

Przystawki Zimne
Cold appetizers / Kalte Vorspeisen

Carpaccio z polędwicy wołowej 43,-
marynowane w oliwie kaparowej
w towarzystwie czarnych oliwek, kaparów jabłkowych z płatkami parmezanu
i świeżej rucoli

Beef sirloin carpaccio
marinated in caper olive sauce with black olives, Parmesan cheese and fresh rucola

Carpaccio von der Rinderlende,
in Kapernöl mit schwarze Oliven und frischen Rucolablätter mariniert
(1)

Carpaccio z ośmiornicy 43,-
marynowanej w salsie chilli-paprykowej i oliwie,
podawane z mikro ziołami, roszponką, majonezem maracuji
oraz ziemią jadalną z pumpernika i orzeszków nerkowca

Octopus carpaccio
marinated in chilli-orange salsa and olive oil, served with micro-herbs, lamb's lettuce,
goat cheese powder, maracuja mayonnaise, pumpernickel and cashew nuts

Octopus Carpaccio
in Chili-Orangen-Salsa und Olivenöl mariniert, serviert mit Mikrokräutern, Feldsalat,
Ziegenkäsepulver, Maracuja-Mayonnaise, Pumpernickel und Cashewnüssen
(1, 2, 3, 4)

Befszyk tatarski wołowy 43,-
w kompozycji marynat pieprzu walcowanego, żółtka kurzego
z pieczywem i masłem podany

Beef steak tartare
in the composition of rolled pepper, egg yolks with bread and butter served

Rindersteak Tartar
in der Zusammensetzung von gerolltem Pfeffer, Eigelb mit Brot und Butter serviert
(1, 2, 3, 4)

Przystawki Zimne

Cold appetizers / Kalte Vorspeisen

Deska wykwintnych serów 45,-
podawanych z szynką parmeńską, antipasti i pieczywem

*A board of exquisite cheeses
served with Parma ham, antipasti and bread*

*Ein Brett mit exquisiten Käsesorten,
serviert mit Parmaschinken, Antipasti und Brot
(1, 2, 4, 5)*

Śledzik po Japońsku 35,-
**podawany na kruchej cebulce, groszku
w delikatnym sosie śmietanowo-majonezowym**

*Herring
served on onions, peas in a delicate cream-mayonnaise sauce*

*Hering
auf Zwiebeln, Erbsen in einer zarten Sahne-Mayonnaise-Sauce*

Przystawki Ciepłe

Warm appetizers / Warme Vorspeisen

Mix quiche 38,-
**ze szpinakiem i fetą, włoskimi pomidorkami suszonymi
i parmezanem, beconem i jajkiem podanych z sosami**

*Mix Quiche
baked with spinach and feta cheese, italian sun-dried tomatoes and parmesan, becon
and egg, served with Mexican sauce*

*Mix Quiche
gebacken mit Spinat und Feta, italienische sonnengetrocknete Tomaten und Parmesan,
Speck und Ei, serviert mit mexikanischer Sauce
(1, 2, 4, 5)*

Przystawki Ciepłe
Warm appetizers/*Warme Vorspeisen*

Zapiekane szparagi 38,-
w szynę parmeńskiej pod sosem holenderskim,
podawane w mini burgerze trzy ziarna i tostem serowym

Baked Asparagus with Parma ham
under a hollandaise sauce served in a three-grain mini bun and a cheese toast

Gebackener Spargel mit Parmaschinken
unter einer Sauce Hollandaise serviert in einem Drei-Körner-Mini-Brötchen
und einem Käsetoast
(1,2,4,5)

Boeuf stroganoff 39,-
przygotowany z polędwicy wołowej z dodatkiem pikli
i musztardy dijon, podawany w vol-au-vent

Boeuf stroganoff
prepared from beef sirloin with the addition of pickles and dijon mustard,
served in vol-au-vent

Boeuf-Stroganoff
zubereitet aus Rinderfilet mit Beizen und Dijon-Senf,
serviert in vol-au-vent
(1,2,4,5)

Zupy
Soups/Suppen

Tradycyjny rosół 14,-
na kurce gotowany podawany z makaronem

Traditional boiled chicken broth served with pasta

Traditionelle Hühnerbrühe mit Nudeln
(1, 2)

Żurek staropolski z jajkiem 15,-
na wędzance gotowany, w aromacie leśnym, podawany z pieczywem

Traditional Polish sour soup with egg, boiled on smoked meat

Altpolnische saure Mehlsuppe mit Räucherspeck und Ei
(1, 2, 4)

Zupa cebulowa 16,-
duszona na maselku w białym winie i tymianku pod grzanką serową

Onion soup
stewed on butter, white wine and thyme served under a cheese toast

Zwiebelsuppe
gedünstet auf Butter, Weißwein und Thymian, serviert unter einem Käsetoast

Krem szparagowy 18,-
podawany z prażonymi migdałami i mlekiem kokosowym

Asparagus cream
served with roasted almonds and coconut milk

Spargelcreme
serviert mit gerösteten Mandeln und Kokosmilch
(1, 2, 5)

Zupa dnia 15,-

Soup of the day

Tagessuppe

Sałatki jako danie główne

Salads as the main course/ Salat als Hauptgericht

Sałatka Black Tiger 44,-

podawana z miksem świeżych sałat, w towarzystwie mocno grillowanych krewetek, majonezu mango i emulsji balsamicznej

Black Tiger Salad / Served with a mix of fresh salads, heavily grilled shrimps, mango mayonnaise, and balsamic sauce

Schwarzer Tigersalat / Serviert mit einer Mischung aus frischen Salaten, stark gegrillten Garnelen, Mango-Mayonnaise und Balsamico-Sauce

(1, 2, 3)

Sałatka Szopska 39,-

mix świeżych sałat z dodatkiem pomidorków cherry i sera koziego podawana z orzechami pini i grzankami żytnimi

Shepherds Salad / Mix of fresh lettuces with cherry tomatoes and goat cheese served with pini nuts and rye croutons

Hirtensalat / Gemischte frische Salate mit Kirschtomaten und Ziegenkäse serviert mit Pini Nüssen und Roggencroutons

(1, 2, 4)

Sałatka Cezar 42,-

świeża sałata rzymska skropiona sosem Cezar, podawana z kurczakiem zagrodowym, boczkiem wędzonym zapiekanym, grzankami czosnkowymi, serem cheddar i orzechami pini

Caesar salad / Fresh romaine lettuce sprinkled with Caesar sauce, served with farm chicken, smoked bacon, garlic croutons and cheddar cheese

Caesar Salat / Frischer Römersalat mit Caesar-Sauce bestreut, serviert mit Farm Chicken, geräuchertem Speck, Knoblauchcroutons und Cheddar

(1, 2, 4, 6)

Sałatka Angus z wołowiną 46,-

plastry grillowanej połówki wołowej podawane na kruchych sałatach, świeżych warzywach, wędzonym tofu, z prażonymi orzechami nerkowca

Angus salad with beef / Slices of grilled beef sirloin served on crispy lettuce, fresh vegetables, smoked tofu, roasted cashew nuts

Angussalat mit Rindfleisch / Gegrillte Rinderfiletscheiben auf knackigem Salat, frisches Gemüse, geräucherter Tofu, geröstete Cashewnüsse

Makarony

Pasta/Nudelgerichte

Spaghetti Diavolo 38,-
spaghetti z dodatkiem grillowanych połówiczek wieprzowych warzyw w sosie pomidorowym, świeżym czosnkiem i parmezanem

Spaghetti Diavolo
Spaghetti with grilled pork tenderloin, vegetables in tomato sauce, fresh garlic and parmesan cheese, with fresh cream

Spaghetti Diavolo
Spaghetti mit gegrilltem Schweinefilet, Gemüse in Tomatensauce, frischem Knoblauch und Parmesan-Käse, mit frischer Sahne

Penne razowe 44,-
makaron penne skąpany w oliwie z oliwek aromatyzowanej bazylią w towarzystwie młodej marchewki, groszku cukrowego i szparagów

Penne wholemeal
penne pasta in olive oil flavored with basil
served with a young carrot, sugar snap peas and asparagus

Penne Vollkornbrot
Penne-Nudeln in Olivenöl mit Basilikum
serviert mit einer jungen Möhre, Zuckerschoten und Spargeln

Tagliatelle nero di seppia 45,-
tagliatelle z atramentem kalamarnicy duszone w oliwie czosnkowej, winie, z krewetkami black tiger i gambas, płatkami ośmiornicy i świeżą natką pietruszki

Tagliatelle nero di seppia
tagliatelle with squid ink stewed in garlic oil,
wine, black tiger shrimps and gambas, octopus flakes
and fresh parsley

Tagliatelle nero di seppia
Tagliatelle mit Tintenfisch in Knoblauchöl geschmort,
Wein, schwarze Tigergarnelen und Gambas, Krakenflocken
und frische Petersilie
(1, 2, 3, 4)

Dania główne
Main courses/Hauptgerichte

Danie rekomendowane do dziedzictwa Kulinarnego Dolnego Śląska

Mini steki z polędwiczki wieprzowej 49,-
podawane na snopkach fasolki szparagowej otulonej bekonem w towarzystwie puree tymiankowego i sosu z leśnych skarbów

Mini Pork tenderloin steaks
served with French bean wrapped in bacon, mashed potatoes with thyme and sauce of forest treasures

Mini Schweinefiletsteaks
serviert mit Speckmantelbohnen, Kartoffelbrei mit Thymian und Sauce aus Waldschätzen
(1, 4)

Kotlet wielki schabowy panierowany 39,-
podawany z łódeczkami ziemniaczanymi i surówką

Breaded pork chop
served with baked potatoes and salad

Paniertes Schweinekotelett
serviert mit gebackenen Kartoffeln und Salat
(1, 2, 6)

Pierś z kaczki supreme 57,-
marynowana świeżym tymiankiem, cytrusem i miodem,
podawana na lustrze winnego sosu wiśniowego z kluseczkami estragonowymi
i modrą kapustą z rodzynkami, aromatyzowana goździkami

Supreme duck breast
marinated with fresh thyme, citrus and honey, served on a cherry sauce, with tarragon dumplings, red cabbage with raisins, flavored with cloves

Oberste Entenbrust
mariniert mit frischem Thymian, Zitrusfrüchten und Honig, serviert an einer Kirschsauce, mit Estragonknödeln, Rotkohl mit Rosinen, gewürzt mit Nelken
(1, 2, 4)

Dania główne
Main courses/Hauptgerichte

Soczysta pierś z kurczaka kukurydzianego 49,-
podawana z gratiną ziemniaczaną miksem świeżych sałat
i sosem pieprzowym

Juicy chicken breast
served with a potato gratin, mix of fresh salads and pepper sauce

Saftige Hühnerbrust
serviert mit einer Kartoffelgratin, Mischung aus frischen Salaten und Pfeffersauce
(1, 2, 6)

Półmisek Szefa 59,-
różne sorty mięs grillowanych podane z warzywami z rusztu
karmelizowanymi w miodzie i chilli, ziemniaczkami opiekanyymi
i sosem kurkowym

Chef's platter
Different sorts of grilled meats
served with grilled vegetables caramelized in honey and chilli, baked potatoes
and chanterelle sauce

Chefplatte
Verschiedene gegrillte Fleischsorten
serviert mit gegrilltem Gemüse, karamellisiert in Honig und Chili, Ofenkartoffeln
und Pfifferlingsauce

American Burger 39,-
bułka pszenno-buraczana z okrasą sezamu,
soczystą wołowiną, cebulką czerwoną, sałatą, pomidorem
i sosem burgerowym podana z kręconymi frytkami i dipem chilli

American Burger
Wheat and beet roll with sesame, juicy beef, red onion, lettuce, tomato
and burger sauce served with curly fries and chilli dip

Amerikanischer Burger
Weizen und Rübenbrötchen mit Sesam, saftigem Rindfleisch, roter Zwiebel, Salat,
Tomate und Burger Sauce serviert mit lockigen Pommes Frites und Chili-Dip
(1,2,6)

Dania główne
Main courses/Hauptgerichte

Burger Wegański 39,-
**Kotlet wegański z komosy ryżowej i trio fasoli,
świeża sałata, pomidor i majonez wegański w bułce z czarnuszką,
podawane z frytkami z batata**

Vegan Burger
*Vegan chop with quinoa and bean trio, fresh lettuce, tomato and vegan mayonnaise
in a bun with black cumin, served with sweet potato fries*

Veganer Burger
*Veganes Kotelett mit Quinoa und Bohnentrio, frischer Salat, Tomaten und vegane
Mayonnaise in einem Brötchen mit Schwarzkümmel, serviert mit Pommes frites*
(1,2,6)

Polędwica wołowa z rusztu 78,-
**aromatyzowana maselkiem czosnkowym
spoczywająca na wyrazistym sosie z zielonego pieprzu, wędzonej śliwki,
chilli w kompozycji trzech muszkieterów warzywnych i frytkami steak-house**

Grilled beef sirloin
*flavored with garlic butter, on a sauce of green pepper, smoked plum, chilli
in vegetable composition, with steak-house fries*

Gegrilltes Rinderfilet
*Mit Knoblauchbutter aromatisiert, auf einer Sauce aus grünem Pfeffer, geräucherter
Pflaume, Chili in Gemüse Mischung mit Pommes Frites*

Stek z antrykotu tomahawk 98,-
**podawany z sosem czimiczuri i plackami ziemniaczanymi rosti
na grillowanych warzywach i masłem czosnkowym**

Tomahawk entrecote steak
*served with cherimoya sauce and rosti potato pancakes
on grilled vegetables and garlic butter*

Tomahawk Entrecote Steak
*serviert mit Cherimoya-Sauce und Rösti-Kartoffelpuffer
auf gegrilltem Gemüse und Knoblauchbutter*

Dania z ryb
Fish dishes/Fischgerichte

Sandacz pieczony 48,-
w cukini i koperku z pęczakiem warzywnym, szparagami zielonymi i sosem holenderskim

Baked Zander
in courgette and dill served with vegetables, green asparagus and hollandaise sauce

Gebacken Zander
in Zucchini und Dill mit Gemüse, grünem Spargel und Sauce Hollandaise
(4, 3, 5)

Medaliony z łososia grillowanego 45,-
łosoś Norweski grillowany podawany z kaszą kuskus i warzywami, z delikatnym sosem szpinakowo-śmietanowym

Grilled salmon medallions
Grilled Norwegian Salmon served with couscous and vegetables, with a delicate spinach and cream sauce

Gegrillte Lachsmedaillons
Gegrillter norwegischer Lachs mit Couscous und Gemüse mit einer feinen Spinat-Sahnesauce

Pstrąg Kłodzki 48,-
pieczony w okrasie czosnkowej, podany z pieczywem i masłem ziołowym

Kłodzki trout
roasted with garlic, served with bread and herb butter

Kłodzki Forelle
gebraten mit Knoblauch, serviert mit Brot und Kräuterbutter
(4, 3, 5)

Pierogi

Dumplings/Piroggen

Ruskie 19,-
podawane z okrasą lub gęstą śmietaną

*Russian-style dumplings
served with bacon or thick cream*

*Russische Knödelserviert
mit Speck oder Dicke Creme
(1, 2, 4)*

Z nadzieniem mięsnym 22,-
podawane z okrasą i boczkiem

With meat stuffing and bacon

*Mit Fleischfüllung Und Speck
(1, 2, 4)*

Desery

Desserts/Nachspeisen

Torcik pavlova 35,-
**podawany z kremem mascarpone, świeżymi owocami
i gałką loda bezowego z nutą malinową**

*Pavlova cake
served with mascarpone cream, fresh fruit
and a scoop of meringue ice-cream with a hint of raspberry flavour*

*Pavlova-Kuchen
serviert mit Mascarponecreme, frischem Obst
und eine Kugel Baiser-Eis mit einem Hauch Himbeergeschmack
(4, 2, 5)*

Desery

Desserts/Nachspeisen

Gofry Belgijskie 32,-
**podawane z bitą śmietaną z syfonu, świeżymi owocami,
sosem klonowym, gałką lodu halwowego i pudrem z czekolady fizy**

*Belgian waffles
served with whipped cream, fresh fruit, maple sauce, ice cream with halva flavour
and fizzy powder*

*Belgische Waffeln
serviert mit Schlagsahne, frischem Obst, Ahornsauce, Eis mit Halva-Geschmack
und Brausepulver*

Lody z natury 29,-
**caffè latte, biała czekolada-pistacja, śmietanka
podane z sosem, posypką owocową i bitą śmietaną**

*Ice cream by nature
caffè latte, white chocolate-pistachio, cream
served with sauce, fruit sprinkles and whipped cream*

*Eiscreme von Natur aus
Caffè Latte, weiße Schokoladenpistazien, Sahne
serviert mit Sauce, Fruchtstreuseln und Schlagsahne
(1, 2, 4)*

Truskawki w szampanie 29,-
**Sorbet truskawkowy i sorbet prosecco,
podawany z concase miętowo-truskawkowym w aromacie pudru fiołkowego**

*Strawberries in champagne
Strawberry sorbet and prosecco sorbet,
served with mint-strawberry concase in the aroma of violet powder*

*Erdbeeren in Champagner
Erdbeersorbet und Prosecco-Sorbet,
serviert mit Minze-Erdbeerkonfitüre im Aroma von Veilchenpulver
(1,2,4)*