

PRZYSTAWKI I SAŁATKI /STARTERS AND SALADS

Wątróbki drobiowe smażone w winie, podane z jabłkami na ciepło 38,00 zł

Poultry livers fried in wine, served with apples - warm starter

Geflügelleber in Wein gebraten, mit warmen Äpfeln serviert

alergeny: 1,13,14

Siekany tatar z polędwicy wołowej z jajkami przepiórczymi 49,00 zł

Tatar's beef (raw) with quail eggs

Gehacktes Lenden-Tartar mit Wachteleiern

alergeny: 2,5,6,10,14

Śledź świąteczny w musie chrzanowym 34,00 zł

Christmas herring in horseradish mousse

Weihnachtshering in Meerrettichmousse

alergeny: 5,9

Sałatka z serem kozim, 46,00 zł

marynowanym burakiem, rukolą i malinowym balsamico

Salad with goat cheese, marinated beetroot, arugula and raspberry balsamico

Ziegenkäsesalat, marinierte Rote Bete, Rucola und Himbeerbalsamico

Alergeny: 5,6

Sałatka z grillowanym kurczakiem i grzankami 46,00 zł

Iceberg lettuce, grilled chicken, croutons, parmesan, tomato

Salatmischung, gegrilltes Hähnchen, Parmesan, Croutons, Tomato

Alergeny: 2,5,9,14

ZUPY/ SOUPS

Świąteczny barszcz z uszkami	30,00 zł
Christmas Borscht with dumplings Weihnachtsborschtsch mit Knödeln alergeny: 2,10,13,14	
Rosół z makaronem	26,00 zł
Fleischbrühe mit Nudeln Chicken noodle soup alergeny: 2,10,14	
Żurek podawany w chlebie	37,00 zł
Żurek – Silesian soup served in bread Żurek Schlesische Suppe alergeny: 2,5,10,14	
Zupa grzybowa z kluseczkami	35,00zł
Mushroom soup with dumplings Pilzsuppe mit Klößen alergeny: 2,5,14	

DANIA GŁÓWNE/ MAIN DISHES

- Gołąbek z czarną soczewicą i borowikami,** 34,00 zł
podany na sosie z palonej papryki, pomidorów i mango
Cabbage roll with black lentils and boletus,
served on a roasted pepper, tomato, and mango sauce
Kohlroulade mit schwarzen Linsen und Steinpilzen,
serviert mit Sauce aus gerösteten Paprika, Tomaten und Mango
alergeny: 13
- Pierogi z kaczką i żurawiną** 44,00 zł
Dumplings with duck and cranberries
Teigtaschen mit Ente und Preiselbeeren
alergeny: 2,14
- Pierś z kaczki konfitowana,** 78,00 zł
podana z ziemniaczanym puree w andrucie,
mussem z borowików i burakami glazurowanymi w miodzie i winie
Duck breast confit, served with puree in waffel,
boletus mousse and beetroot glazed in honey and wine
Confitierte Entenbrust, serviert mit Püree in Waffel,
Mit Steinpilzmousse und in Honig und Wein glasierter Roter Bete
alergeny: 1,2,5,14

Pierś drobiowa supreme z puree z dyni, 59,00 zł
sosem gruszkowo serowym i kapustą modrą
Supreme chicken breast with with pumpkin puree, pear and cheese sauce, and red cabbage
Hähnchenbrust mit mit Kürbispüree, Birnen-Käse-Sauce und Rotkohl
alergeny: 1,2, 5

Panierowany kotlet schabowy z kością, 57,00 zł
podany z kapustą zasmażaną i ziemniakami opiekany
Breaded pork chop on the bone,
served with cabbage and baked potato
Paniertes Schweinekotelett mit Knochen,
serviert mit Kohl und gebackene Kartoffeln
alergeny: 2,5,10,14

Harmonia wieprzowych żeberek z ziołowo-miodową nutą, 63,00 zł
podanych z ziemniakiem faszerowanym i sałatką z trzech rodzajów ogórka
Accordion of pork ribs with herbs and honey taste,
served stuffed potato and three- types- cucumber salad
Schweinerippchen mit einer Kräuter-Honig-Note, serviert mit gefüllter Kartoffel und Salat von drei Gurkensorten
alergeny: 13

Golonka pieczona z ziemniakami w boczku i kapustą zasmażaną 85,00 zł

Roasted knuckle with potatoes in bacon and fried cabbage

Gebratene Haxe mit Kartoffeln in Speck mit gebratenem Kohl

alergeny: 6,10,14

**Filet z karpia z mango pieczony w panko podany z ziemniaczanym puree
szafranowym i surówką z kapusty kiszzonej** 69,00 zł

Carp fillet with mango baked in panko breadcrumbs served with saffron potato
puree and sauerkraut salad

Karpfenfilet mit Mango, in Panko-Panade gebacken, serviert mit Safran-
Kartoffelpüree und Sauerkrautsalat

alergeny: 2,5,9,14

**Filet z dorady, ryż jaśminowy,
sos z palonej papryki i mango, szpinak soterowany** 78,00 zł

Seabream fillet, rice, roasted pepper and mango sauce, sautéed spinach

Doradefilet, Reis, geröstete Paprika und Mangosauce, sautierter Spinat

alergeny: 5,9

Makaron sepia z sosem borowikowym 58,00 zł

i płatkami polędwicy wołowej, oprószony parmezanem

Sepia pasta with boletus sauce

and slices of beef tenderloin, sprinkled with Parmesan cheese

Sepia-Nudeln mit Steinpilzsauce

und Rinderfiletscheiben, bestreut mit Parmesan

alergeny: 2,5,13,14

Stek z polędwicy wołowej podany na patelni 156,00 zł

z grillowanymi warzywami i ziemniakiem z gzikiem

Beef sirloin steak served in a pan with grilled vegetables

with baked potato with cottage cheese

Rinderfiletsteak in einer Pfanne mit gegrilltes Gemüse

mit Ofenkartoffel mit Quark

alergeny: 5

Gulasz z jelenia podany z surówką z czerwonej kapusty 72,00 zł

i kluskami śląskimi

Deer goulash served with red cabbage and Silesian dumplings

Hirschragout serviert mit Rotkohlsalat und schlesischen Knödel

alergeny: 1,2,6,13,14

**Comber z jelenia podany z kalafiozem romanesco,
marchewką i ziemniaczanym puree i sosem demi-glace ze śliwką** 97,00 zł
Haunch of venison served with Romanescu cauliflower,
mashed potatoes and demi-glace sauce with plums
Hirschrücken serviert mit Romanescu-Blumenkohl, Karotten
und Kartoffelpüree und Demi-Glace-Sauce mit Pflaumen
alergeny: 1,2,5,14

Dworski półmisek mięs pieczystych dla 3-4 osób 270,00 zł
**Konfitowana pierś z kaczki, golonka pieczona, żeberka wieprzowe, kartacze z
mięsem i dodatki: kapusta zasmażana, coleslaw z czerwonej kapusty,
ziemniaki w boczku, puree ziemniaczane w wafli, frytki**

Plate of meat to share for **3-4 person**

Duck breast confit, roasted knuckle, pork ribs, long shaped potato dumplings with
meat, fried cabbage, red cabbage coleslaw, potatoes with bacon, baked potato
puree, French fries

Eine Gerichtplatte mit gebratenem Fleisch für **3-4 Personen**

Confitierte Entenbrust, gebackene Schweinshaxe, Schweinerippchen,
Kartoffelknödel mit Fleisch und Beilagen: gebratener Kohl, Rotkohl-Coleslaw,
Kartoffeln im Speckmantel, Kartoffelpüree in der Waffel, Steak-Pommes
Alergeny: 2,8,6,10,13,14

DESERY/ DESSERT

Piernik świąteczny z lodami śliwkowo-cynamonowymi 30,00 zł

Weihnachtslebkuchen mit Pflaumen-Zimt-Eiscreme

Christmas gingerbread with plum and cinnamon ice cream

alergeny: 2,5,7,14

Smażone lody, podane na palonej bezie 30,00 zł

Fried ice cream, served on merengue

Frittiertes Eis auf Beiser

alergeny: 2,5,7,14

Alergeny:

1 Dwutlenek siarki Sulphur dioxide/ 2 Jajka-eggs/ 3 Łubin-lupine/ 4 Mięczaki- molluscs/ 5 Laktoza-lactose/ 6 Musztarda- mustard/ 7 orzechy- nuts/8 orzechy ziemne- pinuts/ 9 Ryby- fish/ 10 Seler-celery/ 11 Skorupiaki- crustaceans/ 12 Sezam- sesame/ 13 Soja- soy/ 14 Gluten- gluten

Jeżeli potrzebują Państwo faktury lub paragonu z nipem, prosimy o podanie numeru NIP przed wydrukowaniem paragonu.

If you need an invoice or receipt with a Tax Identification Number, please provide the Tax Identification Number before printing the receipt.

Hasło WIFI: Wroclove

BARMANI POLECAJĄ/ BARTENDERS PICK

Lemoniady/ Lemonade:

- Klasyczna cytrynowa/ Home made lemonade
0,5l/1l 24,00 zł/38,00 zł

Owocowe napary/ Fruit infusions

- Napar z hibiskusa i owoców z dodatkami/
Hibiskus and fruit infusion 25,00 zł
- Napar pomarańczowo- imbirowy z dodatkami/
Orange and ginger infusion 25,00 zł

Herbaty i kawy/ Teas and coffee

- Herbata jesienna z owocami/
Autumn tea with fruit 25,00 zł
- Czarna herbata z nalewką jeżynową 20ml/
Black tea with blackberry vodka 25,00 zł
- Pumpkin spice latte ze śmietaną/
Pumpkin spice latte with cream 25,00 zł

Grzańce/ Mulled wine

- Grzaniec tradycyjny na winie/ Mulled wine
- Grzaniec na miodzie pitnym/
Mulled wine with mead
150ml 25,00 zł

Miody pitne z pasieki Mazurskie Miody/ Mead from Masuria Meadery

- Miód pitny Półtorak Piasecki
100ml 30,00 zł
- Miód pitny Dwójniak Grunwaldzki
100ml 26,00 zł
- Miód pitny Trójniak Rycerski
100ml 22,00 zł

NAPOJE GORĄCE/ HOT DRINKS

Kawa z wrocławskiej palarni Enklawa

- Kawa/ Coffee 15,00 zł
- Espresso 15,00 zł
- Cappuccino 17,00 zł
- Latte 17,00 zł
- Flat white 18,00 zł
- Herbata Richmond/ Tea 14,00 zł

NAPOJE

- Woda Cisowianka Perlage 0,7l 18,00 zł
- Woda mineralna Krystaliczne Źródło/
Mineral water 0,3l 10,00 zł
- Wyciskany sok ze świeżych owoców/ Fresh pressed
fruit juice 0,3l 22,00 zł
- Sok owocowy/ Fruit juice 0,2l 10,00 zł
- Napoje gazowane Pepsi 10,00 zł
- Red Bull 15,00 zł

PIWO BECZKOWE/ DRAUGHT BEER

Namysłów 0.50l/ 19,00zł 0.30l/ 14,00 zł

Żywiec Ciemne 0.50l/ 22,00zł 0.30l/ 16,00 zł

PIWO BUTELKOWE/ BOTTLED BEER

Desperados 0,40l 19,00 zł

Żywiec Apa 0,50l 19,00 zł

Żywiec Białe 0,50l 19,00 zł

Żywiec Porter 0,50l 19,00 zł

Żywiec bezalkoholowe 0,50l/

Non-Alcohol Beer 19,00 zł

DRINKI ALKOHOLOWE/ ALCOHOLIC DRINKS

Fresh Fruit Mai Tai 32,00

(Havana Club, Bacardi Black, Amaretto, sok z limonki, grenadine, sok ananasowy, sok ze świeżych pomarańczy)

Fresh Fruit Passion Gin 31,00

(Gin, Passoa, grenadyna, wyciskany sok grejfrutowy, świeże owoce)

Pornstar Martini 34,00

(Wódka waniliowa, marakuja, Passoa, Prosecco)

Aperol Spritz 29,00

(Aperol, Prosecco, woda gazowana, pomarańcze)

Hugo 28,00

(Prosecco, syrop z kwiatów bzu, woda, limonka)

Mojito 28,00

(Bacardi, mięta, limonka, cukier trzcinowy, woda sodowa, kruszony lód)

Sex on the beach 28,00

(Wyborowa, likier brzoskwinowy, sok pomarańczowy, sok żurawinowy)

Margarita 28,00

(Tequila, triple sec, sour)

Espresso Martini 26,00

(Kahlua, wódka, espresso)

Negroni 26,00

(Gin, Campari, Martini, Rosso)

DRINKI BEZALKOHOLOWE/ NONALCOHOLIC DRINKS

Wine free 24,00

(Wino bezalkoholowe, wyciskany sok pomarańczowy, świeże owoce)

Tutti Frutti 24,00

(Świeży sok pomarańczowy i grejfrutowy, sok ananasowy, porzeczkowy, syrop kokosowy)

Virgin Mojito 24,00

(Limonka, mięta, miód, woda gazowana)

Mocktail Bellini 24,00

(Sok jabłkowy, puree brzoskwinowe, sok z cytryny, soda)

WÓDKI	4cl
Chopin Black Potato	18,00
Dwór Sieraków Wódka Superior	16,00
Dwór Sieraków Wódka Ziemiańsk Kosher	16,00
Dwór Sieraków Wódka Pieprzowa	16,00
Dwór Sieraków Wódka z Czarnego Bzu	16,00
Dwór Sieraków Śliwa z Tarniną	16,00
Ovii Pędy sosny	16,00
Ovii Covidówka	16,00
Ovii Pomidor	16,00
Ovii z Pyry	16,00
Ovii degustacja 4x20ml	35,00
Żubrówka	12,00
Żołądkowa Gorzka	12,00
Jägermeister	16,00
Śliwowica 70%	19,00
Beherovka	16,00

INNE ALKOHOLE	4cl
Rum Brugal 1888	20,00
Tequila 1800 Reposado/ Blanco	23,00
Gin Bombay Sapphire	20,00
Grappa	16,00
Bailey's	16,00
Martini Bianco, Rosso, Dry 10cl	16,00
COGNAC/BRANDY	4cl
Hennessy X.O.	90,00
Hennessy VS	30,00
Martell VSOP	30,00
Metaxa *****	19,00
Calvados	21,00
WHISKY	4cl
Glenfiddich Single Malt	30,00
Dimple	25,00
Ballantine's "10"	22,00
Ballantine's	16,00
Chivas Regal "12"	22,00
Chivas Regal "18"	28,00
Jack Daniel's	20,00
Jameson	16,00
Jim Beam	16,00