

## PRZYSTAWKI /STARTERS

**Wątróbki drobiowe smażone w winie, podane z jabłkami na ciepło** 41,00 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,  
lodami musztardowymi i własnym pieczywem** 51,00 zł

Tatar's beef (raw) with quail eggs, mustard ice cream and home backed bread

Gehacktes Lenden-Tartar mit Wachteleiern, Senfeis und Hausgemachte Brot

alergeny: 2,5,6,10,14

**Deska naszych przystawek- dla 2 osób** 112,00 zł  
**(wątróbki, tatar, sery, hummus z buraka, własne pieczywo)**

Board of starters (liver, steak tartare, cheese, beetroot hummus, bread)- to share

Unser Vorspeisenbrett - Lass uns teilen! (für 2 Personen)(Lebern, Tartar, Rotebette  
Hummus, Käse, Brot)

alergeny: 1,2,5,6,14

Sałatki/ Salads/ Salate

**Sałatka z panierowanym serem kozim,  
marynowanym burakiem, rukolą i malinowym balsamico** 46,00 zł

Salad with goat cheese, marinated beetroot, arugula and raspberry balsamico  
Ziegenkäsesalat, marinierte Rote Bete, Rucola und Himbeerbalsamico

Alergeny: 2,5,6,14

**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

**Sałatka z grillowanym płatkami polędwicy wołowej** 54,00 zł

serem pleśniowym i prażonymi pestkami dyni

Salad with grilled beef tenderloin slices, blue cheese, and roasted pumpkin seeds

Salat mit gegrillten Rinderfiletscheiben, Blauschimmelkäse

und gerösteten Kürbiskernen

Alergeny: 2,5,9,14

## ZUPY/ SOUPS

**Krem pomidorowy z bazylią - wegetariański** 30,00 zł

Tomato cream

Tomatencreme

alergeny: 10,13

**Kołoduny w domowym rosole** 30,00 zł

Boiled meat-balls in broth

Kleine Pierogis in hausgemachter Brühe

alergeny: 2,10,14

**Żurek z ziemniakami puree i jajkiem przepiórczym** 32,00 zł

Żurek - Silesian soup with potatoes and quail egg

Żurek Schlesische Suppe mit Kartoffeln und Wachtelei

alergeny: 2,5,10,14

## DANIA GŁÓWNE/ MAIN DISHES

- Wegańskie pierogi z zieloną soczewicą,  
pomidorem suszonym i pieczarką brunatną, podane z sałatami** 40,00 zł  
Vegan dumplings with green lentils, dried tomato  
and brown champignons served with salads  
Vegane Teigtaschen mit grünen Linsen, sonnengetrockneten Tomaten und  
braunen Champignons, serviert mit Salat  
alergeny: 10,13,14
- Gołąbek z czarną soczewicą i borowikami,  
podany na sosie z palonej papryki, pomidorów i mango** 36,00 zł  
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** 46,00 zł  
Dumplings with duck and cranberries  
Teigtaschen mit Ente und Preiselbeeren  
alergeny: 2,14

**Pyzy z gęsiną na musie z borowików** 48,00 zł  
**podane z sałatką colesław z czerwonej kapusty**

Potato dumplings with goose,  
served on boletus mousse and red cabbage coleslaw

Kartoffelknödel mit Gans mit Steinpilzmousse

serviert mit Rotkohl-Krautsalat

alergeny: 2,5,14

**Pierś z kaczki konfitowana,** 78,00 zł

**podana z ziemniaczanym puree w andrucie,**

**musiem z borowików i sałatką wiosenną**

Duck breast confit, served with puree in waffel,

boletus mousse and green salads

Confitierte Entenbrust, serviert mit Püree in Waffel,

Mit Steinpilzmousse und grünen Salaten

alergeny: 1,2,5,14

**Pierś drobiowa supreme z zielonymi szparagami,** 62,00 zł

**sosem gruszkowo serowym i puree szafranowym**

Supreme chicken breast with green asparagus,

pear and cheese sauce, and saffron puree

Hähnchenbrust mit grünem Spargel, Birnen-Käse-Sauce und Safranpüree

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,** 65,00 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** 89,00 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 pstrąga łososiowego, ryż jaśminowy, młoda marchew  
glazurowana w miodzie i sos z czosnku niedźwiedziego** 69,00 zł

Salmon-trout fillet served with jasmine rice,  
honey-glazed young carrots and wild garlic sauce  
Lachsforellenfilet serviert mit Jasminreis,  
junge Karotten glasiert in Honig und Bärlauchsauce  
alergeny: 2,5,14

**Filet z dorady, puree szafranowe,  
sos z palonej papryki i mango, zielone sałaty** 79,00 zł

Seabream fillet, saffronpuree,  
roasted pepper and mango sauce, green salads  
Doradefilet, Kartoffellasagne mit Safranpüree  
geröstete Paprika und Mangosauce, grüne Salate  
Alergeny: 5,9

**Makaron sepia z sosem borowikowym  
i płatkami poławicy wołowej, oprószony parmezanem** 58,00 zł

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  
z grillowanymi warzywami i ziemniakiem z gzikiem** 156,00 zł

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

**Burger z jelenia z autorskim sosem z czosnku niedźwiedziego,  
frytkami i domowym keczupem** 51,00 zł

Deer burger with wild garlic sauce, steak fries and home ketchup

Hirsch Burger mit Bärlauchsauce, Steak Pommes und Haus Ketchup

alergeny: 2,5,6,14

**Gulasz z jelenia podany z surówką z czerwonej kapusty  
i kluskami śląskimi** 74,00 zł

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 zielonymi szparagami,  
marchewką, pierogami ziemniaczano-grzybowymi i sosem demi-glace** 97,00 zł  
Haunch of venison served with green asparagus, carrots,  
potato and mushroom dumplings and demi-glace sauce  
Hirschrücken serviert mit grünem Spargel, Karotten,  
Kartoffel-Pilz-Knödeln und Demi-Glace-Sauce  
alergeny: 1,2,5,14

**Dworski półmisek mięs pieczystych dla 3-4 osób** 280,00 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

**Strudel z jabłkiem, podany z gałką lodów i sosem toffi** 30,00 zł  
Apple strudel, served with ice-cream and toffee sauce  
Apfelstrudel, serviert mit einer Kugel Eis und Toffeesauce  
alergeny: 2,5,14

**Smażone lody, podane na palonej bezie** 30,00 zł  
Fried ice cream, served on merengue  
Frittiertes Eis auf Beiser  
alergeny: 2,5,7,14

**Lody chałwowe na musie z owoców chlebowca** 30,00zł  
Halva ice cream with jackfruit mousse  
Halva-Eiscreme mit Jackfruchtmousse  
alergeny: 2,5

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.*

WiFi: wroclove

### LEMONIADY/ LEMONADE:

Klasyczna cytrynowa/ Home made lemonade  
Sezonowa/ Seasonal fruit  
0,5l/1l 24,00 zł/38,00 zł

### OWOCOWE NAPARY/ FRUIT INFUSIONS

Napar z hibiskusem/  
Infusion with hibiskus 25,00 zł

### MIODY PITNE z pasieki Mazurskie Miody/

MEAD from Masuria Meadery

Półtorak Piasecki 100ml 30,00 zł  
Dwójniak Grunwaldzki 100ml 26,00 zł  
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

Krystaliczne  
Źródło

Toma



### PIWO BECZKOWE/ DRAUGHT BEER

Namysłów 0.5l/ 19,00zł 0.3l/ 14,00 zł  
Żywiec Białe (pszeniczne/ wheat beer)  
0.5l/ 22,00zł 0.3l/ 16,00 zł  
Żywiec Białe 0% 0.5l/ 22,00zł 0.3l/ 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 0%/ COCTAILS 0%****White Peach Spritz 0%** 24,00

(Prosecco 0%, puree brzoskwiowe, syrop brzoskwiowy, soda)

**Grapefruit White Wine Spritz 0%** 24,00

(Prosecco 0%, sok i syrop grejfrutowy, soda)

**Sweet Cucumber Elderflower 0%** 24,00

(Syrop z kwiatów bzu, ogórek, limonka, soda)

**Virgin Mojito 0%** 24,00

(Limonka, mięta, syrop trzciniowy, soda)

**SPRITZE/ SPRITZ****Aperol Spritz** 29,00

(Aperol, Prosecco, woda gazowana, pomarańcze)

**Hugo Spritz** 29,00

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

**Passion Spritz** 29,00

(Prosecco, marakuja, Passoa, soda)

**Peach Spritz** 29,00

(Prosecco, brzoskwinia, likier brzoskwiowy, sok z limonki, soda)

**DRINKI/ COCTAILS****Mai Tai** 32,00

(Bacardi Carta Blanca, Bacardi Carta Negra, syrop migdałowy, Triple Sec, sok z limonki)

**Fresh Fruit Passion Gin** 31,00

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

**Pornstar Martini** 34,00

(Wódka waniliowa, Passoa, Prosecco, marakuja)

**Mojito** 28,00

(Bacardi Carta Blanca, mięta, limonka, cukier trzciniowy, soda, kruszony lód)

**Margarita** 28,00

(Tequila, triple sec, sour)

**Margarita Strawberry** 28,00

(Tequila, triple sec, sour, truskawki)

**Espresso Martini Cherry** 28,00

(Wódka, espresso, syrop wiśniowy)

<b>WÓDKI</b>	<b>4cl</b>
Chopin Black Potato	21,00
Dwór Sieraków Superior	18,00
Dwór Sieraków Ziemniak Kosher	18,00
Dwór Sieraków Pieprzowa	18,00
Dwór Sieraków z Czarnego Bzu	18,00
Dwór Sieraków Śliwa z Tarniną	18,00
Żubrówka	13,00
Żołądkowa Gorzka	13,00
Jägermeister	16,00
Śliwowica 70%	20,00
Beherovka	16,00

<b>ALKOHOLE</b>	<b>4cl</b>
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

<b>COGNAC/BRANDY</b>	<b>4cl</b>
Hennessy X.O.	90,00
Hennessy VS	30,00
Martell VSOP	30,00
Metaxa *****	19,00
Calvados	21,00

<b>WHISKY</b>	<b>4cl</b>
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