

Śniadania (Breakfast / Frühstück)

podawane do godziny 12 / served until 12 / serviert bis 12

Jajecznica	13
na maśle z 4 jaj / Scrambled eggs on butter from 4 eggs / Rührei auf Butter aus 4 Eiern	
Omlot	15
z szynką i serem z 3 jaj / Omelette with ham and cheese from 3 eggs / Omelett mit Schinken und Käse aus 3 Eiern	
Naleśniki	15
z dżemem lub serkiem waniliowym – 2 sztuki / pancakes with jam or vanilla cheese – 2 pieces / Eierpfannkuchen mit Marmelade oder Vanillequark - 2 Stück	
Bagieta Drwala	15
podawana na ciepło, z szynką, żółtym serem, sałatą, oliwkami, pomidorem i sosem czosnkowym / warm baguette with ham, cheese, lettuce, olives, tomato and garlic sauce / heißes Baguette mit Schinken, Käse, Salat, Oliven, Tomaten und Knoblauchsauce	

Przystawki (Starters / Vorspeisen)

Bruschetta	15
podawane na ciepło grzanki czosnkowe z siekanymi pomidorami, oliwkami i oliwą z oliwek – 4 sztuki / warm toasts with butter, chopped tomatoes, olives, olive oil – 4 pieces / Warme Knoblauchbruschetta mit gehackten Tomaten, Oliven und Olivenöl - 4 Stück	
Tatar	25
z drobno siekanej wołowiny, z ogórkiem, cebulą, grzybami i żółtkiem / chopped beef served with chopped pickled cucumber, onion, mushrooms and yolk / fein gehacktes Rindfleisch, serviert mit gehackter eingelegter Gurke, Zwiebeln, Pilzen und Eigelb / – 200 g	
Carpaccio z wołowiny	25
cienkie plastry wołowiny podawane z parmezanem, oliwą i pieczywem / thin slices of beef served with parmesan cheese, olive oil and bread / dünne Rindfleischscheiben, serviert mit Parmesan, Olivenöl und Brot / – 200 g	
Sałatka Cezar	20
sałata z kurczakiem, pomidorem, oliwkami, cebulą, podawana z pieczywem / lettuce with chicken, tomato, onion, olives, served with bread / Salat mit Huhn, Tomate, Oliven, Zwiebeln, serviert mit Brot / – 300 g	
Sałatka Szefa Kuchni	25
mix sałat z grillowaną piersią kurczaka, jajkiem sadzonym, granatem, parmezanem i grzankami / salad mix, grilled chicken, fried egg, Parmesan and croutons / Gemischter Salat mit gegrillter Hähnchenbrust, Spiegelei, Granatapfel, Parmesan und Croutons / – 350 g	
Mozarella Capreze	18
mozzarella z pomidorami, bazylią, podawana z pieczywem / mozzarella with tomatoes, basil, served with bread / Mozzarella mit Tomaten und Basilikum, serviert mit Brot / – 200 g	
Sałatka śledziowa na chrupiącej grzance - 3 sztuki	15
herring salad served on crispy toast – 3 pieces / Heringsalat auf knusprigem Toast – 3 Stück	
Zupy (Soups / Suppen)	
Krem z borowików z grzankami – 350 ml	15
boletus cream with croutons / Steinpilzcreme mit Croutons	
Żur staropolski - 350 ml	17
traditional Polish sour rye soup with white sausage and egg / traditionelle polnische saure Mehlsuppe mit weißer Wurst und Ei	
Flaczki „Nasze” – 350 ml	17
beef tripe / Kuttelsuppe	
Zupa rybna – 350 ml	19
fish soup / Fischsuppe	
Zupa dnia codziennie inna - zapytaj obsługę – 350 ml	11
soup of the day – ask the service / Tagessuppe – variiert Täglich - fragen Sie den Service	

Ryby (Fish / Fisch)

Flądra – tusza	8 / 100 g
flounder – carcass / Flunder – ganzer Fisch	
Dorsz – filet	14 / 100 g
cod – fillet / Dorsch - Filet	
Halibut - filet	14 / 100 g
halibut – fillet / Heilbutt - Filet	
Pstrąg – cały	14 / 100 g
trout – carcass / Forelle – ganzer Fisch	
Łosoś – filet	16 / 100 g
salmon – fillet / Lachs - Filet	
Okręt „Kapitana Morgana”	200
półmisek z różnymi rodzajami ryb (800 g), podawany z frytkami (600 g) – dla 4 osób / platter of various fish, served with French fries – for 4 persons / Fischplatte mit verschiedenen Fischsorten, serviert mit Pommes frites - für 4 Personen	

Dania główne (Main courses / Hauptgänge)

Polędwica wieprzowa w sosie	27
polędwica macerowana w szaflarii i rozmarynie z sosem borowikowym / pork loinfilet in Sage und Rosmarin mariniert, mit Steinpilzsauce / – 200 g	
Schab po góralsku	20
bity schab z duszoną cebulą i pieczarkami w musztardowym sosie / pork loin fried southe, served with stewed mushrooms and onions in mustard sauce / Schweinerücken mit gedünsteten Zwiebeln und Pilzen in Senfsauce / – 200 g	
Schab panierowany	18
tradycyjny schabowy / pork chop / Schweinekotelett paniert / – 200 g	
Burger z frytkami	27
100 g wołowiny w bułce, z sałatą i warzywami, podawany z frytkami / burger with beef, lettuce, vegetables, served with French fries / Rindfleischburger in einem Brötchen mit Salat und Gemüse, serviert mit Pommes frites	
Golonka w piwie – cena za 100g	11
peklowana, podawana z chlebem i musztardą / pork knuckle boiled in beer, served with bread and mustard – price for 100 g / Schweinhaxe in Bier, serviert mit Brot und Senf - Preis für 100 g	
Pierś z kaczki	45
marynowany filet z kaczki, wolno gotowany a potem duszony, podawany z puree z selera i ciemnym sosem – 1 szt. ok. 300 g / marinated duck breast served with celeriac puree – 1 piece about 300 g / marinierte Entenbrust, langsam gegart und dann gedünstet, serviert mit Selleriepüree und dunkler Sauce - 1 Stück ca. 300 g	
Makaron zapiekany	25
zapiekany makaron penne z pieczonym kurczakiem, mozzarella, cebulą i parmezanem, w sosie śmietanowym / toasted pasta with chicken and cream sauce, mozzarella, onion, Parmesan cheese / gebackene Penne-Nudeln mit Brathähnchen, Mozzarella, Zwiebel und Parmesan in Sahnesauce / - 350 g	
Pasta z oliwą i czosnkiem	20
makaron z chilli, oliwkami, sosem aioli, czosnkiem, pietruszką oraz parmezanem / pasta with chilli, aioli sauce, garlic, parsley and parmesan cheese / Pasta mit Chili, Oliven, Aioli-Sauce, Knoblauch, Petersilie und Parmesan / – 300 g	
Pierogi ruskie	19
własnego wyrobu – 6 sztuk / home-made "Russian" dumplings with potatoes, cottage cheese and onion - 6 pieces / hausgemachte "Russische" Piroggen mit Kartoffeln, Quark und Zwiebeln - 6 Stück	
Pierogi z mięsem	19
własnego wyrobu – 6 sztuk / dumplings with meat - 6 pieces / hausgemachte Piroggen mit Fleisch - 6 Stück	
Dania dla dzieci (courses for children / Kindergerichte)	
„Złota rybka”	18
paluszki rybne, frytki, surówka / fish sticks, French fries, salad / Fischstäbchen, Pommes frites, Gemüsesalat / – 200 g	
„Obiad Cypiska”	18
nuggetsy z kurczaka, frytki, surówka / chicken nuggets, French fries, salad / Chickennuggets, Pommes frites, Gemüsesalat / – 200 g	
Naleśniki na słodko	15
z dżemem lub serkiem waniliowym – 2 szt. / pancakes with jam or vanilla cheese – 2 pieces / Eierpfannkuchen mit Marmelade oder Vanillequark - 2 Stück	
Dodatki do dań głównych (Additives / Beilagen zu Hauptgerichten)	
Frytki – 100 g	7
French fries / Pommes frites	
Ziemniaki pieczone w ziołach – 100 g	8
baked potatoes with herbs / gebackene Kartoffeln, mit Kräutern	
Ryż – 120 g	5
rice / Reis	
Ziemniaki gotowane - 120 g	5
boiled potatoes / gekochte Kartoffeln	
Zestaw surówek - 120 g	9
set of salads / Rohkostsalate	
Warzywa z wody z masłem - 120 g	10
boiled vegetables with butter / gekochtes Gemüse mit Butter	
Inne dodatki – porcja	1,5
pieczywo, masło, ketchup, majonez, musztarda / additives – for portion: bread, butter, ketchup, mayonnaise, mustard / Zutaten – Portion: Brot, Butter, Ketchup, Mayonnaise, Senf	

Desery (Desserts / Desserts)

Szarlotka z lodami i bitą śmietaną	18
podawana na ciepło z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną / hot apple pie served with scoop of ice cream and whipped cream / Apfelkuchen warm serviert, mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne	
Lody z owocami i bitą śmietaną	18
3 gałki lodów, podawanych z różnymi owocami i bitą śmietaną / 3 scoops of ice cream with fruits and whipped cream / 3 Kugeln Eis, serviert mit verschiedenen Früchten und Schlagsahne	
Lody firmowe	18
3 gałki lodów, podawane z gorącą konfiturą z owoców i bitą śmietaną / 3 scoops of ice cream, served with hot fruit jam and whipped cream / 3 Kugeln Eis, serviert mit heißer Fruchtarmelade und Schlagsahne	
„Banana split”	15
banan podawany z gałką lodów i bitą śmietaną / banana with one scoop of ice cream and portion of whipped cream / Banane serviert mit einer Kugel Eis und Schlagsahne	
Puchar świeżych owoców z bitą śmietaną	18
podawany sezonowo / fruit cup with whipped cream – served seasonally / Becher mit frischem Obst und Schlagsahne – saisonal serviert	
„Słodki sekret Szefa Kuchni” z kawą	16
ciasto własnego wypieku oraz kawa czarna / home-made cake and black coffee / hausgemachter Kuchen und schwarzer Kaffee	

Kawa, herbata, czekolada

(coffee, tea, chocolate / Kaffee, Tee, Schokolade)

Espresso	9
Espresso doppio	13
Caffe crema	9
Caffe latte	12
Cappuccino	12
Latte macchiato	12
Caffe mocca	14
Kawa mrożona	15
na kruszonym lodzie, z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną / ice coffee on crushed ice, with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream / Eiskaffee auf Crushed Ice mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne	
Czekolada	14
chocolate / Schokolade	
Herbata - różne rodzaje	9
tea - various types / Tee – verschiedene Sorten	
Herbata liściasta	14
zielona, zielona z suszonymi owocami, owocowa - podawana z pomarańczą, limonką, owocową konfiturą lub miodem / leaf tea - green, green with dried fruit, fruity - served with orange, lime, fruit jam or honey / Blatttee - grün, grün mit getrockneten Früchten, Früchtetee - serviert mit Orange, Limette, Fruchtarmelade oder Honig	

Napoje zimne (cold drinks / kalte Getränke)

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7-up, Schweppes – 200 ml	6
Woda gazowana / niegazowana	6
sparkling water, still water / Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure / – 200 ml	
Sok pomarańczowy	6
orange juice / Orangensaft / – 200 ml	
Nektar porzeczkowy	6
Blackcurrant nectar / Nektar aus schwarzen Johannisbeeren / – 200 ml	
Sok jabłkowy	6
apple juice / Apfelsaft / – 200 ml	
Sok pomarańczowy świeżo wyciskany	17
Freshly squeezed orange juice / Frisch gepresster Orangensaft / – 300 ml	

Lista alergenów dostępna przy barze.

A list of allergens is available at the bar.

Eine Liste der Allergene finden Sie an der Bar.

Piwa (beer / Bier)

Piwo Żywiec	9
nalewane / draught beer / Schankbier - 0,5 l	
Piwo Lech	9
butelka / bottle / Flasche – 0,5 l	
Piwo Tyskie	9
butelka / bottle / Flasche – 0,5 l	
Piwo ciemne	9
butelka / bottle / Flasche – 0,5 l	
Warka Radler	9
butelka / bottle / Flasche – 0,5 l	
Piwo grzane z prądem	15
piwo grzane z dodatkiem wódki / hot beer with the addition of vodka / Glühbier mit Wodka / – 0,5 l	

Wina (wine / Wein)

Wino białe – 175 ml	18
white wine / Weißwein	
Wino czerwone – 175 ml	18
red wine / Rotwein	
Grzaniec – 250 ml	17
Hot wine / Glühwein	

Zapytaj obsługę o inne wina - - dostępne przy barze

Ask staff for other wines - available at the bar

Fragen Sie den Service nach anderen Weinen - erhältlich an der Bar

Drinki, shoty

Senso Dream	25
gin, 7-up, świeży ogórek, kruszony lód	
Sex On The Beach	25
Malibu, wódka, sok pomarańczowy, sok porzeczkowy	
Tequila Sunrise	25
Tequila, sok pomarańczowy, syrop malinowy	
Aperol	25
Aperol, Prosecco, sok pomarańczowy	
Wsciekly pies	12
shot - wódka, krople tabasco i syrop malinowy	
Kamikaze	20
shot - Bols Blue, wódka, sok z cytryny, lód	

Wódki

Absolut - 40 ml	8
Smirnoff – 40 ml	8
Finlandia – 40 ml	10
Bols – 40 ml	10
Żołądkowa – 40 ml	6

Whisky

Johnnie Walker Red – 40 ml	15
Jack Daniel's – 40 ml	15
Ballantine's – 40 ml	12

Inne alkohole

Gin – 40 ml	12
Malibu – 40 ml	12
Campari – 40 ml	10
Bols Blue – 40 ml	15
Tequila – 40 ml	13
Rum – 40 ml	12