

**BIER VOM FASS**

Bier Pilsner Urquell 0,3 L 8 PLN

Bier Pilsner Urquell 0,5 L 11 PLN

**FLASCHENBIER**

Bier Lubelskie Pils 0,33 L 7 PLN

Bier Zwierzyniec 0,33L 7 PLN

Bier Perła 0,5 L /Chmielowa  
(Hopfen)/Export/  
Miodowa (Honigbier) 9 PLN

Bier Jagiełło 0,5 L /Chmielak  
(Hopfen)/Lager/Vienna Lager/  
Nałęczowskie Ciemne (Dunkel)/ 10 PLN

Bier Warka 0,5 L 9 PLN

Bier Żywiec 0,5 L 10 PLN

Bier Żywiec 0,5 L 0,0 % 10 PLN

Bier Żywiec IPA/APA 0,5 L 11 PLN

Bier Heineken 0,5 L 0,0 % 10 PLN

Bier Lech Free verschiedene  
Geschmacksrichtungen 0,33 L 0,0 % 8 PLN

Bier Kozel Černy 0,5 L 11 PLN

**WODKA**

Bocian/Stock – 25 ml 2,5 PLN

Bocian/Stock – 50 ml 5 PLN

Wyborowa – 25 ml 3 PLN

Wyborowa – 50 ml 6 PLN

Finlandia – 25 ml 3,50 PLN

Finlandia – 50 ml 7 PLN

Lubelska – 25 ml 2,5 PLN  
Sauerkirsche/Johannisbeere/Preiselbeere

Lubelska – 50 ml 5 PLN  
Sauerkirsche/Johannisbeere/Preiselbeere

J.A. Baczewski – 25 ml 3,50 PLN  
Klar/Aprikose/Wermut/Sauerkirsche/  
Orange/Brombeere/

J.A. Baczewski – 50 ml 7 PLN  
Klar/Aprikose/Wermut/Sauerkirsche/  
Orange/Brombeere/

**DRINKS AUF ANFRAGE**

Blue Lagoon 16 PLN

Whisky mit Coca Cola 15 PLN

Mojito 15 PLN

Tequila Sunrise 15 PLN

**KALTE SNACKS**

Hering in Leinsamenöl 14 PLN

Hering in Sahne 14 PLN

Tatar vom Hering mit Gurke und Dill 14 PLN

Gegrilltes Filet mit Carpaccio aus roten  
Rüben mit Schimmelkäse, Rucola,  
Pinienkernen und Balsamico-Himbeer-  
Creme 22 PLN

Tatar auf traditionelle Art 28 PLN

Tatar auf argentinische Art 28 PLN

Carpaccio vom Filet mit Rucola und  
Parmesanflocken 28 PLN

Rindergelee 10 PLN

**SALATE**

Ceasar Salat /Hähnchen/ 19 PLN

Griechischer Salat /Feta, Oliven/ 17 PLN

Nizzasalat /Anchovis, Thunfisch/ 19 PLN

**WARME SNACKS**

Black Tiger Garnelen in Chilisoße 36 PLN

Camembert mit einem Bouquet von  
Salaten und Preiselbeeren 22 PLN

Lachs auf blanchiertem Spinat in  
Zitronensoße 23 PLN

Gegrillte Hähnchenstückchen mit  
Gemüestabchen, eingerollt in Speck,  
serviert auf Tagliatelle 23 PLN

**SUPPEN**

Hühnerbrühe mit Nudeln 12 PLN

Hühnerbrühe mit Teigtaschen mit  
Gänsefüllung 14 PLN

Saure Brotsuppe 12 PLN

Kutteln 14 PLN

Borschtsch mit Teigtaschen 12 PLN

**PASTA**

Spaghetti Carbonara  
/Speck, Ei, Zwiebel/ 23 PLN

Tagliatelle in Nuss-Pistazien-Öl  
mit Rucola, Parmesan /Speck, Pistazien,  
Rucola/ 25 PLN

Penne mit Zucchini, Paprika, Tomaten  
und gebackenem Lachs 25 PLN

Schwarze Pasta mit Garnelen in  
Weißweinsauce 38 PLN

**FISCHGERICHTE**

Gebackene Forelle  
mit Zwiebelpuffern 36 PLN

Gebackene Forelle, gefüllt mit frischen  
Gurken, serviert auf Salat  
mit Joghurtsoße 36 PLN

Dampfgegart Forelle  
mit Gemüsebouquet und Dillbutter 36 PLN

Gebackener Lachs mit Dill-Zitronen-Butter  
auf Couscous mit Gemüse 36 PLN

Dorschfilets mit Gemüse 36 PLN

## STEAKS

T-Bone Steak mit Jack Daniel's Soße	76 PLN
Rinderfilet, Kräuterbutter, gebackene Petersilie	59 PLN
Steak aus der Schweinelende, karamellierte Zwiebeln, marinierter Paprika, Backkartoffeln	28 PLN
Nacken, Grillgemüse, Backkartoffeln	28 PLN
„Maestro“ Burger mit Pommes Frites	28 PLN
Steak vom Hähnchen, Pommes Frites, Salat in Joghurt-Knoblauch-Soße	28 PLN
<b>TRADITIONELLE UND REGIONALE GERICHTE</b>	
Paniertes Schweinekotelett (Schab) mit Backkartoffeln	26 PLN
Schweineschnitzel mit Spiegelei oder Benediktiner Art mit gekochten Kartoffeln	28 PLN
Gebackene Rippen mit Kartoffelsalat warm serviert	28 PLN
Putenbrust in Preiselbeersauce mit Sellerie Püree und Gemüse-Bouquet	28 PLN
Eisbein nach Art des Küchenchefs	36 PLN
Ungarische Kartoffelpuffer mit Gulasch	28 PLN
Russische Piroggen	18 PLN
Kopytka (Kartoffel-Mehl-Klöße mit gulasch)	22 PLN

## GERICHTE, AUF DIE ES SICH ZU WARTEN LOHNT

Peking-Ente serviert mit Backapfel	42 PLN
Schweinefilet in eigener Soße und Püree aus grünen Erbsen	29 PLN
Filet vom Schweinerücken mit Steinpilzen in Weißwein mit einer Gemüsekrautroulade und Kartoffelhaltern	34 PLN
Rinderbacken in Demi-Glace-Soße mit in Sauerkirschenlikör aromatisierten roten Rüben, Sellerie Püree	36 PLN

## KINDERGERICHTE

Panierte Hähnchenbrust	14 PLN
Nuggets	14 PLN
Rinderkoteletts	14 PLN

## VEGETARISCHE GERICHTE

Krautrouladen mit Gemüsefüllung und Olivenöl	18 PLN
Gemüsebouquet aus der Pfanne, serviert mit gebackenen Auberginen, Tomaten und Mozzarella	18 PLN
Spinat-Tagliatelle in einer Soße aus gebackenen Tomaten und Parmesanflocken	20 PLN

## BEILAGEN

Salat-Sets	8 PLN
Gebratener weißer Kohl	7 PLN
Hausgemachte gebratene rote Rüben	7 PLN
Pommes Frites 150 g	7 PLN
Kloß nach Sandezer Art	7 PLN

Gemüsebouquet	8 PLN
Salat mit Gurken in Joghurtsoße	8 PLN
Zwiebelpuffer	8 PLN
Kopytka (Kartoffel-Mehl-Klöße)	12 PLN

## NACHSPEISEN

Schoko-Brownie mit Sorbet	17 PLN
Warmer Apfelkuchen mit einer Kugel Eiscreme	14 PLN
Pfannkuchen mit Äpfeln in zwei Soßen mit einer Kugel Vanilleeis	14 PLN
Eis-Dessert mit Früchten und Karamell /3 Kugeln + Früchte/	16 PLN

## SNACKS ZUM BIER

Pommes Frites	7 PLN
Nuggets	14 PLN

## WARME GETRÄNKE

Dilmah Tee lose/aufgebrüht/ in Beuteln	6 PLN
Old Harbor Tee	6 PLN
- English Breakfast Tea - Darjeeling Tea - Earl Grey - Masala Tea - Mint Green Tea - Green Tea - Tulsi Green Tea - Lemon Green Tea	
Kaffee Latte	12 PLN
Kaffee Espresso	8 PLN
Kaffee Capuccino	9 PLN
Kaffee Americano	9 PLN

## GETRÄNKE

Borjomi legendär natürlich Mineralwasser aus Georgien 0,5 L	9 PLN
Borjomi legendär natürlich Mineralwasser aus Georgien 0,33 L	6 PLN
Mineralwasser still/prickelnd 0,33 L	6 PLN
Pepsi/Mirinda/7-up/Schweppes 0,2 L	6 PLN
Coca-Cola/Fanta/Sprite/Kinley 0,25 L	6 PLN
Limonade 0,3 L	8 PLN
Kanne Limonade 1 L	17 PLN
<b>CAPPY SÄFTE</b>	
Orange/Apfel/Schwarze Johannisbeere/Tomate 0,25 L	6 PLN
Kanne Saft 1 L	19 PLN
<b>BROTTRUNK</b>	
Brottrunk vom Fass 0,3 L	7 PLN
Brottrunk vom Fass 0,5 L	10 PLN