

## SZCZEGÓLNIIE POLECANE PRZEZ SZEFA KUCHNI PANA PAWŁA:

Chef Paul's specials/ Der Küchenchef, Herr Paul, empfiehlt besonders:

### PRZYSTAWKA/ STARTERS/ VORSPEISEN:

**Roladka śledziowa podana na plastrach marynowanych buraków** 150 g. 16zł  
Rolled herring with sliced pickled beets  
Heringroulade auf marinierten Rübenscheiben serviert

### ZUPY/ SOUPS/ SUPPEN:

**Szlachetna grzybowa z kiszoną kapustą** 250 ml. 14zł  
Noble mushroom soup with sauerkraut  
Echte Pilzsuppe mit Sauerkraut

**Rybna z warzywami i grzankami czosnkowymi** 250 ml. 13zł  
Fish soup with vegetables and garlic croutons  
Fischsuppe mit Gemüse und Knoblauchtoasten

### DANIA GŁÓWNE/ MAIN COURSES/ HAUPTGERICHTE:

**Placki ziemniaczane przekładane liśćmi szpinaku z dodatkiem grillowanego łososia** 100g/250g. 24zł  
Potato pancakes layered with spinach leaves with grilled salmon  
Kartoffelpuffer mit Spinatblättern belegt, mit Zusatz von gegrilltem Lachs

**Złociste żeberka glazurowane w miodzie podane na śląskim panczkraucie** 250g/200g. 31zł  
Golden ribs glazed in honey served on "panchkraut" (sauerkraut and potatoes purée)  
Goldgelbe glasierte Rippchen in Honig, auf Panschkraut serviert

**Chrupiąca przepiórka podana na smażonych burakach z jabłkami i białymi kluskami**

150g/100g/150g. **42zł**

Crispy quail with fried beets with apples, and potato dumplings

Knusprige Wachtel auf geschmorten Rüben mit Apfel und grauen Klößen serviert

**Pieczeń z jelenia na musie śliwkowym z bukietem warzyw gotowanych**

180g/150g. **43zł**

Roast deer on plum mousse with a bouquet of boiled vegetables

Hirschbraten auf Pflaumenmus mit Bukett aus gekochtem Gemüse

**Kawałki jagnięciny z potrawką z soczewicy i marchwi na chlebowym knedlu**

200g/150/100g. **47zł**

Chunks of lamb with lentils and carrots ragout served on a bread dumpling

Lammfleischstücke mit Linsen- und Möhrengericht auf Brodknödel serviert

**DESER/ DESSERTS/ DESSERTS:**

**Domowy makowiec na ciepłym musie orzechowo-karmelowym**

150g. **14zł**

Hausmohnkuchen auf warmem Karamellmousse mit Nuss

Homemade poppy-seed cake on hot nuts and caramel mousse

### PRZYSTAWKI/ STARTERS/ VORSPEISEN:

<b>Śledź na ostro w oleju lnianym</b> Spicy herring in linseed oil Scharfer Hering in Leinenöl	250g.	14zł
<b>Pasztet staropolski z żurawiną</b> Old Polish Pate served with Mountain Cranberries Altpolnische Pastete mit Preiselbeere	160g.	15zł
<b>Rostbef różowy nadziewany orzeźwiającym musem miętowym</b> Pink roast Beef with refreshing mint mousse Rosa Rostbraten mit erfrischendem Pfefferminzmuss	100g.	16zł
<b>Wątróbki gęsie podane na razowej grzance</b> Goose livers served on a brown toast Gansleber auf Keimen und Toast	100g.	17zł
<b>Tatar wołowy z żółtkiem</b> Beef tartar steak with egg yolk Rindersteak mit Eigelb	100g.	19zł
<b>Świeży łosoś z sosem miodowo-cytrynowym z kaparami</b> Fresh salmon with honey and lemon sauce and capers Frischer Lachs mit Honig-Zitronensoße und mit Kapern	150g.	22zł
<b>Plastry polędwicy wołowej z karczochami, czosnkiem i parmezanem</b> Slices of Beef Tenderloin served with Artichokes, Garlic and Parmesan Cheese Rindslenden-Scheiben mit Artischocken, Knoblauch und Parmesan	150g.	23zł

## SAŁATY/ SALADS/ SALATE:

### **Płatki kurczaka w ziołach i sosie balsamico na bukietcie warzyw i sałat**

100g/150g. 19zł

Chicken slices pickled in herbs and balsamic sauce on vegetable and salad composition

Hähnchenflocken in Kräuter und Balsamico-Soße mariniert auf Gemüse- und Salatbukett

### **Camembert w cieście na chrupiącej sałacie z owocami i żurawiną**

80g/150g. 19zł

Camembert in Puff Pastry served on crispy Lettuce with Fruits and Cranberries

Camembert im französischen Teig auf knusperndem Salat mit Obst und Moosbeere

### **Kawałki pieczonego łososia na sosie jogurtowym z kompozycją sałat i warzyw**

100g/150g. 23zł

Roast salmon pieces in yoghurt sauce with a composition of lettuce and vegetables with an addition of herbal crisp pastry fried in hot oil

Gebratene Lachsstücke auf Joghurtsoße mit Salat- und Gemüseplatte mit Zusatz von Kräuterspäne

### **Bukiet sałat z soczystą wołowiną skropiony prawdziwym vinegree z musztardy francuskiej**

80g/150g. 24zł

Selection of lettuce with juicy beef, sprinkled with an original French mustard vinegree

Salatbukett mit saftigem Rindfleisch mit echtem Vinegree aus französischem Mostrich bespritzt

### **Plasterki wędzonej piersi kaczki z warzywami glazurowanymi na maśle z sosem gorgonzola**

70g/200g. 25zł

Slices of smoked duck breast with a selection of vegetables blanched in butter with gorgonzola sauce

Scheiben der geräucherten Entenbrust mit Gemüseauswahl (glasiert) auf Butter mit Gorgonzola-Soße

### ZUPY/ SOUPS/ SUPPEN:

<b>Tradycyjny rosół z domowym makaronem</b> Traditional broth with home noodles Traditionelle Brühe mit Hausnudeln	250ml.	<b>10zł</b>
<b>Kiszony barszczyk z uszkami</b> Sour Borsch – a beat root soup served with Ravioli Eingelegter Borschtsch mit Teigtaschen	250ml/70g.	<b>11zł</b>
<b>Wiejski kapuśniak z ziemniakami</b> Rustic Cabbage Soup with Potatoes Ländliche Kohlsuppe mit Kartoffeln	250ml.	<b>11zł</b>
<b>Treściwy żurek śląski na maślance</b> Silesian Sour Rye Soup prepared with Buttermilk Schlesische Sauerteigsuppe auf Buttermilch	250ml/70g.	<b>13zł</b>
<b>Bursztynowy bulion z gęsi zabelany jajkiem</b> Amber coloured goose broth with egg Gense-Bernstein-Fleischbrühe mit Ei angemacht	250ml.	<b>14zł</b>
<b>Aromatyczny krem z prawdziwków z makaronem</b> Aromatic Boletus Cream Soup served with Noodle Aromatische Creme aus Steinpilzen mit Nudeln	250ml.	<b>19zł</b>

## DANIA GŁÓWNE/ MAIN COURSES/ HAUPTGERICHTE:

### DRÓB/ POULTRY/ GEFLÜGEL:

<b>Wątróbka w malinach i smażonych jabłkach</b> Liver served with Raspberries and fried Apples Leber in Himbeeren und geschmorten Äpfeln	200g.	21zł
<b>Soczysta pierś drobiowa z wykwintnymi szparagami</b> Juicy Chicken Breast served with exquisite Asparagus Saftige Geflügelbrust mit feinen Spargeln	180g.	24zł
<b>Pieczeń indycza z orzechami i kawałkami dyni</b> Roast turkey with nuts and chunks of pumpkin Puterbraten mit Nüssen und Kürbisstücken	200g.	25zł
<b>Pieczona pierś z kaczki z kawałkami gruszki i leśnej żurawiny</b> Roasted Duck Breast served with Pear and Forest Cranberries Gebratene Entenbrust mit Birnenstückchen und Waldmoosbeere	180g.	34zł
<b>Gęszina faszerowana mięsem i kaszą</b> Goose stuffed with meat and grits Gänsefleisch mit Fleisch und Grütze gefüllt	200g.	37zł

### WIEPRZOWINA/ PORK/ SCHWEINEFLEISCH:

<b>Tradycyjny kotlet schabowy w złocistej panierce</b> Traditional Pork Cutlet coated with Golden Breadcrumbs Traditionelles Schweinskotelett im goldgelben Paniermehl	200g.	19zł
<b>Polędwiczki w sosie śmietanowo - borowikowym</b> Tenderloins served in Cream-&-Boletus Sauce Ländchen in Sahne- und Steinpilzsoße	180g.	25zł

**Pieczona golonka w aromatycznym sosie piwnym**

Roasted Pork Shank in aromatic Beer Sauceok.  
Gebratenes Eisbein in aromatischer Biersoße

600g. **36zł**

**CIEŁĘCINA/ VEAL/ KALBFLEISCH:**

**Krucha pieczeń cielęca czosnkiem szpikowana w sosie własnym**

Tender Roast Veal larded with Garlic and served with Gravy  
Zarter Kalbsbraten mit Knoblauch gespickt in eigener Soße

180g. **29zł**

**WOŁOWINA/ BEEF/ RINDSFLEISCH:**

**Domowa rolada śląska**

Traditionelle schlesische Roulade  
Traditional Silesian Roulade

200g. **23zł**

**Bitki wołowe w sosie z czerwonego wina**

Beef Cutlets served in Red Wine Sauce  
Geklopfte Rindfleischkoteletts im Soße aus rotem Wein

180g. **25zł**

**Chrupiący placek z gulaszem myśliwskim**

Crispy Pancake with Hunter's style Goulash  
Knuspriger Fladen mit Jägersgulasch

200g/140g. **25zł**

**Wołowina szpikowana słoniną w sosie chrzanowym**

Larded beef with horseradish sauce  
Rindfleisch mit Speck gespickt in Meerrettichsoße serviert

200g. **27zł**

**Grillowany stek na kilka smaków do wyboru:  
z masłem czosnkowym, serem gorgonzola, grzybami leśnymi lub  
zielonym pieprzem**

Grilled Steak served in a few flavors – at Customer's choice:  
with Garlic Butter, with Gorgonzola Cheese, with Forest Mushrooms or with  
Green Pepper

200g. **39zł**

Gegrilltes Steak mit wählbaren Geschmücken: mit Knoblauchbutter, Gorgonzola-Käse, Waldpilzen oder grünem Pfeffer

### RYBY/ FISH/ FISCHE:

<b>Filet z dorsza wzbogacony czarnym kawiozem</b> Cod Fillet enriched with Black Caviar Dorschfilet mit schwarzem Kaviar bereichert	180g.	22zł
<b>Pstrąg pieczony z masłem i czosnkiem</b> Roasted Trout served with Butter and Garlic Gebratene Florelle mit Butter und Knoblauch	250g.	25zł
<b>Filet z łososia w sosie cytrynowym</b> Salmon fillet in lemon sauce Lachsfilet in Zitronesoße	200g.	25 zł
<b>Sandacz w sosie porzeczkowym na ratatui warzywnej</b> Pikeperch in Currant Sauce served with Vegetable Ratatouille Zander in Johannisbeeresoße auf Gemüsegulasch	180g.	26zł
<b>Stek z tuńczyka z masłem koperkowym</b> Tuna steak with dill butter Thunfischsteak mit Dillbutter	200g.	31zł



**DODATKI ZIEMNIACZANE/ POTATOE SIDE DISHES/KARTOFFELZULAGEN:**  
(150g.)

<b>Ziemniaki pieczone, gotowane, puree</b> Potatoes - roasted, boiled, puree Gebratene Kartoffeln, gekochte Kartoffeln, Kartoffelbrei	6zł
<b>Barwiony ryż</b> Colored Rice Gefärbter Reis	6zł
<b>Kasza gryczana</b> Buckwheat Groats Buchweizengrütze	6 zł
<b>Kluski śląskie</b> Silesian White Dumplings Schlesische Klößen	7zł
<b>Kopytka ziołowe</b> Kopytka - Herbal Potato Dumplings Kräuter-Kartoffelklöße	7zł
<b>Złociste frytki</b> Golden French fried Potatoes Goldene Pommes Frites	7zł
<b>Ziemniaki smażone w ziołach</b> Potatoes fried in Herbs, puree In Kräuter gebratene Kartoffeln	8zł
<b>Placki ziemniaczane (3szt.)</b> Potato Pancakes Kartoffelpuffer	9zł

**DODATKI WARZYWNE/ VEGETABLES/GEMÜSEZUSÄTZE:**  
(150g.)

<b>Bukiet warzyw gotowanych</b> Bouquet of boiled Vegetables Gekochtes Gemüsebukett	7zł
<b>Warzywa grillowane</b> Grilled Vegetables Gegrilltes Gemüse	7zł
<b>Modra kapusta z boczkiem</b> Red Cabbage with Bacon Blaukraut mit Speck	7zł
<b>Brokuły z prażonymi migdałami</b> Broccoli with roasted Almonds Brokkoli mit gerösteten Mandeln	7zł
<b>Buraczki na ciepło lub zimno</b> Eingemachte Rote Beete - warm oder kalt Beetroot Salad served either warm or cold	7zł
<b>Zestaw sezonowych surówek</b> Selection of Seasonal Salads Gericht der Saison-Rohkostsalate	8zł
<b>Szpinak liściasty na śmietanie z czosnkiem</b> Spinat auf Sahne mit Knoblauch Spinach served with Cream and Garlic	8zł
<b>Kapusta zasmażana z grzybami</b> Fried Cabbage with Mushrooms Geschmorter Kohl mit Pilzen	8zł

**DANIA POZOSTAŁE/ THE OTHER DISHES/SONSTIGE GERICHTE:**

**Półmisek pierogów mięsnych i ruskich**

4szt/4szt. **16zł**

Platter of meat ravioli and Russian ravioli

Platte der Teigtaschen mit Fleischfüllung und der Teigtaschen mit Füllung aus Kartoffeln

**Tagliatelle z musem brokułowo -szpinakowym w czosnkowych aromatach**

250g. **23zł**

Garlic-flavored Tagliatelle served with Broccoli-&Spinach Mousse

Tagliatelle mit Brokkoli-Spinatmuss in Knoblaucharoma

**Tagliatelle z pieczarkami i kurczakiem w sosie śmietanowym**

250g. **23zł**

Tagliatelle with Champignon and Chicken Server In carem Sauce

Tagliatelle mit Champignons und Hahnchen in Sahnesobe

## DESERY/ DESSERTS/ DESSERTS:

<b>Pieczone jabłko na sosie waniliowo - cynamonowym</b> Baked apple on cinnamon and vanilla sauce Gebratener Apfel auf Vanille-Zimt-Soße	150g.	13zł
<b>Ciasto dnia własnego wypieku</b> Homemade cake of the day Kuchen des Tages - eigenes Gebäck	150g.	13zł
<b>Puchar lodowy z gorącymi wiśniami</b> Ice Cream Cup served with hot Cherries Eisbecher mit heißen Sauerkirschen	200g.	14zł
<b>Domowe racuszki z jabłkiem i konfiturą</b> Home-made apple fritters with jam Hausgemachte Hefepfannkuchen mit Äpfeln und Konfitüre	180g.	14zł
<b>Sałatka owocowa z musem malinowym</b> Fruit salad with raspberry mousse Obstsalat mit Himbeeremousse	150g.	14zł
<b>Delicje leśne-maliny, jagody, truskawki zapieczone w piance adwokatowo-biskoptowej z lodami waniliowymi</b> Forest raspberries, blackberries, strawberries browned in advocaat-sponge cake mousse with vanilla ice-cream Waldleckerbissen - Himbeeren, Blaubeeren, Erdbeeren, in Advokat- und Biskuitschaum mit Vanilleeis	150g.	19zł

### NAPOJE GORĄCE/ HOT DRINKS/ WARMER GETRANKE:

Herbata / Tea/Tee	6 zł
Kawa czarna/ Coffe/Kaffe	7 zł
Kawa z mlekiem/ Coffe with milk/ Kaffe mit Milch	8 zł
Espresso	8 zł
Cappuccino	9 zł
Cafe latte	9 zł
IrishCoffe	14 zł
Kawa adwokatka/Coffe with Advocat/ Kaffe Advocat	14 zł

### NAPOJE ZIMNE/ COLD DRINKS/ KALTE GETRANKE

Coca- Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Light	200 ml.	6 zł
Fanta	200 ml.	6 zł
Sprite	200 ml.	6 zł
Kinley	200 ml.	6 zł
Nestea	200 ml.	6 zł
Soki owocowe Cappy	200 ml.	6 zł
Woda mineralna gazowna, niegazowana Kropla Beskidu	250 ml.	5 zł
Burn	250 ml.	10 zł
Sok z wyciskanych owoców/ Freshly squeezed	200 ml.	12 zł
Kawa mrożona z lodami waniliowymi/ Ice- coffe with vanilla ice-cream	200 ml.	12 zł
Koktajl owocowy/ Fruit Cocktail/ Obstcocktail	200 ml.	12 zł

### PIWA/ BEER/BIER

Redd's Apple	330 ml.	7 zł
Żywiec niskoalkoholowy	330 ml.	7 zł
Żywiec	300 ml.	6 zł
Żywiec	500 ml.	8 zł
Tyskie	500 ml.	8 zł
Heineken	330 ml.	8 zł
Desperados	400 ml.	10 zł
Paulaner	400 ml.	12 zł
Sok do piwa		1 zł

### WÓDKA 40 ML/ VODKA/ SCHNAPS

Sobieski	7 zł
Wyborowa	7 zł
Sobieski Cranberry, Seet Bitter	8 zł
Żubrówka	8 zł
Żołądkowa Gorzka	8 zł
Krupnik	8 zł
Wiśniówka	8 zł
Finlandia	10 zł
Chopen	12 zł
Belveder	13 zł

### WHISKY 40 ML

Ballantine“s Finest	14 zł
Jack Daniels	18 zł
Johnnie Walker Red Label	16 zł
Johnnie Walker Black Label	20 zł
Johnnie Walker Gold Label	27 zł

### BRANDY 40 ML

Stock 84 V.S.O.P.	18 zł
Metaxa 5*	16 zł
Metaxa 7*	22 zł

### COGNAC 40 ML

Martel V.S.O.P	39 zł
Hennessy V.S.	29 zł

### GIN 40 ML

Seagrams	13 zł
Lubuski	11 zł

### TEQUILA 40 ML

Sauza Blanco	12 zł
Sauza Extra Gold	15 zł

### RUM 40 ML

Bacardi White	15 zł
Malibu	13 zł

### VERMOUTH 80 ML

Martini Bianco, Extra Dry, Rosso	14 zł
----------------------------------	-------

### LIKIERY 40 ML

Carolans	14 zł
Campari	14 zł
Advocat	10 zł



RESTAURACJA  
**POLSKA**