

Śniadania

Breakfast/ Frustück

Zestawy Śniadaniowe :

- 1. Jajecznica z 2 jajek z dodatkami, półmisek wędlin i serów, pomidory ogórki, pieczywo i masło** **35,00 zł/osobę**

Scrambled eggs, Pork – meat and cheese, tomatoes, cucumbers, bread, butter
Rührei, Würst und Käse, Tomaten, Gurken, Brot, Butter
- 2. Parówki gotowane (2 szt), półmisek wędlin i serów pomidory ogórki, pieczywo i masło** **35,00 zł/osobę**
(Pieczywo, masło)

Sausages, Pork – meat and cheese, tomatoes, cucumbers, bread, butter
Würstchen, Würst und Käse, Tomaten, Gurken, Brot, Butter
- 3. Jajka sadzone (2 szt) półmisek wędlin i serów pomidory ogórki, pieczywo i masło** **35,00 zł/osobę**
(2 jajka, pieczywo, masło)

Poached eggs, Pork – meat and cheese, tomatoes, cucumbers, bread, butter
Eir t-shirts, Würst und Käse, Tomaten, Gurken, Brot, Butter

Przystawki

Starters / Vorspeisen

- 1. Śledź po kaszubsku z żurawiną**
Herring in cream sauce
Hering in Sahne

19,00 zł
Danie regionalne 150g/80g
Regional dish / Regionallspeise
- 2. Szlachetny pasztet z dziczyzny z pistacjami
podany na konfiturze z czerwonej cebuli**
Noble venison pate with pistachions Server on red onion confit
Wildpastete mit Pistazions serviert auf rotem Zwiebelconfit

22,00 zł
150g
- 3. Panierowany Camembert z borówkami**
Breadcrumb-coated camembert with blueberries
Panierter Camembert mit Blaubeeren

19,00 zł
150g/120g
- 4. Carpaccio z łososia**
Salmon Carpaccio
Carpaccio mit Lachs

26,00zł
100g/50g

Salatki

Vegetable salads / Salate

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

Greek salad
Griechiser Salat

29,00 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

29,00 zł
200g
- 3. Salátka z kurczakiem, ziołowymi grzankami i parmezanem***

Salad with herb croutons, parmesan and chicken
Salat mit Kräutercroutons, Parmesan und Huhn

29,00 zł
200g

Zupy

Soups / Suppen

1. **Rosół królewski z makaronem** **14,00 zł**
Royal Bouillon *250ml*
Königliche Heischbrühe

2. **Chrzanowa z grzankami** **16,00 zł**
Horseradish soup with croutons *250ml*
Meerrettichsuppe mit Röstbrot

3. **Krem z pomidorów** **16,00 zł**
Cream of tomatoes *250ml*
Tomatencreme

4. **Rybna szlachecka** **19,00 zł**
Gentry – style fish soup *250ml*
Fischsuppe nach Adelsart

5. **Żurek po szlachecku** **19,00 zł**
Noblemans Żurek (soured rye flour and smoked meat soup) *250ml*
Sauermehlsuppe nach Adelsart

4. **Krem z borowików z groszkiem ptysiowym** **22,00 zł**
Cream of porcini mushrooms with puff pastry croutons *250 ml*
Steinpilzcreme mit Blätterteigercroutons

Biesiada mięsna

Feast of meat / Fleischschmaus

- 1. Golonka duszona w piwie, z kapustą zasmażaną
podana z musztardą i chrzanem i swoim pieczywem** **12zł / 100 g**

*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** **35,00 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
zapiekаныmi i kapustą zasmażaną** **42, 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** **59, 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 marchewką blanszowana** **42,00 zł**

*Danie regionalne 200g/120
Regional dish / Regionallspeise
Pork ribs baked with juniper berries, baked potatoes and carrot
Schweinerippchen gebacken mit Wacholderbeeren, gebackenen Kartoffeln und Karrote*
- 6. Stek siekany z dzika z ziemniakami pieczonymi i zestawem surówek** **46,00 zł**
Danie regionalne 150g

*Regional dish / Regionallspeise
Chopped wild boar steak with roasted potatoes and a set of cherry trees
Gehacktes Wildschweinsteak mit Bratkartoffeln und einer Reihe von Kirschbäumen*

Ryby

Fish / Fische

- 1. Dorsz tradycyjny w panierce z frytkami i zestawem surówek** **33,00 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** **39,00zł**
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** **42,00 zł**
180g/100g

Salmon in butter sauce with boiled potatoes and boiled vegetables

Lachs in Buttersauce mit Salzkartoffeln und gekochtem Gemüse
- 4. Pstrąg grillowany z chipsem z boczku, koperkiem i ziemniakami opiekanymi z marchewką baby** **38,00 zł**
250g/300g

Grilled trout with a bacon chip, dill and baked potatoes

Gegrillte Forelle mit Speckspeck, Dill und Kartoffeln gebackene
- 5. Sandacz w sosie kurkowym z ziemniakami gotowanymi i zestawem surówek** **42,00zł**
180g/100g

Slicer in chanterelle sauce with boiled potatoes and a salad mix

Aufschnitt in Pfifferlingsoße mit Salzkartoffeln und einer Salatmischung

Pierogi/Placki

Dumplings/ Potato pancakes
Teigtaschen/ Kartoffelpuffer

- 1. *Pierogi z jagodami*** **29,00 zł**
Dumplings stuffed with blackberries 300g
Teigtaschen mit Blaubeeren
- 2. *Pierogi z mięsem*** **32,00 zł**
Dumplings stuffed with meat 300g
Teigtaschen mit fleisch
- 3. *Pierogi z kapustą i grzybami szlachetnymi*** **30,00 zł**
Dumplings stuffed with cabbage and mushrooms 300g
Teigtaschen mit Kraut und Edelpilzen
- 4. *Placki ziemniaczane z sosem borowikowym*** **32,00zł**
Potato pancakes with boletus sauce 300g
Kartoffelpfannkuchen mit Steinpilzsoße
- 5. *Placki ziemniaczane po szlachecku z sosem myśliwskim*** **32,00zł**
Potato pancakes with hunting sauce 300g
Kartoffelpuffer mit Jagdsöße

Dania dla dzieci

Kids Menu/ Kindergerichte

- 1. *Naleśniki z serem i sosem truskawkowym*** **22,00 zł**
Pancakes with Farmer's cheese and strawberries sauce
Pflannkuche mit Käse und Erdbeeren
2szt.
- 2. *Filet z kurczaka*** **26,00 zł**
Frytki
Surówka z marchewki
100g

Supreme chicken breast
Chips
Carrot salad

Hähnchenfilet
Pommes frites
Möhrensalat
- 3. *Spaghetti z sosem Bolognese*** **26,00zł**
Spaghetti with Bolognese sauce
150g

Spaghetti mit Bolognese-Sauce

Dodatki

Side Items/ Bailagen

- | | | |
|----|--|-------------------------|
| 1. | Ogórki małosolne
<i>Pickled cucumbers</i>
<i>Eingelegte Gurken</i> | 5,00 zł
80g |
| 2. | Ziemniaki pieczone
<i>Baked potatoes with caraway</i>
<i>Gebackene Kartoffeln mit Kümmel</i> | 7,00 zł
250g |
| 3. | Ryż
<i>Rice</i>
<i>Reis</i> | 7,00 zł
150g |
| 4. | Kasza gryczana
<i>Kasha (buckwheat groats)</i>
<i>Buchweizengrütze</i> | 7,00 zł
150g |
| 5. | Kopytka
<i>Mashed potatoes dumplings</i>
<i>Kartoffelknößen</i> | 10,00 zł
150g |
| 6. | Frytki
<i>Chips</i>
<i>Pommes frites</i> | 10,00 zł
200g |
| 7. | Zestaw surówek (buraczki, biała kapusta, marchew)
<i>Set of salads (beetroot, cabbage, carrots)</i>
<i>Rohkostsalt (Rote Bete, Weißkohl, Karotte)</i> | 10,00 zł
150g |

Desery

Dessert/ Nachspeise

- | | | |
|----|--|----------|
| 1. | Panna Cotta | 18,00 zł |
| 2. | Puchar lodowy z owocami
<i>Ice cream cup with fruit</i>
<i>Eisbecher mit Früchter</i> | 19,00 zł |
| 3. | Wiśnie na ciepło z lodami waniliowymi
<i>Hot cherries with vanillia ice cream</i>
<i>Sauerkirschen warm serviert mit Vanilleeis</i> | 22,00 zł |
| 4. | Szarlotka na ciepło z lodami
<i>Polish – style apple pie served hot with ice cream</i>
<i>Apfelstrudel warm servierd mit eis</i> | 19,00 zł |
| 5. | Tiramisu | 22,00zł |

Napoje gorące

Hot Drinks / Warme Getränke

Kawa/ Coffee/ Kaffee

- | | | |
|----|--|----------|
| 1. | Espresso | 9,00 zł |
| 2. | Kawa czarna / biała
<i>Black / white coffee</i>
<i>Schwartz / mit milch kaffee</i> | 10,00 zł |
| 3. | Kawa parzona
<i>Brewed coffee</i>
<i>Frisch gebrühter Kaffe</i> | 8,00 zł |
| 4. | Latte | 14,00 zł |
| 5. | Cappucino | 12,00 zł |
| 6. | Mrożona kawa z bitą śmietaną
<i>Ice coffee with whipped cream</i>
<i>Eiskaffee mit Schlagsahne</i> | 16,00 zł |
| 7. | Latte z bitą śmietaną i czekoladą
<i>Latte with whipped cream and chocolate</i>
<i>Latte mit Schlagsahne und Schokolade</i> | 16,00 zł |

8. **Kakao**

**Szlacheckie
Gonjardo**



Herbaty/ Tea/ Tee

Herbata w dzbanku:

11 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*

Dodatki /Tea may be served with/ Beilagen:

1. *Soki/ Syrups/ Säfte*

3,00 zł

2. *Konfitury/Jam/Marmelade*

5,00 zł

Smoothies

1. **JAGODOWA PASJA**

18,00 zł

2. **CZEKOLADOWA BOMBA**

18,00 zł

Napoje

Drinks/ Getränke

1.	Sok pomarańczowy <i>Orange juice</i> <i>Orangesaft</i>	0,2l	7,00zł
2.	Sok jabłkowy <i>Apple juice</i> <i>Apfelsaft</i>	0,2l	7,00zł
3.	Sok grejpfrutowy <i>Grapefruit juice</i> <i>Grapefruitsaft</i>	0,2l	7,00zł
4.	Sok z czarnej porzeczki <i>Blackcurrant juice</i> <i>Schwartze Johannisbeerensaft</i>	0,2l	7,,00zł
5.	Sok pomidorowy <i>Tomato juice</i> <i>Tomatensaft</i>	0,2l	7,00zł
6.	Sok wyciskany (pomarańczowy/grejpfrutowy) <i>Fresh-pressed juice (orange/grapefruit)</i> <i>Frish gepresster saft (Orange/Grapefruit)</i>	0,2l	16,00zł
7.	Coca-cola	0,2l	7,00zł
8.	Fanta	0,2l	7,00zł
9.	Sprite	0,2l	7,00zł
10.	Nestea	0,2l	7,00zł
11.	Tonic Kinley	0,2l	7,00zł
12.	Woda mineralna gazowana <i>Sparkling mineral water</i> <i>Mineralwasser mit Kohlensäure</i>	0,33l	6,00zł
13.	Woda mineralna niegazowana <i>Still mineral water</i> <i>Mineralwasser ohne Kohlensäure</i>	0,33l	6,00zł
14.	Dzban wody (1 litr) <i>Pitcher of water</i>		16,00zł
15.	Dzban soku (1 litr) <i>Pitcher of juice</i>		18,00 zł

Piwo

Beer / Biere

Beczkowe:

<i>Książęce Złote Pszeniczne (0,3l)</i>	<i>8 zł</i>
<i>Książęce Złote Pszeniczne (0,5l)</i>	<i>10 zł</i>

Butelkowe (0,5L)

<i>Szlacheckie Gniazdo Pils</i>	<i>15 zł</i>
<i>Pilsner Urquell</i>	<i>14 zł</i>
<i>Książęce Waizen)</i>	<i>11 zł</i>
<i>Książęce Irish Ale</i>	<i>11zł</i>
<i>Książęce IPA</i>	<i>11zł</i>
<i>Książęce Porter</i>	<i>11zł</i>
<i>Książęce Ciemne Łagodne</i>	<i>11 zł</i>
<i>Książęce Czerwony Lager</i>	<i>11zł</i>
<i>Lech Shandy Mojito 2%</i>	<i>10 zł</i>
<i>Lech Shandy Spritz 2%</i>	<i>10 zł</i>

Piwa bezalkoholowe (0,33l)

<i>Lech free 0% lager</i>	<i>9 zł</i>
<i>Lech free 0% limonka z mięta</i>	<i>9 zł</i>
<i>Lech free 0% granat i acai</i>	<i>9 zł</i>
<i>Lech free 0% pomelo i grejpfrut</i>	<i>9 zł</i>
<i>Lech free 0% marakuja i melon</i>	<i>9 zł</i>

Alkohole

Alcohol/Alkohol

Whisky

1. Ballantines finest	40 ml	15,00 zł
2. Grant's	40 ml	15,00 zł
3. Johnnie Walker Red Label	40 ml	15,00 zł
4. Jack Daniel's	40 ml	16,00 zł
5. Johnnie Walker Black Label	40 ml	18,00 zł

Koniak

1. Hennessy V.S	40 ml	25,00 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	15,00 zł
------------------	-------	----------

Gin

1. Seagran's Gin	40 ml	10,00 zł
------------------	-------	----------

Likiery

1. Nalewka Wiśniowa	40 ml	7,00 zł
2. Advocat	40 ml	9,00 zł
3. Jagermeister	40 ml	11,00 zł
4. Bols Blue Curacao	40 ml	12,00 zł

Miody pitne

1. Grzaniec Polski	50 ml	10,00 zł
2. Piastowski trójniak	50 ml	11,00 zł
3. Kurpiowski	50 ml	11,00 zł
4. Staropolski trójniak	50 ml	12,00 zł
5. Piwnica Klasztorna	50 ml	12,00 zł

Rum

- | | | |
|------------------|-------|----------|
| 1. Bacardi | 40 ml | 14,00 zł |
| 2. Bacardi Black | 40 ml | 14,00 zł |

Wermuth

- | | | |
|-------------------|--------|----------|
| 1. Martini Blanco | 100 ml | 10,00 zł |
| 2. Martini Rosso | 100 ml | 10,00 zł |

Wódka

- | | | |
|---------------------|-------|--------|
| 1. Bols | 40 ml | 7,00zł |
| 2. Pan Tadeusz | 40 ml | 7,00zł |
| 3. Żołądkowa Gorzka | 40 ml | 7,00zł |
| 4. Żubrówka biała | 40 ml | 7,00zł |
| 5. Finlandia | 40 ml | 8,00zł |
| 6. Żubrówka | 40 ml | 8,00zł |
| 7. Dębowa | 40 ml | 9,00zł |

Drinki

- | | |
|--------------------|---------|
| 1. Mohito | 25,00zł |
| 2. Cuba Libre | 25,00zł |
| 3. Pina Colada | 22,00zł |
| 4. Tequila Sunrise | 22,00zł |
| 5. Malibu Cocktail | 22,00zł |
| 6. Cosmopolitan | 28,00zł |

Oferty specjalne na zamówienie

Available on special orders/ Sonderangebot auf Bestellung

1. ***Złocisty indyk pieczony w całości, przyprawiony papryką*** **560,00 zł**
(10 dużych porcji)

Whole golden bron roast turkey seasoned with paprika (10 large portion)
Goldener Truthahn im gebraten und mit Paprika gewürzt (10 große Portionen)

2. ***Marynowany dzik pieczony w całości w ziołach i winie*** **2000,00 zł**
(30 dużych porcji)

Whole boar marinated and roasted with herbs and wine (25 large portion)
In Kräutern und Wein marinerter Wildschwein im Ganzen gebraten (25 große portionen)

Dania podawane w całości na półmisku, polecane zwłaszcza na biesiady zakrapiane winem i piwem, najlepiej smakujące w naszych podziemnych wapiennych piwnicach.

Entire dishes are served on platters and are especially recommended for big feasts accompanied by considerable amounts of beer and wine. The dishes taste best in our lime whitewashed cellars.

Die Gerichte sind im Ganzen auf der Platte serviert, empfohlen insbesondere für die Fest mäit Wien und Bier, die am besten in den unterirdischen Kalkkellern schmecken.

Szlacheckie
Gniazdo

