

ZUPY Z KOTŁA

Cauldron Soups/ Suppen

250/500 ml.

ROSÓŁ Z KURY ZEAPANEJ U SĄSIADA 12/17 zł

Chicken broth with handmade pasta

Hühnerbrühe mit Nudeln

ŻUREK DLA MAŁGOSI Z KLOPSIKAMI Z BIAŁEJ KIEŁBASY

14/19 zł

Sourdough soup for Margaret with white sausage meatballs

Saure Mehlsuppe mit Weisswursthackballchen für Gretel

FLAKI WOŁOWE 12/17 zł

Beef tripe

Rinderpansen

KREM Z SELERA Z SEREM PLEŚNIOWYM 20 zł

Cream of celery with blue cheese

Creme aus Sellerie

GULASZOWA DLA JASIA 15/20 zł

Goulash soup

Gulaschsuppe für Hänsel

SEROWA Z GRZANKAMI 12/17 zł

Cheese soup with croutons

Käsesuppe mit Croutons



PRZYSTAWKI

Starters

TATAR WOŁOWY Z KLASYCZNYMI DODATKAMI 120 g. / 39zł

Beef tartare with classic toppings

Rindertartar

PANIEROWANY BOCZNIK Z SAŁATKĄ Z BURAKÓW I SOSEM
CZOSNKOWYM 110 g / 32 zł

Breaded oyster mushroom, with beetroot salad and garlic sauce

Panierte Austernpilze, dazu Rote-Bete Salad und Knoblauchsauce

ŚLEDŹ Z CREMEM FRAICHE Z PIECZONYM ZIEMNIAKIEM I
PIKLOWANĄ FIOLETOWĄ CEBULĄ 110 g / 32 zł

Herring with crème fraiche

Hering mit Creme Fraiche

RYBY

Fish / Fische

SANDACZ SMAŻONY NA MAŚLE Z MULAMI W BIAŁYM WINIE,
PODANY Z PURE CHRZANOWO-ZIEMNIACZANYM I WARZYSWAMI

GOTOWANYMI 65 zł

Zander fried in butter plus Mushells stewed in white wine with potato and
horiesradish pure and cooked wegetables

In Weiswein gedunstete Muscheln, und Butter gebratener Zander, mit
Puree und gekochtes Gemuse

DODATKI

Side dishes

FRYTKI 100/200/300 g 8/12/16 zł
French fries / Pommes Frites

ZIEMNIAKI PIECZONE 12 zł
roasted potatoes / Bratkartoffeln

ZIEMNIAKI GOTOWANE 8 zł
Boiled potatoes / Gekochte Kartoffeln

KLUSKI ŚLĄSKIE 12 zł
Silesian dumplings / Kartoffelklose

KASZOTTO 12 zł
Pearl barley risotto / Graupengericht

BUKIET SURÓWEK 14 zł
Salad mix / Salatteller

WARZYWA GRILOWANE 14 zł
Grilled vegetables / Gegrilltes Gemuse

SALATKA Z BURAKA Z ŻURAWINĄ 12 zł
Beetroot salad / Rote Beete

KAPUSTA ZASMAŻANA 12 zł
Fried sauerkraut / Gebratenes Sauerkraut

KAPUSTA MODRA 12 zł
Red cabbage / Rotkohl



DANIA GŁÓWNE

Main courses / Fleischgerichte

KARKÓWKA LEKKO GRILLOWANA, DUSZONA W KOTLE PIWNYM Z
ZIEMNIAKAMI PIECZONYMI, SURÓWKĄ I SOSEM CZOSNKOWYM

200 g - 42 zł

300 g - 48 zł

400 g - 57 zł

Lightly grilled pork neck stewed in beer pot
Schweinenacken leicht gegrillt in Bierfond gedunstet

ŻEBERKA DUSZONE W ŚLIWKACH, OK. 300g. Z ZIEMNIAKAMI
PIECZONYMI I KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ 53 zł

Braised Short Ribs with prunes
In Pflaumen gedünstete Rippchen

GOLONKA PO BAWARSKU Z KOŚCIĄ – PODAWANA Z ZIEMNIAKAMI
PIECZONYMI I KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ 14 zł/100

Bone-in Bavarian ham hock
Eisbein auf bayerische Art

KINDERKI DLA DZIECI – POŁĘDWICZKI Z KURCZAKA W
CHRUPIĄCEJ PANIERCE Z FRYTKAMI I SURÓWKĄ 29 zł

For kids – crispy breaded chicken tenderloin with French fries and salad
Kinderteller – tluknerfillet mit knusprigen Semmelbroseln und Pommes

KOTLET DRWALA - SCHABOWY Z ZIEMNIAKAMI I KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ
43 zł

Lumberjack Pork chop with boiled potatoes and roast cabbage
Holzfäller Schweinskotelett mit Kartoffeln und gebratener Kohl

ZRAZY WOŁOWE BARDZO ZDROWE – 2 SZT. PODAWANE Z
KASZOTTO BURACZANYM 59 zł

2 pieces of beef slips served with beetroot pearl barley risotto
Rinderroulade sehr gesund mit rote-Beeten – kaszotto (Graupengericht)



WYBORNY GRILLOWANY STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ (190g)
SERWOWANY Z SOSEM PIEPRZOWYM, ZIEMNIAKAMI PIECZONYMI I
WARZYWAMI GRILLOWANYMI 95 zł

*Grilled beefsteak with pepper sauce, roasted potatoes and grilled
vegetables*

*Gegrilltes Rindersteak mit Pfeffersose, gebackenen kartoffeln und
gegrilltem Gemuse*

SAKIEWKI Z KURKAMI - GRILLOWANA PIERŚ Z KURCZAKA DUSZONA Z
KURKAMI PODAWANA W SOSIE KURKOWYM Z ZIEMNIAKAMI GOTOWANYMI I
SURÓWKĄ 49zł

*Grilled chicken breast with chanterelles sauce, boiled potatoes and salad
Zartes, gegrilltes Huhnerfleisch, gedunstet mit Pfifferlingen mit Kartoffeln
und Salat-serviert*

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE GRILLOWANE Z 3 SERAMI PODAWANE
Z ZIEMNIAKAMI PIECZONYMI I SURÓWKĄ 51 zł

*Grilled pork tenderloin with tree kinds of cheese with roasted potatoes
and salad*

Gegrilltes Schweinefilet mit 3 Kasesorten und gebackenen Kartoffeln

KACZKA DZIWACZKA NA BURACZKACH Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI 60 zł

Duck breast flavoured with vodka with root and Silesian dumplings

*Entenbrust mit Bison-Wodka aromatisiert, mit roten Beeten und
Schlesischen Klosen-serviert*

UDKO Z POLSKIEJ GĘSI Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI PODAWANE NA
MODREJ KAPUŚCIE Z WINNĄ GRUSZKĄ 87 zł

Goose leg with Silesian dumplings, red cabbage and red wine poached pear

*Gansekenle (von der polnischen Gans) mit schlesischen Klosen auf
Blaukraut mit Weinbirne*



POLICZKI WIEPRZOWE NA WIŚNIOŦCE Z PURE CHRZANOWO-
ZIEMNIACZANYM 53 zł

Pork cheeks flavoured with Wiśniówka (sweet Polish liqueur) served with
horseradish potato puree

Schweinefilet auf kirschwasser mit Meerrettich-Kartoffelpuree

DANIE WEGAŦSKIE – KOTLECICKI Z BOCZNIKA Z KASZOTTO I
SOSEM GRZYOWYM 46 zł

Vegan disg – Oyster mushroom cutlets with kaszotto and mushroom sauce

Veganes gericht – Austernpilzkoteletts mit Kaszotto und Pilzsauce

DZICZYŦNA

Venison / Spiel

SCHAB Z DZIKA KUJAWSKIEGO W GRZYBOWYM SOSIE, Z
KLUSKAMI ŚLĄSKIMI I BURACZKAMI 58 zł

Roast wild boar with mushroom sauce, with dumplings and beetroot

Wildschwein mit Pilzsauce mit Knodeln und Rote Bete

PRAWDZIWY JELEŦ PIECZONY Z ORZECHAMI WŁOSKIMI, W
CIEMNYM AROMATYCZNYM SOSIE, Z ZIEMNIAKAMI PIECZONYMI, NA
BURACZKACH 58 zł

Roasted real deer with walnuts in aromatic dark sauce, roasted potatoes
and beetroots

Echter Hirsch, gebraten mit Walnüssen in dunkler, aromatischer Sose, mit
gebackenen Kartoffeln und rote Beeten

GULASZ Z SARNY NA PLACKACH ZIEMNIACZANYCH Z JABEKIEM
NIESPODZIANKĄ 60 zł

Roe stew with potato pancakes and apple

Rehgulasch auf kartoffelpuffern mit Apfeluberraschung



COŚ SMACZNEGO NIEDROGIEGO

Delicious and cheap / Kleine Leckerbissen

PLACEK PO WĘGERSKU ZE ŚMIETENĄ, PAPRYKĄ I OGÓRKIEM
KISZONYM 48 zł

Hungarian potato pancake with spicy meat and sour cream
Kartoffelpuffer nach ungarischer Art (mit Fleisch)

GULASZ WIEPRZOWY Z ZIEMNIAKAMI I OGÓRKIEM
KISZONYM 43 zł

Pork goulash with potatoes and sour cucumber or cucumber salad
Schweinegulasch mit Kartoffeln und Gewurzgurke/Gurken-Salat

SAŁATKA Z RYBKIE Z GRZANKAMI CZOSNKOWYMI 43 zł
Fish salad – breaded fried fish and lettuce served with vegetable salad and
yoghurt dip with Garlic toasts
Fischsalat mit Knoblauchtoast

SAŁATKA Z CYTRYNOWYM KURCZAKIEM Z SOSEM JOGURTOWYM
38 zł

Lemon – chicken salad with yoghurt dip
Huhnchensalat mit Zitrone und Joghurtsose

SAŁATKA Z KACZKĄ NA BUKIECIE SAŁAT Z KARMELIZOWANYM
JABŁKIEM, POMARAŃCZĄ I SOSEM MALINOWYM 39 zł
Duck and lettuce salad with caramelized apple, orange and raspberry dip
Entensalat mit Karamellisierten Apfel, Orange und Himbeeresose

SAŁATKA Z PIECZONYM BURAKIEM NA BUKIECIE SAŁAT Z
WINAIGRETTE 35 zł

Baked beetroot salad on a bouquet of lettuces
Gebackener Rote-Beeten auf Salatbouquet mit Vinaigrette



PIEROGI DOMOWE LEPIONE PRZEZ
WNUCZKĘ BABCI JAGI

Home made dumplings kneaded by Baba Jaga's grand daughter
Hausgemachte Piroggen

8 szt na porcję / 8 pieces per serving

KUJAWSKIE Z OKRASA, Z ZIEMNIAKAMI, BOCZKIEM I
TWAROGIEM 32 zł

Ukrainian with relish white cheese, potatoes and bekon
Ukrainish Piroggen

Z KAPUSTA I GRZYBAMI Z SOSEM GRZYBOWYM 32 zł
Cabbage and mushroom dumplings served with mushroom sauce
mit Sauerkraut und Pilzen

Z MUSEM WIŚNIOWYM LUB TWAROŻKIEM WANILIOWYM
POLANE SOSEM WANILIOWYM 28 zł

Cherry mousse or vanilla cream cheese dumplings with wanila sauce
mit Kirschmousse/ Vanillequark mit Vanillesauce

PIEROGI Z MIĘSEM Z KACZKI Z SOSEM ŻURKOWYM 35 zł
Flying duck meat dumplings served with sourdough dip
mit Entenfleisch

ZIELONE PIEROGI ZE SZPINAKIEM I SOSEM BAZYLIOWYM
Green spinach dumplings served with basil dip
mit Spinat und Basilikensose
32 zł

PIEROGI Z MIĘSEM Z GĘSI I SOSEM ŚLIWKOWYM 39 zł
Goose meat dumplings served with juniper – plum dip
mit Gousefleisch und Pflaumen-Wacholdersose



DESERY

Desserts

SZARLOTKA Z LODAMI I BITĄ ŚMIETANĄ

Apple pie with ice cream and whipped cream

Apfelkuchen mit Eis und Schlagsahne

23 zł

FONDANT CZEKOLADOWY

Chocolate fondant

Schokoladenfondant

26 zł

LODY LEŚNE

Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream

Waldeis

23 zł

LODY ORZECHOWE Z KONFITURĄ WIŚNIOWĄ I AMARETTO

Hazelnut ice cream with cherry jam and amaretto

Haselnusseis mit Kirschmarmelade und Amaretto

23 zł

LODY SŁONY KARMEL

Salted caramel ice cream

23 zł





NAPOJE GORĄCE (HOT DRINKS)

KAWA Z EKSPRESU 120 ml/10 zł

coffee

ESPRESSO 40 ml/10 zł

espresso

KAWA LATTE MACCHIATO 200 ml/15 zł

Latte macchiato

CAPPUCCINO 190 ml / 15 zł

cappuccino

HERBATA (CZARNA, EARL GREY, ZIELONA, MIĘTOWA, OWOCOWA)

tea (black, earl grey, mint, fruit) 400 ml/16 zł

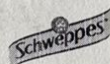
PIWO GRZANE/WINO GRZANE 17 zł

Mulled beer/Mulled wine

HERBATA ROZGRZEWAJĄCA 350 ml / 16 zł

Warming tea

NAPOJE ZIMNE (COLD DRINKS)



PEPSI ZERO, PEPSI, MIRINDA, 7UP, SCHWEPES TONIC 200 ml/9 zł



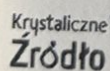
SOKI TOMA (JABŁKOWY, POMARAŃCZOWY), NEKTAR Z

CZARNEJ PORZECZKI apple, orange, blackcurrant 200 ml/9 zł



HERBATA LIPTON ICE TEA (brzoskwiniowa, cytrynowa, zielona) ice

tea (peach, lemon, green) 200ml 9 zł



WODA KRYSTALICZNE ŹRÓDŁO gaz/niegaz 300 ml/9 zł

sparkling/still water



WODA MINERALNA AQUA CARPATICA NATURALNIE

GAZOWANA/NIEGAZ) sparkling/still water 750 ml/ 16 zł

KOMPOT 180 ml/1 liter 9 zł/27 zł

