



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.



***w przypadku rezerwacji liczących 10 osób lub więcej do rachunku doliczamy 10% serwisu kelnerskiego**

NALEWKI WROCLAWSKIEJ / WROCLAWSKA'S HOMEMADE SPIRITS / BRESLAUER SCHNAPS



SKRZYNIA WROCLAWSKIEJ [4 x 40 ml]

THE WROCLAWSKA'S CHEST / DIE WROCLAWSKA-KISTE

nalewki: cytrynowa, dereniowa, szarlotka, niespodzianka

schnapps: lemon, dogwood, apple pie, surprise

Schnaps: Zitrone, Hartriegel, Apfelkuchen, Überraschung

45 zł

SKRZYNIA DLA ODWAŻNYCH [4 x 40 ml]



A CHEST FOR THE BRAVE / EINE TRUHE FÜR DIE MUTIGEN

nalewki: chrzanowa, cebulowa, burakowa, niespodzianka

schnapps: horseradish, onion, beetroot, surprise

Schnaps: Meerrettich, Zwiebel, Rote Beete, Überraschung

45 zł

SKRZYNIA PO POLSKU [4 x 40 ml]



A CHEST IN POLISH STYLE / EINE POLNISCHE KISTE

nalewki: ogórkowa, malinowa, wiśniowa, niespodzianka

schnapps: cucumber, raspberry, cherry, surprise

Schnaps: Gurke, Himbeere, Kirsche, Überraschung

45 zł

O więcej smaków naszych nalewek zapytaj obsługę.

Ask the staff for more flavors of our homemade liquors.

Fragen Sie das Personal nach weiteren Geschmacksrichtungen unserer Schnaps.

NASZA SPIŻARNIA

Wszystkie wyroby prezentowane poniżej są robione przez naszych kucharzy. Kielbasy, szynki, pasztety, przetwory, smalec oraz nasze słynne już nalewki! Oferta kielbas, szynki i pasztetów w linku poniżej.

OUR PANTRY

All products presented below are made by our chefs. Sausages, hams, pâtés, preserves, lard and our famous liquors! Offer of sausages, hams and pates in the link below.

UNSERE SPEISEKAMMER

Alle unten vorgestellten Produkte werden von unseren Köchen hergestellt. Würste, Schinken, Pasteten, Eingemachtes, Schmalz und unsere berühmten Liköre! Angebot an Würsten, Schinken und Pasteten im unten stehenden Link.

www.wroclawskikredens.pl

NASZE WYROBY / OUR PRODUCTS / UNSERE PRODUKTE

WROCŁAWSKA DESKA SERÓW 300 g / 150 g "WROCŁAWSKA" CHEESE BOARD / BRESLAUER KÄSEBRETT

Ser bursztyn, ser lazur, camembert, ser wędzony, pieczywo, żurawina, owoce
Amber cheese, azure cheese, camembert, smoked cheese, bread, cranberry, fruit
Bernsteinkäse, Azurkäse, Camembert, Räucherkäse, Brot, Preiselbeere, Obst
98 zł

DESKA PIWNA „WROCŁAWSKIEJ” [480/150g]

"WROCŁAWSKA" BEER BOARD / BRESLAUER BIERBRETT

Wyroby „Wrocławskiej” mięsa i kiełbasy z własnej wędzarni, smalec,
domowe ogórki kiszzone, papryka marynowana, musztarda, chrzan, pieczywo
"Wrocławska" meat and sausage products from its own smokehouse, lard, homemade
pickled cucumbers, pickled peppers, mustard, horseradish, bread
„Wrocławska" Fleisch und Wurstwaren aus eigener Räucherei, Schmalz,
hausgemachte eingelegte Gurken, eingelegte Paprika, Senf, Meerrettich, Brot
98 zł



KIEŁBASA „DUMNY HENRYK” [400g /50g] SAUSAGE "PROUD HENRY" / WURST „STOLZER HEINRICH"

Biała, pieczona kiełbasa, która musiała mieć określoną długość 42 cm. Potrawę
najczęściej podawano w karnawale z pieczywem i sosem polskim „szarym”. Nazwa
tak przyrządzonej kiełbasy miała nawiązywać do księcia Henryka Pruskiego
[1726-1802].

A white, baked sausage that had to be a certain length of 42 cm. The dish was
most often served during the carnival with bread and Polish "gray" sauce. The
name of the sausage prepared in this way was supposed to refer to Prince Henry
of Prussia

Eine weiße, gebackene Wurst, die eine bestimmte Länge von 42 cm haben musste.
Das Gericht wurde am häufigsten während des Karnevals mit Brot und polnischer
„grauer" Soße serviert. Der Name der so zubereiteten Wurst sollte sich auf
Prinz Heinrich von Preußen beziehen

42 zł

Do tego dania najlepsza jest.. for this dish, it is best, Für dieses Gericht ist es am besten Breslauer Kummel
10 zł / 4 cl

PRZYSTAWKI / STARTERS / VORSPEISEN



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
weiße Zwiebel, Senf, Ei, saurer Rotkohl, Speckchips, Brot

36 zł

Do tego dania najlepsza jest.. for this dish, it is best, Für dieses Gericht ist es am besten Baczewski Wódka
10 zł / 4 cl

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

41 zł

Do tego dania najlepsza jest.. for this dish, it is best, Für dieses Gericht ist es am besten Orkiszowa
10 zł / 4 cl

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
29 zł

GRILLOWANA WOŁOWINA [100g/50g]

GRILLED BEEF / GEGRILLTER RINDFLEISCH

grillowana wołowina, grillowane warzywa, sos BBQ,
smoked cheese, herbal-garlic croutons, cranberry sauce

gegrillter geräucherter Käse, Kräuter-Knoblauch-Croutons, Preiselbeersosse
39 zł

ZUPY / SOUPS / SUPPEN



ŻUREK WROCŁAWSKI [300g]

WROCLAVIAN SOUR RYE SOUP / WROCLAW ZUREK

naturalny zakwas, biała kiełbas, boczek wędzony, jajko, grzyby, czosnek
natural sourdough, white sausage, smoked bacon, egg, mushrooms, garlic
Natursauerteig, Weißwurst, Räucherspeck, Ei, Champignons, Knoblauch

29 zł



ZUPA CEBULOWA Z GRZANKAMI ZIOŁOWYMI [300ml]

ONION SOUP WITH HERB CROUTONS / ZWIEBELSUPPE MI KRAUTERCROUTONS

Wywar warzywny, cebula, czosnek, wino, ser grana padano, grzanki ziołowe
Vegetable stock, onion, garlic, wine, grana padano cheese, herb croutons
Gwemusebruche, Zwiebel, Knoblauch, Wein, Grana Padano, Krautercroutons

25 zł



ZUPA Z RAKÓW [200g/50g]

CRAYFISH SOUP / FLUSSKREBSSUPPE

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

32 zł

FLACZKI [300g]

SOUP TRIPE / SUPPE KALDAUEN

Flaki cielęce, czosnek, włoszczyzna, imbir, cebula, mąką pszenna, pieczywo
Veal tripe, garlic, vegetables, ginger, onion, wheat flour and bread
Kalbskutteln, Knoblauch, Gemüse, Ingwer, Zwiebel, Weizenmehl und Brot

24 zł

ZUPA DNIA [300g]

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

21 zł

SALAŃKI / SALADS / SALATE

Z TOFU [300g]

TOFU SALAD / TOFUSALAT

imbirowy sos vinegrett, świeże owoce, mix sałat, kapary,
ginger vinegrett sauce, strawberries, mixed salads, capers
Vinaigrette mit Ingwersauce, Erdbeeren, Salatmischung, Kapern mit Stielen
29 zł

Z SEREM CAMEMBERT I ŚWIEŻYMI OWOCAMI [300g]

WITH CAMEMBERT CHEESE AND FRESH FRUIT / MIT CAMEMBERTKASE UND FRISCHEM OBST

ser camembert, świeże owoce, mix sałat, sos miodowo-musztardowy,
camembert cheese, seasonal fruit, mix of salads, honey-mustard sauce
Camembertkäse, saisonales Obst, nichts Salat, Honig-Senf-Sause
29 zł

Z INDYKIEM I WARZYWAMI [300g]

WITH TURKEY AND VEGETABLES / MIT TRUTHAHN UND GEMÜSE

Grillowana pierś z indyka, przyprawy, mix sałat, oliwki, sos winegret,
pomidorki koktajlowe, papryka, ogórek,
Grilled turkey breast, spices, salad mix, olives, vinaigrette sauce, cherry
tomatoes, pepper, cucumber,
Gegrillte Putenbrust, Gewürze, Salatmix, Oliven, Vinaigrettesauce,
Kirschtomaten, Paprika, Gurke,
39 zł

Z GRILLOWANĄ WOŁOWINĄ [120g/180g]

WITH GRILLED BEEF / MIT GEGRILTEM RINDFLEISCH

Pieczony ser grana padano, mix sałat, pomidorki koktajlowe, ogórek, papryka,
grillowana cebula, oliwa truflowa, ocet balsamiczny, miód
Baked grana padano cheese, salad mix, cherry tomatoes, cucumber, pepper,
grilled onion, truffle oil, balsamic vinegar, honey
Gebackener Grana Padano-Käse, Salatmischung, Kirschtomaten, Gurke, Paprika,
gegrillte Zwiebel, Trüffelöl, Balsamico-Essig, Honig
42 zł

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



 UKRAIŃSKIE [300g] 5 szt. / 5 pcs

"UKRAINIAN PIEROGI" / UKRAINISCH PIROGEN

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

Z KACZKĄ [300g] 5 szt. / 5 pcs

WITH DUCK / MIT ENTE

kaczka, wołowina, cebula, czosnek, kurkuma, pietruszka, majeranek,
kwaśna śmietana, masło,
Duck, beef, onion, garlic, spices, and sour cream, turmeric, parsley,
marjoram butter
Ente, Rindfleisch, Zwiebel, Knoblauch, Gewürze und Sauerrahm, Kurkuma,
Petersilie, Majoran Butter
35 zł



SEZONOWE [300g] 5 szt. / 5 pcs

SEASONAL / SAISON

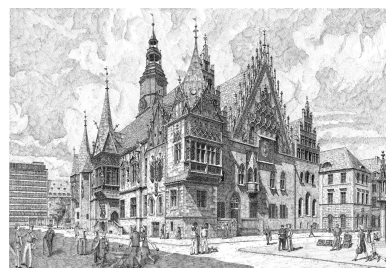
Zapytaj obsługę o dostępne aktualnie pierogi
Please ask Your waiter about available kind of pierogi
Bitte fragen Sie den Service nach der verfügbaren „Piroggen”
32 zł



PÓŁMISEK PIEROGÓW [700g] 12 szt. / 12 pcs

PIROGUE PLATE / PIEROGUE PLATTE

pierogi ukraińskie, pierogi z kaczką, pierogi sezonowe, omasta, kwaśna
śmietana
Ukrainian dumplings, duck dumplings, seasonal dumplings, oatmeal, sour cream
Ukrainian Pirogen, Mit Ente Pirogen, Saison Pirogen, saure Sahne, Fett
77 zł



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 WROCŁAWSKI (300g)

WROCLAW BIGOS / BRESLAUER ROTKRAUT



czerwona kapusta, wieprzowina, wołowina, cielęcina, rodzynki, jabłka,
czerwone wino, goździki, cynamon, przyprawy, pieczywo pszenne
red cabbage, beef, pork, veal, raisins, apples, red wine, cloves, cinnamon,
spices, wheat bread

Rotkohl, drei Fleischsorten, Rosinen, Äpfel, Rotwein, Nelken, Zimt, Gewürze
Weizenbaguette

39 zł

BIGOS STAROPOLSKI (320g)

OLD POLISH BIGOS / ALTPOLNISCHER BIGOS

kiszona kapusta, wieprzowina, wołowina, cielęcina, śliwki, miód, grzyby
sour cabbage, beef, pork, veal, plums, honey, mushrooms
Sauerkraut, drei Fleischsorten, Pflaumen, Honig, Pilze

39 zł

GOLONKO WROCŁAWSKIEJ (1000g/250g/200g)

KNUCKLE / KNÖCHEL

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

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

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

69 zł

Najlepiej z kapusta szmurowaną, Preferably with cabbage, Am liebsten mit
Eintopf Kohl - 12 zł

Do tego dania najlepsza jest.. for this dish, it is best, Für dieses Gericht ist es am besten Breslauer Kummel
10 zł / 4 cl

MAKARON ZE SZPINAKIEM I SEREM GORGONZOLA (120/150g)

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

makaron z jaj od kury zielononóżki, szpinak, śmietana, czosnek, słonecznik, ser
gorgonzola, pomidorki koktailowe

Homemade pasta made of greenlegged hen eggs, spinach, cream, garlic, sunflower
seeds, gorgonzola cheese, cherry tomaten

Pasta aus Eiern von Grünfüßler-Hühnern, Spinat, Sahne, Knoblauch, Sonnenblume,
Gorgonzola, Kirschtomaten

38 zł

MAKARON Z SZYJKAMI RAKOWYMI [150g/120g]

PASTA WITH CRAYFISH / PASTA MIT FLUSSKREBSFLEISCH

makaron z jaj od kury zielononóżki, rak, szyjki rakowe, marchew, seler naciowy,
masło czosnkowe, żółtko

pasta made of greenlegged hen eggs, crayfish tails, vegetables, crayfish
butter, egg yolk

Pasta aus Eiern von Grünfüßler-Hühnern, Flusskrebsfleisch, Gemüse, Ei,
45 zł

PÓŁMISEK WROCŁAWSKIEJ [500g/750g]

WROCLAWSKA'S PLATE / WROCLAWSKA'S PLATTE

żeberka marynowane w BBQ, udka kaczki, grillowana pierś indycza,
kluski wrocławskie, ziemniaki po staropolsku, modra kapusta, surówka z kapusty
białej, sałatka z warzyw ogrodowych, chrzan, sos pieczeniowy
ribs marinated in BBQ, roasted duck leg, grilled turkey breast,
Wroclavian dumplings, old-polish potatoes, red cabbage, white cabbage salad,
garden vegetables salad, horseradish, meat sauce

Eingelegte Rippen, Entenkeule, gegrillte Putenbrust, Bratkartoffeln mit
Zwiebeln und Gewürzen, Breslauer Klöße, Rote Bete, Rotkohl, Salatmischung,
Meerrettich, Fleischsoße

112 zł

Do tego dania najlepsza jest.. for this dish, it is best, Für dieses Gericht ist es am besten Breslauer Kummel
18 zł / 4 cl x 2

GRILLOWANY STEK Z POŁĘDWICY [220g/250g]

BEEF STEAK / STEAK VOM GRILL

połędwica wołowa, masło czosnkowe, ziemniak zapiekany w foli,
tenderloin steak, garlic butter, potato baked in foil, mixed salads with garden
vegetables

Rinderfilet, Knoblauchbutter, Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Gewürzen,
110 zł

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

Do tego dania najlepsza jest.. for this dish, it is best, Für dieses Gericht ist es am besten Kieliszek Wina Rondo
15 cl - 15 zł

ROLADA ŚLĄSKA [150g/160g]

SILESIAN ROLL / SCHLESISCHE ROULADE

wołowina, ogórek kiszony, boczek, cebula, musztarda, kluski śląskie
beef, bacon, pickled cucumber, onion, mustard, silesian dumplings
Rindfleisch, Gurke, Speck, Zwiebel, Senf, schlesische Klöße

57 zł

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



ŻEBERKO MARYNOWANE BBQ [200g/220g]

RIB MARINATED IN BBQ SAUCE / MARINIERT RIPPE IM BBQ

zeberka wieprzowe marynowane w miodowej marynacie BBQ, ziemniak zapiekany w foli, sos BBQ

pork rib marinated in honey BBQ, potato baked in foil, BBQ sauce
Schweinerippchen, Honig, BBQ-Marinade, in Folie gebackene Kartoffel, Grillsoße
51 zł

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

+ Kufel piwa Kozel, A pint of Kozel beer, Ein Pint Kozel-Bier za 10 zł

PSTRAŃ 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,
45 zł

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

ŚLĄSKIE NIEBO [160g/220g]

SILESIAN HEAVEN / SCHLESISCHES HIMMELREICH

chab, boczek, sos z suszonej śliwki, moreli, jabłek, goździków i migdałów, kluski wrocławskie

pork loin, bacon, dried plum, apricot, apple, cloves and almond sauce, wroclavian dumplings

Schweinerücken, Speck, getrocknete Pflaume, Aprikose, Apfel, Nelken und Mandelsauce, Breslauer Klöße

51 zł

Zalecamy z Breslauer Kummel/Wir empfehlen mit Breslauer Kummel/We recommend with Breslauer Kummel

TRADYCYJNY SCHABOWY WROCŁAWSKIEJ [220g/320g]

WROCŁAWSKA'S BREADED PORK LOIN WITH BONE / WROCŁAWSKA'S SCHWEINSKOTLETT MIT KNOCHEN

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

42 zł

Najlepiej z mizerią, Best with cucumber salad, Am besten mit Gurkensalat - 14 zł

+ Kufel piwa Kozel, A pint of Kozel beer, Ein Pint Kozel-Bier za 10 zł



PLACKI ZIEMNIACZANE Z GULASZEM WOŁOWYM [150g/250g]

POTATO PANCAKES WITH BEEF STEW / KARTOFFELPUFFER MIT RINDGULASCH

placki ziemniaczane, gulasz wołowy, papryka, włoszczyzna, kwaśna śmietana,
natka pietruszki

potato pancakes, beef stew, bell pepper, vegetables, sour cream, parsley leaves

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

44 zł

PIECZONE UDKA KACZE [200g/210g]

BAKED DUCK LEGS / GEBACKENE ENTENKEULE

udka kaczki, kluski śląskie, rozmarynowy sos demi glace, duck leg, silesian
dumplings, rosemary demi glace sauce,

Entenkeule, schlesische Klöße, dunkle Rosmarin-Soße,

48 zł

Najlepiej z buraczkami, Preferably with beetroot, Am liebsten mit roter Bete -

10 zł

SURÓWKI / SALADS / SALATE

MIZERIA / CUCUMBER SALAD / GURKEN SALAT - **14 zł - 150 g**

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

KAPUSTA SZMURZOWANA / STEW CABBAGE / EINTOPF KOHL - **12 zł - 200 g**

Z BIAŁEJ KAPUSTY / WHITE CABBAGE / WEISSKOHL - **12 zł - 200 g**

Z BURACZKÓW / FROM BEETS / AUS RÜBEN - **10 zł - 200 g**

MODRA KAPUSTA / RED CABBAGE / ROTKOHL - **12 zł - 200 g**

DODATKI / ADDITIVES / ZUSATZSTOFFE

ZIEMNIAKI Z WODY Z KOPERKIEM / POTATOES FROM WATER WITH DILL / KARTOFFELN AUS

WASSER MIT DILL - **12 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 / WROCLAW DUMPLINGS / BRESLAUER KLÖßE - **12 zł/150 g**

ZIEMNIAK ZAPIEKANY W FOLII / POTATO BAKED IN FOIL / KARTOFFEL IN FOLIE GEBACKEN -

12 zł /250 g

PIECZYWO / BREAD / BROT - **8 zł /250 g**

ZAMIANA DODATKÓW +2 zł

DESERY / DESSERTS / DESSERTS

CZEKOLADOWE PIEROŻKI [150g]

CHOCOLATE DUMPLINGS / SCHOKOLADEN-PIROGGEN

belgijska czekolada, kwaśna śmietana, owoce sezonowe
belgian chocolate, sour cream, seasonal fruit
Belgisch Schokolade, saure Sahne, Obst der Saison

25 zł

LODY [150g/50g]

ICE-CREAM / EISCREME

3 gałki lodów + świeże owoce sezonowe, bita śmietana,
3 scoops of ice cream + fresh seasonal fruit, whipped cream,
3 Kugeln Eis + frisches Obst der Saison, Schlagsahne,

24 zł

SZARLOTKA [80g]

APPLE PIE / APFELKUCHEN

Kawałek ciasta + świeże owoce sezonowe, bita śmietana,
A piece of cake + fresh seasonal fruit, whipped cream,
Ein Stück Kuchen + frisches Obst der Saison, Schlagsahne,

19 zł

14 zł bez dodatków/without additional /ohne Zusätze

Z kawą, with coffee, mit Kaffee 22 zł / 17 zł

ETNO / HERBATA

C A F E

Espresso - 8 zł

Espresso doppio - 9 zł

Americano / Kawa czarna / Black
coffee - 10 zł

Cappuccino - 11 zł

Latte - 12 zł

Tonic espresso - 11 zł

Herbata liściasta Dilmah (o smaki
zapytaj obsługę) / Leaf tea Dilmah
(ask the service about the types)

- od 10 do 16 zł

Kawa mrożona / Iced coffee - od 15
zł

Woda [filtrowana] / Water
[filtered] - 8 zł/700 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 / 8 zł

Sok pomarańczowy Cappy / Orange
juice Cappy - 7 zł/250 ml

Karafka soku - 20 zł / 1 l

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite,
Fanta
- 7 zł / 250 ml

Tonik Fever-Tree (klasyczny i inne
/ classic and others) - 10 zł /
200 ml

Lemoniada / Lemonade -
od 12 do 15 zł

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Woda [gazowana/niegazowana] /
Water [still/sparkling]

- 6 zł/300 ml

PIWA BECZKOWE / DRAFT BEERS



KOZEL LEŻĄK / KOZEL LIGHT / HELL KOZEL
(300 ml/500 ml) - 8 zł / 12 zł



KOZEL ČERNÝ / KOZEL DARK / DUNKLE KOZEL
(300 ml/500 ml) - 8 zł / 12 zł



PILSNER URQUELL
(300 ml/500 ml) - 9 zł / 14 zł



PIWO RŻNIĘTE / HALF AND HALF BEER
(300 ml/500 ml) - 9 zł / 14 zł

LITROWY KUFEL PIWA / LITER MUG OF BEER / EIN LITER BIER
20 zł / 1 l / Kozel
24 zł / 1 l / Pilsner

PIWA BUTELKOWE / BOTTLED BEERS

Książęce Złote Pszeniczne 0,5l / 12 zł
Książęce IPA 0,5l / 12
Książęce Cherry Ale 0,5l / 12 zł

BEZALKOHOLOWE / ALCOHOL FREE

Lech Free Lager 0,33l / 8 zł
Lech Free limonka z mięta 0,33l / 8 zł
Książęce Złote Pszeniczne 0,0% 0,5l / 11 zł
Książęce IPA 0,0% 0,5l / 11 zł

PIWA KRAFTOWE / CRAFT BEERS

Browar Stu Mostów - 12 zł - 16 zł / 500 ml
Zapytaj o rodzaje! / Ask for types!
Fragen Sie nach Typen!

KOKTAILE / COCKTAILS

Aperol Spritz

Aperol / pomarańcza / frizzante

23 zł

Hugo Spritz

Likier elderflower / limonka / mięta / prosecco

24 zł

Mint Kiss

Bulleit Bourbon / cytryna / mięta / likier pfefferminz / syrop cukrowy

25 zł

Cherry Daiquiri

Rum / Luxardo Maraschino / sok z grapefruita / sok z limonki / syrop malinowy

29 zł

Cucumber Martini

Wódka Orkiszowa ogórkowa / Martini Extra Dry / bitters grapefruit

26 zł

First Love

Wódka Orkiszowa Trzy Jagody / syrop z czarnego bzu / sok z cytryny / sprite / Angostura bitters

27 zł

Coconut Dream

Rum / Likier kokosowy / sok ananasowy / grenadyna

26 zł

Gin & Tonic

Gin / tonic / ogórek

25 zł

Bezalkoholowe/ Non-alcoholic/Alkoholfrei

Aperol Spritz

Pomarańcza / syrop smakowy / prosecco non-alkoholic

18 zł

Black Drink

Sok z czarnej porzeczki/sok malinowy/tonic

18 zł

San Francisco

Sok pomarańczowy/sok z cytryny/sok ananasowy/sok brzoskwiniowy/grenadyna

21 zł

WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINES

Frizzante gruszkowe / Pear frizzante / Poland	10 cl - 11 zł
Dedicato Prosecco Millesimato / Italy	75 cl - 75 zł

WINO MUSUJĄCE BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOL SPARKLING WINE

Prosecco Villa Bellucci / Italy	10 cl / 75 cl - 11 zł / 55 zł
---------------------------------	-------------------------------

WINA BIAŁE / WHITE WINES

Wino domowe wytrawne / Dry house wine	15 cl / 75 cl - 13 zł / 50 zł
---------------------------------------	-------------------------------

STARY ŚWIAT / OLD WORLD

S-Naia Sauvignon Blanc / Spain	75 cl - 89 zł
Pinot Grigio Grifone Organic / Italy	75 cl - 85 zł

NOWY ŚWIAT / NEW WORLD

Cellar Selection Chardonnay / Chile	15 cl / 75 cl - 15 zł / 65 zł
Sheep Dreams Sauvignon Blanc / New Zealand	15 cl / 75 cl - 15 zł / 65 zł
Alzani Valley Semi Sweet / Georgia	15 cl / 75 cl - 16 zł / 78 zł

WINA BIAŁE POLSKIE / POLISH WHITE WINES



Winnica Wzgórz Trzebnickich Gewurztraminer	15 cl / 75 cl - 23 zł / 105 zł
Winnica 55-100 Muscaris	15 cl / 75 cl - 18 zł / 89 zł
Winnicą Jaworek Riesling	75 cl - 110 zł
Winnica Anna Johanniter	75 cl - 85 zł
Winnica Jakubów Hiberna	75 cl - 110 zł

WINO BIAŁE BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC WHITE WINE

Vive La Vie Sauvignon Blanc / Germany	15 cl / 75 cl - 12 zł / 55 zł
---------------------------------------	-------------------------------

WINA CZERWONE / RED WINES

Wino domowe wytrawne / Dry house wine 15 cl / 75 cl - 13 zł / 50 zł

STARY ŚWIAT / OLD WORLD

Counquesta Merlot / Spain 15 cl / 75 cl - 15 zł / 75 zł

Bellaretta Cabernet Sauvignon / Italy 75 cl - 65 zł

Bujanda Tinto Rioja / Spain 75 cl - 80 zł

Almarosa Primitivo / Italy 75 cl - 95 zł

Origen de Luzon Garnacha Tintorera / Spain 75 cl - 99 zł

NOWY ŚWIAT / NEW WORLD

Melodias Malbec / Argentina 15 cl / 75 cl - 16 zł / 90 zł

Don Silvestre Cabernet Sauvignon / Chile 75 cl - 85 zł

Pirosmani Semi Sweet / Georgia 15 cl / 75 cl - 18 zł / 95 zł

WINA CZERWONE POLSKIE / POLISH RED WINES



Winnica Wzgórz Trzebnickich Rondo 15 cl / 75 cl - 23 zł / 105 zł

Winnica Jaworek Monarch 75 cl - 90 zł

Winnica 55-100 Regent 75 cl - 79 zł

Winnica Anna Cabernet Cortis & Regent 75 cl - 80 zł

Winnicą Jakubów Rondo & Regent 75 cl - 105 zł

WINO CZERWONE BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC RED WINE

Vive La Vie Merlot / Germany 15 cl / 75 cl - 12 zł / 55 zł

WINO RÓŻOWE / ROSE WINE

Les Grand Chemins Cinsault Rose / France 15 cl / 75 cl - 15 zł / 65 zł

WINO RÓŻOWE POLSKIE / POLISH ROSE WINE



Winnica 55-100 Rose 75 cl / 89 zł