


## Makarony / Pasta / Pierogi

**Penne z kurczakiem, szpinak, pomidory, cebula, sos śmietanowo-pomidorowy, parmezan 580 g** <sup>1,2</sup> [1262 kcal] 44 zł

Penne pasta with chicken, spinach, tomatoes and onion in tomato&cream sauce, parmesan cheese  
Penne mit Hühnchenstreifen, Spinat, Tomaten und Zwiebel in Sahne-Tomatensauce, Parmesan

**Penne z regionalnym wędzonym pstrągiem, pomidory, cebula, parmezan 580 g** <sup>1,10</sup> [841 kcal] 49 zł

Penne pasta with regional smoked trout, tomatoes, onion, parmesan cheese  
Penne mit regionaler geräucherter Forelle, Tomaten, Zwiebeln, Parmesan

 **Tagliatelle z cukinią, pomidory, chili z dodatkiem truflowej oliwy, cebula, parmezan 515 g** <sup>1,2,3</sup> [448 kcal] 37 zł

Tagliatelle with courgettes, tomato, chili with truffle-infused olive oil, onion, parmesan cheese  
Tagliatelle mit Zucchini, Tomate, Chili und Zusatz von Trüffelöl, Parmesan

 **Pierogi ukraińskie z serem, ziemniakami, cebulką i koperkiem 500 g** <sup>1,2,3</sup> [972 kcal] 33 zł

Dumplings stuffed with cottage cheese, onion, potatoes and dill  
Maultaschen mit Käsefüllung, Zwiebel, Dill

**Gnocchi z kurczakiem, grzybami i cebulką w sosie śmietanowym 560 g** <sup>2,3</sup> [1290 kcal] 44 zł


Gnocchi with chicken, mushrooms and onion in cream sauce  
Gnocchi mit Hühnerfleisch, Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce

**W naszej ofercie makaron bezglutenowy / Gluten-free option** +5 zł

## Sałatki Salads Salate

**Sałatka z kurczakiem, mix sałat, pomidory, parmezan, sos cesarski, grzanki croutons 410 g** <sup>1,2,3</sup> [648 kcal] 42 zł

Chicken salad, lettuce, tomatoes, parmesan, Caesar dressing, croutons  
Salat mit Hähnchenstreifen, Salat Mix, Tomaten, Parmesan, Caesar Dressing, Croutons

 **Sałatka z gruszką i regionalnym serem pleśniowym Kamiennogórskim, mix sałat, sos winegret, olej z orzecha 400 g** <sup>(2)</sup> [741 kcal] 45 zł

Salad with pear and regional blue cheese „Kamiennogórski”, mix of salads, vinaigrette sauce, walnut oil  
Salat mit Birne und regionalem Blauschimmelkäse „Kamiennogórski”, Salatmischung, Vinaigrettesauce, Walnussöl

 **Sałatka z marynowanym burakiem, wegańską fetą, czerwoną cebulą, prażone pestki dyni i słonecznika 330 g** [479 kcal] 39 zł

Salad with vegan feta cheese, tomatoes, cucumber, pepper, onion, olives, olive oil  
Salat mit veganem Schafskäse, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Olivenöl


## Dla dzieci For kids Kindermenu

**Nuggetsy z frytkami, surówka 450 g** <sup>1,3</sup> [695 kcal] 30 zł


Chicken nuggets with chips, salad / Chicken Nuggets mit Pommes, Salat

**Penne z sosem pomidorowym i pulpetami, posypane serem 410 g** <sup>1,2,3</sup> [538 kcal] 29 zł


Penne pasta with tomato sauce and meatballs sprinkled with chesse  
Penne-Nudeln mit Tomatensauce und Fleischbällchen mit Käse bestreut

 **Naleśniki z Nutellą i bananem, bita śmietana 500 g** <sup>1,2,3,4</sup> 32 zł


Pancakes with nutella cream and banana, whipped cream  
Pfannkuchen mit Nutella und Banane, Schlagsahne

 **Naleśniki z serem i musem truskawkowym, bita śmietana 500 g** <sup>1,2,3</sup> 32 zł

Pancakes with cottage cheese and strawberry mousse whipped cream  
Pfannkuchen mit Käse und Erdbeermousse, Schlagsahne

 **Naleśniki z wiśniami, kremem mascarpone i bitą śmietaną 500 g** <sup>1,2,3</sup> 36 zł

Pancakes with cherries, mascarpone, whipped cream  
Pfannkuchen mit Kirschen, mascarpone crème und Schlagsahne

 **Naleśniki z kremem „Snickers” z gałką lodu o smaku słony karmel, orzeszki ziemne, polewa czekoladowa, bita śmietana** <sup>1,2,3,4</sup> 36 zł

Pancakes with Snickers cream with a scoop of salted caramel ice cream, peanuts, chocolate icing, whipped cream / Pfannkuchen mit Snickers-Creme, einer Kugel gesalzenem Karamell-Eis und Erdnüssen, Schokoladenglasur, Schlagsahne

Witamy na wysokości  
654 m n.p.m.


Welcome to 654 m a.s.l.



## Zupy Soups Suppen

**Domowy rosół z makaronem 400 ml** <sup>1,3,8</sup> [214 kcal] 19 zł

Chicken noodle soup / Hühnernudelsuppe

 **Krem z batatów z pyłem z czarnej oliwki 400 ml** <sup>8</sup> [276 kcal] 25 zł

Sweet potato cream with black olive dust  
Süßkartoffelcreme mit schwarzem Olivenstaub

**Górska kartoflanka z grzybami boczkiem i śmietaną 400 ml** <sup>(2),8</sup> [351 kcal] 28 zł

Mountain potato soup with mushrooms, bacon and cream  
Bergkartoffelsuppe mit Pilzen, Speck und Sahne


**Zupa dnia 400 ml** <sup>(zapytaj kelnera)</sup> 22 zł

Soup of the day / Taggessuppe

## Przystawki Starters Vorspeisen

**Tatar z polędwicy wołowej 250 g** <sup>3,7</sup> [432 kcal] 55 zł


Steak tartar / Rindfleischtatar

 **Śledź z szalotką w oliwie 300 g** <sup>10</sup> [721 kcal] 29 zł

Herring with shallots in olive oil  
Hering mit Schalotten in Olivenöl

**Krewetki z patelni (6 szt.) z czosnkiem, pomidorkami koktajlowymi, natką pietruszki, cebulką, chili 320 g** <sup>9</sup> [278 kcal] 56 zł

Panfried prawns (6 pieces) with garlic, cherry tomatoes, green parsley, onion, chili  
Shrimps aus der Pfanne (6 St.) mit Knoblauch, Kirschtomaten, Petersiliengrün, Zwiebel, Chili

 **Burrata z wiśniami, nutą cynamonu, prażonymi ziarnami dyni i słonecznika 200 g** <sup>2</sup> [556 kcal] 37 zł



Burrata with cherries, a hint of cinnamon and roasted pumpkin and sunflower seeds  
Burrata mit Kirschen, einem Hauch Zimt und gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen

Wartości energetyczne naszych dań są wartościami orientacyjnymi (mogą nieznacznie różnić się od rzeczywistych) oraz nie obejmują dodatków takich jak pieczywo i masło)

ALERGENY: 1 – gluten, 2 – laktoza, 3 – jaja, 4 – orzechy, 5 – soja, 6 – sezam, 7 – gorczyca, 8 – seler, 9 – skorupiaki, 10 – ryby; (...) możliwa opcja bez alergenu

## Pizza

Ø 32

-  **Margherita – sos pomidorowy, ser** <sup>1,2</sup> 32 zł  
Tomato sauce, cheese  
Tomatensauce, Käse
- Hawaii – sos pomidorowy, ser, szynka, ananas** <sup>1,2</sup> 36 zł  
Tomato sauce, cheese, ham, pineapple  
Tomatensauce, Käse, Schinken, Ananas
- Prosciutto – sos pomidorowy, ser, szynka** <sup>1,2</sup> 36 zł  
Tomato sauce, cheese, ham  
Tomatensauce, Käse, Kochschinken
- Capriciosa – sos pomidorowy, ser, szynka, pieczarki** <sup>1,2</sup> 38 zł  
Tomato sauce, cheese, ham, mushrooms  
Tomatensauce, Käse, Kochschinken, Champignons
- Parma – sos pomidorowy, ser, szynka parmeńska, pomidory, rukola, parmezan** <sup>1,2</sup> 47 zł  
Tomato sauce, cheese, Parma ham, tomato, rocket salad, parmesan flakes  
Tomatensauce, Käse, Parmaschinken, Tomate, Rucola, Parmesanflocken
-  **Salami – sos pomidorowy, ser, salami, papryka pepperoni** <sup>1,2</sup> 40 zł  
Tomato sauce, cheese, salami, pepperoni pepper  
Tomatensauce, Käse, Salami, Pepperoni-Pfeffer
-  **Quattro formaggi – sos biały, mozzarella, pleśniowy „Kamiennogórski”, parmezan, camambert** <sup>1,2</sup> 43 zł  
White sauce, mozzarella, regional blue cheese, parmesan, camembert  
weiße Sauce, Mozzarella, regionale Schimmelsauce, Parmesan, Camembert
-  **Vegetariana – sos pomidorowy, ser, pieczarki, papryka, kukurydza, cebula, pomidor, kapary, oliwki** <sup>1,2</sup> 43 zł  
Tomato sauce, cheese, mushrooms, pepper, corn, onion, tomato, capers, olives  
Tomatensauce, Käse, Champignons, Paprika, Mais, Zwiebel, Tomaten, Kapern, Oliven
- Górska – sos pomidorowy, ser, oscypek, boczek, szpinak baby** <sup>1,2</sup> 43 zł  
Tomato sauce, cheese, „oscypek” cheese, bacon, baby-spinach  
Tomatensauce, Käse, Bergkäse „Oscypek”, Speck, Baby-Spinat
-  **Burrata – sos pomidorowy, ser, burrata, pomidorki koktajlowe, rukola, sos balsamiczny, pesto** <sup>1,2,4</sup> 46 zł  
Tomato sauce, cheese, Burrata, cherry tomatoes, rocket salad, balsamic sauce, pesto  
Tomatensauce, Käse, Burrata, Kirschtomaten, Rucola, Balsamico-Sauce, Pesto




## Pizza wegańska

-  **Margherita – sos pomidorowy, sery wegańskie** <sup>1</sup> 32 zł  
Tomato sauce, vegan cheese  
Tomatensauce, veganer Käse
-  **Grecka – sos pomidorowy, ser wegański, pomidory, feta, cebula, oliwki, rukola** <sup>1</sup> 43 zł  
Tomato sauce, vegan cheese, tomatoes, vegan feta cheese, onion, olives, rocket salad  
Tomatensauce, veganer Käse, Tomaten, veganer Feta, Zwiebel, Oliven, Rucola
-  **Warzywna – sos pomidorowy, ser wegański, pieczarki, papryka, kukurydza, cebula, pomidor, kapary, oliwki** <sup>1</sup> 43 zł  
Tomato sauce, vegan cheese, mushrooms, pepper, corn, onion, tomato, capers, olives  
Tomatensauce, veganer Käse, Champignons, Paprika, Mais, Zwiebel, Tomaten, Kapern, Oliven
- W naszej ofercie pizza bezglutenowa / Gluten-free pizza option** +10 zł

## DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES HAUPTGERICHTE

- Grillowana pierś z kurczaka ze szpinakiem w śmietanie, frytki stekowe 550 g** <sup>2,7</sup> [658 kcal] 49 zł  
Grilled chicken breast with spinach in sour cream, steak fries  
Gegrillte Hähnchenbrust mit Spinat in Sauerrahm, Steak Pommes
- Rolada z indyka ze szpinakiem, suszonymi pomidorami, serem ricotta zawijana w szynkę Serrano, sos pieprzowy, puree z batatów 500 g** <sup>2</sup> [767 kcal] 59 zł  
Turkey roulade with spinach wrapped in „serrano” ham, dried tomatoes and ricotta cheese, pepper sauce, sweet potato puree  
Putenroulade mit Spinat umhüllt von „Serrano“-Schinken, getrockneten Tomaten und Ricotta, Pfeffersauce, Süßkartoffelpüree
- Schab z kością z pieczonymi ziemniakami, warzywa ratatouille 600 g** <sup>2</sup> [791 kcal] 63 zł  
Pork loin with baked potatoes and ratatouille vegetables  
Schweinefilet mit Ofenkartoffeln und Ratatouille-Gemüse
- Panierowany kotlet schabowy, puree ziemniaczane, buraczki 550 g** <sup>1,2,3</sup> [874 kcal] 48 zł  
Breaded pork chop, mashed potatoes, Red beets  
Paniertes Schweinekotelett, Kartoffelpüree, rote Beete
- Rumszyk wieprzowy z frytkami stekowymi, sałatka firmowa 500 g** <sup>3,7,8</sup> [1367 kcal] 54 zł  
Minced pork chop with steak fries, salad  
Gehacktes Schweinekotelett mit Steak-Pommes und Salat
- Żeberka w sosie barbecue z purrę ziemniaczanym, chrzan, sałatka firmowa 700 g** <sup>1,2,5,7,8</sup> [920 kcal] 54 zł  
Ribs in barbecue sauce with mashed potatoes, horseradish, and salad  
Rippchen in Barbecuesauce mit Kartoffelpüree, Meerrettich und Salat
- Stek z polędwicy wołowej podany z fasolką szparagową, pieczonymi ziemniakami i sos z zielonego pieprzu 500 g** <sup>(2)</sup> [1277 kcal] 125 zł  
Fillet steak served with green beans, baked potatoes, green pepper sauce  
Rinderfiletsteak mit grünen Bohnen, Gebackenen Kartoffeln und grüner Pfeffersauce
- Regionalny pstrąg z pieca z sosem ziołowym podany z frytkami i surówką 650 g** <sup>10</sup> [1045 kcal] 65 zł  
Oven baked trout with herb sauce served with fries and salad  
Ofenforelle mit Kräutersauce, serviert mit Pommes und Salat yeast flakes

## Wegańskie Vegan

-  **Penne z brokułami, groszek cukrowy, oliwki, tofu, pomidory suszone, płatki drożdżowe 530 g** <sup>1,5</sup> [1045 kcal] 40 zł  
Penne with broccoli, sugar snap peas, olives, tofu, and dried tomatoes, yeast flakes.  
Penne mit Brokkoli, Zuckerschoten, Oliven, Tofu und getrockneten Tomaten, Hefeflocken
-  **Burger z fasolki mung z sosem z awokado i pieczonymi batatami 520 g** <sup>[828 kcal]</sup> 41 zł  
Mung bean burger with avocado sauce and roasted sweet potatoes  
Mungbohnen-Burger mit Avocadosauce und gebratenen Süßkartoffeln
-  **A'la Strogonow z boczników podany z brokułami i puree z batatów 500 g** <sup>1,6</sup> [466 kcal] 43 zł  
A'la stroganoff with oyster mushrooms served with sweet potato puree and brussels sprouts  
A'la Stroganoff mit Austernpilzen, serviert mit Süßkartoffelpüree und Rosenkohl





## Kawa Coffee

Kawa z ekspresu / Black coffee	150 ml	12 zł
Americano	230 ml	12 zł
Espresso	30 ml	10 zł
Espresso Doppio	60 ml	14 zł
Flat White	230 ml	16 zł
Cappuccino	150 ml	14 zł
Caffe Latte	250 ml	16 zł
Kawa po irlandzku / Irish Coffee	250 ml	22 zł
Latte z adwokatem / Latte with Advocoat Liqueur	250 ml	22 zł
Latte z Baileys / Latte with Baileys	250 ml	22 zł
dodatkowe espresso		+ 4 zł

Na Państwa życzenie możemy przygotować kawy na mleku bez laktozy, owsianym i kokosowym + 2 zł  
At your request, we can prepare coffee with lactose-free, oat and coconut milk

## Czekolady Chocolate


Gorąca czekolada Hot chocolate	16 zł
Gorąca czekolada z bitą śmietaną Hot chocolate with whipped cream	18 zł
Gorąca czekolada z piankami Marshmallow Hot chocolate with marshmallows	18 zł

## Herbata Tea

Herbata Althaus Grand Pack Czarna Cejlońska, Earl Grey z bergamotką, Zielona jaśminowa, Zielona z nutą kwiatową, Rooibos z wanilią i toffi, Ziołowa z żeń-szeniem i przyprawami, Czerwone owoce leśne, Wiedeński jabłecznik Englisch Breakfast, Royal Earl Grey, Jasmine Ting Yuan, Grun Matinee, Rooibos Vanilla Toffe, Ginseng Herbal Bliss, Red Fruit Flash, Persisscher apfel	12 zł
Herbata zimowa z miodem, imbirem, pomarańczą, cynamonem i goździkami Black tea with honey, ginger, orange slices, cinnamon, cloves	18 zł
Herbata z konfiturą z róży Black tea with rose jam	16 zł
Herbata z rumem lub wiśniówką Black tea with rum or cherry liqueur	19 zł
Herbata owocowa z włoskim likierem Mirto Black tea with rum or cherry liqueur	20 zł

## Śniadania od 10.00 do 12.00

Welcome for Breakfast from 10.00 to 12.00

 Karkonoska owsianka z owocami (możliwa wersja wegan) Porridge with fruits	18 zł
Jajko sadzone 2 szt. frankfurterki, warzywa, pieczywo, masło Fried eggs, frankfurters, vegetables, bread, butter	33 zł
Jajecznica z trzech jaj na maśle warzywa, pieczywo, masło Scrambled eggs, vegetables, bread, butter	20 zł
Jajecznica z trzech jaj ze szpinakiem warzywa, pieczywo, masło Three scrambled eggs with spinach, vegetables, bread, butter	24 zł
Jajecznica z trzech jaj na szynce warzywa, pieczywo, masło Scrambled eggs, vegetables, bread, butter	25 zł
Śniadanie klasyczne wędliny, sery, warzywa, jajecznica, twaróg, masło, pieczywo ham, cheese, vegetables, scrambled eggs, butter, bread	39 zł
Fit śniadanie – jajecznica na maśle awokado, sałatka ze świeżych warzyw, twaróg, pomidorki koktajlowe, masło, pieczywo scrambled eggs, avocado, fresh vegetable salad, cottage cheese, cherry tomatoes, butter, bread	35 zł



## Na rozgrzanie To warm up

Herbata zimowa z miodem, imbirem, pomarańczą, cynamonem i goździkami Black tea with honey, ginger, orange slices, cinnamon, cloves	350 ml	18 zł
Wino grzane czerwone / białe / bezalkoholowe Mulled Wine red / white / non-alcoholic	250 ml	20 zł
Piwo Grzane z miodem lub sokiem Mulled Beer with honey or syrup	0,3l 12 zł / 0,5l 16 zł	
Hot Aperol	250 ml	25 zł
Bombardino	100 ml	22 zł

## Zimne napoje Cold drinks

Domowa lemoniada cytrynowa Homemade lemonade	0,4l 16 zł / 1l 30 zł
Pepsi, Pepsi max, 7 Up, Mirinda, Tonic	0,2l 9 zł
Woda mineralna „Krystaliczne Źródło” Mineral water „Krystaliczne Źródło”	0,3l 7 zł
Soki owocowe pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, czarna porzeczka Fruit juices: orange, grapefruit, apple, blackcurrant	0,2l 8 zł / 1l 25 zł
Ice Tea Lipton cytrynowa / brzoskwiniowa lemon or peach	0,2l 9 zł
Karafka wody mineralnej Carafe of mineral water	1l 16 zł
Woda „San Pellegrino” naturalnie gazowana Mineral water „San Pellegrino”	0,25l 13 zł / 0,75l 25 zł

## Soki ze świeżych owoców Fresh squeezed juices

Sok pomarańczowy Orange juice	250 ml	18 zł
Sok grejpfrutowy Grapefruit juice	250 ml	18 zł
Sok pomarańczowo-grejpfrutowy Orange-grapefruit juice	250 ml	18 zł
Smoothie relaks maliny, truskawki, arbuz, jabłko Raspberries, strawberries, watermelon, apple	300 ml	18 zł
Smoothie słoneczne mango, ananas, banan, jabłko Mango, pineapple, banana, apple	300 ml	18 zł

## Szprycery







<b>Hugo Spritz</b> Prosecco, likier z czarnego bzu, woda gazowana, mięta	29 zł
<b>Aperol Spritz</b> Prosecco, aperol, woda gazowana, pomarańcza	29 zł
<b>654 Spritz</b> Prosecco, mirto, woda gazowana, borówki	29 zł
<b>Limone Spritz</b> Prosecco, limoncello, woda gazowana, mięta	29 zł
<b>Hugo alkohol Free</b> Prosecco bezalkoholowe, czarny bez, woda gazowana, limonka, mięta	25 zł
<b>Aperol alkohol Free</b> Prosecco bezalkoholowe, syrop pomarańczowy, woda gazowana, pomarańcza	25 zł

## Piwo Beer Bier



### PIWA BECZKOWE

 KOZEL LEZAK	0,3l	11 zł	0,5l	14 zł
KOZEL CERNY	0,3l	11 zł	0,5l	14 zł

### PIWA BUTELKOWE


 PERONI	0,3l	13 zł
 PILSNER URQUELL	0,5l	17 zł
 KSIĄŻĘCE PSZENICZNE	0,5l	15 zł
KSIĄŻĘCE LAGER	0,5l	15 zł
KSIĄŻĘCE PORTER	0,5l	16 zł
 LECH PREMIUM	0,5l	14 zł
 TYSKIE GRONIE	0,5l	14 zł
 HARDMADE PEACH ICE TEA CRUSH	0,4l	14 zł
HARDMADE PEAR CRUSH	0,4l	14 zł

### PIWA BEZALKOHOLOWE

 LECH FREE	0,5l	13 zł
LECH FREE Z LIMONKĄ	0,5l	13 zł
 KSIĄŻĘCE IPA – bezalkoholowe	0,5l	14 zł

Sok do piwa + 2 zł



### PIWA KRAFTOWE

 ŚWIĘTY SPOKÓJ – Earl Grey Ipa	0,5l	18 zł
SŁONECZNY DZIEŃ – Pszeniczne mango-marakuja	0,5l	18 zł

## Naleśniki Pancakes

<b>Naleśniki z nutellą, bananem, bitą śmietaną</b> Pancakes with Nutella, banana, whipped cream	30 zł
<b>Naleśniki z serem, musem truskawkowym, bitą śmietaną</b> Pancakes with sweet cottage cheese, strawberry mousse, whipped cream	32 zł
<b>Naleśniki z wiśniami, kremem mascarpone, bitą śmietaną</b> Pancakes with cherries, mascarpone, whipped cream	36 zł
<b>Naleśniki z kremem „Snickers”</b> z gałką lodu o smaku słony karmel, orzeszki ziemne, polewa czekoladowa, bita śmietana Pancakes with Snickers cream with a scoop of salted caramel ice cream, peanuts, chocolate topping, whipped cream	36 zł

## Desery Dessert

 <b> pudding</b> z chia na mleku kokosowym z owocami i musem z malinowym Chia pudding in coconut milk, fruits and raspberry mousse	21 zł
<b> Malinowa chmurka</b> beza, krem mascarpone, mus malinowy, bita śmietana Meringue with raspberries muse, mascarpone cream, whipped cream	23 zł
 <b> Jogurt kokosowy z owocami i musem truskawkowym</b> Coconut yogurt with fruit and strawberry mousse	19 zł

## Desery lodowe Ice Cream

 <b> Love Krove</b> 2 gałki lodów mleczno-karmelowych, polewa czekoladowa, orzechy, bita śmietana 2 scoops of milk-caramel ice cream, chocolate topping, nuts, whipped cream	27 zł
<b> Puchar lodów z gorącymi malinami</b> 2 gałki lodów waniliowych, gorące maliny, bita śmietana 2 scoops of vanilla ice cream, hot raspberries, whipped cream	35 zł
<b> Choco-Nuts</b> 2 gałki lodów (wanilia i słony karmel), orzechy ziemne, polewa czekoladowa, snickers, sos mleczny, bita śmietana 2 scoops of (vanilla and salty caramel), peanuts, snickers, milk sauce, whipped cream	32 zł
 <b> Na zdrowie</b> Gałka sorbetu mango, brzoskwinie, pudding z chia, mus mango, migdały płatki A scoop of mango sorbet, peaches, chia pudding, mango mousse, flaked almonds	29 zł
<b> Białe Szaleństwo</b> 2 gałki lodów waniliowych, banan, ananas, adwokat, bita śmietana 2 scoops of vanilla ice cream, banana, pineapple, advocat, and whipped cream	31 zł
<b> Letnia rozkosz</b> 2 gałki lodów mascarpone z malinami, beza, mus malinowy, migdały, bita śmietana 2 scoops of mascarpone with raspberry ice cream, meringue, raspberry mousse, almonds, whipped cream	29 zł
<b> Crazy Bambino</b> gałka lodów waniliowych, pianki marshmallows, mus truskawkowy, bita śmietana, kolorowa posypka scoop of vanilla ice cream, marshmallows, strawberry mousse, whipped cream and colorful sprinkles	21 zł
<b> Gałka loda</b> Wanilia, słony karmel, sorbet truskawka, love krove, mascarpone z malinami, sorbet mango Ice cream scoop: vanilla, salty caramel, strawberry sorbet, love krove, raspberry mascarpone, mango sorbet	8 zł
<b> Ciasta Cakes</b>	
<b> Tiramisu</b>	23 zł
<b> Torcik bezowy</b> Meringue cake	24 zł
<b> Szarlotka z sosem waniliowym, lodami i bitą śmietaną</b> Apple pie with vanilla sauce, ice cream and whipped cream	28 zł
<b> Sernik z musem malinowym i bitą śmietaną</b> Cheesecake with raspberry mousse and whipped cream	25 zł
<b> Ciasto czekoladowe</b> z orzechami podane na kremie „snickers”, bita śmietana Chocolate cake with nuts served with "Snickers" cream, whipped cream	22 zł



## WINA WINE

### WINO DOMOWE house wine

białe / czerwone	_____	150 ml	15 zł
_____	_____ karafka	500 ml	39 zł
_____	_____ karafka	1000 ml	74 zł

### WINA MUSUJĄCE SPARKLING WINE

Prosecco VALDO DOC	_____ extra dry	150 ml	18 zł
_____	_____ butelka	750 ml	74 zł
Lambrusco Frizzante rosso	_____ semi sweet	750 ml	74 zł
Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG	_____	750 ml	129 zł
Prosecco bezalkoholowe	_____	150 ml	18 zł
_____	_____	750 ml	74 zł

### WINO RÓŻOWE ROSE WINE

Feudo Arancio Tinichite	Italy _____ Gently dry	150 ml	19 zł
_____	_____ butelka	750 ml	88 zł

### WINA BIAŁE WHITE WINE

Feudo Arancio Grillo	Italy _____ Gently Dry	150 ml	19 zł
_____	_____ butelka	750 ml	88 zł
Secret Coast Savignon Blanc	New Zeland _____ Dry	150 ml	22 zł
_____	_____ butelka	750 ml	98 zł
Chardonnay-Grillo „BIO”	Italy _____ Dry	150 ml	19 zł
_____	_____ butelka	750 ml	88 zł
Passione Sentimento Bianco	Italy _____ Gently Dry	150 ml	23 zł
_____	_____ butelka	750 ml	98 zł

### WINA CZERWONE RED WINE

La Catedral Rioja	Spain _____ Dry	150 ml	18 zł
_____	_____ butelka	750 ml	82 zł
Reserva da Familia	Portugal _____ Dry	150 ml	20 zł
_____	_____ butelka	750 ml	95 zł
Primitivo di Manduria	Italy _____ Gently Dry	150 ml	19 zł
_____	_____ butelka	750 ml	90 zł
Passione Sentimento Rosso	Italy _____ Gently Dry	150 ml	23 zł
_____	_____ butelka	750 ml	98 zł

### WINA KONESERA

Greccante Grechatto	Italy _____ White Dry	750 ml	130 zł
Saove-Bertani DOC Vintage Edition	Italy _____ White Dry	750 ml	125 zł
Forte Del Re Lacrima di Morro d'Alba	Italy _____ Red Dry	750 ml	110 zł
Puiatti Sauvignon	Italy _____ White Dry	750 ml	105 zł

### WINA POLSKIE Z WINNICY SAGANUM

Chardonnay Sekt	Poland _____ White Dry	750 ml	119 zł
Gewürztraminer	Poland _____ White Dry	750 ml	99 zł

## ALKOHOLE

MASURIA Polska Wódka Żytnia	_____	40 ml	10 zł
MASURIA Wiśniówka	_____	40 ml	10 zł
TEQUILA OLMECA SILVER	_____	40 ml	16 zł
TEQUILA OLMECA GOLD	_____	40 ml	18 zł
SMIRNOFF wódka	_____	40 ml	10 zł
ABSOLUT wódka	_____	40 ml	13 zł
FINLANDIA wódka	_____	40 ml	12 zł
ŻOŁĄDKOWA GORZKA TRADYCYJNA / DE LUX	_____	40 ml	10 zł
ŻUBRÓWKA BISON GRASS	_____	40 ml	11 zł
GORDON'S gin	_____	40 ml	16 zł
JOHNNIE WALKER RED LABEL	_____	40 ml	15 zł
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12Y.O.	_____	40 ml	22 zł
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL 18Y.O.	_____	40 ml	36 zł
JACK DANIELS	_____	40 ml	16 zł
CHIVAS REGAL 12Y.O.	_____	40 ml	21 zł
METAXA*****	_____	40 ml	15 zł
METAXA 7*****	_____	40 ml	22 zł
STOCK 84 V.S.O.P. BRANDY	_____	40 ml	14 zł
MARTEL V.S. COGNAC	_____	40 ml	25 zł
RUM Golden	_____	40 ml	9 zł
RUM MALIBU	_____	40 ml	15 zł
RUM BACARDI WHITE/BLACK	_____	40 ml	16 zł
BAILEYS Irish cream	_____	40 ml	15 zł
KAHLUA likier kawowy	_____	40 ml	17 zł
AMARETTO likier migdatowy	_____	40 ml	11 zł
SAMBUCA likier anyżowy	_____	40 ml	14 zł
CAMPARI likier gorzki	_____	40 ml	14 zł
CONTREAU likier pomarańczowy	_____	40 ml	18 zł
ŚLIWOWICA KRAFTOWA Piasecki	_____	40 ml	16 zł
MARTINI WINE bianco, rosso, dry	_____	40 ml	15 zł
JÄGERMEISTER	_____	40 ml	13 zł
BECHEROVKA	_____	40 ml	13 zł
MIRTO likier z jagód mirtu	_____	40 ml	15 zł
DI LIMONE likier cytrynowy	_____	40 ml	10 zł

## ALKOHOLE regionalne

Likier Księżnej Daisy	_____	40 ml	16 zł
Likier Karkonoski	_____	40 ml	16 zł
Kminkówka Wrocławska	_____	40 ml	16 zł
Sztygarówka na węglu pędzona	_____	40 ml	16 zł
Zestaw degustacyjny	_____	4 x 20 ml	29 zł

# SZPRYCERY

- HUGO SPRITZ** 29 zł  
Prosecco, likier z czarnego bzu, woda gazowana, mięta
- APEROL SPRITZ** 29 zł  
Prosecco, aperol, woda gazowana, pomarańcz
- 654 SPRITZ** 29 zł  
Prosecco, mirto, woda gazowana, borówki
- LIMONE SPRITZ** 29 zł  
Prosecco, limoncello, woda gazowana, mięta

# DRINKI

1. **ŻUBRÓWKA z sokiem jabłkowym** \_\_\_\_\_ 17 zł
2. **WŚCIEKŁY PIES** \_\_\_\_\_ 40 ml / 4 x 40 ml 10 zł / 37 zł
3. **CUBA LIBRE** \_\_\_\_\_ 25 zł  
bacardi rum, sok z limonki, pepsi
4. **PLANTER'S PUNCH** \_\_\_\_\_ 30 zł  
ciemny rum, sok z cytryny, grenadine, sok pomarańczowy
5. **MALIBU SOUL** \_\_\_\_\_ 25 zł  
malibu, sok ananasowy, sprite
6. **MALIBU FUNKY** \_\_\_\_\_ 25 zł  
malibu, sok żurawinowy, sok grejpfrutowy
7. **TEQUILA SUNRISE** \_\_\_\_\_ 28 zł  
tequila, sok pomarańczowy, grenadine
8. **CAMPARI DRINK** \_\_\_\_\_ 28 zł  
campari, sok pomarańczowy
9. **KAMIKAZE (4 x 40 ml)** \_\_\_\_\_ 30 zł  
wódka, curacao blue, sok z cytryny
10. **GIN & TONIC** \_\_\_\_\_ 21 zł  
gin Gordons, tonic
11. **ZIELONY OGÓREK** \_\_\_\_\_ 22 zł  
wódka, sprite, zielony ogórek
12. **BARBADOS SUNRISE** \_\_\_\_\_ 31 zł  
grenadine, sok pomarańczowy, blue curacao, rum
13. **DELL BOY** \_\_\_\_\_ 28 zł  
whisky, cointreau, sprite
14. **CORONITA** \_\_\_\_\_ 31 zł  
tequila, cointreau, piwo corona, sok z limonki
15. **WHISKY SOUR** \_\_\_\_\_ 27 zł  
Whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy
16. **LONG ISLAND ICE TEA** \_\_\_\_\_ 36 zł  
wódka, gin, rum, tequila, cointreau, syrop cukrowy, sok z limonki, pepsi
17. **NEGRONI** \_\_\_\_\_ 27 zł  
gin, campari, wermut, pomarańcz

