PFIRSICH-ZITRUS-TEE*)22zł/5.50€
 - **ROSEMARY ORANGE** (OWOCOWO-ZIOŁOWA Z ROZMARYNEM, POMARAŃCZĄ I HIBISKUSEM / *FRÜCHTE UND KRÄUTERTEE MIT ROSMARIN, ORANGE UND HIBISKUS*).....22zł/5.5€
 - **RASPBERRY TEA** (OWOCOWA HERBATA O SMAKU MALIN, ŚLIWEK I PAPA I / *FRÜCHTETEE MIT HIMBEER, PFLAUMEN UND PAPAYAGESCHMACK*).....24zł/6.00€
 - **WHITE PEARL** (BIAŁA HERBATA Z NUTAMI TRUSKAWKI I KWIATÓW MALWY/ *WEIßER TEE MIT NOTEN VON*).....20zł/5.50€
- HERBATY Z ALKOHOLEM / TEE mit ALKOHOL 40ml36zł/9,00€**
- **BLACK CHILLI CHOCOLATE Z RUMEM/ MIT RUM**
 - **CEYLON Z WHISKY I MIODEM/ MIT WHISKY UND HONIG**
 - **MEXICAN DREAM Z CZERWONYM WINEM/ MIT ROTWEIN**

Nie wymieniamy składników dania / Wir machen die Zutaten des Gerichts nicht auf
Lista alergenów znajduje się na barze/ Eine Liste der Allergene finden Sie auf der Bar
Do rachunków dla grup 10 osób doliczamy serwis 10%/ Wir berechnen 10% service auf die Rechnung für
Gruppen ab 10 Personen

NAPOJE ZIMNE/ KALTE GETRÄNKE

REDBULL (0,35L).....	18zł/ 4.50€
SCHOLLE, SPEZI, KIBA (0,35L).....	16zł/ 4.00€
KARAFKA WODY Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ (1L).....	24zł/ 6.00€
WASSERKARAFFE MIT MINZE UND ZITRONE (1L)	

PIWO BECZKOWE/ FASSBIER

ŻYWIEC /HELLES 0,5.....	18zł/ 4.50€
ŻYWIEC /HELLES 0,33.....	16zł/ 4.00€
ŻYWIEC BIAŁY / WEIZEN 0,5.....	22zł/ 5.25€
ŻYWIEC BIAŁY / WEIZEN 0,33.....	18zł/ 4.50€
HEINEKEN /HEINEKEN 0,5.....	20zł/ 5.00€
HEINEKEN /HEINEKEN 0,33.....	18zł/ 4.50€

PIWO BUTELKOWE/ FLASCHENBIER

DESPERADOS 0,4L.....	18zł/ 4.50€
KSIĄŻĘCE (CIEMNE)/ MILD DUNKEL.....	20zł/ 5.00€
ŻYWIEC PORTER 0,5 L	24zł/ 6.00€
SOMERSBY 0,4L.....	18zł/ 4.50€
WARKA 0,5.....	18zł/ 4.50€
ŚWINOUJSKIE JASNE / HELLES 0,5L.....	20zł/ 5.00€
SWINEMÜNDER CIEMNE / DUNKEL 0,5L	20zł/ 5.00€

PIWO BEZALKOHOŁOWE/ ALKOHOLFREIES BIER

HEINEKEN 0,5L.....	17zł/ 4.25€
DESPERADOS 0,4L.....	16zł/ 4.00€
ŻYWIEC BIAŁY / WEIZEN 0,5L.....	18zł/ 4.50€
ŻYWIEC smak Cytrynowy/ Zitrone 0,5.....	17 zł/ 4.25€

WODKA

ŻOŁĄDKOWA GORZKA 40ml.....	18zł/ 4.50€
ŻUBRÓWKA BISON 40ml.....	18zł/ 4.50€
ABSOLUT 40 ml.....	19zł/ 4.25€
ABSOLUT LIME 40ml.....	19zł/ 4.50€
FILANDIA 40ml.....	20zł/ 5.00€
GREY GOOSE 40ml.....	29zł/ 7.25€
BELVEDERE 40ml.....	29zł/ 7.25€
ŻOŁĄDKOWA GORZKA 40ml.....	18zł/ 4.50€
GRAPPA 40ml	20zł/ 5.00€
OUZO 40ml	18zł/ 4.50€

DICTADOR 40 ml.....	34zł/ 8.50€
CAPTAIN MORGAN WHITE 40ml.....	20zł/ 5.00€
CAPTAIN MORGAN SPICED 40ml.....	20zł/ 5.00€
CAPTAIN MORGAN BLACK 40ml.....	20zł/ 5.00€

LIKIERY & VERMOUTH

AMARETTO 40ml.....	16zł/ 4.50€
BAILEYS 40ml.....	18zł/ 4.50€
JÄGERMEISTER 40ml.....	20zł/ 5.00€
SAMBUCA 40ml.....	20zł/ 5.00€
SAMBUCA FIRE 40ml.....	32zł/ 8.00€
RAMAZZOTTI 40ml.....	18zł/ 4.50€
KAHLUA 40ml.....	18zł/ 4.50€
MARTINI BIANCO 100ml.....	18zł/ 4.50€
MARTINI ROSSO 100ml.....	18zł/ 4.50€
WISZNIÓWKA/ KIRSCH LIKOR 40ml.....	18zł/ 4.50€

TEQUILA

OLMECA SILVER 40ml.....	24zł/ 6.00€
OLMECA GOLD 40ml.....	26zł/ 6.50€

WHISKEY & BOURBON

JAMESON IRISH 40ml.....	22zł/ 5.25€
JAMESON BLACK BARREL 40ml.....	24zł/ 5.50€
CHIVAS REGAL 12YO 40ml.....	26zł/ 6.00€
ARDBEG 10YO 40ml.....	42zł/ 10.50€
JACK DANIEL'S 40ml.....	22zł/ 5.25€
JACK DANIEL'S APPLE 40ml.....	24zł/ 6.00€
JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY 40ml.....	24zł/ 6.00€
JIM BEAM WHITE 40ml.....	22zł/ 5.25€
MAKER'S MARK 40ml.....	26zł/ 6.50€

BRANDY & KONIAK

METAXA 5* 40ml.....	22zł/ 5.50€
MARTELL VSOP 40ml.....	24zł/ 6.00€
HENNESSY VS 40ml.....	28zł/ 7.00€

GIN

BEEFEATER 40ml.....	22zł/ 5.50€
BOMBAY SAPPHIRE 40ml.....	24zł/ 6.00€
HENDRICKS 40ml.....	28zł/ 7.00€

Nie wymieniamy składników dania / Wir machen die Zutaten des Gerichts nicht auf
 Lista alergenów znajduje się na barze/ Eine Liste der Allergene finden Sie auf der Bar

Do rachunków dla grup 10 osób doliczamy serwis 10%/ Wir berechnen 10% service auf die Rechnung für
 Gruppen ab 10 Personen

Costa Brava

Desery / Nachtisch



TIRAMISU **24zł/6.00€**

TORCIK / TORTCHEN **28zł/7.00€**

SERNIK Z GORĄCYMI MALINAMI/ **28zł/7,00€**
KÄSEKUCHEN MIT HEIßEN HIMBEEREN

LODY CZEKOLADOWE Z LIKIEREM..... **40zł/10.00€**
SCHOKOLADENEIS MIT LIKÖR

3 GAŁKI LODÓW CZEKOLADOWYCH Z LIKIEREM (BAILEYS ALBO ADVOKAT), BITĄ ŚMIETANĄ I ANANASEM/ 3 SCHOKOLADENKUGELN EIS MIT LIKÖR (BAILEYS ODER EIERLIKÖR)
SCHLAGSAHNE UND ANANAS

LODY STRACCIATELLA/ STRACCIATELLA-EIS **34zł/8.50€**

3 GAŁKI LODÓW STRACCIATELLA Z BITĄ ŚMITANĄ ORAZ ANANASEM/
3 STRACCIATELLAKUGELN EIS MIT SCHLAGSAHNE UND ANANAS

LODY Z GORĄCYMI MALINAMI/ EIS MIT HEIßEN HIMBEERE .. **38zł/9.50€**

3 GAŁKI LODÓW YOGURTOWYCH O SMAKU OWOCÓW LEŚNYCH Z GORĄCYMI MALINAMI I BITĄ ŚMIETANĄ/ 3 KUGELN JOGHURTEIS MIT WALDFRUCHTGESCHMACK MIT HEIßEN HIMBEERE
UND SCHLAGSAHNE

Lemoniady/ Limonade

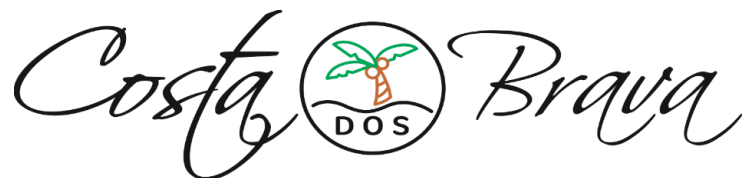
CYTRYNOWA / ZITRUS-LIMONADE 22 zł / 5,50€

MALINOWA / HIMBEERE 24 zł / 6,00€

MARACUJA / PASSIONSFRUCHT 26 zł / 6,50€

LEMONIADA KARAFKA (1L)/ LIMONADE DEKANTER..... 45 zł/ 11,50€

Nie wymieniamy składników dania / Wir machen die Zutaten des Gerichts nicht auf
Lista alergenów znajduje się na barze/ Eine Liste der Allergene finden Sie auf der Bar
Do rachunków dla grup 10 osób doliczamy serwis 10%/ Wir berechnen 10% service auf die Rechnung für
Gruppen ab 10 Personen



MENU IN ENGLISH



*Nie wymieniamy składników dania / Wir machen die Zutaten des Gerichts nicht auf
Lista alergenów znajduje się na barze/ Eine Liste der Allergene finden Sie auf der Bar
Do rachunków dla grup 10 osób doliczamy serwis 10%/ Wir berechnen 10% service auf die Rechnung für
Gruppen ab 10 Personen*

SZEF KUCHNI POLECA/ KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Krem z Pomidorów i pieczonej Papryki/.....34 zł/ 8,50€

Tomatencremesuppe mit gerösteter Paprika

Kremowa zupa z pomidorów i pieczonej papryki, z nuktą czosnku i przypraw, podawana z puree ziemniaczanym, wykończona oliwą z oliwek, polewą z ndui

Cremige Tomaten- und geröstete Paprika Suppe, verfeinert mit einer feinen Knoblauch Note und Gewürzen, serviert mit Kartoffelpüree, abgerundet mit Olivenöl und Nduja-Ol

Fish-Chips / Fish & Chips.....56 zł/ 14,00€

Filet z dorsza panierowany w panko, podawany z frytkami, z sałatką Coleslaw oraz sos BBQ, sos czosnkowy. Cytryna

Paniertes Kabeljaufilet in Panko-Panade, serviert mit Pomme frites, Krautsalat, BBQ-soße Knoblauchsoße und einer Zitronenspalte

Dorada z pieca/Dorade aus dem Ofen.....74 zł/ 18,50€

Świeża dorada (tuszka) pieczona w piecu, podawana z pieczonymi ziemniakami, świeża sałatką i sosem cytrynowo śmietankowy.

Gebackene Frische Dorade, serviert mit Gebackene Kartoffeln, frischem Salat und Zitronen - Sahnesauce

Steak Surf & Turf / Surf & Turf Steak.....160 zł/ 40.00€

Stek z polędwicy wołowej i krewetki Tygrysie(2 szt), podany z zapiekanymi ziemniakami, szpinakiem doprawianym czosnkiem, cebula i masłem czosnkowym oraz sosem pieprzowym

Rinderfiletsteak und Tigergarnelen (2 Stück), serviert mit Gebackene Kartoffeln, Spinat, gewürzt mit Knoblauch, Zwiebeln, Knoblauch Butter und Pfeffersauce

Filet Z Kaczki 66 zł/ 16,50€

Entenfilet

Filet z kaczki podawany z Szparagami, Zapiekanka ziemniaczana, Pak-Choi z majonezem z szczypiorku oraz sos pomarańczowym- szafranowy, kruszonkę z orzechów i bekonu

Entenfilet, Servieren mit Graten, Pak- Choi und Schnittlauch Mayonnaise, mit Orangen-Safran- Sauce, und Walnuss- Speck- Streusel ersetzen

Nie wymieniamy składników dania / Wir machen die Zutaten des Gerichts nicht auf
Lista alergenów znajduje się na barze/ Eine Liste der Allergene finden Sie auf der Bar

Do rachunków dla grup 10 osób doliczamy serwis 10%/ Wir berechnen 10% service auf die Rechnung für
Gruppen ab 10 Personen

Costa Brava

Dania wegetariańskie / Vegetarische Gerichte



Carpaccio z buraka / Rote-Bete-Carpaccio46 zł/ 11,50€

Buraczki gotowane z sosem pomarańczowym z winegret, podawane z salsą z oliwek, papryki, cebuli i oleju oraz serem camembertem, rukolą, balsamikiem i grzanką.

In Orangen-Vinaigrette-Sauce gekochtes Rote Bete, serviert mit einer Salsa aus Oliven, Paprika, Zwiebeln und Öl, Camembert-Käse, Rucola, Balsamico und Toast.

Tagliatelle z kasztanami /46 zł/ 11,50€

Tagliatelle mit Kastanien

Makaron z kasztanami w sosie śmietanowym z cebulą, czosnkiem, borowikami oraz pastą truflową

Nudeln mit Maronen in Sahnesauce mit Zwiebeln, Steinpilzen und Trüffelpaste

Tagliatelle z serem burrata /

Tagliatelle mit Burrata-Käse56zł/ 14,00€

Makaron tagliatelle z sosem z pieczonych warzyw(cukinia, papryka, pomidor, czosnek) podawane serem Burrata, i rukolą.

Tagliatelle-Nudeln mit einer Sauce aus gebackenem Gemüse(Zucchini, Paprika, Tomaten, Knoblauch), serviert mit Burrata-Käse und Rucola.

HERBATY ZIMOWE / WINTER TREES 28 zł / 7.00€

(OBOWIĄZUJĄ TYLKO W OKRESIE ZIMOWYM/ GILT NUR IN DER WINTERZEIT)

Nie wymieniamy składników dania / Wir machen die Zutaten des Gerichts nicht auf

Lista alergenów znajduje się na barze/ Eine Liste der Allergene finden Sie auf der Bar

Do rachunków dla grup 10 osób doliczamy serwis 10%/ Wir berechnen 10% service auf die Rechnung für Gruppen ab 10 Personen



- **MEXICAN DREAM** (DZIKA RÓŻA, HIBISKUS, MIÓD, OWOCE) / HAGEBUTTE, HIBISKUS, HONIG, OBST
- **RASPBERRY PEAR** (MALINA, GRUSZKA, MIÓD, OWOCE / HIMBEERE, BIRNE, HONIG, OBST
- **GINGER PARADISE** (IMBIROWA, MIÓD, SOK Z CYTRYNY, OWOCE) / INGWER, HONIG, ZITRONENSAFT, OBST
- **ROSEMARY ORANGE** (ROZMARYNOWA, POMARAŃCZ, MIÓD, SOK POMARAŃCZOWY, OWOCE) / ROSMARIN, ORANGE, HONIG, ORANGENSAFT, OBST
- **SPICY CINNAMON** (CYNAMONOWA, MIÓD, SOK POMARAŃCZOWY, OWOCE) / ZIMT, HONIG, ORANGENSAFT, OBST
- **APPLE PIE CINNAMON** (JABŁKOWO-CYNAMONOWA, MIÓD, OWOCE) / APFEL-ZIMT, HONIG, OBST

Nie wymieniamy składników dania / Wir machen die Zutaten des Gerichts nicht auf

Lista alergenów znajduje się na barze/ Eine Liste der Allergene finden Sie auf der Bar

Do rachunków dla grup 10 osób doliczamy serwis 10%/ Wir berechnen 10% service auf die Rechnung für Gruppen ab 10 Personen