

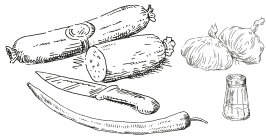
# Restauracja pod Fredra



*“Polecam dania kuchni polskiej przygotowane według tradycyjnych receptur,  
zawsze z naturalnych i świeżych produktów”*

**Szef Kuchni Mariusz Ratajczak**

Ceny zawierają podatek VAT i są wyrażone w polskich złotych. Karta z gramaturą potraw dostępna na pulpitach wewnątrz i na zewnątrz restauracji. Serwis kelnerski nie jest wliczony w ceny.  
Prices are inclusive of VAT and are expressed in Polish zlotys. Menu including dish weight available on indoor and outdoor desktops. Service not included.



# Przystawki

## Starters / Vorspeisen



### Z Własnej Wędzarni

From our smokehouse / Aus eigener Räucher-kammer

- |  |         |  |          |
|--|---------|--|----------|
| 1. Szynka Staropolska z ćwikłą podawana<br>Traditional country Polish ham served with red beetroot<br>Altpolnischer Schinken, serviert mit roten Rüben | 9,90 zł | 3. Kielbasa swojska wedle kresowej receptury<br>Home-made sausage prepared under traditional recipe<br>Landwurst nach altpolnischer Rezeptur | 9,90 zł  |
| 2. Wędzonka wiejska z ostrym chrzanem<br>Country gammon with spicy horse-radish<br>Geräuchertes Landfleisch mit scharfem Meerrettich                   | 9,90 zł | 4. Polędwiczki wieprzowe z borówkami<br>Pork sirloin with red whortleberries<br>Schweinelendenbraten mit Heidelbeeren                        | 12,00 zł |

5. Deska wędlin "Pod Fredrą" / szynka, wędzonka, kielbasa, polędwiczki, ćwikła, chrzan/  
Meat Plate "Pod Fredrą" / ham, gammon, sausage, pork sirloin, red beetroot, horse-radish/  
Aufschnittplatte "zum Fredro" / Schinken, geräuchertes Landfleisch, Wurst, Lendenbraten, rote Rüben, Meerrettich/

21,00 zł

### Klasyczne Polskie Śledzie

Traditional Polish herrings / Klassische polnische Heringe

- |  |         |  |          |
|--|---------|--|----------|
| 6. Śledź w śmietanie z cebulką i jabłkiem<br>Herring in sour cream with onions and apple<br>Hering in Sahne mit Zwiebel und Äpfeln   | 9,90 zł | 8. Rolmops z marynaty z ogórkiem, papryką i masłakiem<br>Rölmops Herring marinated with cucumbers, pepper and mushrooms<br>Rollmops, eingelegt mit Gurken, Paprika und Steinpilzen   | 9,90 zł  |
| 7. Śledź w oleju z grubo mielonym pieprzem<br>Herring in oil with coarsely ground pepper<br>Hering in Öl mit dick gemahlenem Pfeffer | 9,90 zł | 9. Talerz śledzi "Pod Fredrą"<br>/śledź w śmietanie, śledź w oleju, rolmops/<br>„Pod Fredrą” Herrings dish /Herring in sour cream, in oil, rolmops /<br>Heringsplatte "zum Fredro" /Hering in Sahne, Hering in Öl, Rollmops/ | 14,90 zł |

### Nasze Specjały

Our delicacies / Unsere Spezialitäten

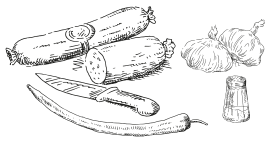
- |   |          |   |          |
|---|----------|---|----------|
| 10. Pasztet Kresowy z mięs wybornych<br>nadziewany grzybami, podawany z żurawiną<br>Delicious Eastern Poland style pate stuffed with<br>mushrooms, served with cranberries<br>Mit Pilzen gefüllte Fleischpastete, serviert mit Moosbeeren | 14,90 zł | 12. Kindziuk - cienko krojone plastry<br>suszonej Kielbasy Litewskiej<br>"Kindziuk" - thin cut slices of dried Lithuanian sausage<br>"Kindziuk" - dünne Scheiben trockener litauischer Wurst                    | 19,90 zł |
| 11. Oscypek z grilla ze śliwką i borówkami<br>"Oscypek" salted smoked sheep milk cheese grilled and<br>served with plums and whortleberries<br>Schaffkäse vom Grill, serviert mit Pflaumen und Heidelbeeren                               | 19,90 zł | 13. Tradycyjny tatar z polędwicy wołowej<br>z żółtkiem, cebulą i pikłami<br>Traditional raw beef tatar with egg yolk, onions and pickles<br>Traditionelles Rinderlendentatar mit Eigelb, Zwiebel und Mixpickles | 24,90 zł |

14. Deska wykwintnych specjałów "Pod Fredrą"

/pasztet, kindziuk, tatar, oscypek, żurawina, pikle/

„Pod Fredrą” : plate of delicacies /pate, kindziuk, raw beef tatar, "Oscypek" salted smoked sheep milk cheese, cranberries, pickles/  
Platte "zum Fredro" mit feinen Spezialitäten /Pastete, "Kindziuk" – trockene litauische Wurst, Tatar, Schaffkäse "Oscypek", Moosbeeren, Mixpickles/

38,90 zł



# Przystawki

## Starters / Vorspeisen



### Z Domowej Spiżarni

*From the home pantry / Aus der Hauskammer*

15. Marynowane maślaki <i>Marinated slippery Jack mushrooms</i> <i>Marinierte Steinpilze</i>	16,00 zł	16. Śliwki w occie <i>Plums In vinegar</i> <i>In Essig eingelegte Pflaumen</i>	9,90 zł	17. Kiszzone ogórki z beczki <i>Polish pickled cucumbers from the barrel</i> <i>Sauergurken vom Fass</i>	4,00 zł
--	----------	--	---------	--	---------

### Szczególnie Polecamy

*Chef's recommendation / Insbesondere empfehlen wir*

#### 18. Duża deska wszelakich zakąsek dla 3-4 osób

*/szynka staropolska, wędzonka wiejska, kielbasa swojska, pasztet kresowy, oscypek, rolmops śledziowy, śledź w śmietanie, żurawina, ćwikła chrzan,/*

*Large plate of numerous delicacies for 3-4 people*

*/Traditional country Polish ham, country gammon, home sausage, traditional Eastern Poland pate, "Oscypek" salted smoked sheep milk cheese, rolmops herring, herring in sour cream, cranberries, red beetroot, horse-radish/*

*Grosse Vorspeisenplatte für 3-4 Personen*

*/Altpolnischer Schinken, geräuchertes Landfleisch, Landwurst, Fleischpastete, Schaffkäse "Oscypek", Rollmops, Hering in Sahne, Moosbeeren, rote Rüben, Meerrettich/*

44,00 zł

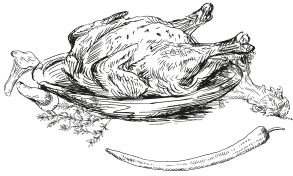


# Zupy

## Soups / Suppen

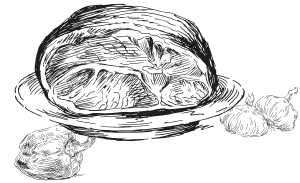


19. Rosół z kury z makaronem <i>Homemade broth soup with noodles</i> <i>Hühnerbrühe mit Nudeln (Nudelsuppe)</i>	12,00 zł	22. Barszcz Ukraiński ze smażonymi ziemniakami <i>Ukrainian borscht with fried potatoes</i> <i>Ukrainische Rotrübensuppe mit gebratenen Kartoffeln</i>	16,00 zł
20. Pomidorowa na rosolu z groszkiem ptysiowym <i>Tomato soup with puff pastry croutons</i> <i>Tomatensuppe mit Windbeutelkugeln</i>	12,00 zł	23. Grochówka Ułańska na wędzonce <i>Ułan's pea soup on gammon</i> <i>Erbensuppe mit geräuchertem Fleisch</i>	12,00 zł
21. Żurek w chlebie z jajkiem i białą kielbasą <i>Sour-rye soup served in a bowl made of bread with egg and white sausage</i> <i>Im Brot servierte saure Mehlsuppe mit einem Ei und Weisswurst</i>	18,00 zł	24. Pomidorowy chłodnik Litewski <i>Lithuanian cold tomato borscht</i> <i>Kalte litauische Tomatensuppe</i>	14,00 zł



# Dania główne

Main courses / Hauptgerichte



## Z Tradycyjnego Grilla i Wędzarni

From traditional grill and smokehouse  
Vom traditionellen Grill und aus der Räucherammer

25. Stek z karczku ze smażoną cebulką Pork shoulder steak with fried onion Schweinskammsteak mit gebratener Zwiebel	21,00 zł	31. Pierś kurczaka z grilla Grilled chicken breast Hühnerbrust vom Grill	21,00 zł
26. Kielbasa z wędzarni na grillu upieczona Grilled smokehouse sausage Geräucherte Wurst vom Grill	21,00 zł	32. Kotlet schabowy z kością z plastrem wędzonki Pork chop with a slice of gammon Schweinskotelett mit einer geräucherten Landfleischscheibe	24,90 zł
27. Kaszanka swojską z cebulką Home-made black pudding with onions Landgrützwurst mit Zwiebel	21,00 zł	33. Żeberka wędzone na kapuście z grzybami podane Smoked ribs on the bed of cabbage served with mushrooms Geräuchertes Rippenfleisch mit Sauerkraut und Pilzen	24,90 zł
28. Polędwiczki wieprzowe z grzybami leśnymi smażonymi na czosnku i pietruszce Pork sirloin with mushrooms fried with garlic and parsley Schweinelendenbraten mit Waldpilzen, gebraten mit Knoblauch und Petersilie	34,90 zł	34. Szaszłyk z polędwiczki wieprzowej owinięty boczką z papryką, cebulką i pieczarkami Pork sirloin shashlik wrapped in bacon with pepper, onions and champignons Schweinelendenschaschlik mit Speck, Paprika und Champignons	24,90 zł
29. Rostbef z kością z sosem czosnkowym Roast beef on the bone with garlic sauce Roastbeef (mit Knochen), mit Knoblauchsosse	39,90 zł	35. Befszyk ze świeżo mielonym pieprzem Beefsteak with freshly ground pepper Beefsteak mit frisch gemahlenem Pfeffer	54,90 zł
30. Łosoś z grilla z sosem kaporowym Grilled salmon with caper sauce Lachs vom Grill mit Kaparsosse	24,90 zł	36. Pstrąg w całości pieczony z czosnkiem i pietruszką Baked trout with garlic and parsley Im Ganzen gebratene Forelle mit Knoblauch und Petersilie	24,90 zł

37. Kotleciki jagnięce z czosnkiem i śliwką w occie  
Lamb chops with garlic and plums in vinegar  
Lammkotelettchen mit Knoblauch und einer Pflaume in Essig

64,90 zł

## Szczególnie Polecamy

Chef's recommendation / Insbesondere empfehlen wir

38. Półmisek mięs z grilla węglowego z dodatkami dla 3-4 os.

/Stek z karczku, rostbef z kością, pierś z kurczaka, żeberka pieczone, kielbasa z wędzarni/

Grilled meat plate of delicacies for 3-4 people

/Pork shoulder steak, roast beef on the bone, chicken breast, baked ribs, smokehouse sausage/

Fleisch vom Grill mit Zutaten für 3-4 Personen:

/Schweinskammsteak, Roastbeef mit Knochen, Hühnerbrust, gebratenes Rippenfleisch, geräucherte Wurst./

99,00 zł

39. Półmisek dodatków

/pierogi ruskie, ziemniaki z patelni z boczkiem, kopytką smażone, kasza gryczana z cebulką/

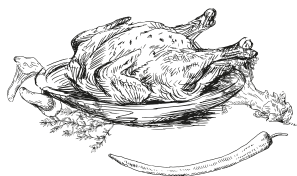
Plate of delicacies

/Ravioli "ruskie" with potato and cheese stuffing, fried potatoes with bacon, diamond shaped potato dumplings, buckwheat with onions/

Zutatenteller:

Russische Piroggen, gebratene Kartoffeln mit Speck, gebratene Kartoffelkösse, Buchweizengrütze mit Zwiebel

44,00 zł



# Dania główne

Main courses / Hauptgerichte



## Z Kuchni „Pod Fredrą”

From the „Pod Fredrą” kitchen / Aus der Küche „zum Fredro”

- |  |          |  |          |
|--|----------|--|----------|
| 40. Królik po Staropolsku na czosnku i cząbrze, duszony w śmietanie<br>Traditional Polish rabbit with garlic and savory stewed in cream<br>In Sahne gedämpftes Kaninchen nach altpolnischer Art mit Knoblauch und Pfefferkraut | 34,90 zł | 44. Zrazy wołowe zawijane z boczkiem i ogórkiem w tradycyjnym sosie<br>Beef collops with bacon and cucumber served with traditional sauce<br>Rindsrouladen mit Speck und Gurken in traditioneller Sosse  | 34,90 zł |
| 41. Kaczka pieczona w jabłkach, podawana z żurawiną<br>Roast duck with apples served with cranberries<br>Gebratene Ente mit Äpfeln, serviert mit Moosbeeren  | 34,90 zł | 45. Karkówka pieczona w sosie myśliwskim według własnego przepisu<br>Pork shoulder steak roasted in hunter's sauce made under own recipe<br>In Jägersosse gebratener Schweinskamm nach Hausrezept        | 24,90 zł |
| 42. Klasyczny Polski Schabowy<br>Traditional breaded Polish pork cutlet<br>Klassisches polnisches Schweinskotelett   | 21,00 zł | 46. Golonka z Wędzarni na kapuście z grzybami<br>Pork knuckle smoked on the bed of sauerkraut and mushrooms<br>Geräuchertes Eisbein mit Sauerkraut und Pilzen  | 39,90 zł |
| 43. Kiełbasa biała z pieca, duszona w cebuli<br>White sausage from oven braised with onions<br>Weisswurst aus dem Ofen, gedämpft in Zwiebel  | 21,00 zł | 47. Bigos z kapusty kiszonej i mięs wszelakich wedle domowej receptury<br>"Bigos" from sauerkraut and meat made under home recipe<br>Gedämpftes Sauerkraut mit gekochtem Fleisch nach Hausrezept (Bigos) | 21,00 zł |

## Pierogi, Placki i Cepeliny

Pierogi, cakes, dumplings / Piroggen, Kartoffelpuffer, Zeppeline

- |  |          |   |          |
|--|----------|---|----------|
| 48. Pierogi Ruskie w okrasie z boczku<br>Ravioli "ruskie" with potato and cheese stuffing with bacon<br>Russische Piroggen mit Speck               | 24,90 zł | 51. Pierogi Mięsne podane ze smażoną cebulką<br>Meat ravioli served with fried onion<br>Fleischpiroggen mit gebratener Zwiebel  | 24,90 zł |
| 49. Cepeliny z mięsem okraszone skwarkami<br>Meat "Cepeliny" dumplings with bacon cracklings<br>Mit Fleisch gefüllte Zeppeline, serviert mit Speck | 24,90 zł | 52. Pierogi z kaszą gryczaną i serem, polane masełkiem ze zrumienioną bułką tartą<br>Ravioli stuffed with buckwheat and cheese, served with bread crumbs and butter<br>Piroggen mit Grütze und Quark, begossen mit Butter und geriebener Semmel | 24,90 zł |
| 50. Placki ziemniaczane z grzybami duszonymi w śmietanie<br>Potato cakes with goulash<br>Kartoffelpuffer mit Gulasch                               | 29,90 zł | 53. Kopytka z grzybami duszonymi w śmietanie<br>Diamond shaped potato dumplings with stewed mushrooms in cream<br>In Sahne gedämpfte Kartoffelklöße mit Pilzen  | 24,90 zł |
| 54. Talerz pierogów mieszanych ze smażoną cebulką<br>Plate of mixed ravioli with fried onion<br>Teller gemischter Piroggen mit gebratener Zwiebel  |          |   |          |

29,90 zł



# Salatki

Salads / Salate



55. Kolonialna – z produktów kupowanych w sklepach kolonialnych:  
sałata , pomidor , pomarańcza , daktyle , czarna oliwka , tuńczyk , anchois , jajko , cebula , sos jogurtowy  
Colonial salad -Lettuce, tomato, orange, dates, black olives, tuna, anchovies, egg, onion, yogurt sauce  
Kolonialsalat – Salat, Tomaten, Orangen, Datteln, schwarze Oliven, Anchois, Ei, Zwiebel, Joghurtsosse.  
29,90 zł

56. Włoska – ze składników rodem z Italii:  
sałata lodowa , rucola , pomidorki koktajlowe , mozzarella , bazylika , oliwa , świeżo mielony pieprz  
Italian salad – prepared from ingredients originated from Italy :  
iceberg lettuce, arugula , cocktail tomatoes, mozzarella, basil, olive oil, freshly ground pepper  
Italienischer Salat – Eissalat, Rucola, kleine Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, frisch gemahlener Pfeffer  
29,90 zł

57. Cztery sałaty – ze świeżej zieleniny:  
sałata strzepiasta , lodowa , rucola , roszponka , ogórek , cebulka , oliwki , sok z cytryny , oliwa  
Four Lettuces curled lettuce, Iceberg lettuce, rucola, water-cress,  
onions, cucumber, olives with olive oil and lemon juice dressing  
Vier Salate – Salat, Eissalat, Rucola, Feldsalat, Gurken, Zwiebel, Oliven, Zitronensaft, Olivenöl  
24,90 zł

58. "Pod Fredrą" – z naszych domowych specjałów:  
sałata lodowa , sałata strzepiasta , kurczak , oscypek , maślak , ogórki , pomidory , oliwa , świeżo mielony pieprz  
Pod Fredrą salad – iceberg lettuce, curled lettuce, chicken, cucumber, tomato, onion,  
"Oscypek" salted smoked sheep milk cheese, slippery Jack mushrooms, olive oil and freshly ground pepper dressing  
Salat "zum Fredro" – Salat, Eissalat, Hähnchen, Schafkäse "Oscypek", Steinpilz, Gurke, Tomaten,  
Olivenöl, frisch gemahlener Pfeffer  
29,90 zł

## Nasze Polskie Surówki

Our Polish salads / Unsere polnischen Rohkostsalate



- |   |         |   |         |
|---|---------|---|---------|
| 59. Sałatka z pomidorów i cebulki<br>Tomato salad with onions<br>Tomatensalat mit Zwiebel | 5,90 zł | 62. Surówka z kapusty kiszonej z kminkiem<br>Sauerkraut with caraway seeds salad<br>Sauerkrautrohkost mit Kümmel                    | 5,90 zł |
| 60. Mizzeria ze śmietaną<br>Sliced cucumber salad with cream<br>Gurkensalat in Sahne      | 5,90 zł | 63. Sałatka z ogórków zielonych<br>Green cucumber salad<br>Gurkensalat (aus frischen Gurken)  | 5,90 zł |
| 61. Surówka z kapusty modrej<br>Red cabbage salad<br>Blaukrautrohkost                     | 5,90 zł | 64. Marchew z pomarańczami, miodem i cytryną<br>Carrots with oranges, honey and lemon<br>Möhrensalat mit Orangen, Honig und Zitrone | 6,90 zł |
| 65. Talerz różnych surówek<br>Plate of different salads<br>Rohkostteller                  |         | 6,90 zł   |         |



# Dodatki do Mies i Ryb

## Side dishes for meat and fish/ Zutaten zum Fleisch und Fisch



66. Smażone kopytka Fried diamond-shaped potato dumplings Gebratene Kartoffelklöße	5,90 zł	74. Smażone kłuski kładzione /posypane oscypkiem/ Fried egg noodles sprinkled with "Oscypek" salted sheep milk cheese Traditionelle polnische Bratkłöße mit geriebenem Schafkäse	7,90 zł
67. Ziemniaki z patelni z boczkiem Fried potatoes with bacon Gebratene Kartoffeln mit Speck	5,90 zł	75. Kasza gryczana ze skwarkami Buckwheat with bacon cracklings Buchweizengrütze mit Speck	7,90 zł
68. Ziemniaki z grilla z przyprawami Grilled potatoes with spices Gewürzte Kartoffeln vom Grill	5,90 zł	76. Szpinak zapiekany z czosnkiem Baked spinach with garlic Mit Knoblauch gebackener Spinat	9,90 zł
69. Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem Boiled potatoes with butter and dill Gekochte Kartoffeln mit Butter und Dill	5,90 zł	77. Fasolka szparagowa na maśle i bułce tartej French beans with butter and breadcrumbs Spargelbohnen mit Butter und geriebener Semmel	9,90 zł
70. Litewska babka ziemniaczana Lithuanian potato cake Litauischer Kartoffelnapfkuchen	6,90 zł	78. Grzyby leśne na cebulce duszone w śmietanie Wild mushrooms in cream braised with onions Waldpilze mit Zwiebel, gedämpft in Sahne	16,00 zł
71. Kapusta duszona z grzybami Stewed cabbage with mushrooms Gedämpfte Sauerkraut mit Pilzen	9,90 zł	79. Smażone grzyby z czosnkiem i pietruszką Fried mushrooms with garlic and parsley Gebratene Pilze mit Knoblauch und Petersilie	16,00 zł
72. Masło, smalec domowy Butter, Home-made grease Butter, Schmalz nach Hausrezeptur	1 por. 5,00 zł	80. Musztarda, chrzan, keczup, ćwikła, sos czosnkowy Mustard, horse – radish, ketchup, red beetroot, garlic sauc Senf, Meerrettich, Ketchup, rote Rüben, Knoblauchsosse	1 por. 3,00 zł
73. Pieczywo / bread / Brot	3,50 zł		



# Desery

## Desserts / Nachspeisen



81. Andrucik babci Stefcia Grandma Stefcia's Waffel Waffel der Grossmutter Steffi	10,00 zł	85. Naleśnik z orzechami polany gorącą czekoladą Pancake with nuts and hot chocolate Eierkuchen mit Nüssen in heisser Schokolade	12,00 zł
82. Ptasię mleczko z malinami, Polish Marsh-Mallow with raspberries Vogelmilch mit Himbeeren	12,00 zł	86. Jabłko z gruszkami zapiekane w cieście francuskim Apples with pears baked in puff pastry Äpfel mit Birnen im Blätterteiggebäck	12,00 zł
83. Szarlotka na ciepło z wanilią i cynamonem Apple Pie with vanilla and cinnamon served hot Warmer Apfelkuchen mit Vanille und Zimt	12,00 zł	87. Sernik Galicyjski na ciepło z czekoladą Galician cheesecake served hot with chocolate Galizischer warmer Käsekuchen mit Schokolade	16,00 zł
84. Puchar Lodów owocowych Fruit Ice Cream Sundae Obsteisbecher	16,00 zł	88. Puchar Lodów czekoladowych Chocolate Ice Cream Sundae Schokoladeneisbecher	16,00 zł
89. Puchar lodowy "Pod Fredrą" „Pod Fredrą” Ice Cream Sundae Eisbecher „zum Fredro”	18,00 zł		



# Trunki







## Drinks / Getränke



### Napoje Gorące Hot Drinks / Warme Getränke

90. Kawa z exp. Espresso Espresso	100/6 g	9,90 zł	96. Kawa Macchiato Macchiato coffee Kaffee Macchiato	100/6 g	12,90 zł
91. Kawa espresso Espresso coffee Espressokaffee	50/6 g	9,90 zł	97. Syropy do kawy (orzechowy, waniliowy, kokosowy) Coffee syrups (nut, vanilla, coconut) Kaffesirup (nuss, vanille, kokosnuss)	30 g	3,00 zł
92. Kawa mrożona Ice coffee Eiskaffee	100/6 g	12,90 zł	98. Czekolada na gorąco Hot chocolate Heischokolade	150/20g	12,90 zł
93. Cafe latte Coffee latte Kaffee Latte	100/6 g	12,90 zł	99. Mleczko Milk Milch	30 g	3,00 zł
94. Kawa cappuccino Kaffee Cappuccino Kaffee Cappuccino	100/6 g	12,90 zł	100. Herbata z konfiturą z płatków róy Tea with jam of roses Tee mit Konfitren aus Rosablättern	200/30 g	12,90 zł
95. Kawa parzona Turkish coffee Trkischkaffee	100/6 g	9,90 zł	101. Herbata ekspresowa o rónych smakach Flavoured tea (various types) Frchtetee	200/30 g	9,90 zł

### Napoje Zimne Cold Drinks / Rafrchissement

102.  NESTLE	200 ml	6,00 zł	110. Woda Kropla Beskidu <sup>™</sup> /gazowana, niegazowana/ Sparkling and still mineral water Mineralwasser -mit oder ohne Gas	200 ml	3,90 zł
103.  Fanta	200 ml	6,00 zł			
104.  Sprite	200 ml	6,00 zł			
105.  Coca-Cola	200 ml	6,00 zł	111. Sok Cappy czarna porzeczka, grapefruitowy, pomarańczowy, jabłkowy, pomidorowy Juice: orange, apple, tomato, black currant, grapefruit	200 ml	6,00 zł
106.  Coca-Cola Light	200 ml	6,00 zł	Orangensaft, Apfelsaft, Tomatensaft, Johannisbeersaft, Grapefruitsaft		
107.  Hindley	200 ml	6,00 zł			
108. Woda Perrier, Vittel Water Perrier, Vittel Mineralwasser Perrier, Vittel	330 ml	9,90 zł	112. wiey sok z owoców cytrusowych Fresh juice from the citrus fruits Frische Zitrusfruchtsaft	200 ml	11,90 zł
109. Kwas chlebowy Bread drink Sauerteig	500 ml	12,00 zł			





# Trunki

Drinks / Getränke



## Piwa z Beczki Draft beer / Fassbier

113. Tyskie Gronie

0,3 l 7,50 zł

114. Tyskie Gronie


0,7 l 14,90 zł




## Piwa Butelkowe / Bottled beer / Flaschenbiere

117. Lech Premium 

0,33 l 8,00 zł

Redd 's / 120. Apple, 121. Red, 122. Sun/ 

0,33 l 8,00 zł

118. Lech Free 

0,33 l 8,00 zł

123. Miller 

0,33 l 12,00 zł

119. Peroni 

0,33 l 10,00 zł

124. Pilsner 

0,33 l 10,00 zł

109. Kwas chlebowy / bread drink, Sauerteig/ 0,50 l 12,00 zł

## Dodatki do Piwa / Beer extras / Zutaten

115. Miód naturalny / Honey / Honig

3,00 zł

116. Sok wiśniowy / Cherry juice / Kirschsafft

3,00 zł



## Wódki Polskie

### Polish Vodka / Polisher Schnaps

125. Wyborowa

40 ml 7,90 zł

134. Krakus "konik"

40 ml 7,90 zł

126. Luksusowa

40 ml 7,90 zł

135. Krakus Exclusive

40 ml 9,90 zł

127. Smirnoff

40 ml 7,90 zł

136. Gorzałka Siwucha

40 ml 9,90 zł

128. Wiśniówka

40 ml 7,90 zł

137. Orkisz – z prapszenicy

40 ml 12,50 zł

129. Krupnik

40 ml 7,90 zł

138. Śliwowica Paschalna 70°

40 ml 15,90 zł

130. Żubrówka

40 ml 7,90 zł

139. Belvedere

40 ml 15,90 zł

131. Gorzka żołądkowa

40 ml 7,90 zł

140. Chopin Potato Vodka

40 ml 15,90 zł

132. Extra Żytunia" z kłosem"

40 ml 7,90 zł

141. Starka 10 lat

25 ml 15,90 zł

133. Kosher

40 ml 7,90 zł

142. Starka 30 lat

25 ml 35,00 zł



## Wódki 40 ml

### Vodka 40 ml / Schnaps 40 ml

143. Absolut Blue

9,90 zł

148. Calvados

19,50 zł

144. Absolut Kurant

9,90 zł

149. Русский Стандарт (Russian Standard)

15,90 zł

145. Absolut Citron

9,90 zł

150. Grappa Gaja (Castello di Barbaresco)

30,0 zł

146. Finlandia

9,90 zł

151. Uzo

15,90 zł

147. Tequila Casco Viejo Silver/Gold

15,90 zł



# Trunki

## Drinks / Getränke



### Whisky

152. Johnnie Walker Red	50 ml	15,90 zł	156. Johnnie Walker Black	50 ml	22,00 zł
153. Ballantines	50 ml	15,90 zł	157. Jack Daniel's	50 ml	19,60 zł
154. Chivas Regal	50 ml	19,00 zł	158. Jameson	50 ml	15,90 zł
155. Ballantine's Gold Seal	50 ml	22,00 zł			

### Koniaki / Congac

159. Hennessy V.S.	25 ml	18,50 zł	161. Hennessy X.O.	25 ml	38,50 zł
160. Hennessy FINE	25 ml	23,50 zł			

### Brandy

162. Metaxa***	25 ml	7,50 zł	163. Napoleon Laine	25 ml	7,50 zł
----------------	-------	---------	---------------------	-------	---------

### Giny / Gin

164. Gordon's	25 ml	7,50 zł	165. Lubuski	25 ml	6,50 zł
---------------	-------	---------	--------------	-------	---------

### Rumy / Rum

166. Bacardi	25 ml	7,50 zł	167. Captain Morgan	25 ml	7,50 zł
--------------	-------	---------	---------------------	-------	---------

### Aperityfy / Apertives

168. Campari	50 ml	12,00 zł	170. Martini Rosso	100 ml	12,00 zł
169. Martini Bianco	100 ml	12,00 zł	171. Martini Dry	100 ml	12,00 zł

### Likiery i Kremy / Liqueur

172. Kahlua	25 ml	7,50 zł	179. Blue Curacao	25 ml	7,50 zł
173. Cointreau	25 ml	7,50 zł	180. Jägermeister	40 ml	15,90 zł
174. Bailey's	25 ml	7,50 zł	181. Sambuca Molinari	40 ml	15,90 zł
175. Archers's	25 ml	7,50 zł	182. Triple sec	20 ml	7,50 zł
176. Amaretto	25 ml	7,50 zł	183. Creme de Banane	20 ml	7,50 zł
177. Malibu	25 ml	7,50 zł	184. Creme de Peche	20 ml	7,50 zł
178. Advocaat	25 ml	7,50 zł			



# Trunki

Drinks / Getränke

## Coctails Alkoholowe z Lodami Alcohol Cocktail with Ice-Creams / Alkoholcoctails mit Eis

- |  |  |
|--|--|
| <p>185. Słodki morderca Pań lody, mleko, likier kawowy 19,90 zł<br/>Ice-cream, milk, coffee liqueur<br/>Eis, Milch, Kakaolikör</p>                     | <p>187. „Bałwanek” lody, amaretto, bita śmietana, migdały 19,90 zł<br/>Ice-cream, amaretto, whipped cream, almonds<br/>Eis, Amaretto, Schlagsahne, Mandeln</p> |
| <p>186. Jagodowy lody, adwokat, sok z czarnej porzeczki 20,90 zł<br/>Ice-cream, advocaat, black currant juice<br/>Eis, Advocat, Johannisbeersaft</p>   | <p>188. „Ta joy” lody, tonik, gin 19,90 zł<br/>Ice-cream, tonic, gin<br/>Eis, Tonic, Gin</p>   |
| <p>189. „Jabłuszko Łyczakowskie” lody, sok jabłkowy, Żubrówka<br/>Ice-cream, apple juice, Żubrówka<br/>Eis, Apfelsaft, Żubrówka-Wodka<br/>19,90 zł</p> |  |

## Drinki Drinks / Drinks

- |   |  |
|---|--|
| <p>190. „Wściekły Pies” wódka, sok malinowy, tabasco 12,90 zł<br/>Vodka, raspberry juice, tabasco<br/>Wodka, Himbeersaft, Tabasco</p>   | <p>198. „Tylko we Lwowie” Gin Lubuski, 17,50 zł<br/>Johnnie Walker Red, wódka<br/>Lubuski Gin, Johnnie Walker Red, vodka<br/>Lubuski-Gin, Johnnie Walker Red, Wodka</p>  |
| <p>191. „Tyl zysku co w pysku” sok z czarnej porzeczki, 16,50 zł<br/>sok pomarańczowy, wódka<br/>Black currant juice, orange juice, vodka<br/>Johannisbeersaft, Orangensaft, Wodka</p>  | <p>199. „Cyk Walenty” sok (pomarańczowy, 12,90 zł<br/>grejfrutowy, jabłkowy lub czarna porzeczka), wódka<br/>Juice (orange, grapefruit, apple, or black currant), vodka<br/>Saft (Orangen, Grapefruit, Apfel oder Johannisbeersaft), Wodka</p>         |
| <p>192. „Mańka Pyszcz” Amaretto, Campari, wódka 17,50 zł<br/>Amaretto, Campari, vodka<br/>Amaretto, Campari, Wodka</p>  | <p>200. „Biały Batiar” wódka, Kahlua, bita śmietana 17,50 zł<br/>Vodka, Kahlua, whipped cream<br/>Wodka, Kahlua, Schlagsahne</p>   |
| <p>193. „Czarny Batiar” wódka, Kahlua 12,90 zł<br/>Vodka, Kahlua<br/>Wodka, Kahlua</p>  | <p>201. „Czerwony Batiar” wódka, likier wiśniowy 21,90 zł<br/>Vodka, cherry liqueur<br/>Wodka, Sauerkirschlikör</p>  |
| <p>194. „Felek” Bacardi, Coca-Cola 21,50 zł<br/>Bacardi, Coca-Cola<br/>Bacardi, Coca-Cola</p>   | <p>202. „Śnieżna Hanka” Malibu, mleczko 16,50 zł<br/>Malibu, milk<br/>Malibu, Milch</p>  |
| <p>195. „Margarita” Tequila Blanco, 22,00 zł<br/>Cointreau, sok cytrynowy<br/>Tequila Blanco, Cointreau, lemon juice<br/>Tequila Blanco, Cointreau, Zitronensaft</p>  | <p>203. „Panna Agnieszka” Malibu, Archer's, Bacardi, 24,00 zł<br/>sok pomarańczowy, sok cytrynowy<br/>Malibu, Archer's, Bacardi, orange juice, lemon juice<br/>Malibu, Archer's, Bacardi, Orangensaft, Zitronensaft</p>                                |
| <p>196. „Gordons &amp; Tonik” Gin Gordon's, tonik, cytryna 21,50 zł<br/>Gin Gordon's, tonic, lemon<br/>Gin Gordon's, Tonic, Zitrone</p>   | <p>204. „Janek &amp; Cola” Johnnie Walker Red, Coca-Cola 21,50 zł<br/>Johnnie Walker Red, Coca-Cola<br/>Johnnie Walker Red, Coca-Cola</p>  |
| <p>197. „Złota Mańka” Gin Lubuski, Advocat, 24,00 zł<br/>Cointreau, sok pomarańczowy, woda gazowana<br/>Lubuski Gin, Advocaat, Cointreau, orange juice, sparkling water<br/>Lubuski-Gin, Advocat, Cointreau, Orangensaft, gegastes Wasser</p> | <p>205. „Łzy Softysa” Malibu, Martini Dry, sok grejfrutowy, 22,00 zł<br/>syrop bananowy, Blue Curaçao<br/>Malibu, Martini Dry, grapefruit juice, banana syrup, Blue Curaçao<br/>Malibu, Martini Dry, Grapefruitsaft, Bananendicksaft, Blue Curaçao</p> |