

Szanowni Goście!

Zapraszam Państwa do kuchni zamkowej, w której przygotowujemy dania z produktów najwyższej jakości, na bazie dawnych receptur.

Inspirują nas tradycyjne smaki lokalnych produktów, a także wspomnienia z domu rodzinnego.

Gotowanie to nasza największa pasja.

Moury Gętołyń



krasieczyn

RESTAURACJA ZAMKOWA

ZAPRASZA CODZIENNIE OD GODZ. 11.00 DO 22.00

The Castle Restaurant is open every day from 11 a.m. to 10 p.m.

Restaurant im Schloss lädt täglich von 11 Uhr bis 22 Uhr ein

KUCHNIA PRZYJMUJE ZAMÓWIENIA NA DANIA GORĄCE DO GODZ. 21.30

Hot meals can be ordered until 9.30 p.m.

Die Letztebestellungen auf heiße Speisen werden bis 21.30 aufgenommen

MINIMALNY CZAS OCZEKIWANIA NA PRZYGOTOWANIE DANIA TRWA OKOŁO 30 MINUT

Minimum waiting time for your order – approx. 30 min.

Die minimale Wartezeit für die Zubereitung eines Gerichts beträgt ca. 30 Minuten

OFERUJEMY PROFESJONALNĄ OBSŁUGĘ PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH, WESEL ORAZ BANKIETÓW

We offer professional services for weddings, parties and banquets

Wir bieten die professionelle Bedienung bei den Gelegenheitsempfängen, Hochzeiten
und Banketten an

Prosimy o poinformowanie kelnera o posiadanych alergiach przy składaniu zamówienia.

**If you suffer from a food allergy or intolerance, please let your waiter
know upon placing your order**

Bitte informieren Sie den Kellner bei der Bestellung über Ihre Allergien

Podkarpackie smaki

SUBCARPATHIAN FLAVOURS
SPEZIALITÄTEN AUS DEM KARPATENVORLAND



WĘDZONA PIERŚ Z GĘSI NA SAŁACIE Z TRUSKAWKAMI I POMARAŃCZĄ

Smoked goose breast on salad with strawberries and orange
Geräucherte Gänsebrust auf Salat mit Erdbeeren und Orange



krasieczyn

Podkarpackie smaki

SUBCARPATHIAN FLAVOURS SPEZIALITÄTEN AUS DEM KARPATENVORLAND

WĘDZONA PIERŚ Z GĘSI NA SAŁACIE Z TRUSKAWKAMI I POMARAŃCZĄ

38,00 zł /40/70 g

Smoked goose breast on salad with strawberries
and orange

Geräucherte Gänsebrust auf Salad mit Erdbeeren
und Orange

ZUPA DWORSKA

32,00 zł /300 ml

Bulion, mięso wołowe, mięso drobiowe, rydze,
podgrzybek, kurka, tymianek, zacierka, włoszczyzna

DWORSKA SOUP

Broth, beef, poultry meat, saffron milk caps, bay bolete,
chanterelle, thyme, egg barley, mirepoix

HOFSUPPE

Bouillon, Rinfleisch, Geflügelfleisch, Reizker,
Maronenpilz, Pfifferling, Thymian, Spätzle, Gemüse



Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality / Spezialität des Küchenchefs

UDZIEC Z JELENIA Z OWOCAMI LEŚNYMI I BLINEM Z KASZY GRYCZANEJ

70,00 zł /120/100/120 g

Haunch of venison with forest fruits
and buckwheat pancake

Hirschkeule mit Waldfrüchten und
Buchweizenpfannkuchen

Sałatki

SALADS / SALATE



SALAŁKA Z PIECZONYM ŁOSOSIEM

Salad with baked salmon

Salat mit gebackenem Lachs



krasieczyn

Sałatki

SALADS / SALATE

SALAŃKA CEZAR Z KURCZAKIEM GRILLOWANYM

35,00 zł /100/80 g

Salata rzymska, grillowany filet z kurczaka, pomidory koktajlowe, grzanka, sos cezar, ser Grana Padano

Caesar salad with grilled chicken
Romaine lettuce, grilled chicken fillet, cherry tomatoes, crouton,
Caesar dressing, Grana Padano cheese

Caesar-Salat mit gegrilltem Hähnchen
Römersalat, gegrillte Hähnchenbrust, Kirschtomaten, Toast,
Caesar-Sauce, Grana-Padano-Käse

SALAŃKA Z MARYNOWANĄ GRUSZKĄ, SEREM PLEŚNIOWYM I ORZECHAMI; SOS MIODOWO-MUSZTARDOWY

34,00 zł /50/80/40/20 g

Salad with pickled pear, blue cheese and nuts;
honey-mustard sauce

Salat mit marinierter Birne, Blauschimmelkäse und Nüssen;
Honig und Senftsauce

SALAŃKA Z PIECZONYM ŁOSOSIEM

42,00 zł /80/100 g

Salata roszponka, melon, purée z mango

Salad with baked salmon
Lamb's lettuce, melon, mango purée

Salat mit gebackenem Lachs
Feldsalat, Melone, Mangopüree



Przekąski zimne

COLD STARTERS / KALTE VORSPEISEN

DEGUSTACYJNA DESKA SERÓW DOJRZEWAJĄCYCH

Cheeseboard

Verkostungs-Platte mit reifenden Käsesorten



krasieczyn

Przekąski zimne

COLD STARTERS / KALTE VORSPEISEN

CARPACCIO Z WOŁOWINY Z RUKOLĄ, KAPARAMI, SEREM GRANA PADANO I GRZANKĄ ZIOŁOWĄ

65,00 zł /120/20/20/10 g

Beef carpaccio with arugula, capers, Grana Padano cheese
and herb toast

Rindercarpaccio mit Rucola, Kapern und Grana Padano Käse, dazu Kräutertoast

ŚLEDŹ NA RAGOUT Z CZERWONEJ CEBULI Z RODZYNKAMI I GRZANKĄ BAZYLIOWĄ

35,00 zł /200/30 g

Herring on red onion ragout with raisins and basil toast

Hering auf rotem Zwiebelragout mit Rosinen und Basilikumtoast

PROZIAKI, MASŁO Z CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM, KONFITURA Z CZARNEJ PORZECZKI

25,00 zł /4 szt./30/30 g

Proziaki (Subcarpathian soda bread), butter with wild garlic,
blackcurrant jam

Sodabrot, Butter mit wildem Knoblauch
und schwarzer Johannisbeermarmelade

DEGUSTACYJNA DESKA SERÓW w towarzystwie miodu z pasieki podkarpackiej (Camembert, Brie, Lazur, Bursztyn) Proziak, orzechy włoskie, winogrona, czosnek niedźwiedzi.

42,00 zł /200 g

Cheeseboard served with honey from a Subcarpathian apiary
(Camembert, Brie, Lazur, Bursztyn)
Proziak (Subcarpathian soda bread), walnuts, grapes, wild garlic.

Eine Verkostungsplatte mit reifenden Käsesorten, serviert mit Honig aus einer Imkerei
in der Region Podkarpacie
(Camembert, Brie, Lazur, Bursztyn)
Proziak (ein Brötchen aus Soda und Mehl) mit Walnüssen, Weintrauben und Bärlauch

Przekąski ciepłe

HOT STARTERS / WARME VORSPEISEN

PIEROGI Z SZARPANĄ GĘSINĄ

Dumplings with pulled goose

Piroggen (Teigtaschen) mit Gänsefleisch



Przekąski ciepłe

HOT STARTERS / WARME VORSPEISEN

RAGOUT Z DZIKA DUSZONE W PIWIE GRODZKIM, PODANE W CIEŚCIE FRANCUSKIM

42,00 zł /200/50 g

Wild boar ragout stewed in Grodzkie beer and served in puff pastry

Ragout vom Wildschwein in regionalem Bier (Grodzkie)
gedünstet und im Blätterteig serviert

PIEROGI Z SZARPANĄ GĘSINĄ PODANE Z SOSEM ŻURAWINOWYM I KARAMELIZOWANĄ JARZĘBINĄ

38,00 zł /6 szt.

Dumplings with pulled goose
served with cranberry sauce and caramelized rowan berries

Pirroggen (Teigtaschen) mit Gänsefleisch serviert mit Preiselbeersauce
und karamellisierten Vogelbeeren



Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality / Spezialität des Küchenchefs

KREWETKI SMAŻONE NA MAŚLE Z BIAŁYM WINEM NA CHUTNEY Z MANGO, PODANE Z ZIOŁOWĄ GRZANKĄ

48,00 zł /100/120/30 g

Shrimp fried in butter with white wine sauce, mango
chutney and herb toast

In Butter gebratene Garnelen mit Weisswein auf Mango-Chutney
und mit Kräutertoast

Zupy

SOUPS / SUPPEN



AKSAMITNY KREM Z BIAŁYCH WARZYW

Velvety cream of white vegetables

Creme aus weißem Gemüse

Zupy

SOUPS / SUPPEN

WYKWINTNY ROSÓŁ WOŁOWO-DROBIOWY Z MAKARONEM

20,00 zł /300 ml

Exquisite beef and chicken broth with noodles
Exquisite Rinder- und Geflügelbrühe mit Nudeln

BARSZCZ CZERWONY NA ZAKWASIE, PALUCH Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z PARMEZANEM

22,00 zł /300 ml

Beet sour borscht, puff pastry stick with parmesan
Rote Rübensuppe mit Blätterteigstange und Parmesan

AKSAMITNY KREM Z BIAŁYCH WARZYW, ŁOSOŚ PIECZONY Z TYMIANKIEM I KOLENDRA, CYGARO Z CIASTA FILO

30,00 zł /300 ml

Velvety cream of white vegetables,
salmon baked with thyme and coriander, filo pastry cigar
Creme aus weißem Gemüse,
gebackener Lachs mit Thymian und Koriander und Filoteig

ŻUR NA WĘDZONCE ZAMKOWEJ PODANY Z JAJKIEM

30,00 zł /300 ml

Sour rye soup with castle's smoked meat, served with an egg
Sauermehlsuppe mit einem geräucherten Speck, serviert mit Ei

SOLANKA

35,00 zł /300 ml

(karkówka wieprzowa, mięso wołowe, cebula, oliwki
zielone, pomidor, kapary, śmietana)

SOLANKA – TRADITIONAL UKRAINIAN SOUP
(pork neck, beef, onions, green olives, tomatoes,
capers, sour cream)

SOLANKA – SUPPE NACH UKRAINISCHER ART
(Schweinekamm und Rindfleisch, Zwiebeln, grüne Oliven,
Tomaten, Kapern und Sauerrahm)

ZUPA CEBULOWA Z GRZANKĄ

20,00 zł /300 ml

Onion soup with toasted bread
Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Dania główne

MAIN COURSES / HAUPTSPEISEN



UDZIEC Z GĘSI W SOSIE PIECZENIOWO-WINNYM

Goose leg in wine-gravy sauce

Gänsekeule in Braten und Weinsauce

Dania główne

MAIN COURSES / HAUPTSPEISEN

GRILLOWANY FILET Z ŁOSOSIA NA RAGOUT ZE SZPINAKU, RYŻ Z TYMIANKIEM

58,00 zł /130/100/150 g

Grilled salmon fillet on spinach ragout, rice with thyme
Gegrilltes Lachsfilet auf Spinatragout, Reis mit Thymian

SANDACZ W SOSIE RAKOWYM PUREE Z MARCHEWKI I ZIEMNIAKÓW, KALAFIOR ROMANESCO, POMIDORKI CHERRY

58,00 zł /130/30/80/80 g

Zander in crayfish sauce, carrot and potato purée,
romanesco, cherry tomatoes
Zander in Flusskrebssauce, Karotten-Kartoffelpüree,
Romanesco-Blumenkohl, Kirschtomaten

UDZIEC Z GĘSI W SOSIE PIECZENIOWO-WINNYM KNEDLE ZE ŚLIWKĄ, BURACZKI DUSZONE Z ROZMARYNEM I ŻURAWINĄ

75,00 zł /180/110/100 g

Goose leg in wine-gravy sauce, dumplings with plum filling,
beetroot stewed with rosemary and cranberries
Gänsekeule in Braten- und Weinsauce, Zwetschenknödel,
Rote-Bete-gedünstet mit Rosmarin und Preiselbeeren

FILET Z KACZKI MARYNOWANY W CYDRZE, JABŁKO KARMELIZOWANE W TRÓJNIAKU, RACUCHY Z BATATÓW, SOS WINNO-BALSAMICZNY

65,00 zł /130/100/100 g

Duck fillet marinated in cider, apple caramelized in three parts mead
(Trójniak), sweet potato pancakes, wine-balsamic sauce
Entenfilet mariniert in Apfelwein, in Honigwein (Trojniak)
karamellisierter Apfel und Batatenpfannkuchen,
Rotwein-Balsamicosauce

**KOTLET SCHABOWY, KAPUSTA Z GRZYBAMI,
ZIEMNIAKI OPIEKANE Z ROZMARYNEM**

45,00 zł /140/150/150 g

Pork chop, cabbage with mushrooms,
potatoes roasted with rosemary
Schweinekotelett, Sauerkraut mit Champignons,
Bratkartoffeln mit Rosmarin

**POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS VIDE,
ZIEMNIAKI GRATIN, BUKIET WARZYW,
SOS DEMI GLACE**

49,00 zł /130/120/100 g

Sous vide pork tenderloin, gratin potatoes, vegetables and demi-glace sauce
Schweinefilet sous vide, gratinierte Kartoffeln, Gemüse,
Demi-Glassesauce

**ROLADKA Z KURCZAKA NA RAGOUT Z KUREK,
KOPYTKA Z MASŁEM, MIX SAŁAT Z POMIDOREM CHERRY
W SOSIE WINEGRET**

45,00 zł /130/120/80 g

Chicken roulade with chanterelle ragout, potato dumplings with butter,
salad greens with cherry tomatoes in vinaigrette sauce
Hähnchenroulade auf Pfifferlingsragout, gebutterte Kopytka
(aus gekochten Kartoffeln, Mehl und Ei hergestellt werden),
gemischter Salat mit Kirschtomaten in Vinaigrette-Sauce

**PIEROGI Z GOLONKI OKRASZONE SKWARKAMI,
KREM CHRZANOWY**

40,00 zł /12 szt.

Ham hock dumplings topped with cracklings, horseradish cream
Piroggen (Teigtaschen) mit Eisbein bestreut mit Grieben
und Meerrettichcreme

Przysmaki wegetariańskie

VEGETARIAN DELICACIES VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

GRILLOWANY SER CAMEMBERT Z ANANSEM I KONFITURĄ Z RÓŻY, GRZANKA ZIOŁOWA 35,00 zł /120/80/30 g

Grilled camembert with pineapple and rose jam, herb toast
Gegrillter Camembert mit Ananas und Rosenmarmelade, Kräutertoast

NALEŚNIKI Z SEREM, KARMELIZOWANYM FILETEM POMARAŃCZY I SOSEM POMARAŃCZOWYM 35,00 zł /250 g

Quark pancakes with caramelized orange fillet and orange sauce
Pfannkuchen mit Käse, karamellisierten Orangestückchen und Orangesauce

GOŁĄBKI Z TARTYMI ZIEMNIAKAMI OKRASZONE CEBULKĄ I ŚMIETANĄ 37,00 zł /400 g

Cabbage rolls with grated potatoes sprinkled with onion and sour cream
Weißkohlrouladen mit Kartoffelbrei und mit Zwiebeln und Sauerrahm

PIEROGI Z ZIEMNIAKAMI I SEREM 32,00 zł /12 szt.

Traditional Polish dumplings filled with potatoes and quark
Traditionelle polnische Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Quark

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI 37,00 zł /12 szt.

Dumplings with cabbage and mushrooms
Pirrogen (Teigtaschen) mit Kraut und Pilzen

TAGLIATELLE Z BOROWIKAMI I ESENCJĄ TRUFLOWĄ 38,00 zł /300 g

Tagliatelle with porcini mushrooms and truffle essence
Tiagliatelle mit Steinpilzen und Trüffleessenz



Dania dla dzieci

MEALS FOR CHILDREN
GERICHTE FÜR KINDER



ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM

12,00 zł /200 ml

Tomato soup with noodles
Tomatensuppe mit Nudeln

ROSOLEK Z MAKARONEM I MARCHEWKĄ

12,00 zł /200 ml

Broth with noodles and carrots
Hausbrühe mit Nudeln und Karotten

NALEŚNIKI Z KREMEM CZEKOLADOWYM, OWOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ

20,00 zł /110 g

Pancakes with chocolate cream, fruit and whipped cream
Pfannkuchen mit Schokoladencreme, Obst und Schlagsahne

MAKARON SPAGHETTI Z SOSEM BOLOGNESE

27,00 zł /200 g

Spaghetti with bolognese sauce
Spaghetti Bolognese

CHRUPIĄCE FILECIKI DROBIOWE, FRYTKI, SURÓWKA Z MARCHWI I JABŁKA

27,00 zł /90/100/100 g

Crispy chicken fillets, fries, carrot and apple salad
Knusprige Geflügelfilets mit Pommes frites,
Karotten-Apfelrohkosteller

PUCHAREK LODOWY Z BITĄ ŚMIETANĄ I CZEKOLADOWYM MOTYLKIEM

15,00 zł /60 g

Ice cream cup with whipped cream and chocolate butterfly
Eisbecher mit Schlagsahne und Schokoladenschmetterling



Desery

DESSERTS / DESSERTS

PUCHAR LODÓW WANILIOWYCH, MAKARONIKI, GORĄCE MALINY

28,00 zł / 120/30 g

Vanilla ice cream cup, macaroons, hot raspberries

Vanilleeisbecher, Makaronen, heiße Himbeeren

SERNIK Z GORĄCĄ KONFITURĄ Z CZARNEJ PORZECZKI

28,00 zł / 170 g

Cheesecake with hot blackcurrant preserve

Käsekuchen mit heisser Konfitüre aus schwarzen Johannisbeeren

GORĄCA SZARLOTKA PACHNĄCA CYNAMONEM PODANA Z GAŁKĄ LODÓW I WIŚNIAMI Z IMBIREM

25,00 zł / 170 g

Hot apple pie scented with cinnamon served with a scoop of ice cream and cherries with ginger

Heißer Apfelkuchen mit Zimt, serviert mit einer Kugel Eis

und Kirschen mit Ingwer

DESER Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ Z MALINAMI I AKSAMITNYM SOSEM PISTACJOWYM

32,00 zł / 150 g

White chocolate dessert with raspberries and velvety pistachio sauce

Dessert aus weißer Schokolade mit Himbeeren und Pistaziensauce

PARFAIT Z BIAŁĄ I CIEMNEJ CZEKOLADĄ Z GORĄCYMI MALINAMI

35,00 zł / 100/80 g

White and dark chocolate parfait with hot raspberries

Parfait aus weißer und schwarzer Schokolade mit heißen Himbeeren

Dodatki na życzenie

SIDE ORDERS (ON REQUEST) ZUTATEN AUF DEM WUNSCH

MIX SAŁAT Z POMIDOREM I OGÓRKIEM W SOSIE WINEGRET

8,00 zł / 100 g

Salad greens with tomato, cucumber
and vinaigrette sauce

Salatmischung mit Tomate und Gurke
mit Vinaigrette-Sauce

SURÓWKA Z MARCHWI I BRZOSKWINI

8,00 zł / 120 g

Carrot and peach salad

Karottensalat mit Pfirsich

SURÓWKA Z SELERA

8,00 zł / 150 g

Celery salad

Selleriesalat

BURACZKI KARMELIZOWANE W MIODZIE

8,00 zł / 120 g

Beetroots caramelised in honey

In Honig karamellisierte Rüben

OGÓRKI KISZONE

8,00 zł / 150 g

Pickled cucumbers

Eingelegte Gurken

SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY

8,00 zł / 100 g

Sauerkraut salad

Sauerkrautsalat

BUKIET WARZYW NA PARZE Z MASŁEM I PRAŻONYM SŁONECZNIKIEM

10,00 zł / 200 g

Steamed vegetables with butter and roasted
sunflower seeds

Gedämpftes Gemüse mit Butter und gerösteten
Sonnenblumenkernen

ZIEMNIAKI GOTOWANE

8,00 zł / 150 g

Boiled potatoes

Gekochte Kartoffeln

ZIEMNIAKI OPIEKANE W ZIOŁACH

8,00 zł / 150 g

Herb-roasted potatoes

Gebackene Kartoffeln mit Kräuter

FRYTKI

10,00 zł / 150 g

Fries

Pommes frites

KOPYTKA DOMOWE

10,00 zł / 150 g

Home-made potato dumplings

Kartoffelklößen

KASZA GRYCZANA

8,00 zł / 150 g

Buckwheat kasha

Buchweizengrütze

RYŻ

8,00 zł / 150 g

Rice

Reis

Napoje zimne

COLD BEVERAGES / KALTE GETRÄNKE

COCA COLA ZERO

COCA COLA ZUCKERFREI

10,00 zł / 0,25 l

COCA COLA

10,00 zł / 0,25 l

FANTA

10,00 zł / 0,25 l

SPRITE

10,00 zł / 0,25 l

TONIC KINLEY

10,00 zł / 0,25 l

WODA MINERALNA

MINERAL WATER / MINERALWASSER

8,00 zł / 0,30 l

FUZE TEA

10,00 zł / 0,25 l

Soki CAPPY

JUICE / SÄFTE

GREJPFROUTOWY

Grapefruit / Grapefruitsaft

10,00 zł / 0,25 l

JABŁKOWY

Apple / Apfelsaft

10,00 zł / 0,25 l

POMARAŃCZOWY

Orange / Orangensaft

10,00 zł / 0,25 l

Napoje gorące

HOT BEVERAGES / HEISSE GETRÄNKE

KAWA ESPRESSO Coffee Espresso / Kaffee Espresso	13,00 zł
---	----------

KAWA ESPRESSO MACCHIATO Coffee Macchiato / Kaffee Macchiato	14,00 zł
---	----------

KAWA ESPRESSO DOPPIO Coffee Doppio / Kaffee Doppio	16,00 zł
--	----------

KAWA AMERICANO Coffee Americano / Kaffee Americano	12,00 zł
--	----------

KAWA CAPPUCCINO Coffee Cappuccino / Kaffee Cappuccino	15,00 zł
---	----------

KAWA LATTE Coffee Latte / Kaffee Latte	15,00 zł
--	----------

CZEKOLADA Chocolate / Schokolade	15,00 zł
--	----------

KAWA KAPITAŃSKA (RUM, ADWOKAT) Captain's Coffee (Rum and Advocaat) Kaffee mit Rum und Eierlikör	25,00 zł
--	----------

KAWA PO IRLANDZKU (WHISKEY, BITA ŚMIETANA) Irish Coffee (Whiskey and whipped cream) Irish Kaffee (Whiskey, Schlagsahne)	25,00 zł
--	----------

SYROP DO KAWY 2 cl (ORZECHOWY, MIGDAŁOWY) Coffee syrup 2 cl (nut, almond) Kaffeisirup (Mandel und Nuss)	3,00 zł
--	---------

Herbaty

TEA / TEES

GRAND PACK – SASZETKA
DO IMBRYCZKA
15,00 zł

PYRA PACK – SASZETKA
PIRAMIDKA
12,00 zł

HERBATA Z MALINAMI
I POMARAŃCZĄ
Raspberry and orange tea
Tee mit Erdbeeren und Orangen
20 zł

HERBATA Z ROZMARYNEM
I GREJPFRUTEM
Rosemary and grapefruit tea
Tee mit Rosmarin und Grapefruit
20 zł

Herbaty sypane

LOOSE LEAF TEA / TEES

Dzbanek **15,00 zł**
Pitcher / Teekanne
HERBATY ZIELONE
GREEN TEA / GRÜNE TEES
Sencha Senpai
Grün Matinee
Casablanca mint

Dzbanek **15,00 zł**
Pitcher / Teekanne
NAPAR OWOCOWY
FRUIT INFUSION – HEISSER FRUCHTENAUFGUSS
Red fruit Flash
Sweet November

APERITIF / APERITIFS

CAMPARI	20,00 zł / 4 cl
MARTINI DRY	20,00 zł / 10 cl
MARTINI BIANCO	20,00 zł / 10 cl
MARTINI ROSSO	20,00 zł / 10 cl

KOKTAJLE ALKOHOLOWE / COCKTAILS MIT ALKOHOL

TEQUILA SUNRISE 30,00 zł

Tequila 5 cl, grenadine 1,5 cl,
sok pomarańczowy 10 cl (orange juice,
Orangesaft)

MARTINI COCKTAIL 30,00 zł

Gin 5 cl, Martini Dry 5 cl

AMERICANO 30,00 zł

Martini Rosso 5 cl, Campari 5 cl, woda sodowa
(Soda water, Sodawasser) 10 cl

WHITE RUSSIAN 30,00 zł

Wódka 5 cl (Vodka), Kahlua 2,5 cl,
śmietanka (cream, Schlagsahne) 2,5 cl

MARGARITA 30,00 zł

Tequila 4,5 cl, Cointreau 3 cl, sok z limonki
(lime juice, Limonensaft) 1,5 cl

PIWO / BEER / BIER

BROWAR GRODZKI PRZEMYSŁ	20,00 zł / 0,5 l
CARLSBERG KEG	16,00 zł / 0,5 l
	13,00 zł / 0,33 l
DUCH SANU	20,00 zł / 0,5 l
KASZTELAN	15,00 zł / 0,5 l
KSIĄŻ	13,00 zł / 0,5 l
ŻYWIEC	13,00 zł / 0,5 l
PIWO BEZALKOHOLOWE	15,00 zł / 0,5 l
Non-alcoholic beer	
Alkoholfreies Bier	

DRINKI / LONG DRINKS

CUBA LIBRE 25,00 zł

Rum 5 cl
Coca-Cola 12 cl
Sok z limonki 1 cl
(lime juice, Limonensaft)

BLUE HAWAIIAN 25,00 zł

Rum 2,5 cl, Malibu 5 cl, Blue Curacao 1,5 cl
sok ananasowy 5 cl (pineapple juice, Ananassaft)

APEROL SPRITZ 35,00 zł

Prosecco 12 cl
Aperol 6 cl
Woda gazowana 3 cl
(Sparkling water, Mineralwasser mit Kohlensäure)
Plaster pomarańczy
(slice of orange, Orangenscheibe)

TOM COLLINS 20,00 zł

Gin 5 cl, syrop cukrowy
(sugar syrup, Zuckersirup) 0,5 cl
woda sodowa (Soda water, Sodawasser),
sok z cytryny (lemon juice, Zitronensaft) 1,5 cl

MIODY PITNE MEAD / HONIGWEINE

Półtorak	75 cl 80,-
One and half parts mead	
Półtorak	15 cl 25,-
One and a half parts mead	
Dwójniak	75 cl 70,-
Two parts mead	
Dwójniak	15 cl 20,-
Two parts mead	
Trójniak	75 cl 60,-
Three parts mead	
Trójniak	15 cl 18,-
Three parts mead	
Grzaniec	15 cl 25,-
Mulled wine / Glühwein	

LIKIERY I KREMY Liqueurs and creams / Liköre und Cremes

Cointreau	4 cl 20,-
Triple sec – Curacao	4 cl 20,-
Kahlua	4 cl 20,-
Malibu	4 cl 20,-
Advocaat	4 cl 20,-
Jägermeister	4 cl 20,-
Amaretto	4 cl 20,-

RUM & GIN

Bacardi	4 cl 20,-
Gordon's	4 cl 15,-
Seagram's Extra Dry	4 cl 15,-

WHISKY

Johnnie Walker Black Label	4 cl 30,-
Johnnie Walker Red Label	4 cl 25,-
Ballantine's	4 cl 20,-
Jim Bim	4 cl 20,-
Jack Daniel's	4 cl 25,-
Chivas Regal	4 cl 20,-

WÓDKA Vodka / Wodka

Absolut	4 cl 23,-
Finlandia	4 cl 23,-
Wyborowa	4 cl 18,-
Bols	4 cl 18,-
Sobieski	4 cl 18,-
Tequila Gold	4 cl 23,-
Żubrówka	4 cl 18,-
Gorzka Żołądkowa	4 cl 18,-
Wiśniówka	4 cl 18,-

KONIAK&BRANDY Cognac&brandy / Kognak&Brandy

Martell V.S.O.P.	4 cl 34,-
Martell V.S.	4 cl 25,-
METAXA 7*	4 cl 36,-
METAXA 5*	4 cl 30,-
Stock	4 cl 20,-

