

## *Przystawki*

*Starters / Vorspeisen*

- 1. Śledź po kaszubsku z żurawiną** **26,00 zł**  
**(pieczywo w zestawie)**  
*Herring in cream sauce* *Danie regionalne 150g/80g*  
*Hering in Sahne* *Regional dish / Regionallspeise*
- 2. Szlachetny pasztet z dziczyzny z pistacjami** **29,00 zł**  
**podany na konfiturze z czerwonej cebuli** *150g*  
*Noble venison pate with pistachions* *Server on red onion confit*  
*Wildpastete mit Pistazions serviert auf rotem Zwiebelconfit*
- 3. Panierowany Camembert z borówkami** **22,00 zł**  
*Breadcrumbs-coated camembert with blueberries* *150g/120g*  
*Panierter Camembert mit Blaubeeren*
- 4. Carpaccio z łososia** **32,00zł**  
*Salamon Carpaccio* *100g/50g*  
*Carpaccio mit Lachs*



## ***Salatki***

*Vegetable salads / Salate*

1. ***Salata grecka z pomidorem, cebulą, ogórkiem, oliwkami, fetą i vinegrett***

*Greek salad  
Griechiser Salat*

**35,00 zł**  
200g

2. ***Salata z lososiem wędzonym, bobem i sosem limonkowym***  
*Salad with smoked salmon, broad bean and lime sauce*  
*Salat mit geräuchertem Lachs, Saubohnen und Limettensauce*

**39,00 zł**  
200g

3. ***Salatka z kurczakiem, ziołowymi grzankami i parmezanem***  
*Salad with herb croutons, parmesan and chicken*  
*Salat mit Kräutercroutons, Parmesan und Huhn*

**38,00 zł**  
200g



## Zupy

### Soups / Suppen

- |    |   |                          |
|----|---|--------------------------|
| 1. | <b>Rosół królewski z makaronem</b><br><i>Royal Bouillon</i><br><i>Königliche Heischbrühe</i>  | <b>19,00 zł</b><br>250ml |
| 2. | <b>Chrzanowa z grzankami</b><br><i>Horseradish soup with croutons</i><br><i>Meerrettichsuppe mit Röstbrot</i>   | <b>24,00 zł</b><br>250ml |
| 3. | <b>Krem z pomidorów</b><br><i>Cream of tomatoes</i><br><i>Tomatencreme</i>  | <b>22,00 zł</b><br>250ml |
| 4. | <b>Rybna szlachecka</b><br><i>Gentry – style fish soup</i><br><i>Fischsuppe nach Adelsart</i>   | <b>22,00 zł</b><br>250ml |
| 5. | <b>Żurek po szlachecku</b><br><b>( z pieczywem )</b><br><i>Noblemans Żurek (soured rye flour and smoked meat soup)</i><br><i>Sauermehlsuppe nach Adelsart</i> | <b>29,00 zł</b><br>250ml |



# Biesiada mięsna

*Feast of meat / Fleischschmaus*

- 1. Golonka duszona w piwie, z kapustą zasmażaną  
podana z musztardą i chrzanem i swoim pieczywem** **14zł / 100 g**

**zgodnie z wagą**

*Pork knuckle stewed in beer, with fried cabbage served with mustard and horseradish  
Home-made bread  
Im Bier geschmortes Schweinshaxe mit gebratenem Kraut serviert mit Senf und Meerrettich  
Hausgemachtes Brot*
  
- 2. Kotlet de volaille** **44,00 zł**  
Ziemniaki z wody, Zestaw surówek 150g

*Cutlet de valaille  
Boiled potatoes, Set of salads  
Schnitzel de volaille  
Gekochte Kartoffeln, Rohkostsalt*
  
- 3. Kotlet ze schabu po szlachecku, podawany z ziemniakami  
zapekanymi i kapustą zasmażaną** **49, 00 zł**

*Gentry – style Pork Chop  
Baked potatoes with caraway, Fried cabbage  
Kotlett nach Adelsart aus Schweinerücken  
Gebackene Kartoffeln mit Kümmel, Geschmortes Sauerkraut*
  
- 4. Pół kaczki pieczonej z jabłkiem w sosie żurawinowym w towarzystwie czerwonej  
kapusty i kopytek** **65, 00 zł**

*Danie regionalne  
Regional dish / Regionallspeise  
Duck with apples in cranberry sauce with red cabbage and dumplings  
Ente mit Apfel in Cranberrysauce mit Rotkohl und Knödeln*
  
- 5. Żeberka wieprzowe pieczone z dodatkiem owoców jałowca ziemniakami pieczonymi  
i marchewka blanszowana** **49,00 zł**

**200g/120**

*Danie regionalne  
Regional dish / Regionallspeise  
Pork ribs baked with juniper berries, baked potatoes and carrot  
Schweinerippchen gebacken mit Wacholderbeeren, gebackenen Kartoffeln und Karrote*



# Ryby

## Fish / Fische

- 1. Dorsz tradycyjny w panierce z frytkami i zestawem surówek** **45,00 zł**  
180g/100g  
*Cod in breadcrumbs with chips water and a set of salads*  
*Kabeljau in Paniermehl mit Pommes und Salaten*
- 2. Dorsz w sosie koperkowym z ziemniakami gotowanymi, szpinakiem i fasolką** **49,00zł**  
180g/100g  
*Cod in dill sauce with boiled potatoes, spinach and beans*  
*Kabeljau in der Dillsoße mit gekochten Kartoffeln, Spinat und Bohnen*
- 3. Łosoś w sosie maślanym z ziemniakami z wody i warzywami gotowanymi na parze** **59,00 zł**  
180g/100g  
*Salmon in butter sauce with boiled potatoes and boiled vegetables*  
*Lachs in Buttersauce mit Salzkartoffeln und gekochtem Gemüse*
- 4. Sandacz w sosie kurkowym z ziemniakami gotowanymi i zestawem surówek** **49,00zł**  
180g/100g  
*Slicer in chanterelle sauce with boiled potatoes and a salad mix*  
*Aufschnitt in Pfifferlingsoße mit Salzkartoffeln und einer Salatmischung*
- 5. Halibut pieczony z ziemniakami opiekany i kapustą kiszoną** **49,00zł**  
180g/100g  
*Baked halibut with roasted potatoes and sauerkraut*  
*Gebackener Heilbutt mit Bratkartoffeln und Sauerkraut*
- 6. Miętus smażony z kopytkami sosem maślanym i zestawem surówek** **42,00zł**  
180g/100g  
*Burbot fried with potato dumplings, butter sauce and a salad mix*  
*Quappe gebraten mit Kartoffelklößen, Buttersauce und einer Salatmischung*



## *Pierogi/Placki*

*Dumplings/ Potato pancakes*

*Teigtaschen/ Kartoffelpuffer*

- 1. *Pierogi z owocami sezonowymi*** **30,00 zł**  
*Dumplings stuffed with seasonal fruits* 300g  
*Teigtaschen mit Früchten der Saison*
- 2. *Pierogi z mięsem*** **36,00 zł**  
*Dumplings stuffed with meat* 300g  
*Teigtaschen mit fleisch*
- 3. *Pierogi z kapustą i grzybami szlachetnymi*** **32,00 zł**  
*Dumplings stuffed with cabbage and mushrooms* 300g  
*Teigtaschen mit Kraut und Edelpilzen*
- 4. *Placki ziemniaczane z sosem borowikowym*** **39,00zł**  
*Potato pancakes with boletus sauce* 300g  
*Kartoffelpfannkuchen mit Steinpilzsoße*
- 5. *Placki ziemniaczane po szlachecku z sosem myśliwskim z połędwicą wieprzową*** **42,00zł**  
*Potato pancakes with hunting sauce* 300g  
*Kartoffelpuffer mit Jagdsoße*



## *Dania dla dzieci*

*Kids Menu/ Kindergerichte*

- 1. *Naleśniki z serem i sosem truskawkowym*** **29,00 zł**

*Pancakes with Farmer's cheese and strawberries sauce*

*Pflannkuche mit Käse und Erdbeeren*

2szt.
- 2. *Filet z kurczaka*** **29,00 zł**

Frytki  
Surówka z marchewki

*Supreme chicken breast*  
Chips  
Carrot salad

*Hähnchenfilet*  
Pommes frites  
Möhrensalat

100g
- 3. *Spaghetti z sosem Bolognese*** **29,00zł**

*Spaghetti with Bolognese sauce*

*Spaghetti mit Bolognese-Sauce*

150g
- 4. *Rybka dla dzieci*** **29,00zł**

Frytki  
Surówka z marchewki

fish  
Chips  
Carrot salad

*fisch*  
Pommes frites

100g



## **Dodatki**

*Side Items/ Bailagen*

- 1. Ziemniaki opiekane** **12,00 zł**  
*Baked potatoes with caraway*  
*Gebackene Kartoffeln mit Kümmel* 250g
  
- 2. Kopytka** **12,00 zł**  
*Mashed potatoes dumplings*  
*Kartoffelknöbchen* 150g
  
- 3. Frytki** **12,00 zł**  
*Chips*  
*Pommes frites* 200g
  
- 4. Zestaw surówek (buraczki, biała kapusta, marchew)** **19,00 zł**  
*Set of salads (beetroot, cabbage, carrots)*  
*Rohkostsalt (Rote Bete, Weißkohl, Karotte)* 150g



## Desery

Dessert/ Nachspeise

- |    |  |          |
|----|--|----------|
| 1. | <b>Panna Cotta</b>   | 22,00 zł |
| 2. | <b>Puchar lodowy z owocami</b><br><i>Ice cream cup with fruit</i><br><i>Eisbecher mit Früchter</i>   | 26,00 zł |
| 3. | <b>Wiśnie na ciepło z lodami waniliowymi</b><br><i>Hot cherries with vanillia ice cream</i><br><i>Sauerkirschen warm serviert mit Vanilleeis</i> | 27,00 zł |
| 4. | <b>Szarlotka na ciepło z lodami</b><br><i>Polish – style apple pie served hot with ice cream</i><br><i>Apfelstrudel warm servierd mit eis</i>    | 22,00 zł |
| 5. | <b>Tiramisu</b>  | 26,00zł  |

## Napoje gorące

Hot Drinks / Warme Getränke

### Kawa/ Coffee/ Kaffee

- |    |   |          |
|----|---|----------|
| 1. | <b>Espresso</b>   | 10,00 zł |
| 2. | <b>Kawa czarna / biała</b><br><i>Black / white coffee</i><br><i>Schwartz / mit milch kaffee</i>                 | 12,00 zł |
| 3. | <b>Kawa parzona</b><br><i>Brewed coffee</i><br><i>Frisch gebrühter Kaffe</i>                                    | 12,00 zł |
| 4. | <b>Latte</b>  | 16,00 zł |
| 5. | <b>Cappucino</b>  | 16,00 zł |
| 6. | <b>Mrożona kawa z bitą śmietaną</b><br><i>Ice coffee with whipped cream</i><br><i>Eiskaffee mit Schlagsahne</i> | 22,00 zł |
| 7. | <b>Kakao</b>  | 15,00 zł |



## *Herbaty/ Tea/ Tee*

### *Herbata w dzbanku:*

14 zł

*Jug of tea*

*Tee in der Kanne*

1. *Sir William's King of Ceylon*
2. *Sir William's Royal Earl Grey*
3. *Sir William's Green Kingdom*
4. *Sir William's Mint Prince*
5. *Sir William's Lord of Cherries*
6. *Sir William's Lady White*
7. *Sir William's Queen of Raspberries*
8. *Sir William's Cinnamon Princess*

## *Herbaty rozgrzewające*

26 zł

1. *Malinowa (czarna herbata, miód, maliny, imbir, pomarańcza, cytryna, goździki)*
2. *Jabłko (czarna herbata, jabłko, miód, laska cynamonu, anyż)*
3. *Pomarańcza (czarna herbata, imbir, miód, laska cynamonu, cytryna, liść laurowy)*



## Napoje

Drinks/ Getränke

1.	<b>Sok pomarańczowy</b> <i>Orange juice</i> <i>Orangesaft</i>	0,2l	9,00zł
2.	<b>Sok jabłkowy</b> <i>Apple juice</i> <i>Apfelsaft</i>	0,2l	9,00zł
3.	<b>Sok grejpfrutowy</b> <i>Grapefruit juice</i> <i>Grapefruitsaft</i>	0,2l	9,00zł
4.	<b>Sok z czarnej porzeczki</b> <i>Blackcurrant juice</i> <i>Schwartze Johannisbeerensaft</i>	0,2l	9,00zł
5.	<b>Sok pomidorowy</b> <i>Tomato juice</i> <i>Tomatensaft</i>	0,2l	9,00zł
6.	<b>Sok wyciskany (pomarańczowy/grejpfrutowy)</b> <i>Fresh-pressed juice (orange/grapefruit)</i> <i>Frish gepresster saft ( Orange/Grapefruit)</i>	0,2l	18,00zł
7.	<b>Coca-cola</b>	0,2l zero	9,00zł
8.	<b>Fanta</b>	0,2l	9,00zł
9.	<b>Sprite</b>	0,2l	9,00zł
10.	<b>Fuza Tee</b>	0,2l	9,00zł
11.	<b>Tonic Kinley</b>	0,2l	9,00zł
12.	<b>Woda mineralna gazowana</b> <i>Sparkling mineral water</i> <i>Mineralwasser mit Kohlensäure</i>	0,33l	8,00zł
13.	<b>Woda mineralna niegazowana</b> <i>Still mineral water</i> <i>Mineralwasser ohne Kohlensäure</i>	0,33l	8,00zł
14.	<b>Dzban wody (1 litr)</b> <i>Pitcher of water</i>		18,00zł



15. **Dzban soku (1 litr)**  
*Pitcher of juice*

**Szlacheckie**  
24,00 zł  
**Gniazdo**





## *Piwo*

*Beer / Biere*

### *Beczkowe:*

<i>Książęce Złote Pszeniczne (0,3l)</i>	<i>12 zł</i>
<i>Książęce Złote Pszeniczne (0,5l)</i>	<i>15 zł</i>

### *Butelkowe (0,5L)*

<i>Tyskie</i>	<i>14 zł</i>
<i>Szlacheckie Gniazdo Pils</i>	<i>18 zł</i>
<i>Pilsner Urquell</i>	<i>19 zł</i>
<i>Książęce IPA</i>	<i>14 zł</i>
<i>Książęce Ciemne Łagodne</i>	<i>14 zł</i>
<i>Książęce Czerwony Lager</i>	<i>14 zł</i>

### *Piwa bezalkoholowe (0,33l)*

<i>Lech free 0% lager</i>	<i>12 zł</i>
<i>Lech free 0% limonka z miętą</i>	<i>12 zł</i>
<i>Lech free 0% owocowe</i>	<i>12 zł</i>



**Alcohol/Alkohol****Whisky**

1. Ballantines finest	40 ml	20,00 zł
2. Grant's	40 ml	20,00 zł
3. Johnnie Walker Red Label	40 ml	20,00 zł
4. Jack Daniel's	40 ml	22,00 zł
5. Johnnie Walker Black Label	40 ml	25,00 zł
6. Jameson	40 ml	20,00 zł

**Koniak**

1. Hennessy V.S	40 ml	35,00 zł
-----------------	-------	----------

**Brandy**

1. Brandy Stock 84	40 ml	25,00 zł
2. Metaxa Grande Fine	40 ml	25,00 zł

**Tequila**

1. Olmeca Silver	40 ml	21,00 zł
2. Olmeca gold	40 ml	21,00 zł

**Gin**

1. Seagran's Gin	40 ml	15,00 zł
------------------	-------	----------

**Likiery**

1. Jagermeister	40 ml	16,00 zł
2. Becherovka	40 ml	16,00 zł

**Rum**

1. Bacardi	40 ml	14,00 zł
2. Bacardi Black	40 ml	14,00 zł
3. Havana	40 ml	20,00 zł
4. Dicktavor	40 ml	30,00 zł

**Wermuth**

1. Martini Blanco	100 ml	20,00 zł
2. Martini Rosso	100 ml	20,00 zł

**Wódka**

1. Stock Prestige	40 ml	12,00zł
2. Pan Tadeusz	40 ml	12,00zł
3. Żołądkowa Gorzka	40 ml	12,00zł
4. Żubrówka biała	40 ml	10,00zł
5. Finlandia	40 ml	14,00zł
6. Dębowa	40 ml	12,00zł

**Koktajle**

1. Mohito/podwójne mohito (havana 40ml, limonka, cukier trzcinowy, mięta, woda gaz)	29 / 38 zł
2. Aperol Spritz (Aperol 50ml, Prosecco, woda gazowana, pomarańcza)	29 zł
3. Gin, Tonic & Rozmaryn (Sigrams Gin 50ml, tonic, cytryna, rozmaryn)	29 zł
4. Sex on the Beach (Malibu 30ml, likier brzoskwiniowy 30ml, wódka 30ml, sok pomarańczowy i porzeczkowy)	29 zł
5. Malibu Cocktail (malibu likier 40 ml, mleko)	29 zł
6. Arbuzowa Fantazja (havana Gin 40ml, likier arbuzowy 20 ml, woda	29 zł
7. Mango Daiquiri (havana Gin 40ml. Puree mango, sok z cytryny, syrop cukrowy	29 zł



## BURGERY

### 1. **Dziki Burger ( burger z dzika) 49 zł**

*mięso mielone z dzika (150 gr) podawany w bulce z sałatą, pomidorem, pickle, sos, frytki*

*Wild Burger*

*wild boar minced meat (150 gr) served in a bun with lettuce, tomato, pickles, sauce, fries*

*Wildschweinburger*

*Wildschweinhackfleisch (150 gr) serviert in einem Brötchen mit Salat, Tomate, Essiggurken, Sauce, Pommes*

### 2. **Fisch Burger 45 zł**

*Mieso z ryby (150 gr) podawane w bulce z sałatą, pomidorem, pickle, sos, frytki*

*Fish meat (150 gr) served in a bun with lettuce, tomato, pickles, sauce, and fries*

*Fischfleisch (150 g), serviert in einem Brötchen mit Salat, Tomaten, Gurken, Sauce und Pommes*

### 3. **Boczniak Burger 42 zł**

*Boczniak (150 gr) podawane w bulce z sałatą, pomidorem, cebulą, sos, frytki*

*Oyster mushroom (150 gr) served in a bun with lettuce, tomato, onion, sauce, fries*

*Austernpilz (150 gr) serviert in einem Brötchen mit Salat, Tomate, Zwiebel, Sauce, Pommes*



Szlacheckie  
Gniazdo

