

Przystawki/Starter/Vorspeisen

Tatar wołowy / Rindfleisch Tatar / Steak tartare

Befszyk tatarski z wołowego rostbefu, cebula czerwona, ogórek konserwowy, balsamiczne szalotki i żółtko jaja

Tatar vom Rind Roastbeef, rote Zwiebeln, Essiggurken, Balsamico-Schalotten und Eigelb

Steak tartare, red onions, cornichons, shallots & egg yolk
100/40/20g 38 pln

Krewetki z sałatką wakame/ Garnelen mit Wakame-Salat / Tigre prawns

Krewetki tygrysie smażone w maśle z papryczką chili, sałatką z wodorostów wakame i groszku cukrowego, pszenna tortilla

Tigergarnelen auf Butter gebraten mit Chili-Pfeffer, Wakame-Tang-Salat und Zuckerschoten, Weizentortilla

Tigre prawns with butter & chilly, seaweed with sugar peas & tortilla

100/60/60g 42 pln

Filet śledziowy/ Heringsfilet/ Herrings

Śledź aromatyzowany dymem bukowym, marynowane buraczki, sałatka z zielonego jabłka i czarnuszki, śmietana z sepią i tamaryndowcem

Mit Buchenrauch geräucherter Hering, marinierte Rüben, grüner Apfel-salat mit Schwarzkümmel, Sahne mit Sepia und Tamarinde

*Marinated herring in beech smoked, beetroot & green apple salad, catfish
with cream
60/50/20g 33pln*

Sałata z kurczakiem / Hähnchensalat / Chicken salad

*Filet z kurczaka panierowany w sezamie, bukiet sałat, rzodkiewka, pomidor
cherry, sos malinowy*

Hähnchenfilet paniert mit Sesam, Salt, Radieschen, Cherrytomaten

*Chicken in sesamy seeds, mixed salad, radish, cherry tomatoes & balsamico
dressing*

140/120g 33 pln

***Sałatka z pieczonych buraków / Salat von gebratenen Rüben /
Roasted beetroot salad***

*Delikatne buraki połączone z orzechami, miętą i czosnkową oliwą, opiekany
ser kozi, glazurowana gruszka*

*Zartliche Rüben kombiniert mit Nüssen, Minze und Knoblauchöl gebratene
Ziegenkäse, glasierte Birne*

*Roasted beetroot, walnuts, fresh mint, garlic olive oil, goats chees &
glazed pear*

150/40/60g 31 pln

Plater przekąsek / Happchen auf plattiertem Geschirr / Appetizer platter

Wędzonki, sery, oliwki, suszone pomidory, pomidorki koktajlowe, kapary

Räucherspeck, Käse, Oliven, getrockneten Tomaten, Kirschtomaten, Kapern

Chrcuterie, cheese, olives, capers, sun dried tomatoes, cherry tomatoes

500g 75 pln

Zupy / Soup / Suppen

Zupa dnia / Tagessuppe / Soup of the day

250g 14 pln

Krem z dyni/ Kürbiscreme/ Cream of pumpkin soup

*Rozgrzewający krem z dyni z mlekiem kokosowym, kozi ser, prażone pestki
dyni, oliwa chili*

*Wärmende Kürbiscreme mit Kokosmilch, Ziegenkäse, gerösteten Kürbiskernen,
Chiliöl*

Pumpkin with cocnut milk, goat,s cheese, pumpkin seeds, olive oil

220/40 16 pln

Barszcz biały/ Saure Mehlsuppe/ White borsch

*Barszcz na pszennym zakwasie z wędzonką, ziemniaki gniecione, jajko,
śmietana*

*Mehlsuppe auf Weizensauerteig mit geräuchertem Speck, zerdrückten
Kartoffeln, Ei, Sahne*

Borsch cooked on smoked ribs, crushed potatoes, boiled egg, sour cream

200/30/30/10g 17 pl

Rosół /Brühe/ Chicken bouillon

*Aromatyczny rosół drobiowy, plastry fileta z kurczaka, kluseczki kładzione,
marchew, natka pietruszki*

*Aromatische Hühnerbrühe, Scheiben aus Hühnerfilet, gegossene Mehlklöschen,
Karotten, Petersilie*

Chicken bouillon, tranch of chicken, pasta, carrots & parsley

220/50/30/20g 17 pln

Dania główne / Main courses / Hauptspeisen

Sandacz maślany/ Zanderfilet/ Pike-perch fillets

*Sandacz smażony na maśle, ciepła sałata z ziemniaków i salsefii,
pietruszkowe pesto*

*Zanderfilet, Lauwarmer Salat mit Kartoffeln und Schwarzwurzeln,
Petersilie Pesto*

Pike-perch fillets, warm salad of potatoes & salsify, parsley pesto

160/180/20g 44 pln

Steak z Antrykotu/ Steak von Entrecote/ Entrecote

*Antrykot wołowy dojrzewający, frytki stekowe, warzywa grillowane, sos z
wędzoną śliwką*

Szanowni Goście Antrykot podajemy w trzech stopniach wysmażenia

*Entrecote vom Rindfleisch, Pommes Frites, gegrilltes Gemüse, Soße mit
geräucherte Pflaume Sehr geehrte Gäste, wir servieren die Entrecote in drei
Grade Fleischbraten*

Entrecote, french frise, grilled vegetables, plump sauce

Dear guest we served steak medim, rear and well done

250/150/100/60g 76 zł

Golonka miodowa / Eisbein mit Honig / Ham hock with honey

Solidna porcja golonki z kością, warzywa korzeniowe duszone w miodzie i musztardzie, pieczone ziemniaki, chrzanowy serek

Der feste Teil des Eisbein mit Knochen, Wurzelgemüse in Honig und Senf gedünstet, Bratkartoffel, Meerrettich Käse

Ham hock on the bone, root vegetables cooked with honey & mustard, baked potatoes & horseradish cheese

500/100/150/20g 52 pln

Pieczony Piotrosz/ Gebratener Petersfisch/ Saint Pierre

Pieczony filet z piosrosza, pierożki ze szpinakiem i ricotta, karczochy, sos pomidorowo-paprykowy

Gebackenes Petersfisch-Filet, Piroggen mit Spinat und Ricotta, Artischocken, Tomaten-Pfeffer-Soße

Roasted fillet of ST. Pierre, raviolli with spinach, capers, toamotes & pepper sauce

150/150/80/50g 48 pln

Schabowy z kostką /Wienerschnitzel mit einem Würfel / Pork chop on the bone

Panierowany schab z kością, kapusta zasmażana, opiekane ziemniaki

Paniertes Schweinekotelett mit Knochen, angebratener Kohl, Bratkartoffeln

Pork chop on the bon, fried cabbage , roasted potatoes

200/100/150g 45 pln

Papardelle z borowikiem/ Papardelle mit Steinpilzen/ Papardelle with cep mushrooms

Papardelle w kremowym sosie z borowikami i pietruszką, ser dojrzewający, chips z jarmużu

Papardelle in einer cremigen Soße mit Steinpilzen und Petersilie, Reifkäse, Chips aus Grünkohl

Papardelle with creamy sauce with parsley and mushrooms, matured chees, fried kale chips

380/20g 42 pln

Kaczka w mango / Ente in Mango / Duck in mango

Filet z kaczki marynowany zaprawą orientalną, polenta kukurydziana z chili i tymiankiem, marchew macerowana w imbirze

Entefilet mariniert mit orientalischem Gewürz, Polenta aus Mais mit Chili und Thymian, Karotten wird in Ingwer mazeriert

Duck fillet oriental style, sweet corn polenta, carrots in ginger sauce

160/150/100/40g 50 pln

Fioletowe gnocchi/ Lila Gnocci / Purple gnocci

*Delikatne kłuseczki z fioletowych ziemniaków, szpinak, groszek cukrowy,
parmezan, prażone migdały, botwinka, oliwa truflowa*

*Delikate Gnocchi aus lila gekochten Kartoffeln, Spinat, Zuckererbsen,
Parmesan-Käse, geröstete Mandeln, Rote Bete mit Oliven-Trüffelöl*

*Gnocci made of purple potatoes, spinach, sugar peas, Parmesan, roasted almonds
& truffle olive oil*

350g 42 pln

Desery / Deserts / Desserten

Bezowe semifredo / Baiser - Semifreddo / Semifredo

Krucha lodowa beza, gorące maliny, sos miętowy

Knusprige Baiser mit Eis, heiße Himbeeren, Minze-Sauce

Semifredo with crunch pavlova, warm raspberries, mint sauce

85/40/10g 25 pln

Jabłecznik / Apfelkuchen/ Apple pie

Klasyczny jabłecznik z chrupiącą kruszonką na ciepło, lody karmelowe z solą morską, granola z prażonych zbóż i orzechów

Klassische warme Apfelkuchen mit Streuseln, Karamelleis mit Meersalz, Müsli mit gerösteten Getreide und Nüssen

Warm apple crumble, caramel seasalt ice cream, granola with roasted seeds

140/40/5g 25 pln

Śliwka w czekoladzie/ Pflaume in Schokolade/ Plum in chocolate

Suszona śliwka macerowana w brandy, czekolada, mus waniliowy, puree ze śliwek

Getrocknete Pflaume in Brandy, Schokolade, Vanillecreme, Pflaumepüree

Dried plum macerated in brandy, chocolate, vanilla mousse, plum puree

65/50/30g 25 pln

Puchar lodowy/ Eisdessert/ Ice creams

Puchar lodów waniliowych ze świeżymi owocami, bitą śmietaną i polewą

Eisdessert Vanilleeis mit frischen Früchten, Schlagsahne und Richtfest

Vanilla ice creams with fresh fruits & cream Chantilly

180g 25 pln

Dania dziecięce/Kids menu/Kinder menu

Fileciki z kurczaka / Hähnchenbrust / Chicken fillets

Filet z kurczaka panierowany z frytkami i mizerią

Hähnchenfilet paniert mit Pommes frites und Gurkensalat mit Sahne

Chicken fillets, french fries, cucumber salad

100/100/60g 25 pln

Chrupiąca rybka / Knackiger Fisch / Bread crumbed fish

Filet z sandacza w chrupiącej panierce z rumianymi ziemniakami i sałatką z warzywami

Knackiges, paniertes Zanderfilet mit Kartoffeln und Salat mit Gemüse

Bread crumbed fish, fried potatoes and salad

100/100/60g 25 pln

Pomidorowe kluseczki / Tomaten Klößchen / Gnocchi in tomatoes sauce

Mini kopytka w sosie pomidorowym z parmezanem i bazylią

Mini Kartoffelklöße mit Tomatensoße, Parmesan und Basilikum

Baby gnocchi in tomatoes sauce with fresh basil & parmesan

250g 20 pln

Drodzy goście pragniemy poinformować, że w każdym z naszych dań mogą pojawić się produkty alergizujące, obsługa kelnerska chętnie pomoże w dobraniu odpowiedniego dania w zależności od alergii bądź nietolerancji.

Napoje gorące / Hot drink / Warm getrunken

Espresso 10 pln

Double Espresso 12 pln

Espresso Macchiato 12 pln

Americano 14 pln

Cappuccino 16 pln

Cafe Latte 16 pln

Hot Chocolate 18 pln

Irish Coffee 25 pln

Baileys Coffee 25 pln

Kahlua Coffee 25 pln

Ice Coffee 25 pln

** syrop 2 pln*

Herbaty / Tea / Tee

*Perfect Ceylon, Ceylon Pekoe, Assam, Earl Grey, Lime & Orange,
Berry Sensation, Rose & French Vanilla, Italian Almond, Mint & Honey,
Pomegranate & Vanilla, Ceylon Green Tea, Jasmin Green Tea*

12 pln

Napoje zimne / Cold drinks / Kalte Getränke

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite, Tonic, Nestea 200 ml 8 pln

Woda Kinga Pienińska gazowana/niegazowana 700 ml 14 pln

Woda Kinga Pienińska gazowana/niegazowana 330 ml 8 pln

Soki Cappy (jabłko, pomarańcz, czarna porzeczka, grejpfrut, pomidor)

250 ml 8 pln

Sok ze świeżo wyciskanych owoców 200 ml 25pln

Red Bull 250 ml 15 pln