

Hotel & Restaurant Jakub Sobieski

Szanowni Goście !

Jest dla nas zaszczytem gościć Państwa w kameralnym wnętrzu restauracji.

*Polecamy dania kuchni polskiej jak również międzynarodowej
oraz wiele win, trunków i napoi.*

*Pragniemy zapewnić, że dokładamy wszelkich starań, aby każdy z Państwa
znalazł u nas potrawę, godną swojego podniebienia.*

*Informujemy, że z przyjemnością gościć Państwa będziemy na przyjęciach
okolicznościowych, bankietowych oraz weselnych.*

*Zapraszamy zatem i życzymy wszystkim miłego spędzenia czasu w naszej
restauracji.*

*Właścicielka
Szeff Kuchni
oraz Pracownicy Restauracji*

Dear Guests!

It is with utmost pleasure that we welcome you to our restaurant's hospitable interior.

We recommend Polish as well as international cuisine,

many varieties of wine, alcoholic and non-alcoholic beverages.

*We wish to assure you that we put our best efforts in order to help each of you
find a dish worthy of your palate.*

We will gladly serve as the host for your banquet, wedding or all other events.

Therefore, we invite you to have a pleasant time at our restaurant.

Sehr geehrte Gäste!

Es ist für uns eine große Ehre, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

*Wir empfehlen Ihnen die Gerichte aus der polnischen und internationalen Küche sowie
verschiedene Weine und Getränke. Wir möchten Ihnen versichern, dass wir uns alle Mühe geben
werden, um Ihnen die Gerichte zu servieren, die der anspruchsvollsten Gaumen würdig sind.*

Wir freuen uns auch, Sie und Ihre Gäste an Familienfeiern,

Hochzeitsfeiern oder Banketten bewirten zu dürfen.

Wir laden Sie herzlich ein und wünschen Ihnen einen angenehmen

Aufenthalt in unserem Restaurant.

Szef Kuchni przygotowuje osobiście, za wcześniejszym zamówieniem

Chef will personally prepare the following dishes upon prior order

Nach vorheriger Bestellung werden die Gerichte vom Küchenchef persönlich zubereitet

Kaczka dziwaczka

Pieczona w brytfance z nadzieniem wątróbkowym z dodatkiem grzybów leśnych, podawana z kluseczkami bardzo śląskimi i modrą kapustą.

The Eccentric Duck

Pan roasted duck stuffed with liver and forest mushrooms, served with Silesian dumplings and red cabbage

Ente

Gebratene Ente mit Leberfüllung unter Zugabe von Waldpilzen, serviert mit sehr schlesischen Klößen und dem Rotkohl

98,-

(1, 2)

Gęś pieczona z jabłkami lub cytrusem

Podawana z knedlami bawarskimi i fasolką szparagową z boczkiem i sosem wiśniowym

Roasted duck with apples or a citrus fruit

Served with Bavarian dumplings and string bean with bacon and cherry sauce

Gebratene Gans mit Äpfel oder Zitrusfrucht

Serviert mit bayrischen Knödeln und Schnittbohnen mit Speck und Kirschsauce

150,-

(1, 2, 4)

Szef Kuchni przygotowuje osobiście, za wcześniejszym zamówieniem

Chef will personally prepare the following dishes upon prior order

Nach vorheriger Bestellung werden die Gerichte vom Küchenchef persönlich zubereitet

Szynka wieprzowa marynowana w zalewie staropolskiej (udziec wieprzowy z golonką)

Pieczona w całości, podawana z ziemniakami pieczonymi,
surówką i sosem borówkowym

***Pork ham marinated in traditional Polish brine
(Pork leg with knuckle)***

Roasted whole, served with roasted potatoes, raw salad and blueberry sauce

***Schweineschinken mit der altpolnischen Marinade
(Schweinekeule mit Eisbein)***

*Gebraten im Ganzen, serviert mit gebratenen Kartoffeln, Rohkostsalat
und Heidelbeersauce*

500,-

Prosiak pieczony

Nadziewany kaszą i grzybami leśnymi,
podawany z ziemniakami z ogniska i sosem chrzanowym

Roast pig

*Stuffed with groats and forest mushrooms,
served with campfire roasted potatoes and horseradish sauce*

Gebratenes Ferkel

*Gefüllt mit Buchweizengrütze und Waldpilzen, serviert mit Kartoffeln
vom Lagerfeuer und Meerrettichsauce*

1200,-

Przystawki Zimne

Cold appetizers / Kalte Vorspeisen

Carpaccio z polędwicy wołowej marynowane w oliwie kaparowej w towarzystwie czarnych oliwek, 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*

43,-

(1)

Pescaccio z łososia i halibuta macerowane w balsamicznej pomadzie i walcowanym pieprzu, podawane w towarzystwie snopków rukoli otulonych łososiem wędzonym, kaparami jabłkowymi i sosem kawiorowym

*Pescaccio of tuna marinated in balsamic sauce and pepper,
served in the company of rucola with smoked salmon, capers and caviar sauce*

*Pescaccio aus Thunfisch mariniert in Balsamico-Sauce und Pfeffer, Serviert mit
Rucola, geräuchertem Lachs, Kapern und Kaviar-Sauce*

44,-

(1, 2, 3, 4)

Przystawki Zimne

Cold appetizers / Kalte Vorspeisen

Śledzik bałtycki szpikowany ogórkiem, przebity szpadami na cebulce winnej w aromacie marynowanych buraczków z kopca, z pieczywem i masłem podany

Baltic Herring with gherkin, onion and marinated beetroot, served with bread and butter

Baltic Herring mit Essiggurke, Zwiebeln und mariniertes Rote Bete, serviert mit Brot und Butter.

(1, 2, 3, 4)

29,-

Deska serów i wędlin podana z dodatkami marynowanymi, sosem czosnkowym i pieczywem

Board of cheese and cold meats, served with marinated additives, garlic sauce and bread

Brett mit Käse und Wurst serviert mit marinierten Zusatzstoffen, Knoblauchsauce und Brot

(1, 2, 4, 5)

45,-

Przystawki ciepłe

Warm appetizers/Warme Vorspeisen

Kostki sera wędzonego drewnem bukowym panierowane w złocistej bułce sezamowej podawane z konfiturą żurawinową i pieczywem

*Smoked cheese cubes breaded in golden sesame breadcrumbs
Served with cranberry jam and bread.*

*Würfel Käse paniert in goldenem Sesambrot
Serviert mit Preiselbeermarmelade und Brot*

35,-

(1, 2, 4, 5)

Podwójne Panko Duet kalmarów i krewetek tiger panierowane w panierce panko podawane z sosem czosnkowym i bułeczkami z pieca

*Duet of calamari and tiger prawns , breaded in panco
Served with garlic sauce and baked in the oven bread rolls*

*Duett von Tintenfisch und Garnelen-Tiger paniert in Panco
Serviert mit Knoblauchsauce und Brötchen aus dem Ofen*

42,-

(1,2,4,5)

Kapelusze borowików duszone w kremowej śmietanie, podawane na grzance żytniej i marynowaną jarzębiną

*Hats of Porcini mushrooms , stewed in creamy cream
Served on rye toast and marinated rowan.*

*Steinpilze Hüte geschmort in cremiger Sahne
Serviert auf Roggentoast und mariniertes Eberesche*

39,-

(1,2,4,5)

Zupy

Soups/Suppen

Krem z dyni aromatyzowany imbirem podawany z pestkami dyni i mlekiem kokosowym

*Creamy pumpkin soup, flavored with ginger
Served with pumpkin seed and coconut milk*

*Sahne Kürbissuppe, Ingwer aromatisiert
Serviert mit Kürbiskernen und Kokosmilch*

17,-

(1, 2, 5)

Tradycyjny rosół na kurce gotowany podawany z makaronem

Traditional boiled chicken broth served with pasta

Traditionelle Hühnerbrühe mit Nudeln

13,-

(1, 2)

Żurek staropolski z jajkiem 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

15,-

(1, 2, 4)

Sałatki jako danie główne

Salads as the main course/ Salat als Hauptgericht

Sałatka Black Tiger

w koszu pszennym wypełnionym świeżymi warzywami z nadmorskich ogrodów, w dobrym towarzystwie mocno grillowanych krewetek

Black Tiger Salad

Wheat basket filled with fresh vegetables from the seafront gardens, with grilled shrimps

Black Tiger Salat

Weizen Korb mit gegrillten Garnelen mit frischem Gemüse aus den Gärten am Meer gefüllt

42,-

(1, 2, 3)

Sałatka Bałkańska

Mix świeżych warzyw z dodatkiem czarnych oliwek i greckiego sera feta podawany z bułeczkami pszenno-żytnimi

Balkan salad

Mix of fresh vegetables with black olives and Greek feta cheese served with wheat-rye rolls

Balkan-Salat

Mix aus frischem Gemüse mit schwarzen Oliven und griechischen Feta-Käse mit Weizen-Roggenbrötchen serviert

35,-

(1, 2, 4)

Sałatki jako danie główne

Salads as the main course/ Salat als Hauptgericht

Sałatka Szefa

Mix kruchej sałaty skropiony sosem jogutowo ziołowym w towarzystwie kurczaka w panierce chilli, sera cheddar, kukurydzy i prażonego słonecznika

*Mix of salads served with chicken breast breaded in chilli flavored breadcrumbs, cheddar cheese, sweet corn and roasted sunflower seeds
Sprinkled with yogurt and herbal sauce.*

*Salatmischung, mit Hähnchenbrust paniert in Chillibrot, Cheddar-Käse, Zuckermais, geröstet Sonnenblumenkerne ,
Serviert mit Joghurt Kräutersauce.*

(1, 2,4, 6)

39,-

Sałatka Tornadoes

Plastry grillowanej wołowiny macerowanej w rozmarynie i pieprzu walcowanym podane w towarzystwie soczystej rucoli, owoców granata, pestek słonecznika, pomidorków cherry, skąpane w sosie oliwnym w duecie bułeczek i masła

*Sliced grilled beef macerated in rosemary and pepper, dipped in olive oil sauce,
Served with arugula, pomegranate fruit, sunflower seeds, cherry tomatoes,
bread rolls and butter*

*Geschnittenes gegrilltes Rindfleisch in Rosmarin und Pfeffer mazeriert
in Olivenölsauce getaucht*

*Serviert mit Rucola, Granatapfel, Sonnenblumenkerne, Kirschtomaten,
Brötchen und Butter*

(1, 2,4, 6)

42,-

Makarony

Pasta/Nudelgerichte

Spaghetti Diavolo

**Spaghetti z dodatkiem grillowanych polędwiczek
wp. warzyw skąpanych w sosie pomidorowym,
świeżym czosnkiem i parmezanem, gaszone świeżą
śmietanką**

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

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

35,-

(1, 2, 4)

Penne razowe Tiger

**Makaron penne skąpany w oliwie z oliwek
aromatyzowanej bazylią w towarzystwie
ciecierzycy, pomidorków cherry
i krewetek Black Tiger**

*Wholemeal penne pasta dipped in basil flavored olive oil .
Served with chickpeas, cherry tomatoes and Black Tiger prawns.*

Vollkorn Penne Nudeln in Basilikum-Oliven

Serviert mit Kichererbsen, Kirschtomaten und Schwarze Tigergarnelen

(1, 2, 4)

38,-

Tagliatelle Nantua

**Tagliatelle szpinakowe, przyrządzane z łososiem
wędzonym, kaparami
i sosem śmietanowo-parmezanowym**

Tagliatelle made with smoked salmon, capers and parmesan cream sauce

Tagliatelle gemacht mit geräuchertem Lachs, Kapern und Parmesan-Sahne-Sauce

(1, 2, 3, 4)

37,-

Dania główne

Main courses/Hauptgerichte

Danie rekomendowane do dziedzictwa Kulinarnego Dolnego Śląska

**Mini steki z polędwiczki wieprzowej
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, accompanied by mashed thyme
and sauce of forest treasures*

*Mini Schweinefilet Steaks
mit Französisch Bohnen, eingewickelt in Speck serviert, von gestampften Thymian
begleitet und Sauce aus Waldschätze*

45,-

(1, 4)

**Kotlet wielki schabowy panierowany,
podawany z łódeczkami ziemniaczanymi,
i surówką**

Pork chop, served with baked potato, herb dip and salad

Schweinekotelett, serviert mit gebacken Kartoffeln, Kräuter-Dip und Salat

39,-

(1, 2, 6)

Dania główne

Main courses/Hauptgerichte

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

*Breast of Duck Confit,
marinated with fresh thyme, citrus and honey, served with wine cherry sauce
with tarragon dumplings and red cabbage with raisins flavored with cloves*

*Brust der Ente Confit,
Mariniert mit frischem Thymian, Zitrus und Honig, serviert mit Weinkirschsauce
mit Estragonknödeln und Rotkohl mit Rosinen, gewürzt mit Nelken*

55,- (1, 2, 4)

Pierś z kurczaka Janosika

Rolowana pierś z kurczaka w przyprawach zbójceckich podawana z placuszkami ziemniaczanymi stekiem serowym, sosem borowikowym i musem z żurawiny

*Rolled chicken breast in spices
Served with potato pancakes, cheese steak, porcini mushrooms sause and
cranberry mousse*

*Gerollte Hähnchenbrust in Gewürzen
Serviert mit Kartoffelpuffer, Käse Steak, Steinpilzsauce und Cranberry-Mousse*

49,-

(1, 2, 6)

Dania główne

Main courses/Hauptgerichte

Polski Burger Becon

Bułka pszenna przekładana polskim schabowym, piklami z ogórka, beconem, serem wędzonym, orzeźwiona świeżą sałatą, papryczką peperoni, podane z frytkami chłopskimi i dipem z prażonej cebulki

Wheat roll postponed pork chop, cucumber pickles, bacon, smoked cheese invigorated with fresh lettuce, paprika pepperoni, served with chips and dip peasant with roasted onions

Weizenbrötchen verschoben Schweinekotelett, Gurken, Speck, geräucherter Käse gekräftigt mit frischem Salat, Paprika Peperoni, serviert mit Pommes Frites und Dip Bauer mit Röstzwiebeln

(1, 2, 6)

38,-

Kurnikowy luzak

Grillowane udo kurczaka, luzowane od kości, zapieczone farszem bałkańskim i żółtym serem, podawany w towarzystwie sosu ciemnego, kuleczek ziemniaczanych i warzyw ciosanych nad ogniem

Grilled chicken leg without bones, baked with balkan stuffing and cheese. Served with dark sauce, potato balls and vegetables baked over fire

Gegrillte Hähnchenbrust ohne Knochen, gebacken mit Balkanfüllung und Käse. Serviert mit dunkler Sauce, Kartoffelbällchen und über dem Feuer gebackenem Gemüse

(1, 2, 6)

48,-

Poładwica wołowa z rusztu

spoczywająca na wyrazistym sosie z zielonego pieprzu w kompozycji trzech muszkieterów warzywnych i frytkami steak-house aromatyzowana masełkiem czosnkowym

Beef tenderloin grilled with a distinctive green pepper sauce served with peppers, zucchini, onions, sugar pea and steak-house fries

Rinderlende vom Rost mit grüner Pfeffersauce, mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Zuckererbsen und Steak-House Pommes Frites serviert

(1)

71,-

Dania z ryb

Fish dishes/Fischgerichte

Medaliony grillowanego łososa podane na szpinaku w doborowym towarzystwie rózyczek ziemniaczanych i limony

*Grilled salmon medallions served on spinach
handsomely accompanied by potato roses and lime*

*Medaillons vom gegrillten Lachs serviert mit Spinat, in Begleitung von
Kartoffelrosetten und Limone*

(4, 3, 5)

46,-

Dorsz atlantycki Opasany wędzonym łososiem spoczywający w towarzystwie placuszków rosti i świeżej sałaty

Atlantic cod girt fragrant bacon rosti, accompanied by tortillas and fresh lettuce

Dorsch umgürtet duftend Speck Rösti, begleitet von Tortillas und frischem Salat

(4, 3, 5)

43,-

Pstrąg Kłodzki 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)

46,-

Pierogi

Dumplings/Piroggen

Ruskie podawane z okrasą lub gęstą śmietaną

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

*Russische Piroggen
mit Schmalz
oder
Sahne
19,-*

(1, 2, 4)

Z nadzieniem mięsnym, podawane z okrasą i boczkiem

*With meat stuffing,
and bacon*

*Mit Fleischfüllung,
Und Speck
22,-*

(1, 2, 4)

Desery

Desserts/Nachspeisen

Puchar lodów waniliowo bakaliowych podany z prażonymi jabłkami, bitą śmietaną i cynamonem

*Cup of vanilla icecream with dried fruit
Served with roasted apples, whipped cream and cinnamon*

*Eine Tasse Vanilleeis
Serviert mit gerösteten Äpfeln, Schlagsahne und Zimt*

25,-

(4, 2, 5)

Suflet Stradivarius szpikowany gorącą lawą czekolady, sosem waniliowym i posypką pudrową

*Souffle stuffed with hot chocolate lava
Served with vanilla sauce , sprinkled with icing sugar*

*Souffle gefüllt mit heißer Schokolade Lava
Serviert mit Vanillesauce, bestreut mit Puderzucker*

28,-

(1, 2, 4)

Sernik Sobieski z duetem czekoladowym i świeżą miętą

Sobieski cheesecake served with chocolate duo and fresh mint

Sobieski Käsekuchen serviert mit Schokoladen-Duo und frischer Minze

28,-

(1, 2, 4)

Symfonia pralin Wachlarz pralin czekoladowych podanych na łąpku z lawy wulkanicznej w posypce śnieżnej

Chocolate pralines with sweet snow sprinkles.

Schokoladenpralinen mit süßen Schneeflocken.

(1,2,4)

25,-

Menu dla dzieci

Children's menu/Kindermenü

Zupka dla Tygrysa

Rosółek na kurce gotowany podawany z makaronem fantazyjnym

Broth with fancy pasta

Brühe mit ausgefallenen Pasta.

13 zł

Obiadek Kubusia Puchatka

Nugetsy z kurczaka panierowane podawane z frytkami i keczupem

Chicken nuggets served with chips and ketchup

Chicken Nuggets serviert mit Pommes Frites und Ketchup

31 zł

Dorsz panierowany podawany z frytkami i surówką

Cod served with fries and salad

Kabeljau serviert mit Pommes Frites und Salat

35 zł