



# Food & Wine

## **WITAMY W RESTAURACJI NOMO FOOD & WINE**

W NOMO ŁĄCZYMY PASJĘ DO WYRAFINOWANYCH SMAKÓW Z NAJWYŻSZĄ JAKOŚCIĄ. SEZONUJEMY WŁASNĄ WOŁOWINĘ, RĘCZNIE WYRABIAMY MAKARONY. NASZE AUTORSKIE KOKTAJLE ORAZ RĘCZNIE TWORZONE SŁODKOŚCI Z WŁASNEJ CUKIERNI DOPEŁNIAJĄ KULINARNE DOŚWIADCZENIE.

ORGANIZUJEMY PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE, SPOTKANIA BIZNESOWE ORAZ CATERING. CODZIENNIE ZAPRASZAMY NA ŚNIADANIA I LUNCH ORAZ DANIA Z NASZEJ KARTY. TWORZYMY MIEJSCE, GDZIE SMAK SPOTYKA SIĘ ZE STYLEM.

## **WILLKOMMEN IM NOMO FOOD & WINE**

IM NOMO VERBINDEN WIR DIE LEIDENSCHAFT FÜR RAFFINIERTE AROMEN MIT HÖCHSTER QUALITÄT.

WIR DRY-AGEN UNSER RINDFLEISCH SELBST UND STELLEN UNSERE PASTA VON HAND HER. UNSERE SIGNATURE-COCKTAILS SOWIE HANDGEFERTIGTE DESSERTS AUS UNSERER EIGENEN PÂTISSERIE VOLLENDEN DAS KULINARISCHE ERLEBNIS.

WIR ORGANISIEREN PRIVATE FEIERN, GESCHÄFTLICHE TREFFEN SOWIE CATERING AUF PROFESSIONELLEM POZIOHIE.

TÄGLICH LADEN WIR SIE ZU UNSEREM FRÜHSTÜCK, LUNCH UND ZU DEN GERICHTEN AUS UNSERER À-LA-CARTE-KARTE EIN.

WIR SCHAFFEN EINEN ORT, AN DEM SICH GESCHMACK UND STIL BEGEGNEN.

## **GODZINY SERWOWANIA:**

### **LUNCH**

12:00-16:00 (PONIEDZIAŁEK-PIĄTEK)

### **A`LA CARTE**

12:00-21:00 PONIEDZIAŁEK-CZWARTEK

12:00-22:00 PIĄTEK / 12:00-22:00 SOBOTA / 12:00-21:00 NIEDZIELA

## **GODZINY OTWARCIA LOKALU:**

PONIEDZIAŁEK-CZWARTEK 09:00-21:00

PIĄTEK-9:00-23:00

SOBOTA 10:00-23:00

NIEDZIELA 10:00- 21:00

## **MENU Z LISTĄ ALERGENÓW ZNAJDUJE SIĘ U KELNERÓW**

DIE SPEISEKARTE MIT ALLERGENLISTE IST

BEIM SERVICEPERSONAL ERHÄLTLICH

**RESTAURACJA ZŁOTORYJA 512 314 666**

**MAIL: NOMOZŁOTORYJA@DODAJZDROWIE.EU**

**RESTAURACJA BOLESŁAWIEC : 518 878 728**

**MAIL: NOMO@DODAJZDROWIE.EU**



ODWIEDŹ NASZĄ STRONĘ INTERNETOWĄ  
VISIT OUR WEBSITE

# ŚNIADANIA-FRÜHSTÜCK

PON-PT 9:00 12:00  
SOB-NDZ 10:00-12:00

## BURGER Z JAJECZNICĄ – 29 ZŁ

BUŁKA MAŚLANA / JAJECZNICA Z 2 JAJ / BEKON / POMIDOR / MIX SAŁAT / SOS PAPRYKOWY  
BURGER MIT RÜHREI – BUTTERBRÖTCHEN / RÜHREI AUS 2 EIERN / BACON / TOMATE / SALATMISCHUNG / PAPRIKASAUCE

## TOSTY – 15 ZŁ / SZT.

TOAST

- CHEDDAR / SALAMI PICANTE – CHEDDAR, SALAMI PICANTE
- CHEDDAR / SZYNKA / PIECZARKI – CHEDDAR, SCHINKEN, CHAMPIGNONS
- CHEDDAR / BEKON / PIECZARKI – CHEDDAR, BACON, CHAMPIGNONS

## JAJECZNICA Z 3 JAJ – 32 ZŁ (DOSTĘPNA RÓWNIEŻ JAKO OMLET)

JAJECZNICA Z 3 JAJ / OGÓREK / POMIDOR / PIECZYWO / MASŁO ZIOŁOWE  
RÜHREI AUS 3 EIERN – RÜHREI AUS 3 EIERN / GURKE / TOMATE / BROT / KRÄUTERBUTTER

POWIĘKSZ O  
BEKON(50G) 7 ZŁ JAJKO 5 ZŁ

## SAŁATKA Z KURCZAKIEM – 36 ZŁ

MIX SAŁAT / POMIDOR / OGÓREK / KURCZAK / JAJKO / PAPRYKA / SOS VINEGRETTE / GRZANKA  
HÄHNCHENSALAT – SALATMISCHUNG / TOMATE / GURKE / HÄHNCHEN / EI / PAPRIKA / VINAIGRETTE / CROUTONS

## PUDDING CHIA Z OWOCAMI – 15 ZŁ (PRODUKT Z GABLOTY)

PUDDING CHIA NA MLEKU KOKOSOWYM / FRUŻELINA OWOCOWA  
CHIA-PUDDING MIT FRÜCHTEN – CHIA-PUDDING AUF KOKOSMILCH / FRUCHTKOMPOTT

# GOFRY WYTRAWNE

DOSTĘPNE CAŁY DZIEŃ

## GOFR PROSCIUTTO – 32 ZŁ

GOFR / SZYNKA DOJRZEWAJĄCA / PAPRYKA / JAJKO SADZONE / RUKOLA / POMIDOR / SZCZYPIOR / SOS BALSAMICZNY

PROSCIUTTO-WAFFEL – HERZHAFTE WAFFEL, LUFTGETROCKNETER SCHINKEN, PAPRIKA, SPIEGELEI, RUCOLA, TOMATE, SCHNITTLAUCH, BALSAMICO-SAUCE

## GOFR À LA CEZAR – 32 ZŁ

GOFR / KURCZAK W PANIERCE / SAŁATA RZYMSKA / SOS CEZAR / POMIDORKI KOKTAJLOWE

GOFR À LA CAESAR – HERZHAFTE WAFFEL / PANIERTES HÄHNCHEN / RÖMERSALAT / CAESAR-DRESSING / KIRSCHTOMATEN

# GOFRY SŁODKIE

DOSTĘPNE CAŁY DZIEŃ

## GOFR – 8 ZŁ

CUKIER PUDER / BITA ŚMIETANA (+3 ZŁ) / OWOCE SEZONOWE (+5 ZŁ) / POLEWA (+3 ZŁ) / KONFITURA (+4 ZŁ) / NUTELLA (+5 ZŁ) / BANAN (+3 ZŁ) / POSYPKA (+3 ZŁ) / LODY (+8 ZŁ)

WAFFEL – 8 ZŁ - PUDERZUCKER / SCHLAGSAHNE (+3 ZŁ) / TOPPING (+3 ZŁ) / KONFITÜRE (+4 ZŁ) / NUTELLA (+5 ZŁ) / BANANE (+3 ZŁ) / STREUSEL (+3 ZŁ) / SAISONALE FRÜCHTE (+5 ZŁ) / EIS (+8 ZŁ)

nome

# PRZYSTAWKI - VORSPEISEN

**PANIEROWANA BURRATA Z RUKOŁĄ I SZPINAKIEM - 38 ZŁ**   Marina Alta

BURRATA W CHRUPIĄCEJ PANIERCE / RUKOLA / SZPINAK / POMIDORKI KOKTAJLOWE /  
MIGDAŁY / SOS BALSAMICZNY / SOS WINEGRETTE  
BURRATA IN KNUSPRIGER PANADE / RUCOLA / SPINAT / KIRSCHTOMATEN / MANDELN /  
BALSAMICOSAUCE / VINAIGRETTE

**CHICKEN & NACHOS - 49 ZŁ**  Piwo Złotoryjskie

STRIPSY Z KURCZAKA / JALAPEÑO / NACHOS / SOS SEROWY  
KNUSPRIG PANIERTE BURRATA - BURRATA IN KNUSPRIGER PANADE / RUCOLA / SPINAT /  
KIRSCHTOMATEN

**GRUBO SIEKANY TATAR WOŁOWY BY NOMO - 65 ZŁ**  Primitivo

POŁĘDWICA WOŁOWA / CZERWONA CEBULA / OGÓREK KONSERWOWY / MUSZTARDA  
FRANCUSKA / PARMEZAN / KAPARY / ŻÓŁTKO / PIECZYWO / MASŁO ZIOŁOWE / STICKSY  
ZIEMNIACZANE  
GROBGESCHNITTENES RINDERTATAR BY NOMO - RINDERFILET / ROTE ZWIEBEL / GEWÜRZGURKE /  
FRANZÖSISCHER SENF / PARMESAN / KAPERN / EIGELB / BROT / KRÄUTERBUTTER / KARTOFFELSTICKS

**KREWETKI AL AJILLO - 59 ZŁ**  Sauvignon Blanc

KREWETKI / MASŁO / OLIIWA / BIAŁE WINO / CZOSNEK / CHILLI / POMIDORKI  
KOKTAILOWE / NATKA PIETRUSZKI / PIECZYWO  
GARNELEN / BUTTER / OLIVENÖL / WEISSWEIN / KNOBLAUCH / CHILI / KIRSCHTOMATEN / PETERSILIE /  
BROT

**TRIO ZE ŚLEDZI - 42 ZŁ**  Piwo Złotoryjskie

ŚLEDŹ A'LA MATIAS X3- 150 G / ZALEWA OCTOWO-CEBULOWA / SOS MUSZTARDOWY /  
SOS ŚMIETANOWY / PIECZYWO  
MATJESHERING 3x150 G / ESSIG-ZWIEBEL-MARINADE / SENFSAUCE / SAHNE SAUCE / BROT

nome



WINO REKOMENDOWANE DO WYBRANEGO DANIA  
EMPFOHLENER WEIN ZUM AUSGEWÄHLTEN GERICHT

# ZUPY - SUPPEN

## **BULION Z PIEROŻKAMI WON-TON – 39 ZŁ** (400 ML)

BULION DROBIOWY / PIEROŻKI WON-TON / JAJKO / ŚWIEŻE WARZYWA  
HÜHNERBRÜHE MIT WON-TON-TASCHEN – HÜHNERBRÜHE / WON-TON-TEIGTASCHEN / EI /  
FRISCHES GEMÜSE

## **ZUPA KREM Z POMIDORÓW – 19 ZŁ** (350 ML)

AKSAMITNY KREM Z DOJRZAŁYCH POMIDORÓW Z NUTĄ PESTO Z BAZYLIJ.  
TOMATENCREMESUPPE – TOMATENCREME / BASILIKUMPESTO

## **ROSÓŁ Z KURY DOMOWEJ – 25 ZŁ** (400 ML)

TRADYCYJNY DOMOWY ROSÓŁ Z MAKARONEM I AROMATYCZNYMI WARZYWAMI  
HAUSGEMACHTE HÜHNERBRÜHE – HÜHNERBRÜHE / NUDELN / GEMÜSE

# SAŁATKI - SALATE

## **SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM LUB KREWETKAMI – 59 ZŁ** Nekeas El Rincon

SAŁATA RZYMSKA / KURCZAK LUB KREWETKI / JAJKO PRZEPIÓRCZE / ANCHOIS /  
PARMEZAN / POMIDORKI KOKTAJLOWE / GRZANKI  
RÖMERSALAT MIT HÄHNCHEN ODER GARNELEN, WACHTELEI, SARDELLEN, PARMESAN,  
KIRSCHTOMATEN UND KNUSPRIGEN CROUTONS.

## **SAŁATKA GÓRALSKA – 54 ZŁ** Marina Alta

SER GÓRALSKI / MIX SAŁAT / POMIDORKI KOKTAJLOWE / CZERWONA CEBULA /  
BOCZEK / ORZECHY / ŻURAWINA / SOS VINAIGRETTE  
BERGSALAT – BERGKÄSE / BLATTSALATE / CHERRYTOMATEN / ROTE ZWIEBEL / SPECK / NÜSSE /  
CRANBERRIES / VINAIGRETTE

## **SAŁATKA Z HALLOUMI – 59 ZŁ** Sauvignon Blanc

SER HALLOUMI / MIX SAŁAT / RUKOLA / POMIDORKI KOKTAJLOWE / SUSZONE  
POMIDORY / OLIWKI Z PAPRYKĄ / SOS VINAIGRETTE  
SALAT MIT HALLOUMI – HALLOUMI / BLATTSALATE / RUCOLA / CHERRYTOMATEN / GETROCKNETE  
TOMATEN / OLIVEN MIT PAPRIKA / VINAIGRETTE

# nome



WINO REKOMENDOWANE DO WYBRANEGO DANIA  
EMPFOHLENER WEIN ZUM AUSGEWÄHLTEN GERICHT

# STEKI Z WOŁOWINY – RINDERSTEAKS



## POŁĘDWICA NA ZIELONYM – 119 ZŁ

POŁĘDWICA WOŁOWA SOUS VIDE / ROZMARYN / DZIKI BROKUŁ / PARMEZAN / OPIEKANE ZIEMNIAKI / EMULSJA ROZMARYNOWA  
RINDERFILET AUF GRÜNEM – RINDERFILET SOUS VIDE / ROSMARIN / WILDER BROKKOLI / PARMESAN / BRATKARTOFFELN / ROSMARIN-EMULSION

## SKOMPONUJ SWÓJ ZESTAW – 149 ZŁ

STELLEN SIE IHR EIGENES MENÜ ZUSAMMEN – 149 ZŁ

### 1. WYBIERZ STEKA

1. STEAK AUSWÄHLEN

#### STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ (200 G+)

DELIKATNY, KRUCHY, O MAŚLANEJ STRUKTURZE, WYKAŃCZANY AROMATYCZNYM MASŁEM ZIOŁOWYM

RINDERFILETSTEAK (200 G+) - ZART, MÜRBE, MIT BUTTRIGER TEXTUR, VERFEINERT MIT AROMATISCHER KRÄUTERBUTTER

#### STEK Z ANGUSA (200 G+)

SOCZYSTY, INTENSYWNY SMAK WOŁOWINY, WYKAŃCZANY AROMATYCZNYM MASŁEM ZIOŁOWYM

ANGUS-STEAK (200 G+) - SAFTIG, MIT INTENSIVEM RINDFLEISCHGESCHMACK, VERFEINERT MIT AROMATISCHER KRÄUTERBUTTER

### 2. WYBIERZ DWA DODATKI

- PIECZONE ZIEMNIAKI Z ZIOŁAMI
- FRYTKI DOMOWE
- FRYTKI KLASYCZNE
- FRYTKI Z BATATÓW
- GRILLOWANA KUKURYDZA
- MIX SAŁAT Z VINEGRETE

### 3. WYBIERZ SOS

- PIEPRZOWY
- SEROWY
- ZIOŁOWY

### 4. WYBIERZ STOPIEŃ WY SMAŻENIA STEKA

- RARE - KRWISTY
- MEDIUM RARE - ŚREDNIO KRWISTY
- MEDIUM - ŚREDNIO WY SMAŻONY
- MEDIUM WELL - PRAWIE WY SMAŻON
- WELL DON - DOBRZE WY SMAŻONY

### 2. ZWEI BEILAGEN WÄHLEN

- OFENKARTOFFELN MIT KRÄUTERN
- HAUSGEMACHTE POMMES
- KLASSISCHE POMMES
- SÜSSKARTOFFELPOMMES
- GEGRILLTER MAIS
- SALATMIX MIT VINAIGRETTE

### 3. SAUCE WÄHLEN

- PFEFFERSAUCE
- KÄSESAUCE
- KRÄUTERSAUCE

### 4. GARGRAD WÄHLEN

- RARE
- MEDIUM RARE
- MEDIUM
- MEDIUM WELL
- WELL DONE

## STEAKI SEZONOWANE – WEEKENDOWA OFERTA

DOSTĘPNE W WEEKENDY PO WCZEŚNIEJSZYM ZAMÓWIENIU

DRY-AGED-STEAKS – WOCHENENDANGEBOT - AM WOCHENENDE NACH VORHERIGER BESTELLUNG ERHÄLTLICH

T-BONE – OK. 500 G

TOMAHAWK – OK. 1 KG

# nome



WINO LUB DRINK REKOMENDOWANY DO WYBRANEGO DANIA  
EMPFOHLENER WEIN ODER COCKTAIL ZUM AUSGEWÄHLTEN GERICHT

# MAKARON&RISOTTO - PASTA & RISOTTO

## **TAGLIATELLE Z KREWETKAMI – 67 ZŁ** Marina Alta

RĘCZNIE ROBIONY MAKARON TAGLIATELLE / KREWETKI / POMIDORKI KOKTAILOWE /  
SOS ŚMIETANOWY LUB WINNY / CZOSNEK / CEBULA / IMBIR / PARMEZAN / CHILLI  
HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE / GARNELEN / KIRSCHTOMATEN / SAHNESAUCE ODER WEISSWEINSAUCE  
/ KNOBLAUCH / ZWIEBELN / INGWER / PARMESAN / CHILI

## **TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM – 56 ZŁ** Vina Poniente Moscatel

RĘCZNIE ROBIONY MAKARON TAGLIATELLE / KURCZAK / SZPINAK / CHORIZO / SOS  
ŚMIETANOWY  
TAGLIATELLE MIT HÄHNCHEN – TAGLIATELLE / HÄHNCHEN / SPINAT / CHORIZO / SAHNESAUCE

## **SPAGHETTI CARBONARA - 42 ZŁ** Sauvignon Blanc

MAKARON SPAGHETTI / GUANCIALE / BOCZEK / ŻÓŁTKO / PARMEZAN / PECORINO /  
CZOSNEK / CEBULA  
SPAGHETTI CARBONARA – SPAGHETTI / GUANCIALE / SPECK / EIGELB / PARMESAN / PECORINO /  
KNOBLAUCH / ZWIEBEL

## **LASAGNE BOLOGNESE – 49 ZŁ** Nekeas El Rincon

RĘCZNIE ROBIONY MAKARON LASAGNE / MIĘSO WIEPRZOWE / SOS POMIDOROWY /  
CEBULA / CZOSNEK / SOS BESZAMELOWY  
LASAGNE BOLOGNESE – LASAGNE / SCHWEINEHACKFLEISCH / TOMATENSAUCE / ZWIEBEL /  
KNOBLAUCH / BÉCHAMELSAUCE

## **MAC & CHEESE - 42 ZŁ**

MAKARON / SOS SEROWY / BOCZEK / SZCZYPIOREK / SOS SRIRACHA  
MAC & CHEESE – NUDELN / KÄSESAUCE / SPECK / SCHNITTLAUCH / SRIRACHA-SAUCE

# DANIA GŁÓWNE – HAUPTGERICHTE

## **POŁĘDWICA Z DORSZA W CIEŚCIE – 59 ZŁ** Marina Alta

DORSZ W CIEŚCIE / FRYTKI / SOS TATARSKI  
KABELJAU IM BACKTEIG – KLASSISCHER IN BIERTEIG GEBACKENER KABELJAU, SERVIERT MIT  
BUTTERERBSEN, KNUSPRIGEN POMMES UND TARTARSAUCE

## **SCHAB Z KOŚCIĄ – 58 ZŁ** Sauvignon Blanc

SCHAB Z KOŚCIĄ W PANIERCE / PURÉE ZIEMNIACZANE / SAŁATA RZYMSKA  
SCHWEINEKOTELETT MIT KNOCHEN – SCHWEINEKOTELETT / PANADE / KARTOFFELPÜREE /  
RÖMERSALAT

# n o m e



WINO LUB DRINK REKOMENDOWANY DO WYBRANEGO DANIA  
EMPFÖHLENER WEIN ODER COCKTAIL ZUM AUSGEWÄHLTEN GERICHT

# DANIA GŁÓWNE - HAUPTGERICHTE

**POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA – 59 ZŁ**  Piwo Złotoryjskie

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA / PURÉE ZIEMNIACZANE / GRILLOWANE WARZYWA / SOS GRZYBOWY / DEMI-GLACE

SCHWEINEFILET – SCHWEINEFILET / KARTOFFELPÜREE / GEGRILLTES GEMÜSE / PILZSAUCE / DEMI-GLACE

**KOTLET DEVOLAY – 43 ZŁ**  Piwo Złotoryjskie

KURCZAK / MASŁO / PIETRUSZKA / PURÉE ZIEMNIACZANE / MIZERIA

PANIERTES HÄHNCHEN / BUTTER / PETERSILIE / KARTOFFELPÜREE / GURKENSALAT

**ŻEBERKA WIEPRZOWE BBQ „BEZ LIMITU” – 89 ZŁ**  Piwo Złotoryjskie

ŻEBERKA WIEPRZOWE / SOS BBQ / FRYTKI / COLESLAW / OGÓREK KISZONY

SCHWEINERIPPCHEN BBQ „OHNE LIMIT“ – SCHWEINERIPPCHEN / BBQ-SAUCE / POMMES / COLESLAW / GEWÜRZGURKE

PORCJA „**BEZ LIMITU**” DOTYCZY JEDNEJ OSOBY. W PRZYPADKU DZIELENIA SIĘ DANIEM, NALICZANA JEST PORCJA DLA KAŻDEGO DEGUSTATORA

ZART GESCHMORTE SCHWEINERIPPCHEN – ZART GESCHMORTE SCHWEINERIPPCHEN IN AROMATISCHER BBQ-SAUCE, SERVIERT MIT KNUSPRIGEN POMMES FRITES, FRISCHEM COLESLAW UND EINGELEGETER GURKE. DIE „OHNE-LIMIT“-PORTION GILT AUSSCHLIESSLICH FÜR EINE PERSON. BEIM TEILEN DES GERICHTS WIRD FÜR JEDEN WEITEREN GAST EINE ZUSÄTZLICHE PORTION BERECHNET.

**KONFITOWANE UDO Z KACZKI – 63 ZŁ**  Ugalde Tempranillo

UDKO Z KACZKI / KLUSKI ŚLĄSKIE / MASŁO / MODRA KAPUSTA

KONFIERTE ENTENKEULE – ENTE / SCHLESISCHE KLÖSSE / BUTTER / ROTKOHLE

**GRILOWANA PIERŚ Z KURCZAKA W SOSIE SWEET CHILLI 57 ZŁ**  Marina Alta

PIERŚ Z KURCZAKA / SOS SWEET CHILLI / GRILLOWANE WARZYWA

HÄHNCHEN SWEET CHILLI – HÄHNCHENBRUST / SWEET-CHILLI-SAUCE / GEGRILLTES GEMÜSE

**TALERZ OWOCÓW MORZA – 119 ZŁ**  Vina Poniente Moscatel

OŚMIORNICA / KREWETKI / KALMARY / MAŁŻE / SOS WINNY / MIX SAŁAT / PIECZYWO

MEERESFRÜCHTEPLATTE – OKTOPUS / GARNELEN / CALAMARI / MUSCHELN / WEISSWEINSAUCE / SALATE / BROT

**WARKOCZ RYBNY – 89 ZŁ**  Marina Alta

WARKOCZ Z SANDACZA I ŁOSOSIA / PURÉE Z GROSZKU / GRILLOWANE WARZYWA / CYTRYNA

FISCHZOPF – ZANDER / LACHS / ERBSENPÜREE / GEGRILLTES GEMÜSE / ZITRONE

nome



WINO LUB PIWO REKOMENDOWANE DO WYBRANEGO DANIA  
EMPFOHLENER WEIN ODER BIER ZUM AUSGEWÄHLTEN GERICHT

# BURGER

**POWIĘKSZ O :**  
BATATY(200G) 15 ZŁ  
SÜSSKARTOFFEL-POMMES

WOŁOWINA(200G) 19 ZŁ  
RINDFLEISCH  
BEKON(50G) 7 ZŁ  
BACON

JAJKO(1 SZT.) 5 ZŁ  
EI  
FRYTKI(180G) 10 ZŁ  
POMMES



Piwo Złotoryjskie

## **BURGER KLASYK – 59 ZŁ**

WOŁOWINA / BUŁKA MAŚLANA / BEKON / PIKLE / WARZYWA / MIX SAŁAT / SOS AUTORSKI

KLASSIK-BURGER – RINDFLEISCH / BUTTERBRÖTCHEN / BACON / PICKLES / GEMÜSE / SALATMIX / HAUSGEMACHTE SAUCE

## **BURGER TRUFLA & GORGONZOLA – 59 ZŁ**

WOŁOWINA / GORGONZOLA / PIECZARKI / PASTA TRUFLOWA / BUŁKA MAŚLANA / MIX SAŁAT / KARMELIZOWANA CEBULA / SOS NA BAZIE CZERWONEGO WINA

TRÜFFEL-GORGONZOLA-BURGER – RINDFLEISCH / GORGONZOLA / CHAMPIGNONS / TRÜFFELPASTE / BUTTERBRÖTCHEN / SALATMIX / KAREMELLISIERTE ZWIEBEL / ROTWEIN-SAUCE

## **BURGER CHRUPIĄCY KURCZAK – 49 ZŁ**

KURCZAK / PANIERKA / MIX SAŁAT / POMIDOR / SOS SEROWY / SOS BURGEROWY  
KNUSPRIGER HÄHNCHEN-BURGER – HÄHNCHEN / PANADE / SALATMIX / TOMATE / KÄSESAUCE / BURGERSAUCE

## **BURGER MEKSYK – 49 ZŁ**

WOŁOWINA / NACHOSY / CHORIZO / CHEDDAR / JALAPEÑO / OSTRY MAJONEZ / BUŁKA MAŚLANA

MEXIKO-BURGER – RINDFLEISCH / NACHOS / CHORIZO / CHEDDAR / JALAPEÑOS / SCHARFE MAYONNAISE / BUTTERBRÖTCHEN

## **BURGER VEGE – 46 ZŁ**



CAMEMBERT / PANIERKA / ŻURAWINA / RUKOLA / SOS BIAŁY / MIX SAŁAT

VEGGIE-BURGER – CAMEMBERT / PANADE / PREISELBEEREN / RUCOLA / WEISSE SAUCE / SALATMIX / TOMATE

# PINSA – RZYMSKA ALTERNATYWA DLA PIZZY

**Lżejsza, bardziej chrupiąca i łatwiej strawna niż klasyczna pizza. Ciasto dojrzewa dłużej, dzięki czemu jest puszyste w środku i chrupiące na zewnątrz.**

## **PINSA DOLCE VITA - 55 ZŁ**



PINSA / SOS BIAŁY / GRUSZKA / ORZECHY / RUKOLA / SER KOZI

PINSA DOLCE VITA – PINSA / WEISSE SAUCE / BIRNE / NÜSSE / RUCOLA / ZIEGENKÄSE

## **PINSA PARMA - 59 ZŁ**

PINSA / SOS POMIDOROWY / RUKOLA / SZYNKA DOJRZEWAJĄCA / POMIDORKI  
KOKTAJLOWE / MOZZARELLA

PINSA PARMA – PINSA / TOMATENSAUCE / RUCOLA / LUFTGETROCKNETER SCHINKEN / CHERRYTOMATEN / MOZZARELLA

## **PINSA DIABLO - 49 ZŁ**

PINSA / SOS POMIDOROWY / PIKANTNE SALAMI / MOZZARELLA / CHILLI / RUKOLA

PINSA DIABLO – PINSA / TOMATENSAUCE / PIKANTE SALAMI / MOZZARELLA / CHILI / RUCOLA

## **PINSA GÓRALSKA - 49 ZŁ**

PINSA / SOS BIAŁY / SER GÓRALSKI / BOCZEK / ŻURAWINA

PINSA GÓRALSKA – PINSA / WEISSE SAUCE / BERGKÄSE / BACON / PREISELBEEREN

# nome



WINO LUB PIWO REKOMENDOWANE DO WYBRANEGO DANIA  
EMPFOHLENER WEIN ODER BIER ZUM AUSGEWÄHLTEN GERICHT

# DLA DZIECI - FÜR KINDER

## ROSÓŁ Z KURY - 19 ZŁ (300 ML)

ROSÓŁ DROBIOWY / WARZYWA / MARCHEWKA / MAKARON

HÜHNERBRÜHE - TRADITIONELLE, AROMATISCHE HÜHNERBRÜHE MIT GEMÜSE UND HAUSGEMACHTEN NUDELN.

## KLUSECZKI ŚLĄSKIE Z KURCZAKIEM - 29ZŁ ( 380 G)

KLUSKI ŚLĄSKIE / KURCZAK / SOS ŚMIETANOWY

SCHLESISCHE KLÖSSE MIT HÄHNCHEN - SCHLESISCHE KLÖSSE / HÄHNCHEN / SAHNESAUCE

## PIEROGI Z ŚMIETANĄ - 29 ZŁ (280 G)

TRADYCYJNE PIEROGI ZE ŚMIETANĄ

PIEROGI MIT SAHNE - TRADITIONELLE POLNISCHE TEIGTASCHEN, SERVIERT MIT SAHNE - ZART, HAUSGEMACHT UND VOLLER GESCHMACK.

## POLĘDWICZKI Z KURCZAKA - 35 ZŁ (400 G)

KURCZAK / FRYTKI / SURÓWKA Z MARCHEWKI / KETCHUP

HÄHNCHENFILETSTREIFEN - HÄHNCHEN / POMMES / KAROTTENSALAT / KETCHUP

## GOFR - 8 ZŁ (1 SZTUKA)

CUKIER PUDER 0ZŁ / BITA ŚMIETANA +3ZŁ / POLEWA +3ZŁ / KONFITURA +4ZŁ

NUTELLA + 5ZŁ / BANAN +3ZŁ / OWOCE SEZONOWE +5ZŁ / POSYPKA +3ZŁ / LODY +8ZŁ

PUDERZUCKER 0 ZŁ / SCHLAGSAHNE +3 ZŁ / SAUCE +3 ZŁ / KONFITÜRE +4 ZŁ

NUTELLA +5 ZŁ / BANANE +3 ZŁ / SAISONALE FRÜCHTE +5 ZŁ / STREUSEL +3 ZŁ / EIS +8 ZŁ

## SPAGHETTI W SOSIE POMIDOROWYM - 29 ZŁ

MAKARON SPAGHETTI W KLASYCZNYM SOSIE POMIDOROWYM.

SPAGHETTI NAPOLI - SPAGHETTI IN KLASSISCHER TOMATENSAUCE.

## DODATKI - BEILAGEN

### SURÓWKA COLESŁAW (120G) 15 ZŁ

MAJONEZ/ KAPUSTA/ MARCHEWKA/ CEBULA  
COLESŁAW (120 G) - MAYONNAISE / KOHL / KAROTTE /  
ZWIEBEL

### MIZERIA (150G) 12 ZŁ

### MIX SAŁAT Z VINEGRETTE(100G) 15 ZŁ

SALATMIX MIT VINAIGRETTE

### SOS PIEPRZOWY (80G) 12 ZŁ

PFEFFERSAUCE

### PIKANTNY MAJONEZ 7ZŁ

PIKANTE MAYONNAISE

### KETCHUP 6 ZŁ

KETCHUP

### SOS POMIDOROWY/ SOS CZOSNKOWY/ ZIOŁOWY / SOS SEROWY 7 ZŁ

SAUCEN - TOMATENSAUCE / KNOBLAUCHSAUCE /  
KRÄUTERSAUCE (HAUSGEMACHT) /KÄSESAUCE

### GRILOWANE WARZYWA SEZONOWE (150G)

16 ZŁ  
GEGRILLTES SAISONALGEMÜSE (150 G)

### FRYTKI (180G) 15 ZŁ

POMMES FRITES

### DOMOWE FRYTKI (180G) 18 ZŁ

HAUSGEMACHTE POMMES FRITES

### FRYTKI Z BATATÓW (180G) 19 ZŁ

SÜSSKARTOFFEL-POMMES

### PIECZONE ZIEMNIAKI Z ZIOŁAMI (180G) 15 ZŁ

OFENKARTOFFELN MIT KRÄUTERN

### PUREE ZIEMNIACZANE (150G) 15 ZŁ

KARTOFFELPÜREE

### MIX SAŁAT Z VINEGRETTE(100G) 15 ZŁ

SALATMIX MIT VINAIGRETTE

### PIECZYWO (100G) 12 ZŁ

BROT



# DESERY – DESSERTS

## **SUFLET PISTACJOWY LUB CZEKOLADOWY Z LODAMI – 39 ZŁ**

CIEPŁY, PŁYNNY FONDANT Z PISTACJI LUB CZEKOLADY, PODAWANY Z LODAMI.  
PISTAZIEN- ODER SCHOKOFONDANT MIT EIS – WARMER, FLÜSSIGER PISTAZIEN- ODER  
SCHOKOLADENFONDANT, SERVIERT MIT EIS.

## **SERNIK BASKIJSKI Z POLEWĄ PISTACJOWĄ – 38 ZŁ**

KREMOWY, WYPIEKANY W WYSOKIEJ TEMPERATURZE SERNIK Z DELIKATNĄ  
NUTĄ KARMELU I POLEWĄ PISTACJOWĄ.

BASKISCHER KÄSEKUCHEN MIT PISTAZIENGLASUR – CREMIGER, BEI HOHER TEMPERATUR  
GEBACKENER KÄSEKUCHEN MIT FEINER KARAMELLNOTE UND PISTAZIENGLASUR.

## **TIRAMISU 18 ZŁ**

DELIKATNY KREM MASCARPONE Z NUTĄ WANILII, PRZEŁOŻONY BISZKOPTAMI  
NASĄCZONYMI AROMATYCZNĄ KAWĄ, OPRÓSZONE KAKAO.

ZARTE MASCARPONECREME MIT EINER NOTE VON VANILLE, GESCHICHTET MIT IN  
AROMATISHEM KAFFEE GETRÄNKTEN LÖFFELBISKUI TS, BESTÄUBT MIT KAKAO.

## **PANNA COTTA 18 ZŁ**

AKSAMITNY, WANILIOWY DESER O KREMOWEJ KONSYSTENCJI, PODAWANY Z  
OWOCOWYM AKCENTEM.

EIN CREMIG-VANILLIGES DESSERT MIT SAMTIGER KONSISTENZ, SERVIERT MIT FRUCHTIGEM  
AKZENT.

## **DESER LODOWY – OD 32 ZŁ**

ZAPYTAJ OBSŁUGĘ O AKTUALNĄ OFERTĘ.

BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL NACH DER AKTUELLEN AUSWAHL.

## **ZA MAŁO SŁODKOŚCI?**

DODATKOWO KAŻDEGO DNIA OFERUJEMY RÓŻNE DESERY DOSTĘPNE W  
NASZEJ LADZIE CUKIERNICZEJ. O AKTUALNĄ DOSTĘPNOŚĆ ZAPYTAJ OBSŁUGĘ,  
NOCH NICHT SÜSS GENUG?

ZUSÄTZLICH BIETEN WIR TÄGLICH EINE WECHSELNDE AUSWAHL AN DESSERTS IN UNSERER  
KUCHENVITRINE AN. BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL NACH DER AKTUELLEN  
VERFÜGBARKEIT..



# nome

DESER NAJLEPIEJ SMAKUJE Z MUSUJĄCYM WINEM  
DAS DESSERT SCHMECKT AM BESTEN MIT EINEM SPRUDELNDEN WEIN