

PRZYSTAWKI

APPETIZERS / VORSPEISEN

KLASYCZNY PAPRYKARZ SZCZECIŃSKI 1, 4, 5, 6, 21.00 zł

podany z żelem z kiszzonego ogórka oraz pieczywem

Classic fish spread from Szczecin - made from ground fish and rice, served with pickled cucumber jelly and bread

Klassisches Paprikafischgulasch nach Stettiner Art serviert mit Brot und Gurkengeele

TATAR WOŁOWY Z POŁĘDWICY 1, 3, 7 39.00 zł

siekany z dodatkami i żółtkiem z przepiórczych jajek

Beef tartare from chopped tenderloin with toppings and quail egg yolks

Gehackte Rindertatar mit Wachteleigelb und Beilagen

ZUPY

[JEŚLI POTRZEBUJESZ PIECZYWO POPROŚ OBSŁUGĘ]

SOUPS / SUPPEN

KLASYCZNY POLSKI ŻUR 1, 2, 3, 7, 11 25.00 zł

na ekologicznym zakwasie, serwowany z jajkiem sadzonym

Classic Polish sour soup on organic sourdough, served with a fried egg

Klassischer Polnischer „Żur“ aus Bio-Sauerteig, serviert mit einem Spiegelei

PIKANTNA ZUPA RYBNA 4, 6, 11 24.00 zł

z dorsza, posypana świeżym koperkiem

Spicy cod soup sprinkled with fresh dill

Würzige Fischsuppe mit Dorsch, bestreut mit frischem Dill

SALATKI

[JEŚLI POTRZEBUJESZ PIECZYWO POPROŚ OBSŁUGĘ]

SALADS / SALATE

SALATKA Z KURCZAKIEM Z SEREM CAMEMBERT 1, 3, 6, 13 32.00 zł

mix sałat z grillowanym kurczakiem, panierowanym serem camembert, pomarańczą, orzechami i sosem malinowym

Mix of lettuces with grilled chicken, breaded camembert cheese, orange, nuts and raspberry sauce

Salatmischung mit gegrilltem Hähnchen, paniertem Camembertkäse, Orange, Nüssen und Himbeersauce

SALATKA PASTERSKA 2 26.00 zł

z pomidorkami koktajlowymi, ogórkiem, serem pasterskim i sosem winegret

Shepherd's salad with cherry tomatoes, cucumber, and cheese shepherd's bread and vinaigrette sauce

Hirtensalat mit Kirschtomaten, Gurken und Käse Hirtenkruste und Vinaigrette-Sauce

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISH / HAUPTGERICHT

SPECJALNOŚĆ RESTAUACJI:

SCHABOWY KISZONY Z KOŚCIĄ 1, 2, 3, 7 43.00 zł

smażony na smalcu, podany z ziemniakami konfitowanymi, pieczarkami, świeżym ogórkiem a'la mizeria oraz sadzonym jajkiem

Bone-in pork chop fried in lard, served with confit potatoes, mushrooms, fresh cucumber salad and a fried egg

Paniertes Schweinekotelett mit Knochen, gebraten in Schmalz, serviert mit Kartoffeln, Champignons, frischem Gurkensalat und Spiegelei

GOŁONKA 1, 6, 7, 11 42.00 zł

zapekana w piecu, podana z zasmażaną kapustą i marchewką paryską

Pork shank roast in beer, served served with fried cabbage, parissian carrots

Im Bier gebratene Ofenschweinehaxe, serviert mit gebratener Kohl und Pariser Karotte

SZASZŁYK Z POŁĘDWICZKI 39.00 zł

WIEPRZOWEJ 2, 7, 11
z ziemniakami konfitowanymi, świeżymi warzywami, podany z sosem musztardowo miodowym

Pork tenderloin shashlik with confit potatoes, fresh vegetables served with honey mustard sauce

Schweinenfiletspiesse mit Kartoffeln, frischem Gemüse, serviert mit Honig-Senf-Sauce

MAKARON Z PESTO Z BURAKA I KOZIM SEREM 1, 2, 3, 10 34.00 zł

z odrobiną oliwy cytrynowej

Pasta with beetroot pesto and goat cheese with a splash of lemon olive oil

Pasta mit Pesto aus Roter Beete mit Ziegenkäse und einem Tröpfchen Olivenöl

DOMOWE PIEROGI RUSKIE 1, 2, 3 24.00 zł

okraszone boczkiem i cebulą

Homemade potato and cottage cheese dumplings with crispy bacon and onion

Hausgemachte Pierogi nach russischer Art, übergossen mit gebratenem Speck und Zwiebeln

DOMOWE PIEROGI MIĘSNE Z GĘSINY I KASZY GRYCZANEJ 1, 3 26.00 zł

z pieczonymi burakami z tymiankiem, orzechami włoskimi i kozim serem

Homemade meat dumplings with goose and buckwheat with roasted beetroots with thyme, walnuts and goat cheese

Hausgemachte Fleischknödel mit Gans und Buchweizen mit gerösteten Rote Beete mit Thymian, Walnüssen und Ziegenkäse

PIERŚ Z GĘSI SOUS VIDE 1, 6, 11 46.00 zł

z sosem z zielonego pieprzu, kaszą bulgur z warzywami i musem morelowym

Sous vide goose breast with green pepper sauce, bulgur with vegetables and apricot sauce

Sous Vide Gänsebrust mit grüner Pfeffersauce, Bulgur mit Gemüse und Aprikosensauce

SMAŻONY SANDACZ 1, 4, 8 43.00 zł

z puree z zielonego groszku, kalarepą i sezamem

Fried zander on peas puree with fried kohlrabi and sesame seeds

Gebratener Zander mit Erbsenpüree neben Kohlrabi, Sesam

GRILLOWANA PIERŚ Z KURCZAKA 1, 2, 11 34.00 zł

w miodzie, podana z puree chrzanowym, konfiturą z czerwonej cebuli i karmelizowaną marchewką paryską

Grilled chicken breast in honey, served with horseradish puree, red onion jam and caramelized carrots

Gegrillte Hähnchenbrust in Honig, serviert mit Meerrettich-püree, Marmelade mit roten Zwiebeln und karamellisierten Karotten

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 1, 2, 5 99.00 zł

z karmelizowaną marchewką paryską i puree chrzanowym

Beef tenderloin steak with caramelized carrots and horseradish puree

Rinderfiletsteak mit karamellisierten Karotten und Meerrettichpüree

ZESTAWY DZIECIĘCE

CHILDREN DISH / KINDERGERICHT

DOMOWE PALUSZKI RYBNE Z DORSZA 1, 2, 3, 4, 7 19.00 zł

z frytkami i świeżymi warzywami

Home-made cod fish fingers with home-made chips and fresh vegetables

Hausgemachte Dorschstäbchen mit Pommes frites und frischem Gemüse

NUGGETSY Z KURCZAKA 1, 2, 3, 7 18.00 zł

z frytkami i świeżymi warzywami

Chicken nuggets with homemade fries and fresh vegetables

Chicken-Nuggets mit selbstgemachten Pommes Frites und frischem Gemüse

DESERY

DESSERT

KARMELIZOWANE JABŁKO 1, 2, 3, 10, 19.00 zł

z sosem cynamonowym i kruszonką

Caramelized apple with lemon sauce and crunch

Karamelliserter Apfel mit Zitronensauce und Crunch

TARTA CYTRYNOWA 2, 3 19.00 zł

Lemon tart

Zitronenkuchen

DODATKI

SIDES / BEILAGEN

Tradycyjne kiszonki 7, 11 12.00 zł

kapusta kiszona, ogórki kiszone oraz kiszona rzodkiewka

Traditional pickles: sauerkraut and pickled cucumbers, Traditionelle Pickles, Sauerkraut und Salzgurken

Sos 2, 7 50 ml 5.00 zł

(zapytaj o dostępność)

Sauce (ask for availability)

Soßen fragen Sie nach unserem Angebot

Pieczywo 1 6.00 zł

Bread

Brot

Ziemniaki konfitowane, frytki stekowe lub puree 9.00 zł

Potatoes: confit, home-style fries, or mash

Kartoffeln oder hausgemachte Pommes oder Püree

Świeże warzywa 1, 6, 7 9.00 zł

Fresh vegetables

Frisches Gemüse

ALERGENY:

1. Zboża zawierające gluten / Cereals containing gluten / Glutenhaltiges Getreide
2. Mleko / Milk / Milch
3. Jaja / Eggs / Eier
4. Ryby / Fish / Fisch

10. Orzechy / Nuts / Nüsse
11. Dwutlenek siarki / Sulphur dioxide / Schwefeldioxid
12. Łubiny / Lupin / Lupinen
13. Orzechy ziemne / Peanuts / Erdnüsse
14. Mięczaki / Molluscs / Weichtiere

5. Soja / Soybeans / Soja

6. Seler / Celery / Sellerie

7. Gorczyca / Mustard / Senf

8. Nasiona sezamu / Sesame seeds / Sesamsamen

9. Skorupniaki / Crustaceans / Krebstiere

NAPOJE ZIMNE

SOFT DRINKS / KALTE GETRÄNKE

	0,3l	1,0l
Lemoniada cytrusowa	12.00 zł	27.00 zł
Citrus lemonade		
Zitonenlimonade		

	0,2l	1,0l
Soki owocowe	8.00 zł	18.00 zł

(jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy, pomidorowy)

Fruit juices (apple, orange, black currant, grapefruit, tomato)

Fruchtsäfte (Apfel, Orange, schwarze Johannisbeere, Grapefruit, Tomaten)

	0,33l	0,7l
Woda gazowana/ niegazowana w szklanej butelce	7.00 zł	15.00 zł

Sparkling/Still water

Sprudelwasser/Stilles Wasser

	0,2l	0,85l
Pepsi, Pepsi Zero, Mirinda, 7-Up, Schweppes	8.00 zł	17.00 zł

	0,3l
Sok wyciskany	15.00 zł

Freshly squeezed juice

Frisch gepresster Saft

DRINKI

COCKTAILS / DRINKS

TEQUILA SUNRISE	18.00 zł
Tequila silver, sok z pomarańczy i limonki, grenadyna, pomarańcza, wisienka	
tequila silver, lime and orange juice, grenadine, orange, cherry	

MOJITO	22.00 zł
Cukier brązowy, limonka, mięta, pokruszony lód, biały rum, woda gazowana	
Brown sugar, lime, mint, crushed ice, white rum, sparkling water	

SEX ON THE BEACH	20.00 zł
Wódka, brzoskwińówka, sok pomarańczowy, sok z czarnej porzeczki	
Vodka, peach vodka, orange juice, blackcurrant juice	

LONG ISLAND ICED TEA	34.00 zł
Wódka, gin, tequilla, rum, triple sec, sok cytrynowy, pepsi	
Vodka, gin, tequila, rum, triple sec, lemon juice, pepsi	

NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS / WARME GETRÄNKE

Flat White	160 ml	11.00 zł
-------------------	--------	-----------------

Espresso	25 ml	8.00 zł
-----------------	-------	----------------

Espresso Macchiato	50 ml	9.00 zł
---------------------------	-------	----------------

Espresso Doppio	50 ml	10.00 zł
------------------------	-------	-----------------

Kawa Americano	160 ml	10.00 zł
-----------------------	--------	-----------------

Cappuccino	160 ml	12.00 zł
-------------------	--------	-----------------

Latte Macchiato	250 ml	14.00 zł
------------------------	--------	-----------------

Kawa zbożowa	200 ml	7.00 zł
---------------------	--------	----------------

Grain coffee

Malzkaffee

Irish Coffee	250 ml	24.00 zł
---------------------	--------	-----------------

Herbata czarna	400 ml	12.00 zł
-----------------------	--------	-----------------

Black tea

Herbaty smakowe	400 ml	12.00 zł
------------------------	--------	-----------------

Flavoured teas

Herbaty sypane	500 ml	15.00 zł
-----------------------	--------	-----------------

Loose teas

MARGARITA	22.00 zł
Tequila, cointreau, kruszony lód, sól, limonka	
Tequila, cointreau, crushed ice, salt, lime	

COSMOPOLITAN	24.00 zł
Cytrynowka, cointreau, sok z czarnej porzeczki, sok z limonki, cytryna	
Lemon vodka, cointreau, blackcurrant juice, lime juice, lemon	

APEROL SPRITZ	24.00 zł
Prosecco, Aperol, woda sodowa, pomarańcza	
Prosecco, aperol, sparkling water, orange	

CYNAMONOWE ESPRESSO MARTINI	25.00 zł
Wódka, likier kawowy, espresso, syrop cynamonowy	
Vodka, coffee liqueur, espresso, cinnamon syrup	

ALKOHOLE

ALCOHOL

PIWO BECZKOWE

Draft beer / Fassbier	0,3l	0,5l
Bosman czerwony	9.00 zł	11.00 zł

PIWO BUTELKOWE

Bottled beer / Flaschenbier	0,5l
Okocim Mistrzowski Porter ciemne	13.00 zł
Okocim klasyczna pszenica	13.00 zł
Piwo bezalkoholowe	13.00 zł
Okocim Jasne okocimskie	13.00 zł

	0,33l
Grimbergen Blanche	17.00 zł
Grimbergen Blonde	17.00 zł
Grimbergen Double Ambree	17.00 zł

WÓDKI

Vodka / Wodka	40 ml	0,5l
Wyborowa	8.00 zł	90.00 zł
Żołądkowa De Lux	8.00 zł	90.00 zł
Gorzka Żołądkowa	8.00 zł	90.00 zł
Luksusowa	8.00 zł	90.00 zł
Żubrówka Bison Grass:	9.00 zł	105.00 zł
Czereśnia/Jabłko/Poziomka		
Chłopska:	9.00 zł	115.00 zł
czysta/samogon/		
czarny bez/szarlotka/bimber		
Ostoya	10.00 zł	115.00 zł
Żubrówka czarna	10.00 zł	115.00 zł
Absolut	10.00 zł	115.00 zł
Absolut smakowy	10.00 zł	115.00 zł
Soplica staropolska:	11.00 zł	
oryginalna/dereniowa		
czarna jeżyna/głogowa		
Soplice smakowe	10.00 zł	115.00 zł

CUBA LIBRE	22.00 zł
Biały rum, pepsi, limonka	
White rum, pepsi, lime	

POZIOMKOWE MOJITO	24.00 zł
Żubrówka "leśna poziomka", grenadyna, cytryna, mięta, brązowy cukier, kruszony lód, woda gazowana	
Żubrówka wild strawberry, grenadine, lemon, mint, brown sugar, crushed ice, sparkling water	

WHISKY	40 ml	0,7l
Ballantines	12.00 zł	200.00 zł
Grant's Triple Wood	12.00 zł	200.00 zł
Famous Grouse	14.00 zł	230.00 zł
Wild Turkey 81	14.00 zł	230.00 zł
Jack Daniel's	16.00 zł	260.00 zł
Tullamore DEW	14.00 zł	230.00 zł
Bushmills Original	12.00 zł	200.00 zł
Bushmills Blackbush	14.00 zł	230.00 zł
Bushmills Malt	16.00 zł	260.00 zł
Chivas	18.00 zł	300.00 zł
Highland Park 10YO	16.00 zł	260.00 zł
Sexton Single Malt	16.00 zł	260.00 zł
Glenfiddich 12YO	18.00 zł	300.00 zł
Glenlivet 12YO	18.00 zł	300.00 zł
Macallan 15YO	32.00 zł	530.00 zł
Glenlivet 18YO	32.00 zł	530.00 zł

KONIAKI

Brandy / Cognac		
Martell	40 ml	24.00 zł
Metaxa 5*	40 ml	16.00 zł
Camus VSOP	40 ml	18.00 zł

MIÓD PITNY

Mead / Honigwein	150 ml	0,75l
Trójniak Trybunalski	14.00 zł	70.00 zł
Dwójniak "Koronny"	17.00 zł	85.00 zł

RUM

Havana	40 ml	12.00 zł
Kraken	40 ml	14.00 zł
Brugal Extra dry	40 ml	10.00 zł
Brugal 40%	40 ml	17.00 zł
Sailor Jerry	40 ml	12.00 zł

TEQUILA

Tequila Jose Cuervo Gold/Silver	40 ml	14.00 zł
Tequila Sierra Gold/Silver	40 ml	14.00 zł

GIN

Seagram's	40 ml	12.00 zł
Gordons	40 ml	12.00 zł
London	40 ml	14.00 zł

LIKIERY I APERITIF

Martini (Bianco, Rosso, Extra Dry)	100 ml	16.00 zł
Jägermeister	40 ml	16.00 zł
Amaretto Disaronno	40 ml	10.00 zł
Fernet Branca	40 ml	10.00 zł
Malibu	40 ml	12.00 zł
Baileys	40 ml	12.00 zł
Campari	40 ml	14.00 zł
Aperol	40 ml	12.00 zł
Cointreau	40 ml	14.00 zł