



Menu

Kuchnia inspirowana historią.

...Cuisine inspired by history

Prosta karta, dania inspirowane stolicą Dolnego Śląska i starannie dobrane składniki pochodzące od dolnośląskich producentów to nasz przepis na Państwa wyjątkowy czas spędzony w naszej restauracji.



smacznybigos

*W przypadku rezerwacji liczących 10 osób lub więcej do rachunku doliczamy 10% serwisu kelnerskiego

*For reservations of 10 people or more, we add 10% of waiter service to the bill

*Bei Reservierungen ab 10 Personen berechnen wir 10 % des Kellnerservices

NALEWKI WROCLAWSKIEJ / WROCLAWSKA'S HOMEMADE SPIRITS / BRESLAUER SCHNAPS



SKRZYNIA WROCLAWSKIEJ (4 x 40 ml)

THE WROCLAWSKA'S CHEST / DIE WROCLAWSKA-KISTE

nalewki: cytrynowa, dereniowa, szarlotka, niespodzianka
schnapps: lemon, dogwood, apple pie, surprise
Schnaps: Zitrone, Hartriegel, Apfelkuchen, Überraschung
50 zł

SKRZYNIA DLA ODWAŻNYCH (4 x 40 ml)



A CHEST FOR THE BRAVE / EINE TRUHE FÜR DIE MUTIGEN

nalewki: chrzanowa, cebulowa, burakowa, niespodzianka
schnapps: horseradish, onion, beetroot, surprise
Schnaps: Meerrettich, Zwiebel, Rote Beete, Überraschung
50 zł

SKRZYNIA PO POLSKU (4 x 40 ml)



A CHEST IN POLISH STYLE / EINE POLNISCHE KISTE

nalewki: ogórkowa, malinowa, wiśniowa, niespodzianka
schnapps: cucumber, raspberry, cherry, surprise
Schnaps: Gurke, Himbeere, Kirsche, Überraschung
50 zł

O więcej smaków naszych nalewek zapytaj obsługę.

Ask the staff for more flavors of our homemade liquers.

Fragen Sie das Personal nach weiteren Geschmacksrichtungen unserer Schnaps.

NASZA SPIŻARNIA

Wszystkie wyroby prezentowane poniżej są robione przez naszych kucharzy. Kielbasy, szynki, pasztety, przetwory, smalec oraz nasze słynne już nalewki! Oferta kiełbas, szynki i pasztetów w linku poniżej.

OUR PANTRY

All products presented below are made by our chefs. Sausages, hams, pâtés, preserves, lard and our famous liqueurs! Offer of sausages, hams and pates in the link below.

UNSERE SPEISEKAMMER

Alle unten vorgestellten Produkte werden von unseren Köchen hergestellt. Würste, Schinken, Pasteten, Eingemachtes, Schmalz und unsere berühmten Liköre! Angebot an Würsten, Schinken und Pasteten im unten stehenden Link.

www.wroclawskikredens.pl

NASZE WYROBY / OUR PRODUCTS / UNSERE PRODUKTE

DESKA LOKALNYCH SERÓW RZEMIEŚLNICZYCH 300 g / 150 g BOARD OF LOCAL CRAFT CHEESE / BRETT MIT LOKALER CRAFT-KÄSE

Selekcja lokalnych serów, pieczywo, żurawina, owoce
Selection of local cheeses, bread, cranberries, fruit
Auswahl an lokalen Käsesorten, Brot, Preiselbeeren und Obst
idealne na 2/3 osoby/perfect for 2/3 people/perfekt für 2/3 Personen
98 zł

DESKA PIWNA „WROCŁAWSKIEJ” [480/150g]

„WROCŁAWSKA” BEER BOARD / BRESLAUER BIERBRETT

Wyroby „Wrocławskiej” mięsa i kiełbasy z własnej wędzarni, smalec, domowe ogórki kiszzone, papryka marynowana, musztarda, chrzan, pieczywo „Włocławska” meat and sausage products from its own smokehouse, lard, homemade pickled cucumbers, pickled peppers, mustard, horseradish, bread „Włocławska” Fleisch und Wurstwaren aus eigener Räucherei, Schmalz, hausgemachte eingelegte Gurken, eingelegte Paprika, Senf, Meerrettich, Brot idealne na 2/3 osoby/perfect for 2/3 people/perfekt für 2/3 Personen
98 zł

KIEŁBASA „DUMNY HENRYK” [400g /50g]

SAUSAGE “PROUD HENRY” / WURST „STOLZER HEINRICH”

Biała, pieczona kiełbasa, która musiała mieć określoną długość 42 cm. Potrawę najczęściej podawano w karnawale z pieczywem i sosem polskim „szarym”. Nazwa tak przyrządzonej kiełbasy miała nawiązywać do księcia Henryka Pruskiego [1726-1802].

A white, baked sausage that had to be a certain length of 42 cm. The dish was most often served during the carnival with bread and Polish “gray” sauce. The name of the sausage prepared in this way was supposed to refer to Prince Henry of Prussia

Eine weiße, gebackene Wurst, die eine bestimmte Länge von 42 cm haben musste. Das Gericht wurde am häufigsten während des Karnevals mit Brot und polnischer „grauer” Soße serviert. Der Name der so zubereiteten Wurst sollte sich auf Prinz Heinrich von Preußen beziehen

42 zł



Do tego dania najlepsza jest.. for this dish, it is best, Für dieses Gericht ist es am besten [Breslauer Kummel](#)
[12 zł / 40 ml](#)

PRYZYSTAWKI / STARTERS / VORSPEISEN

KASZANKA Z PIECA [200g/100g]

BLACK PUDDING FROM OVEN / BLUTWURST AUS DEM OFEN

Kaszanka, kapusta kiszona, cebula, smalec, kminek, przyprawy, musztarda,
pieczywo

Krupniok, sauerkraut, onion, lard, cumin, spices, mustard, bread
Krupniok, Sauerkraut, Zwiebeln, Schmalz, Kreuzkümmel, Gewürze, Senf, Brot
35 zł

WROCLAWSKI TATAR ZE ŚLEDZIA „HEKELE” [70g/80g]

WROCLAW HERRING TARTARE “HEKELE” / BRESLAUER TATAR MIT HERING
„HÄCKERLE”

śledź marynowany w cytrusach, kiszony ogórek, cebula czerwona i biała,
musztarda, jajko, kiszona czerwona kapusta, pietruszka, chips z boczku,
pieczywo

herring marinated in citrus, pickled cucumber, red and white onion,
mustard, hard-boiled egg, sour red cabbage, parsley leaves, bacon chip,
bread

Hering mariniert in Zitrusfruchten, Petersilie, Sauergurke, rote und
weiße Zwiebel, Senf, Ei, saurer Rotkohl, Speckchips, Brot

37 zł

Do tego dania najlepsza jest.. for this dish, it is best, Für dieses Gericht ist es am besten Baczewski Wódka
12 zł / 40 ml

TATAR WOŁOWY [100g/50g]

BEEF TARTARE / RINDERTATAR

wołowina, cebula, ogórek kiszony, musztarda, grzyby marynowane, anchois,
kapary, pieprz zielony, pieczywo

raw beef, onion, pickled cucumber, mustard, marinated mushrooms, anchovy,
capers, green pepper, bread
Rinderfleisch, Zwiebel, Sauergurke, Senf, grüner Pfeffer, marinierte Pilzen,
Anchovis, Kapern, Brot

45 zł

Do tego dania najlepsza jest.. for this dish, it is best, Für dieses Gericht ist es am besten Orkiszowa
12 zł / 40 ml

WELH RAREBIT [90g/100g]

WELH RAREBIT/WELH RAREBIT

Ser cheddar, grzanki, musztarda francuska, pieprz cayenne, masło
Cheddar cheese, croutons, French mustard, cayenne pepper, butter
Cheddar-Käse, Croutons, französischer Senf, Cayennepfeffer, Butter

34 zł



ZUPY / SOUPS / SUPPEN



ŻUREK WROCŁAWSKI W CHLEBIE (300g)

WROCLAVIAN SOUR RYE SOUP IN BREAD / WROCLAW ZUREK IM BROT

naturalny zakwas, biała kiełbasa, boczek wędzony, jajko, grzyby, czosnek
natural sourdough, white sausage, smoked bacon, egg, mushrooms, garlic
Natursauerteig, Weißwurst, Räucherspeck, Ei, Pilzen, Knoblauch

36 zł



BARSZCZ CZERWONY Z KROKIETEM (300ml/140g)

RED BORST WITH CROQUETT / ROTER BORST MIT KROKETT

Naturalny zakwas buraczany, buraki, włoszczyzna, krokiet (kapusta lub
mięso), czosnek, masło,
Natural beet leaven, beets, vegetables, croquette (cabbage or meat), garlic,
butter,

Natürlicher Rübensauerteig, Rüben, Gemüse, Kroketten (Kohl oder Fleisch),
Knoblauch, Butter,

29 zł



ZUPA Z RAKÓW (200g/50g)

CRAYFISH SOUP / FLUSSKREBSSUPPE

rak, szyki rakowe, seler naciowy, marchew, pomidor, masło czosnkowe, grzanki,
żółtko, włoszczyzna

crayfish, crayfish tails, celery, tomatoes, garlic butter, vegetables,
wholemeal and wheat croutons, egg yolk

Flusskrebbs, Flusskrebbsfleisch, Sellerie, Tomaten, Knoblauchbutter, Suppengrün,
Volkornbrot, Kräutercroutons, Eigelb, Gemüse

39 zł

FLAKI WROCŁAWSKIE (300g)

SOUP TRIPE / SUPPE KALDAUEN

Flaki cielęce, czosnek, włoszczyzna, imbir, cebula, mąką pszenna, pieczywo
Veal tripe, garlic, vegetables, ginger, onion, wheat flour and bread
Kalbskutteln, Knoblauch, Gemüse, Ingwer, Zwiebel, Weizenmehl und Brot

29 zł

ZUPA DNIA (300g)

SOUP OF THE DAY / SUPPE DES TAGES

Proszę zapytać obsługę o dzisiejszą zupę / Please ask Your waiter about today's
soup / Bitte fragen Sie den Service nach der verfügbaren Suppe

25 zł

SALATKI / SALADS / SALATE

Z SEREM CAMEMBERT I ŚWIEŻYMI OWOCAMI (300g)

WITH CAMEMBERT CHEESE AND FRESH FRUIT / MIT CAMEMBERTKASE UND FRISCHEM OBST

ser camembert, świeże owoce, mix sałat, sos miodowo-musztardowy,
camembert cheese, seasonal fruit, mix of salads, honey-mustard sauce
Camembertkäse, saisonales Obst, mix Salat, Honig-Senf-Sause

32 zł



Z INDYKIEM I WARZYWAMI (300g)

WITH TURKEY AND VEGETABLES / MIT TRUTHAHN UND GEMÜSE

Grillowana pierś z indyka, przyprawy, mix sałat, oliwki, sos winegret,
pomidory, papryka, ogórek,
Grilled turkey breast, spices, salad mix, olives, vinaigrette sauce, tomatoes,
pepper, cucumber,
Gegrillte Putenbrust, Gewürze, Salatmix, Oliven, Vinaigrettesauce, Tomaten,
Paprika, Gurke,

42 zł



PIEROGI RĘCZNIE ROBIONE / HOMEMADE "PIEROGI" / HANDGEMACHTE „PIROGGEN”



 UKRAIŃSKIE (300g) 5 szt / 5 pcs

“UKRAINIAN PIEROGI” / UKRAINISCH PIRROGEN

twaróg sudecki, ziemniaki, cebula, kwaśna śmietana, omasta
Local cottage cheese, potatoes, onion, sour cream, pork scratching
Lokal Quark, Kartoffeln, Zwiebel, saure Sahne, Fett

36 zł

ZE ŚLEDZIEM (300g) 5 szt / 5 pcs

WITH HERRING / MIT HERING

śledź, szpinak, cebula, czosnek, jajko, pietruszka, koperek, kwaśna
śmietana, masło,
herring, spinach, onion, garlic, egg, parsley, dill, sour cream, butter,
Hering, Spinat, Zwiebel, Knoblauch, Ei, Petersilie, Dill, Sauerrahm, Butter,

38 zł

SEZONOWE (300g) 5 szt / 5 pcs

SEASONAL / SAISON

Zapytaj obsługę o dostępne aktualnie pierogi
Please ask Your waiter about available kind of pierogi
Bitte fragen Sie den Service nach der verfügbaren „Piroggen”

36 zł

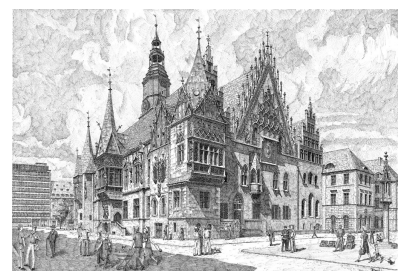
PÓŁMISEK PIEROGÓW (700g) 12 szt / 12 pcs

PIEROGUE PLATE / PIEROGUE PLATTE

pierogi ukraińskie, pierogi z kaczką, pierogi sezonowe, omasta, kwaśna
śmietana

Ukrainian dumplings, duck dumplings, seasonal dumplings, oatmeal, sour cream
Ukrainian Pirrogen, Mit Ente Pirrogen, Saison Pirrogen, saure Sahne, Fett

87 zł



DANIA GŁÓWNE / MAIN MEALS / HAUPTSPEISEN

(wszystkie dania przygotowujemy na bieżąco, czas oczekiwania na dania główne to ok. 30 minut / we prepare all dishes from scratch, the waiting time for main dish is approx. / Wir bereiten alle Gerichte laufend zu, die Wartezeit für Hauptgerichte beträgt ca.

30 min

BIGOS WROCŁAWSKI (300g)

WROCLAW BIGOS / BRESLAUER ROTKRAUT

czerwona kapusta, wieprzowina, wołowina, cielęcina, rodzynki, jabłka,
czerwone wino, goździki, cynamon, przyprawy, pieczywo pszenne
red cabbage, beef, pork, veal, raisins, apples, red wine, cloves,
cinnamon, spices, wheat bread

Rotkohl, drei Fleischsorten, Rosinen, Äpfel, Rotwein, Nelken, Zimt, Gewürze
Weizenbaguette

39 zł

BIGOS STAROPOLSKI (320g)

OLD POLISH BIGOS / ALTPOLNISCHER BIGOS

kiszona kapusta, wieprzowina, wołowina, cielęcina, śliwki, miód, grzyby
sour cabbage, beef, pork, veal, plums, honey, mushrooms
Sauerkraut, drei Fleischsorten, Pflaumen, Honig, Pilzen

39 zł

GOLONKO WROCŁAWSKIEJ (1000g/250g/200g)

KNUCKLE / KNÖCHEL

Pieczona golonka marynowana w piwie, miodzie, warzywach i świeżych ziołach,
ziemniaki po staropolsku, chrzan, musztarda piwna

Baked pork knuckle marinated in beer, honey, vegetables and fresh herbs, old
Polish potatoes, horseradish, beer mustard

Gebackene Schweinshaxe mariniert in Bier, Honig, Gemüse und frischen Kräutern,
altpolnische Kartoffeln, Meerrettich, Biersenf

74 zł

Najlepiej z kapusta szmurowaną, Preferably with cabbage, Am liebsten mit
Eintopf Kohl - 12 zł

Do tego dania najlepsza jest.. for this dish, it is best, Für dieses Gericht ist es am besten Breslauer Kummel
10 zł / 40 ml

STROGONOV Z SARNINY (280g/160g)

VANISON STROGANOFF / WILD-STROGANOFF

Udziec z sarniny, podgrzybek, cebula, marchew, papryka, ogórek kiszony, pomidor
suszony, czosnek, estragon, rozmaryn, kluski śląskie

Leg of venison, mushroom, onion, carrot, pepper, pickled cucumber, dried
tomato, garlic, tarragon, rosemary, Silesian dumplings

Rehkeule, Pilze, Zwiebel, Karotte, Paprika, eingelegte Gurke, getrocknete
Tomate, Knoblauch, Estragon, Rosmarin, Schlesische Knödel

62 zł

Najlepiej z buraczkami, Preferably with beetroot, Am liebsten mit roter Bete -
12 zł

SANDACZ PO POLSKU (120g/200g)

POLISH ZANDERCH / POLNISCHER ZANDERCH

Sandacz, ziemniaki, seler nać, marchewka, cebula, czosnek, wino białe, masło
Zander, potatoes, celery, carrots, onion, garlic, white wine, butter
Zander, Kartoffeln, Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Knoblauch, Weißwein, Butter

52 zł

PÓŁMISEK WROCŁAWSKIEJ (750g/750g)

WROCLAWSKA'S PLATE / WROCLAWSKA'S PLATTE

żeberka marynowane w BBQ, krupnioki po wrocławsku, grillowana pierś indycza,
kluski wrocławskie, ziemniaki po staropolsku, kapusta szmurowana, surówka z
kapusty białej, sałatka z warzyw ogrodowych, chrzan, sos pieczeniowy
ribs marinated in BBQ, krupnioki in Wrocław style, grilled turkey breast,
Wroclavian dumplings, old-polish potatoes, with cabbage, white cabbage salad,
garden vegetables salad, horseradish, meat sauce
Eingelegte Rippen, Krupnioki im Breslauer Stil, gegrillte Putenbrust,
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Gewürzen, Breslauer Klöße, Rote Bete, Eintopf
Kohl, Salatmischung, Meerrettich, Fleischsoße

129 zł / idealne na 2/3 osoby

Do tego dania najlepsza jest.. for this dish, it is best, Für dieses Gericht ist es am besten Breslauer Kummel
22 zł / 40 ml x 2

GRILLOWANY STEK Z POŁĘDWICY (220g/250g)

BEEF STEAK / STEAK VOM GRILL

połędwica wołowa, masło czosnkowe, ziemniak zapiekany w foli,
sirloin steak, garlic butter, potato baked in foil,
Lendunstück, Knoblauchbutter, in Folie gebackene Kartoffeln,

125 zł

Najlepiej z sałatką z ogrodowych warzyw, Best with a salad of garden
vegetables, Am besten mit einem Salat aus Gartengemüse - 12 zł

Do tego dania najlepsza jest.. for this dish, it is best, Für dieses Gericht ist es am besten Kieliszek Wina Rondo
12 cl - 20 zł

ROLADA ŚLĄSKA (150g/160g)

SILESIAN ROLL / SCHLESISCHE ROULADE

wołowina, ogórek kiszony, boczek, cebula, musztarda, kluski śląskie
beef, bacon, pickled cucumber, onion, mustard, silesian dumplings
Rindfleisch, Gurke, Speck, Zwiebel, Senf, schlesische Klöße

68 zł

Najlepiej z modrą kapustą, Preferably with red cabbage, Am liebsten mit Rotkohl
- 12 zł



ŻEBERKO WĘDZONE I MARYNOWANE W BBQ (200g/220g)

SMOKED AND MARINATED RIBS IN BBQ / GERÄUCHERTE UND MARINIERTER RIPPEN IM BBQ
zeberka wieprzowe marynowane w miodowej marynacie BBQ, ziemniak zapiekany w
foli, sos BBQ

pork rib marinated in honey BBQ, potato baked in foil, BBQ sauce
Schweinerippchen, Honig, BBQ-Marinade, in Folie gebackene Kartoffel, BBQsoße

57 zł

Najlepiej z surówką z białej kapusty, Best with white cabbage salad, Am besten
mit Weißkrautsalat - 12 zł

+ Kufel piwa Kozel, A pint of Kozel beer, Ein Pint Kozel-Bier za 12 zł

PSTRĄG KŁODZKI Z MIGDAŁAMI (1szt/220g)

KŁODZKO TROUT WITH ALMONDS / KŁODZKO FORELLE IN MANDELN
pstrąg kłodzki, pietruszka, koperek, migdały, pieprz cytrynowy,
ziemniaki z koperkiem,

local trout, parsley, dill, almonds, lemon pepper, potatoes with dill,
Glatzer Forelle, Petersilie, Dill, Mandeln, Kartoffeln, Zitronenpfeffer,

46 zł

Najlepiej z sałatką z ogrodowych warzyw, Best with a salad of garden
vegetables, Am besten mit einem Salat aus Gartengemüse - 12 zł

ŚLĄSKIE NIEBO (160g/220g)

SILESIAN HEAVEN / SCHLESISCHES HIMMELREICH

schab, boczek, sos z suszonej śliwki, moreli, jabłek, goździków i migdałów,
kluski wrocławskie

pork loin, bacon, dried plum, apricot, apple, cloves and almond sauce,
wroclavian dumplings

Schweinerücken, Speck, getrocknete Pflaume, Aprikose, Apfel, Nelken und
Mandelsauce, Breslauer Klöße

59 zł

Zalecamy z Breslauer Kummel/Wir empfehlen mit Breslauer Kummel/We recommend with
Breslauer Kummel / 12 zł / 40 ml

TRADYCYJNY SCHABOWY WROCŁAWSKIEJ (220g/320g)

WROCŁAWSKA'S BREADED PORK LOIN / WROCŁAWSKA'S SCHWEINSKOTLETT

wieprzowina, ziemniaki z koperkiem,

pork loin, potatoes with dill,

Schweinefleisch, Kartoffeln mit Dill,

47 zł

Najlepiej z mizerią, Best with cucumber salad, Am besten mit Gurkensalat - 12 zł

+ Kufel piwa Kozel, A pint of Kozel beer, Ein Pint Kozel-Bier za 12 zł



PLACKI ZIEMNIACZANE Z GULASZEM WOŁOWYM [150g/250g]

POTATO PANCAKES WITH BEEF STEW / KARTOFFELPUFFER MIT RINDGULASCH

placki ziemniaczane, gulasz wołowy, papryka, włośzczyzna, kwaśna śmietana,
natka pietruszki

potato pancakes, beef stew, bell pepper, vegetables, sour cream, parsley leaves

Kartoffelpuffer mit Rindergulasch, Paprika, Gemuse, sauer Sahne, Petersilie

49 zł

MAKARON ZE SZPINAKIEM I SEREM GORGONZOLA [120/150g]

WITH SPINACH AND GORGONZOLA CHEESE / MIT SPINAT UND GORGONZOLA-KÄSE

makaron z jaj od kury zielononóżki, szpinak, śmietana, czosnek, słonecznik, ser
gorgonzola, pomidory

Homemade pasta made of greenlegged hen eggs, spinach, cream, garlic, sunflower
seeds, gorgonzola cheese, tomaten

Pasta aus Eiern von Grünfüßler-Hühnern, Spinat, Sahne, Knoblauch, Sonnenblume,
Gorgonzola, Tomaten

43 zł

SURÓWKI / SALADS / SALATE

MIZERIA / CUCUMBER SALAD / GURKEN SALAT - 12 ZŁ - 150 g

Z OGRODOWYCH WARZYW/FROM GARDEN VEGETABLES/AUS GARTENGEMÜSE - 12 ZŁ - 150 g

KAPUSTA SZMUROWANA / STEW GABBAGE / EINTOPF KOHL - 12 ZŁ - 200 g

Z BIAŁEJ KAPUSTY / WHITE CABBAGE / WEISSKOHL - 12 ZŁ - 200 g

Z BURACZKÓW / FROM BEETS / AUS RÜBEN - 12 ZŁ - 200 g

MODRA KAPUSTA / RED CABBAGE / ROTKOHL - 12 ZŁ - 200 g

DODATKI / ADDITIVES / ZUSATZSTOFFE

**ZIEMNIAKI Z WODY Z KOPERKIEM / POTATOES FROM WATER WITH DILL / KARTOFFELN AUS
WASSER MIT DILL - 10 ZŁ / 250 g**

**ZIEMNIAKI PO STAROPOLSKU / OLD-POLISH POTATOES / ALTE-POLNISCHE KARTOFFELN -
12 ZŁ / 250 g**

KLUSKI ŚLĄSKIE / SILESIAN DUMPLINGS / SCHLESISCHE KLÖßE - 12 ZŁ /150 g

KLUSKI WROCŁAWSKIE / WROCLAW DUMPLINGS / BRESLAUER KLÖßE - 12 ZŁ /150 g

**ZIEMNIAK ZAPIEKANY W FOLII / POTATO BAKED IN FOIL / KARTOFFEL IN FOLIE GEBACKEN -
12 ZŁ /250 g**

PIECZYWO / BREAD / BROT - 8 ZŁ /250 g

ZAMIANA DODATKÓW/REPLACEMENT OF ACCESSORIES/AUSTAUSCH VON ZUBEHÖR/ +2 ZŁ

DESERY / DESSERTS / DESSERTS

CZEKOLADOWE PIEROŻKI (150g) 5 szt / 5 pcs
CHOCOLATE DUMPLINGS / SCHOKOLADEN-PIROGGEN

belgijska czekolada, kwaśna śmietana, owoce sezonowe
belgian chocolate, sour cream, seasonal fruit
Belgisch Schokolade, saure Sahne, Obst der Saison
28 zł

MARLENKA (80g)

HONEY CAKE / HONIGKUCHEN

Ciastko miodowe + bita śmietana, cukier puder
Honey cake + whipped cream, powdered sugar
Honigkuchen + Schlagsahne, Puderzucker
19 zł

ETNO
C A F E

/ HERBATA

Espresso - 9 zł

Espresso doppio - 11 zł

Americano / Kawa czarna / Black
coffee - 11 zł

Cappuccino - 12 zł

Latte - 15 zł

Tonic espresso - 15 zł

Herbata (o smaki zapytaj obsługę)
/ tee (ask the service about the
types) - od 14 zł

Kawa mrożona/Ice coffee - 16 zł

Dodatek cytryna lub pomarańcza 2 zł

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Woda (gazowana/niegazowana) /
Water (still/sparkling)

- 9 zł / 330 ml / 15 zł / 700 ml

Soki z „Maciejowego Sadu”
wszystkie na bazie jabłek (zapytaj
o dostępne smaki) / Juices from
„Maciejowy Sad” all apple-based
(ask about available flavours) -
300 ml / 10 zł

Sok pomarańczowy Cappy / Orange
juice Cappy - 8 zł / 250 ml

Karafka soku - 25 zł / 1 l

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite,
Fanta
- 8 zł / 250 ml

Tonik (klasyczny i inne / classic
and others) - 8 zł / 200 ml

Lemoniada / Lemonade -

17 zł / 250 ml

PIWA BECZKOWE / DRAFT BEERS



KOZEL LEŻĄK / KOZEL LIGHT / HELL KOZEL
(300 ml/500 ml) - 9 zł / 14 zł



KOZEL ČERNÝ / KOZEL DARK / DUNKLE KOZEL
(300 ml/500 ml) - 9 zł / 14 zł



PILSNER URQUELL
(300 ml/500 ml) - 10 zł / 16 zł



PIWO RZNIĘTE / HALF AND HALF BEER
(300 ml/500 ml) - 10 zł / 16 zł

LITROWY KUFEL PIWA / LITER MUG OF BEER / EIN LITER BIER
24 zł / 1 l / Kozel
28 zł / 1 l / Pilsner

PIWA BUTELKOWE / BOTTLED BEERS

Książęce Złote Pszeniczne 0,5l / 14 zł
Książęce IPA 0,5l / 14 zł
Książęce Porter 0,5l / 14 zł
Kozel Bily Lehky 3,5% / 0,5l / 14 zł

BEZALKOHOLOWE / ALCOHOL FREE

Lech Free Lager 0,33l / 9 zł
Lech Free limonka z mięta 0,33l / 9 zł
Książęce Złote Pszeniczne 0,0% 0,5l / 14 zł
Książęce IPA 0,0% 0,5l / 14 zł
Kozel 0,0 % / 14 zł ---->>>



PIWA KRAFTOWE / CRAFT BEERS

Browar Stu Mostów - 16 zł / 500 ml
Browar Pofesja - 16 zł
Zapytaj o rodzaje! / Ask for types!
Fragen Sie nach Typen!



Frizzante

Idealne na start/perfect for a start /perfekt für den Anfang 100 ml
14 zł

KOKTAILE / COCKTAILS

Aperol Spritz

Aperol / Pomarańcza / Frizzante

23 zł

Hugo Spritz

Likier Elderflower / Limonka / Mięta / Prosecco

24 zł

Dark & Stormy

Rum / Piwo Imbirowe / Limonka / Angostura

25 zł

Gin & Tonic

Gin / Tonic / Ogórek

25 zł

Negroni

Gin / Campari / Vermuth Rosso / Pomarańcza

25 zł

Bezalkoholowe/ Non-alkoholic/Alkoholfrei

Aperol Spritz

Aperitivo non-alkoholic / Prosecco non-alkoholic / Pomarańcza

20 zł

Hugo Spritz

Likier Elderflower / Limonka / Mięta / Prosecco non-alkoholic

20 zł

Dark & Stormy

Rum non-alkoholic / Piwo imbirowe / Limonka

22 zł

Gin & Tonic

Gin non-alkoholic / Tonic / Ogórek

22 zł

Negroni

Gin non-alkoholic / Martini Vermuth non-alkoholi / Pomarańcza

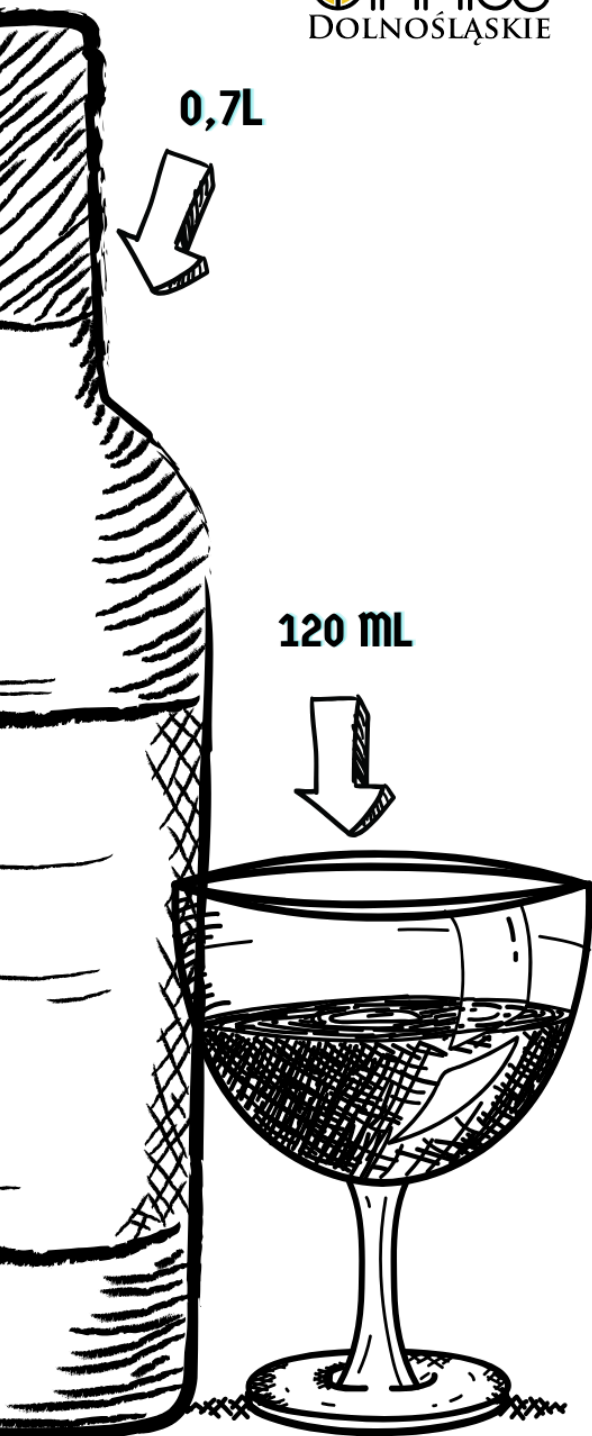
22 zł

WROCLAWSKA

WINA DOLNOŚLĄSKIE /LOWER SILESIAN WINES-->



 **Winnice**
DOLNOŚLĄSKIE



WINNICA KATARZYNA

CORNET, 99ZŁ/20ZŁ, RED DRY

WINNICA CHRISTOPHER

COLONEL, 68ZŁ/15ZŁ, RED DRY

ROMARLE, 68ZŁ/15ZŁ, RED DRY

WINNICA MŁYNOWO,

SOUVIGNIER GRIS, 58ZŁ/15ZŁ, WHITE DRY

JOHANNITER, 58ZŁ/15ZŁ, WHITE DRY

SPOD ŚLĘŻY

PINOT NOIR, 85ZŁ/18ZŁ, RED DRY

SSOUVIGNIER GRIS, 85ZŁ/15ZŁ, WHITE SWEET

SOLARIS, 59ZŁ/15ZŁ, WHITE SEMI SWEET

RIESLING, 69Z/15ZŁŁ, WHITE DRY

MERLOT, 59ZŁ/15ZŁ, ROSE DRY

RAMUT WINNICA ŚLĘŻAŃSKA

REGENT ROSE, 59ZŁ/15ZŁ, ROSE SEMI SWEET

SOLARIS, 59Z/15ZŁ, WHITE DRY

WINNICA JADWIGA

CABARNET CARTIS, 80ZŁ/18ZŁ, WHITE DRY

RONDO- ROSE, 80ZŁ/18ZŁ, ROSE DRY

MUSCATERIS, 80ZŁ/18ZŁ, WHITE SEMI DRY

WINNICA MODERNA

RONDO, 79ZŁ/18ZŁ, RED DRY

JOHANNITER, 79ZŁ/18ZŁ, WHITE DRY

CHARDONNAY, 85ZŁ18/ZŁ, WHITE DRY

PINOT GRIS, 79ZŁ/18ZŁ, WHITE DRY

WINNICA SILENSI

PINOT NOIR, RED DRY, 59ZŁ/15ZŁ

PINOT NOIR ROSE DRY 64ZŁ/15ZŁ

PINOT NOIR, WHITE DRY, 59ZŁ/15ZŁ

PINOT NOIR, WHITE BARREL, 69ZŁ/15ZŁ

RIESLING 59ZŁ/15ZŁ

RIESLING & PINOT BLANC 64ZŁ/15ZŁ

WINNICA SILESIAN

RIESLING - 110ZŁ

CUVEE - 110 ZŁ

DOLNOSIELSKIE - 80 ZŁ

RONDO - 110 ZŁ

SEYVAL BLANC - 95 ZŁ

KAŻDE Z TYCH WIN MOŻNA KUPIC NA WYNOS Z 20% RABATEM

EACH OF THESE WINES CAN BE PURCHASED FOR TAKEAWAY WITH A 20% DISCOUNT

WINNICA WZGÓRZ TRZEBNICKICH

GEWURZTRAMINER – 25 ZŁ / 110 ZŁ

RONDO – 25 ZŁ / 110 ZŁ

WINNICA JAKUBÓW

CUVEE – 75 ZŁ

SOLARIS – 75 ZŁ

RONDO & REGENT – 110 ZŁ

TRAMINO (SOLARIS, TRAMINER, MUSKARIS) – 110 ZŁ

WINA POLSKIE (RÓŻNE REGIONY)
POLISH WINES (VARIOUS REGIONS)

WINNICA BIAŁE SKAŁY

CORTIS – 110 ZŁ / 23 ZŁ RED DRY

SEYVAL BLANC – 110 ZŁ / 23 ZŁ WHITE DRY

SOLARIS – 110 ZŁ / 23 ZŁ WHITE DRY

PINOT NOIR – 145 ZŁ / 27 ZŁ RED DRY

WINNICA TURNAU

PINOT NOIR – 175 ZŁ RED DRY

CHARDONNAY – 135 ZŁ WHITE DRY

WINNICA TULIBOWO

JAGODA KAMCZACKA/HASKAP BERRY – 89 ZŁ / 14 ZŁ RED SEMI DRY

