



Menu

Kuchnia inspirowana historią.

...Cuisine inspired by history

Prosta karta, dania inspirowane stolicą Dolnego Śląska i starannie dobrane składniki pochodzące od dolnośląskich producentów to nasz przepis na Państwa wyjątkowy czas spędzony w naszej restauracji.



smacznybigos

*W przypadku grup liczących 10 osób lub więcej do rachunku doliczamy 10% serwisu kelnerskiego

*For groups of 10 people or more, we add 10% waiter service to the bill

*Bei Gruppen ab 10 Personen berechnen wir zusätzlich 10 % Kellnerservice

NALEWKI WROCLAWSKIEJ / WROCLAWSKA'S HOMEMADE SCHNAPS / BRESLAUER SCHNAPS



SKRZYNNIA WROCLAWSKIEJ [4 x 40 ml]

THE WROCLAWSKA'S CHEST / DIE WROCLAWSKA-KISTE

nalewki: cytrynowa, dereniowa, szarlotka, niespodzianka
schnaps: lemon, dogwood, apple pie, surprise
Schnaps: Zitrone, Hartriegel, Apfelkuchen, Überraschung
52 zł

SKRZYNNIA DLA ODWAŻNYCH [4 x 40 ml]



A CHEST FOR THE BRAVE / EINE TRUHE FÜR DIE MUTIGEN

nalewki: chrzanowa, cebulowa, burakowa, niespodzianka
schnaps: horseradish, onion, beetroot, surprise
Schnaps: Meerrettich, Zwiebel, Rote Beete, Überraschung
52 zł

SKRZYNNIA PO POLSKU [4 x 40 ml]



A CHEST IN POLISH STYLE / EINE POLNISCHE KISTE

Nalewki: rokitnika, malinowa, wiśniowa, niespodzianka
schnaps: seaberry, raspberry, cherry, surprise
Schnaps: Sanddorn, Himbeere, Kirsche, Überraschung
52 zł

0 więcej smaków naszych nalewek zapytaj obsługę.

Ask the staff for more flavors of our homemade schnaps.

Fragen Sie das Personal nach

richtungen unserer Schnaps.



**Można i należy kupić na
wynos**

**You can and should buy
takeaway**

**Sie können Schnaps zum
Mitnehmen kaufen**



PRZYSTAWKI / STARTERS / VORSPEISEN

TATAR WOŁOWY [100g/50g]

BEEF TARTARE / RINDERTATAR

wołowina, cebula, ogórek kiszony, musztarda, grzyby marynowane, anchois,
kapary, pieprz zielony, pieczywo
raw beef, onion, pickled cucumber, mustard, marinated mushrooms, anchovy,
capers, green pepper, bread
Rinderfleisch, Zwiebel, Sauergurke, Senf, grüner Pfeffer, marinierte Pilzen,
Anchovis, Kapern, Brot

45 zł

GRILLOWANY SER WĘDZONY [90g/100g]

GRILLED SMOKEDCHEESE / GEGRILLTER RÄUCHERKÄSE

ser wędzony, grzanki ziołowo-czosnkowe, sos żurawinowy
smoked cheese, herbal-garlic croutons, cranberry sauce
gegrillter geräucherter Käse, Kräuter-Knoblauch-Croutons, Preiselbeersosse

32 zł

GZIK Z CHIPSEM Z BOCZKU [250g/150g/30g]

LUB ZE ŚLEDZIEM 250G/150G/60G

GZIK WITH BACON CHIPS OR WITH HERRING/ GZIK MIT SPECKCHIPS ODER MIT
HERING

zapiekany ziemniak, twarożek, rzodkiewka ,szczypior ,śmietana
sól, pieprz, chips z boczku lub śledź
baked potato, cottage cheese, radish, chives, sour cream, salt, pepper, bacon
chips or herring

Ofenkartoffel ,Huttenkase , Rettich, Schnittlauch, Creme, Salz, Pfeffer,
Speckchip oder Hering

32 zł



Deska piw = 27 zł
(4 x 200 ml)

**PRZEKĄSKI DO PIWA LUB WINA / SNACKS FOR BEER OR
WINE / SNACKS ZU BIER ODER WEIN**

**DESKA SERÓW GATUNKOWYCH 300 g / 150 g
BOARD OF VARIED CHEESESE / BRETT MIT VERSCHIEDENEN KÄSEARTEN**

Selekcja gatunkowych serów, pieczywo, żurawina, owoce
Selection of varied cheeses, bread, cranberries, fruit
Auswahl an verschiedenen Käsesorten, Brot, Preiselbeeren und Obst
idealne na 2/3 osoby/perfect for 2/3 people/perfekt für 2/3 Personen
98 zł

**MICHA DOMOWEGO SMALCU (150g/100g/150g/30g)
BOWL OF HOMEMADE LARD / EINE HAUSGEMACHTEM SCHUSSEL SCHMALZ**

Micha domowego smalcu z pieczywem, podawana z ogórkiem kiszonym i
czerwoną cebulą.
A bowl of homemade lard with bread served with pickled cucumber and red onion
Eine Schüssel hausgemachtes Schmalz mit Brot, serviert mit eingelegter Gurke
und roten Zwiebeln.
28 zł



**3 litry piwa z michą smalcu = 99 zł
3 liters of beer with a bowl of lard = 99 zł
3 Liter Bier mit einer Schüssel Schmalz = 99 zł**



SMAKI WROCLAWIA / FLAVORS OF WROCLAW / GESCHMACK VON BRESLAU

WROCLAWSKI TATAR ZE ŚLEDZIA „HEKELE” [70g/80g]

WROCLAW HERRING TARTARE “HEKELE” / BRESLAUER TATAR MIT HERING „HÄCKERLE”

śledź marynowany w cytrusach, kiszony ogórek, cebula czerwona i biała, musztarda,
jajko, kiszona czerwona kapusta, pietruszka, chips z boczku, pieczywo
herring marinated in citrus, pickled cucumber, red and white onion, mustard,
hard-boiled egg, sour red cabbage, parsley leaves, bacon chip, bread
Hering mariniert in Zitrusfruchten, Petersilie, Sauergurke, rote und
weÑe Zwiebel, Senf, Ei, saurer Rotkohl, Speckchips, Brot

32 zł



ZUPA Z RAKÓW [200g/50g]

CRAYFISH SOUP / FLUSSKREBSSUPPE

rak, szyjki rakowe, seler naciowy, marchew, pomidor, masŁo czosnkowe, grzanki,
żółtko, włoszczyzna
crayfish, crayfish tails, celery, tomatoes, garlic butter, vegetables,
wholemeal and wheat croutons, egg yolk
Flusskrebs, Flusskrebsfleisch, Sellerie, Tomaten, Knoblauchbutter, Suppengrün,
Volkornbrot, Kräutercroutons, Eigelb, Gemüse

42 zł

BIGOS WROCLAWSKI [300g]

WROCLAVIAN BIGOS / BRESLAUER ROTKRAUT

czerwona kapusta, wieprzowina, wołowina, boczek, majeranek, miód, rodzyunki,
jabŁka, czerwone wino, goździki, przyprawy, pieczywo pszenne
red cabbage, pork, beef, bacon, marjoram, honey, raisins, apples, red wine,
cloves, spices, wheat bread
Rotkohl, Schweinefleisch, Rindfleisch, Speck, Majoran, Honig, Rosinen, Äpfel, Rotwein,
Nelken, Gewürze, Weizenbrot

39 zł



ŚLĄSKIE NIEBO [160g/220g]

SILESIAN HEAVEN / SCHLESISCHES HIMMELREICH

schab, boczek, sos z suszonych śliwek, moreli i jabŁek, goździków, kluski
wrocławskie
pork loin, bacon, sauce made from dried plum, cloves apricot and apples,
wroclavian dumplings
Schweinerücken, Speck, getrocknete Pflaume, Aprikose, Apfel, Nelken, Breslauer
Klöße

59 zł

ZUPY / SOUPS / SUPPEN



ŻUREK WROCŁAWSKI W CHLEBIE (300 ml/300g)

WROCLAVIAN SOUR RYE SOUP IN BREAD / WROCLAW ZUREK IM BROT

naturalny zakwas, biała kiełbasa, boczek wędzony, jajko, grzyby, czosnek,
chrzan

natural sourdough, white sausage, smoked bacon, egg, mushrooms, garlic,
horseradish

Natursauerteig, Weißwurst, Räucherspeck, Ei, Pilzen, Knoblauch, Meerrettich

37 zł

FLACZKI Z BOCZNIAKÓW OSTRYGOWYCH (250ml/150g)

OYSTER MUSHROOM TRIPE / KUTTEN MIT AUSTERNPILZ

Boczniaki ostrygowe, włoszczyzna, czosnek, cebula, przyprawy

Oyster mushrooms, vegetables, garlic, onion, spices

Austernpilze, Gemüse, Knoblauch, Zwiebeln, Gewürze

34 zł

ZUPA DNIA (300ml)

SOUP OF THE DAY / SUPPE DES TAGES

Proszę zapytać obsługę o dzisiejszą zupę / Please ask Your waiter about today's
soup / Bitte fragen Sie den Service nach der verfügbaren Suppe

27 zł



**Deska piw
Beer tasting board
Bierverkostungstafel**

[4 x 200 ml] = 27 zł

SALAŃKI / SALADS / SALATE

Z INDYKIEM I WARZYWAMI (250g/150g)

WITH TURKEY AND VEGETABLES / MIT TRUTHAHN UND GEMÜSE

Grillowana pierś z indyka, mix sałat, oliwki, sos winegret, pomidory, papryka,
ogórek, przyprawy,

Grilled turkey breast, mixed salad, olives, vinaigrette sauce, tomatoes,
peppers, cucumber, spices,

Gegrillte Putenbrust, Salatmischung, Oliven, Vinaigrettesauce, Tomaten,
Paprika, Gurken, Gewürze,

42 zł

Z ZAPIEKANYM SEREM CAMEMBERT (300g)

WITH BAKED CAMEMBERT CHEESE / MIT GEBACKENEM CAMEMBERT-KÄSE

ser camembert, mix sałat, pomidor, ogórek, oliwa smakowa

camembert cheese, salad mix, tomato, cucumber, flavored olive oil

Camembertkäse, Salatmischung, Tomate, Gurke, aromatisiertes Olivenöl

43 zł

Z BURAKIEM, SZPARAGAMI I OLIWĄ TRUFLOWĄ (300g)

WITH BEETROOT, ASPARAGUS AND TRUFFLE OIL / MIT ROTER BETE, SPARGEL UND
TRÜFFELÖL

Burak marynowany, szparagi marynowane, mix sałat, pomidor, ogórek, oliwa
truflowa

Pickled beetroot, pickled asparagus, mixed salad, tomato, cucumber, truffle oil


Eingelegte Rote Bete, eingelegter Spargel, gemischter Salat, Tomate, Gurke,
Trüffelöl

42 zł



PIEROGI RĘCZNIE ROBIONE / HOMEMADE "PIEROGI" /
HANDGEMACHTE „PIROGGEN”



 UKRAIŃSKIE (350g) 8 szt / 8 pcs

“UKRAINIAN PIEROGI” / UKRAINISCH PIRROGEN

twaróg sudecki, ziemniaki, cebula, kwaśna śmietana, omasta
Local cottage cheese, potatoes, onion, sour cream, pork scratching
Lokal Quark, Kartoffeln, Zwiebel, saure Sahne, Fett

44 zł

Z SEREM FETA I SZPINAKIEM (350g) 8 szt / 8 pcs

WITH FETA CHEESE AND SPINACH / MIT FETA-KÄSE UND SPINAT

Szpinak, ser feta, cebula, czosnek, masło
Spinach, feta cheese, onion, garlic, butter
Spinat, Fetakäse, Zwiebeln, Knoblauch, Butter

46 zł



NASZ SKLEP
Z WINAMI LOKALNYMI
OUR LOCAL WINE STORE
UNSER SHOP
MIT LOKALEN WEINE

UL. SZEWSKA 22/23

DANIA GŁÓWNE / MAIN MEALS / HAUPTSPEISEN

(wszystkie dania przygotowujemy na bieżąco, czas oczekiwania na dania główne to ok. 30 minut / we prepare all dishes from scratch, the waiting time for main dish is approx. / Wir bereiten alle Gerichte laufend zu, die Wartezeit für Hauptgerichte beträgt ca.

30 min

BIGOS STAROPOLSKI (320g)

OLD POLISH BIGOS / ALTPOLNISCHER BIGOS

kiszona kapusta , wieprzowina, wołowina, boczek, śliwki, miód, grzyby,
majeranek

sauerkraut, pork, beef, bacon, plums, honey, mushrooms, marjoram
Sauerkraut, Schweinefleisch, Rindfleisch, Speck, Pflaumen, Honig, Pilze,
Majoran

39 zł

GULASZ WOŁOWY Z PLACKIEM ZIEMNIACZANYM (250g/150g)

BEEF STEW WITH POTATO PANCAKES / RINDEREINTOPF MIT KARTOFFELPLATTEN

Placek ziemniaczany, gulasz wołowy, papryka, włoszczyzna, kwaśna śmietana,
natka pietruszki, majeranek, czosnek

potato pancake, beef stew, bell pepper, vegetables, sour cream, parsley leaves,
marjoram, garlic

Kartoffelpuffer mit Rindergulasch, Paprika, Gemuse, sauer Sahne, Petersilie,
Majoran, Knoblauch

49 zł



ROLADA ŚLĄSKA (160g/160g)

SILESIAN ROLL / SCHLESISCHE ROULADE

wołowina, ogórek kiszony, boczek, cebula, musztarda, kluski śląskie, sos
pieczeniowy

beef, bacon, pickled cucumber, onion, mustard, silesian dumplings, sauce
Rindfleisch, Gurke, Speck, Zwiebel, Senf, schlesische Klöße, Sauce

68 zł

Najlepiej z modrą kapustą, recommende with red cabbage, Am liebsten mit Rotkohl - 12 zł

ŻEBERKO Z GLAZURĄ MIODOWO PIWNA (350g/220g)

RIBS WITH HONEY AND BEER GLAZE / RIPPCHEN MIT HONIG-BIER-GLASUR

żeberka wieprzowe marynowane w miodowo piwnej marynacie , ziemniak zapiekany w
foli, przyprawy

smoked pork ribs marinated in honey-beer marinade, potato baked in foil,
spice

In Honig biermarinade Schweinerippchen, in Folie gebackene Kartoffeln, Gewürze

57 zł

Najlepiej z surówką z białej kapusty, recommende with white cabbage salad, Am besten mit Weißkrautsalat - 12 zł

GRILLOWANY STEK Z POŁĘDWICY (220g/250g)

BEEF STEAK / STEAK VOM GRILL

połędwica wołowa, masło czosnkowe, ziemniak zapiekany w foli,
sirloin steak, garlic butter, potato baked in foil,
Lendunstück, Knoblauchbutter, in Folie gebackene Kartoffeln,

135 zł

Najlepiej z sałatką z ogrodowych warzyw, recommendo with a salad of garden vegetables, Am besten mit einem Salat aus Gartengemüse - 12 zł



PSTRĄG KŁODZKI Z MIGDAŁAMI (1szt/220g)

KŁODZKO TROUT WITH ALMONDS / KŁODZKO FORELLE IN MANDELN

pstrąg kłodzki, pietruszka, koperek, migdały, pieprz cytrynowy, ziemniaki z koperkiem,

local trout, parsley, dill, almonds, lemon pepper, potatoes with dill,
Glatzer Forelle, Petersilie, Dill, Mandeln, Kartoffeln, Zitronenpfeffer,

46 zł

Najlepiej z sałatką z ogrodowych warzyw, recommende with a salad of garden vegetables, Am besten mit einem Salat aus Gartengemüse - 12 zł

PÓŁMISEK WROCŁAWSKIEJ (750g/750g)

WROCŁAWSKA'S PLATE / WROCŁAWSKA'S PLATTE

Żeberka z glazurą miodowo piwną, kotlet schabowy, indyk grillowany, bigos wrocławski, ziemniaki po staropolsku, sałatką z warzyw ogrodowych, buraczki,
Ribs with honey beer glaze, pork chop, grilled turkey, Wrocław bigos, old Polish potatoes, garden vegetable salad, beetroot,

Rippchen mit Honig-Bier-Glasur, Schweinekotelett, gegrillter Truthahn, Breslauer Bigos, alte polnische Kartoffeln, Gartengemüsesalat, Rote Bete,

162 zł

idealne na 2/3 osoby /perfect for 2/3 people /perfekt für 2/3 Personen

WIELKA GOLONKA WROCŁAWSKIEJ (900g/250g)

GREAT PORK KNUCKLE /GROSS KNÖCHEL

Pieczona golonka marynowana w piwie, miodzie, warzywach i świeżych ziołach, ziemniaki po staropolsku, chrzan, musztarda piwna

Baked pork knuckle marinated in beer-honey glaze, vegetables and fresh herbs, old Polish potatoes, horseradish, beer mustard

Gebackene Schweinshaxe mariniert in Bier, Honig, Gemüse und frischen Kräutern, altpolnische Kartoffeln, Meerrettich, Biersenf

79 zł

SZNYCEL MENU / SCHNITZEL MENU /SCHNITZEL MENU

TRADYCYJNY SCHABOWY WROCŁAWSKIEJ (250g/200g)

WROCLAWSKA'S BREADED PORK LOIN / WROCLAWSKA'S SCHWEINSKOTLETT

wieprzowina, ziemniaki z koperkiem, panierka
pork loin, potatoes with dill, breading
Schweinefleisch, Kartoffeln mit Dill, Panade

47 zł

**Najpiej z mizerią, Best with cucumber salad, Am besten mit Gurkensalat
- 12 zł**

SCHABOWY Z BIGOSEM STAROPOLSKIM (250g/200g/200g)

PORK LOIN WITH OLD POLISH BIGOS / SCHWEINSKOTLETT MIT ALTPOLNISCHE BIGOS

Wieprzowina, bigos staropolski, ziemniaki, koperek
Pork loin, Old Polish bigos, potatoes, dill
Schweinefleisch, Altpolnische Bigos, Kartoffeln, Dill

59 zł



SCHABOWY PO WROCŁAWSKU (250g/200g/200g)

WROCLAVIAN PORK LOIN/ SCHWEINSKOTLETT

wieprzowina, bigos z czerwonej kapusty, kluski wrocławskie
Pork loin, wrocławian bigos, wroclavian dumplings
Schweinekotelett, Rotkohl-Bigos, Breslauer Klöße

60 zł

SCHABOWY Z PIECZARKAMI (220g/100g/200g)

PORK LOIN WITH CHAMPIGNONS / SCHWEINSKOTLETT MIT CHAMPIGNONS

Wieprzowina, smażone pieczarki, ziemniaki
Pork loin, Fried champignons, potatoes, dill
Schweinekotelett, Gebratene Champignons, Kartoffeln

56 zł

SURÓWKI / SALADS / SALATE

MIZERIA / CUCUMBER SALAD / GURKEN SALAT - 12 ZŁ - 150 g

Z OGRODOWYCH WARZYW/FROM GARDEN VEGETABLES/AUS GARTENGEMÜSE - 12 ZŁ - 150 g

Z BIAŁEJ KAPUSTY / WHITE CABBAGE / WEISSKOHL - 12 ZŁ - 200 g

Z BURACZKÓW / FROM BEETS / AUS RÜBEN - 12 ZŁ - 200 g

MODRA KAPUSTA / RED CABBAGE / ROTKOHL - 14 ZŁ - 200 g

DODATKI / ADDITIVES / ZUSATZSTOFFE

ZIEMNIAKI Z WODY Z KOPERKIEM / BOILED POTATOES WITH DILL / KARTOFFELN AUS WASSER
MIT DILL - 10 ZŁ / 250 g

ZIEMNIAKI PO STAROPOLSKU / OLD-POLISH POTATOES / ALTE-POLNISCHE KARTOFFELN -
12 ZŁ / 250 g

KLUSKI ŚLĄSKIE / SILESIAN DUMPLINGS / SCHLESISCHE KLÖßE - 12 ZŁ / 150 g

KLUSKI WROCŁAWSKIE / WROCLAVIAN DUMPLINGS / BRESLAUER KLÖßE - 12 ZŁ / 150 g

PIECZYWO / BREAD / BROT - 10 ZŁ / 120 g

ZAMIANA DODATKÓW/REPLACEMENT OF ACCESSORIES/AUSTAUSCH VON ZUBEHÖR/ +2 ZŁ

DESERY / DESSERTS / DESSERTS

CZEKOLADOWE PIEROŻKI (150g) 5 szt / 5 pcs

CHOCOLATE PIEROGIS / SCHOKOLADEN-PIROGGEN

belgijska czekolada, kwaśna śmietana, owoce sezonowe

belgian chocolate, sour cream, seasonal fruit

Belgisch Schokolade, saure Sahne, Obst der Saison

32 zł

MARLENKA (80g)

HONEY CAKE / HONIGKUCHEN

Ciastko miodowe + bita śmietana, cukier puder

Honey cake + whipped cream, powdered sugar

Honigkuchen + Schlagsahne, Puderzucker

21 zł

/ HERBATA

Espresso - 9 zł
Espresso doppio - 11 zł
Americano / Kawa czarna / - 12 zł
Coffee with milk - 12 zł
Cappuccino - 14 zł
Latte - 15 zł
Tonic espresso - 15 zł
Herbata [o smaki zapytaj obsługę]
/ tea [ask the waiter about the
flavors] - od 14 zł
Kawa mrożona / Iced coffee - 18 zł
Dodatek cytryna lub pomarańcza
2 zł

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Woda [gazowana/niegazowana] /
Water [still/sparkling]
11 zł/500 ml
16 zł/1000 ml
Soki z „Maciejowego Sadu”
wszystkie na bazie jabłek [zapytaj
o dostępne smaki] / Juices from
„Maciejowy Sad” all apple-based
[ask about available flavours] -
300 ml / 10 zł
Sok pomarańczowy Cappy / Orange
juice Cappy - 10 zł/250 ml
Sok jabłkowy Cappy / Apple juice
Cappy - 10 zł / 250 ml
Karafka soku - 25 zł / 1 l
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite,
Fanta
- 10 zł / 250 ml
Tonik klasyczny / classic
- 10 zł / 200 ml
Domowa Lemoniada / Homemade
Lemonade -
19 zł / 250 ml

Masz już taką butelkę?
Do you already have a
bottle like this?
Hast du schon so eine
Flasche?



PIWA BECZKOWE / DRAFT BEERS / FASSBIER



KOZEL LEŻÁK / KOZEL LIGHT / HELL KOZEL
(300 ml/500 ml) - 11 zł / 16 zł / 4,6%



KOZEL ČERNÝ / KOZEL DARK / DUNKLE KOZEL
(300 ml/500 ml) - 11 zł / 16 zł / 3,8 %

PILS KRAFTOWY (300 ml/500 ml) - 11 zł / 16 zł / 5 %



PSZENICZNE KRAFTOWE (300 ml/500 ml) - 11 zł / 16 zł / 5%

PIWO RŹNIĘTE / HALF AND HALF BEER 4,4%
(300 ml/500 ml) - 11 zł / 16 zł



DESKA PIW BECZKOWYCH (4 X 200 ML) - 27 ZŁ
Beer tasting board / Bierverkostungstafel

WIEŻA PIWNA (3 L) - 89 ZŁ

Beer tower / Bierturm

+ MICHA SMALCU - 99 ZŁ

Bowl of homemade lard / Eine Schüssel hausgemachtes Schmalz



PIWA BUTELKOWE / BOTTLED BEERS

Książęce Złote Pszeniczne 0,5l / 16 zł 4,9%

Książęce IPA 0,5l / 16 zł 5,4%

BEZALKOHOLOWE / ALCOHOL FREE

Lech Free Lager 0,33l / 12 zł

Lech Free limonka z miętą 0,33l / 12 zł

Książęce Złote Pszeniczne 0,0% 0,5l / 16 zł

Książęce IPA 0,0% 0,5l / 16 zł

PIWA KRAFTOWE / CRAFT BEERS

Browar Stu Mostów - 16 zł / 500 ml

Dostępne rodzaje:

Lager 4,1%

Schops 5%

American Ipa 6,8%

Pale Ale 5,1%



Bezalkoholowy Berliner Weisse (peach and apricot) < 0,5%

KOKTAILE / COCKTAILS

Aperol Spritz

Aperol / Pomarańcza / Frizzante

29 zł

Hugo Spritz

Likier Elderflower / Limonka / Mięta / Prosecco

29 zł

Dark & Stormy

Rum / Piwo Imbirowe / Limonka / Angostura

29 zł

Gin & Tonic

Gin / Tonic / Ogórek

29 zł

Negroni

Gin / Campari / Vermuth Rosso / Pomarańcza

29 zł

Bezalkoholowe/ Non-alkoholic/Alkoholfrei

Aperol Spritz

Aperitivo non-alkoholic / Prosecco non-alkoholic / Pomarańcza

26 zł

Hugo Spritz

Likier Elderflower / Limonka / Mięta / Prosecco non-alkoholic

26 zł

Dark & Stormy

Rum non-alkoholic / Piwo imbirowe / Limonka

26 zł

Gin & Tonic

Gin non-alkoholic / Tonic / Ogórek

26 zł

Negroni

Gin non-alkoholic / Martini Vermuth non-alkoholi / Pomarańcza

26 zł

**NALEWKI WROCŁAWSKIEJ /
WROCŁAWSKA'S HOMEMADE SPIRITS /
BRESLAUER SCHNAPS**

40 ml/ 14 zł

KMINEK/ CUMIN 40%

DEREŃ/ DOGOOD 40%

ROKITNIK/ SEABERRY 40%

ŻUBRÓWKA/ BISSON GRASS 38%

ŚLIWOWICA/ SLIVOVITZ 38%

SZARLOTKA/ APPLE PIE 38%

DZIKA RÓŻA/ WID ROSE 38%

CZARNY BEZ/ BLACK LILAC 38%

ORZECH WŁOSKI/ WALNUT 38%

CYTRYNA/ LEMON 38%

POMARAŃCZA/ ORANGE 38%

CEBULA/ ONION 38%

CHRZAN/ HORSERADISH 38%

JEŻYNA/ BLACKBERRY 38%

AGREST/ GOOSEBERRY 38%

ŻURAWINA/ CRANBERRY 38%

ARONIA/ CHOCKEBERRY 38%

WIŚNIA/ CHERRY 38%

MALINA/ RASPBERRY 38%

BURAK/ BEETROOT 38%

PIGWA/ QUINCE 38%

JAGODA/ BLUEBERRY 38%

ARBUZ/ WATERMELON 38%

JABŁKO-MIĘTA/ APPLE-MINT 38%

CZARNA PORZECZKA/ BLACKCURRANT 38%

BRZOSKWINIA-MORELA/ PEACH-APRICOT 38%

KAWA-KARMEL-ORZECH/ COFFEE-CARMEL-NUT 38%

IMBIR-CYNAMON-CYTRYNA / GINGER-CINNAMON-LEMON 38%

