



HOTEL KOSMOWSKI, 62-300 Września, ul. Wrocławska 43, tel. +48 61 640 36 00, tel. kom. +48 600 900 380,
www.kosmowski.pl, , e-mail: recepcja@kosmowski.pl

Czas oczekiwania na potrawy ok. 25 min. Płatność kartą powyżej 10 PLN.
Waiting time: approximately 25 minutes. Sorry, no credit cards for purchases under PLN 10.
Die Wartedauer auf die Speisen beträgt ca. 25 min. Zahlung mit einer Zahlungskarte nur über 10 PLN.
El tiempo de espera por los platos es de unos 25 min. Pago mínimo con tarjeta PLN 10.





...przyprawiamy wyłącznie jedzenie

SZEF KUCHNI POLECA

CHEF'S FAVORITES / DER KÜCHENCHEF EMPFEHLT / EL JEFE DE LA COCINA RECOMIENDA

- 1. TATAR Z JELENIA** z jajkiem przepiórczym w oparach leśnej mgły, **alergeny: jaja, gorczyca** - 50 PLN - 150g
Deer steak tartare with a quail egg reminiscent of forest mist. Allergens: eggs, mustard
Hirschtatar mit einem Wachtelei im Waldnebel, Allergene: Eier, Senf
Tartar de venado con huevo de codorniz en humos de la niebla del bosque, alérgenos: huevos, mostaza
- 2. ZUPA CONSOME GRZYBOWE** z kluseczkami pieczarkowymi, **alergeny: ziarna zbóż, jaja, mleko, orzechy, seler** - 23 PLN - 250ml
Mushroom consommé with baby mushroom dumplings, Allergens: cereal grains, eggs, milk, nuts, celery
Consome pilzsuppe mit Champignonklößchen, Allergene: Getreide, Eier, Milch, Nüsse, Sellerie
Sopa consomé de champiñones con macarrones de champiñones - Alérgenos: cereales, huevos, leche, nueces, apio
- 3. Zupa gulaszowa na dziczyźnie** z kluseczkami półfrancuskimi, **alergeny: ziarna zbóż, jaja, mleko, seler** - 21 PLN - 250 ml
Venison goulash soup with Danish pastry dumplings. Allergens: cereal grains, eggs, milk, celery
Gulaschsuppe auf Wild mit halbfranzösischen Klößchen, Allergene: Getreide, Eier, Milch, Sellerie
Sopa goulash de venado con macarrones semifrancés, alérgenos: cereales, huevos, leche, apio
- 4. Kaczka pieczona** z sosem pieczeniowo-mandarynkowym z pyzami drożdżowymi - 3 szt., - 61 PLN - 300/150/200g
jabłkiem pieczonym z modrą kapustą, **alergeny: ziarna zbóż, jaja, mleko, siarczyny**
Roast duck with mandarin orange barbecue sauce, yeast dumplings (3 pcs.) and baked apple with red cabbage. Allergens: cereals, eggs, milk, sulphites
Gebratene Ente mit Braten-Mandarin-Sauce mit Hefeknödln - 3 Stk., mit gebackenem Apfel mit Rotkohl, Allergene: Getreide, Eier, Milch, Sulfite
Pato asado con salsa de carne asada y menta con albóndigas de levadura - 3 uds., Con manzana al horno con col lombarda, alérgenos: cereales, huevos, leche, sulfitos
- 5. STEK Z ANGUSA** na kamieniu z pieczonymi ziemniakami, grillowanymi warzywami i sosami: pieprzowym oraz Lazur - 111 PLN - 220/150/150g
alergeny: mleko
Angus beef steak on a stone slab with roast potatoes, grilled vegetables and pepper or lazur blue cheese sauce. Allergens: milk
Angussteak auf stein mit gerösteten Kartoffeln, gegrilltem Gemüse und Saucen: Pfeffer- und Blauschimmelkäsesauce Lazur, Allergene: Milch
Filete de angus en la piedra con patatas asadas, verduras a la parrilla y salsas: pimienta y queso azul, alérgenos: leche
- 6. PIECZEŃ Z KARKÓWKI Z DZIKA** z ziemniakami gotowanymi i sałatką z buraka, **alergeny: ziarna zbóż, mleko, seler** - 75 PLN - 150/200/150g
Roast wild boar's neck with boiled potatoes and beetroot salad, allergens: cereal grains, milk, celery
Braten aus Wildschweinkamm mit gekochten Kartoffeln und Rote-Beete-Salat, Allergene: Getreide, Milch, Sellerie
Asado de cuello de jabalí con patatas cocidas y ensalada de remolacha, alérgenos: cereales, leche, apio
- 7. KOTLETY JAGNIĘCE** na puree z batatów i gotowanym kalafiolem romanesco - 99 PLN - 200/200/100g
Lamb chops on a bed of pureed sweet potatoes and boiled romanesco broccoli
Lammkotelett auf Püree mit Süßkartoffeln und gekochten Blumenkohl Romanesco
Cotoletta de cordero joven con puré de batata y coliflor romanesco cocido
- 8. ESKALOPKI CIEŁĘCE** z sosem z boczniaków i bukietem gotowanych warzyw, **alergeny: ziarna zbóż, jaja, mleko, gorczyca** - 68 PLN - 150/300g
Veal escalopes with oyster mushroom sauce and a bouquet of boiled vegetables, allergens: cereal grains, eggs, milk, mustard
Kalbschnitzel mit Seitlingsauce und einem Bouquet von gekochtem Gemüse, Allergene: Getreide, Eier, Milch, Senf
Escalope de ternera con salsa de gírgola y un ramo de verduras cocidas, alérgenos: cereales, huevos, leche, mostaza
- 9. POLĘDWICA Z DZIKA** na risotto grzybowym z parmezanem i sałatką vinaigrette, **alergeny: gorczyca, mleko** - 56,00 PLN - 150/150/150g
Wild boar tenderloin on a bed of mushroom and parmesan risotto with vinaigrette salad, allergens: mustard, milk
Wildschweinleende auf Pilzrisotto mit Parmesan und Vinaigrette-Salat, Allergene: Senf, Milch
Solomillo de jabalí con risotto de setas con parmesano y ensalada de vinagreta, alérgenos: mostaza, leche
- 10. TRIO POLĘDWIC (wołowa, wieprzowa, drobiowa)** z sosem meksykańskim i czosnkowym - 60 PLN 210/250g
oraz grillowanymi warzywami (bakłażan, cebula, cukinia, papryka, pieczarki), **alergeny: jaja, gorczyca**
Tenderloin trio (beef, pork and poultry) with mexican and garlic sauce and grilled vegetables (eggplant, onion, zucchini, peppers, mushrooms).
Allergens: eggs, mustard
Trio aus lendenfleisch (Rind, Schwein, Geflügel) mit mexikanischer und Knoblauchsauce und gegrilltem Gemüse (Auberginen, Zwiebeln, Zucchini, Pfeffer, Pilze), Allergene: Eier, Senf
Trio solomillo (carne de res, cerdo, pollo) con salsa mexicana, ajo y verduras a la parrilla (berenjena, cebolla, calabacín, pimienta, champiñones), alérgenos: huevos, mostaza

PRZYSTAWKI I SAŁATKI

APPETIZERS AND SALADS / VORSPEISEN UND SALATE / APERITIVOS Y ENSALADAS

1. TATAR Z ŁOSOSIA na oliwie (na zimno), **alergeny: ziarna zbóż, ryby** - 24,00 PLN - 150g
Salmon tartare (cold) with oil. Allergens: cereal grains, fish
Lachstartar auf Olivenöl (kalt), Allergene: Getreide, Fisch
Tatar de salmón en el aceite (frío), alérgenos: granos de cereal, pescado
2. TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ z grzanką, **alergeny: gorczyca, jaja, ziarna zbóż** - 38,00 PLN - 150/50g
Beef sirloin tartare on toast. Allergens: mustard, eggs, cereal grains
Tatar aus Rindfleischlende mit Toast, Allergene: Senf, Eier, Getreide
Tatar de solomillo de ternera con pan tostado, alérgenos: mostaza, huevos, granos
3. SAŁATKA Z ŁOSOSIEM (mix sałat, pomidory, łosoś smażony w sezamie), **alergeny: ziarna zbóż, jaja, sezam, ryby, mleko** - 30,00 PLN - 300g
Salmon salad (mixed salads, tomatoes, salmon fried in sesame seeds), allergens: cereal grains, eggs, sesame, fish, milk
Salat mit Lachs (Mischung aus Salat, Tomaten, Lachs in Sesamsamen gebraten), Allergene: Getreide, Eier, Sesam, Fisch, Milch
Ensalada con salmón (mezcla de lechuga, tomate, salmón frito en semillas de sésamo) alérgenos: cereales, huevos, sésamo, pescado, leche
4. KRÓLOWA SAŁATEK (sałata lodowa, kurczak, sos, pomidor, ogórek, jajko, feta, boczek) - 28,00 PLN - 300g
alergeny: jaja, mleko, gorczyca, siarczyny
Queen's salad (iceberg lettuce, chicken, sauce, tomato, cucumber, egg, feta cheese, bacon), Allergens: eggs, milk, mustard, sulphites
Salatkönigin (Eisbergsalat, Hähnchen, Sauce, Tomato, Gurke, Ei, Feta, Speck), Allergene: Eier, Milch, Senf, Sulfite
Reina de las ensaladas (lechuga iceberg, pollo, salsa, tomate, pepino, huevo, queso feta, tocino), alérgenos: huevos, leche, mostaza, sulfitos
5. SAŁATKA Z KARMELIZOWANĄ GRUSZKĄ i kurczakiem - 20,0 PLN - 300g
Caramelized pear and chicken salad / Salat mit karamellisierter Birne und Hähnchen / Ensalada con pera carmelada y pollo
6. CAMEMBERT PANIEROWANY, smażony z żurawiną, **alergeny: ziarna zbóż, jaja, mleko** - 18,00 PLN - 250g
Fried breaded camembert with cranberries. Allergens: cereal grains, eggs, milk
Camembert paniert, gebraten mit preiselbeeren, allergene: getreide, eier, milch
Camembert empanizado, frito con arándanos, alérgenos: cereales, huevos, leche

ZUPY

SOUPS / SUPPEN / SOPAS

1. FLAKI, **alergeny: ziarna zbóż, jaja, mleko, seler** - 16,00 PLN - 250ml
Tripe soup. Allergens: cereal grains, eggs, milk, celery
Kaldaunen, Allergene: Getreide, Eier, Milch, Sellerie
De callos, alérgenos: cereales, huevos, leche, apio
2. ROSÓŁ z domowym makaronem, **alergeny: ziarna zbóż, jaja, seler** - 12,00 PLN - 250ml
Broth with homemade noodles. Allergens: cereal grains, eggs, celery
Hühnerbrühe mit hausgemachten Nudeln, Allergene: Getreide, Eier, Sellerie
De caldo con fideos caseros, alérgenos: cereales, huevos, apio
3. ŻUREK w misce chlebowej z jajkiem, **alergeny: ziarna zbóż, jaja, mleko, seler, siarczyny** - 16,00 PLN - 250ml
Sour rye soup in a bread bowl with hard-boiled egg. Allergens: cereal grains, eggs, milk, celery, sulphites
Saure Mehlsuppe in einer Brotschale mit Ei, Allergene: Getreide, Eier, Milch, Sellerie, Sulfite
Żurek en un cuenco de pan con huevo, alérgenos: granos de cereal, huevos, leche, apio, sulfitos
4. ZUPA POROWO / ZIEMNIACZANA, **alergeny: ziarna zbóż, siarczyny, seler, mleko** - 13,00 PLN - 250ml
Leek and potato soup. Allergens: cereal grains, sulphites, celery, milk
Poren-Kartoffelsuppe, Allergene: Getreide, Sulfite, Sellerie, Milch
De puerros/patatas, alérgenos: cereales, sulfitos, apio, leche
5. ZUPA POMIDOROWA z ryżem lub domowym makaronem, **alergeny: ziarna zbóż, mleko, seler** - 10,00 PLN - 250ml
Tomato soup with rice or homemade noodles. Allergens: cereal grains, milk, celery
Tomatensuppe mit Reis oder hausgemachten Nudeln, Allergene: Getreide, Milch, Sellerie
De tomate con arroz o fideos caseros, alérgenos: cereales, leche, apio
6. CZERNINA z kluskami ziemniaczanymi, **alergeny: ziarna zbóż, seler, jaja, siarczyny** - 18,00 PLN - 250ml
Traditional polish duck soup (czernina) with potato noodles. Allergens: cereal grains, celery, eggs, sulphites
Blutsuppe mit Kartoffelklößchen, Allergene: Getreide, Sellerie, Eier, Sulfite
De sangre de pato con albóndigas de patata, alérgenos: cereales, apio, huevos, sulfitos

RYBY I OWOCE MORZA

FISH AND SEAFOOD / FISCH UND MEERESFRÜCHTE / PESCADOS Y MARISCOS

- 1. FILET Z SANDACZA na sosie warzywnym z grzanką, alergen: ziarna zbóż, ryby, mleko - 45,00 PLN - 180g**
Zander fillet on vegetable sauce with toast. Allergens: cereal grains, fish, milk
Zanderfilet auf Gemüsesauce mit Toast, Allergene: Getreide, Fisch, Milch
Filete de lucioperca en salsa de verduras con pan tostado, alérgenos: cereales, pescado, leche
- 2. STEK Z ŁOSOSIA w sosie teriyaki, alergen: soja, ryba, seler - 35,00 PLN - 180g**
Salmon steak in teriyaki sauce. Allergens: soy, fish, celery
Lachssteak in Teriyaki-Sauce, Allergene: Soja, Fisch, Sellerie
Filete de salmón en salsa teriyaki, alérgenos: soja, pescado, apio
- 3. KREWETKI w sosie słodko - kwaśnym na sałacie z owocami - 42,00 PLN - 8 szt. 250g / 150 g**
alergen: skorupiaki, mleko, ziarna zbóż, gorczyca
Shrimp in sweet and sour sauce (8 pcs.) on a bed of lettuce and fruit allergens: crustaceans, milk, cereal grains, mustard
Garnelen in Süßsauer Sauce auf Salat mit Früchten - 8 Stk. Allergene: Krustentiere, Milch, Getreide, Senf
Camarones en salsa agri dulce sobre lechuga con frutas - 8 uds. Alérgenos: crustáceos, leche, granos de cereales, mostaza
- 4. KREWETKI w sosie cytrynowym, alergen: skorupiaki, mleko, jaja, ziarna zbóż - 40,00 PLN - 8 szt. 250g**
Shrimp in lemon sauce (8 pcs.). Allergens: crustaceans, milk, eggs, cereal grains
Garnelen in Zitronensauce, Allergene: Krustentiere, Milch, Eier, Getreide
Camarones en salsa de limón, alérgenos: crustáceos, leche, huevos, granos de cereal - 8 uds.
- 5. ROLADKI Z SOLI ze szparagami w sosie szafranowym, z ryżem i cukinią, alergen: ryby, ziarna zbóż, jaja, mleko - 50,00 PLN - 200g**
Dover sole rolls with asparagus in saffron sauce with rice and zucchini. Allergens: fish, cereal grains, eggs, milk
Salzrouladen mit Spargel in Safransauce mit Reis und Zucchini, Allergene: Fisch, Getreide, Eier, Milch
Rollos de lenguado con espárragos en salsa de azafrán con arroz y calabacín, alérgenos: pescado, granos, huevos, leche

WIEPRZOWINA

PORK / SCHWEINEFLEISCH / CERDO

- 1. GOLONKA PO BAWARSKU na purze chrzanowym z kapustą kiszoną / zasmażaną, alergen: seler, siarczyny - 45,00 PLN - 350/150/150g**
Pork knuckle bavarian style on a bed of pureed horseradish with sauerkraut/fried cabbage, allergens: celery, sulphites
Eisbein nach bayerischer art auf Meerrettichpurree mit Sauerkraut/gebratenem Kohl, Allergene: Sellerie, Sulfite
Cudillo de cerdo a la bavaria en un puré de rábano picante con chucrut/repollo frito, alérgenos: apio, sulfitos
- 2. SCHABOWY PRZEBIJANY Z CEBULĄ, ziemniaki gotowane, kapusta biała (słodko-kwaśna, gotowana) - 35,00 PLN - 150/200/150g**
alergen: ziarna zbóż, jaja, seler, siarczyny
Pork chop with onion, boiled potatoes, boiled sweet and sour white cabbage, allergens: cereal grains, eggs, celery, sulphites
Schweinekotelett mit Zwiebel durchstoehen, gekochte Kartoffeln, Weißkohl (süßsauer, gekocht), Allergene: Getreide, Eier, Sellerie, Sulfite
Milanesa con cebolla, papas cocidas, repollo blanco (agridulce, cocido), alérgenos: cereales, huevos, apio, sulfitos
- 3. POLICZKI WIEPRZOWE z pappardelle warzywnym, alergen: ziarna zbóż, jaja, mleko, seler - 38,00 PLN - 180/200g**
Pork cheeks with vegetable pappardelle. Allergens: cereal grains, eggs, milk, celery
Schweinefleisch mit Gemüse Pappardelle, Allergene: Getreide, Eier, Milch, Sellerie
Mejillas de cerdo con pappardelle de vegetales, alérgenos: cereales, huevos, leche, apio
- 4. POLĘDWICZKI wieprzowe z grilla z sosem z suszonych owoców, alergen: ziarna zbóż, siarczyny - 30,00 PLN - 180g**
Grilled pork tenderloins with dried fruit sauce. Allergens: cereal grains, sulphites
Schweinelenden gegrillt mit Trockenfrüchtesauce, Allergene: Getreide, Sulfite
Solomillo de cerdo a la parrilla con salsa de frutas secas, alérgenos: cereales, sulfitos

1. ZRAZ PO WIELKOPOLSKU boczkiem i cebulką nadziany w sosie własnym - 28,00 PLN - 130g

alergeny: gorczyca, ziarna zbóż, seler, jaja, siarczyny, mleko

Beef rolls wielkopolska style au jus, stuffed with bacon and onion, allergens: mustard, cereal grains, celery, eggs, sulphites, milk

Rouladen nach grosspolnischer Art mit Speck und Zwiebeln, gefüllt mit eigenem Saft, Allergene: Senf, Getreide, Sellerie, Eier, Sulfite, Milch

Zraz a la gran polonia relleno con tocino y cebolla en salsa casera, alérgenos: mostaza, cereales, apio, huevos, sulfitos, leche

2. STEK W BOCZKU na groszku cukrowym, **alergeny: mleko, siarczyny** - 52,00 PLN - 250/150g

Steak wrapped in bacon on a bed of sweet peas, allergens: milk, sulphites

Steak in Speck auf Zuckererbsen, Allergene: Milch, Sulfite

Bistec en tocino con guisantes, alérgenos: leche, sulfitos

3. POLĘDWICA WOŁOWA z grilla

- bez sosu, **alergeny: seler** - 45,00 PLN - 250g

- z sosem kurkowo-rumowym, **alergeny: mleko, ziarna zbóż** - 49,00 PLN - 270g

- z sosem z kolorowego pieprzu, **alergeny: mleko, ziarna zbóż** - 47,00 PLN - 270g

- z sosem z polskiego sera pleśniowego „Lazur”, **alergeny: mleko, ziarna zbóż** - 48,00 PLN - 270g

- z sosem bocznikowym, **alergeny: mleko, ziarna zbóż, gorczyca** - 48,00 PLN - 270g

Grilled beef tenderloin

- unsauced, allergens: celery - PLN 45.00 - 250 g

- with chanterelle mushroom and rum sauce, allergens: milk, cereal grains - PLN 49.00 - 270 g

- with multicolored pepper sauce, allergens: milk, cereal grains - PLN 47.00 - 270 g

- with polish lazur blue cheese sauce, allergens: milk, cereal grains - PLN 48.00 - 270 g

- with oyster mushroom sauce, allergens: milk, cereal grains, mustard - PLN 48.00 - 270 g

Gegrillte Rinderlende

- ohne Sauce, Allergene: Sellerie - 45,00 PLN - 250 g

- mit Pfifferling-Rum-Sauce, Allergene: Milch, Getreide - 49,00 PLN - 270 g

- mit Sauce aus buntem Pfeffer, Allergene: Milch, Getreide - 47,00 PLN - 270 g

- mit polnischer Blauschimmelkäse-Sauce „Lazur”, Allergene: Milch, Getreide - 48,00 PLN - 270 g

- mit Seitlingsauce, Allergene: Milch, Getreide, Senf - 48,00 PLN - 270 g

Solomillo de res a la parrilla

- sin salsa, alérgenos: apio - 45,00 PLN - 250 g

- con salsa de rebozuelo y ron, alérgenos: leche, granos de cereal - 49,00 PLN - 270 g

- con salsa de pimienta colorida, alérgenos: leche, granos de cereal - 47,00 PLN - 270 g

- con salsa de queso azul polaco "lazur", alérgenos: leche, cereales en grano - 48,00 PLN - 270 g

- con salsa de setas, alérgenos: leche, cereales, mostaza - 48,00 PLN - 270 g

4. PLACEK ZIEMNIACZANY po zbójnicku, **alergeny: ziarna zbóż, jaja, gorczyca, seler, mleko** - 39,00 PLN - 250/250g

Potato pancake mountain-bandit style. Allergens: cereal grains, eggs, mustard, celery, milk

Kartoffelpuffer nach räuberischer Art, Allergene: Getreide, Eier, Senf, Sellerie, Milch

Puffer de patatas al cazador, alérgenos: cereales, huevos, mostaza, apio, leche

5. Żebra wołowe barbecue / slowcook, z frytkami stekowymi i sałatką Colesław, **alergeny: mleko, jaja, gorczyca** - 75 PLN - 700/120/50g

Beef baby back ribs barbecued/slow cooked with steak fries and coleslaw, Allergens: milk, eggs, mustard

Rinderrippen Barbecue/Slowcook, mit Steak-Pommes und Coleslaw Salat - Allergene: Milch, Eier, Senf

Costillas barbacoa/cocción lenta, papas fritas y ensalada coleslaw, Alérgenos: leche, huevos, mostaza

1. FILET drobiowy z grilla

- bez sosu, **alergeny: gorczyca, jaja, seler** - 20,00 PLN - 140g
- z sosem kurkowym, **alergeny: ziarna zbóż, mleko** - 24,00 PLN - 160g
- z sosem z kolorowego pieprzu, **alergeny: ziarna zbóż, mleko** - 22,00 PLN - 160g
- z sosem z polskiego sera pleśniowego „Lazur”, **alergeny: ziarna zbóż, mleko** - 23,00 PLN - 160g

GRILLED CHICKEN FILLET

- unsauced. Allergens: mustard, eggs, celery - PLN 20.00 - 140 g
- with chanterelle mushroom sauce. Allergens: cereal grains, milk - PLN 24.00 - 160 g
- with multicolored pepper sauce. Allergens: cereal grains, milk - PLN 22.00 - 160 g
- with Polish Lazur blue cheese sauce. Allergens: cereal grains, milk - PLN 23.00 - 160 g

GEGRILLTES HÜHNERFILET

- ohne Sauce, Allergene: Senf, Eier, Sellerie - 20,00 PLN - 140 g
- mit Pfifferlingsauce, Allergene: Getreide, Milch - 24,00 PLN - 160 g
- mit Sauce aus buntem Pfeffer, Allergene: Getreide, Milch - 22,00 PLN - 160 g
- mit polnischer Blauschimmelkäse-Sauce „Lazur“, Allergene: Getreide, Milch - 23,00 PLN - 160 g

FILETE de aves a la parrilla

- sin salsa, alérgenos: mostaza, huevos, apio - 20,00 PLN - 140 g
- con salsa de chanterelle, alérgenos: cereales, leche - 24,00 PLN - 160 g
- con salsa de pimienta colorida, alérgenos: cereales, leche - 22,00 PLN - 160 g
- con salsa de queso azul polaco "Lazur", alérgenos: cereales, leche - 23,00 PLN - 160 g

2. FILET z kurczaka w tymianku podawany na warzywach grillowanych z sosem meksykańskim i czosnkowym - 31,00 PLN - 150/200g
alergeny: jaja, mleko, gorczyca, seler

Chicken fillet with thyme on a bed of grilled vegetables with Mexican and garlic sauce. Allergens: eggs, milk, mustard, celery
Hähnchenfilet in Thymian mit gegrilltem Gemüse mit mexikanischer und Knoblauchsauce, Allergene: Eier, Milch, Senf, Sellerie
Filete de pollo en tomillo servido con verduras a la parrilla con salsa mexicana y ajo, alérgenos: huevos, leche, mostaza, apio

3. KOTLET DE VOLAILLE, **alergeny: ziarna zbóż, jaja, mleko** - 21,00 PLN - 150g

De volaille cutlet. Allergens: cereal grains, eggs, milk
Kotelett De Volaille, Allergene: Getreide, Eier, Milch
Pollo kiev, alérgenos: cereales, huevos, leche

4. KURCZAK W POTRAWCE Z RYŻEM I MARCHEWKĄ Z GROSZKIEM, **alergeny: ziarna zbóż, jaja, mleko, seler** - 25,00 PLN - 200/150/150g

Chicken casserole with rice, carrots and peas. Allergens: cereal grains, eggs, milk, celery
Hähnchenfrikassee mit Reis und Karotten mit Erbsen. Allergene: Getreide, Eier, Milch, Sellerie
Pollo con arroz, zanahorias y guisantes. Alérgenos: cereales, huevos, leche, apio

5. KURCZAK w tempurze z ryżem, pikantnym sosem słodko-kwaśnym oraz brokułem - 31,00 PLN - 150/150/100g
alergeny: ziarna zbóż, jaja, mleko, gorczyca

Tempura chicken with rice, hot sweet-and-sour sauce and broccoli. Allergens: cereal grains, eggs, milk, celery
HÄHNCHEN in Tempura mit Reis, pikanter süßsauer Sauce und Brokkoli. Allergene: Getreide, Eier, Milch, Senf
Pollo en tempura con arroz, salsa agri dulce picante y brócoli. Alérgenos: cereales, huevos, leche, mostaza

DODATKI

SIDE DISHES / ZUTATEN / ACOMPAÑAMIENTOS

1. Ziemniaki gotowane, **alergeny: mleko** - 4,00 PLN/200g
Boiled potatoes. Allergens: milk / Gekochte Kartoffeln, Allergene: Milch / Patatas cocidas, alérgenos: leche
2. Pyzy drożdżowe, **alergeny: mleko, ziarna zbóż, jaja** - 4,00 PLN / 3 szt.
Yeast dumplings. Allergens: milk, cereal grains, eggs - 3 pcs. / Hefeknödel, Allergene: Milch, Getreide, Eier - 3 Stk.
Albóndigas de levadura, alérgenos: leche, cereales, huevos - 3 uds.
3. Ryż - 4,00 PLN/200g
Rice / Reis / Arroz
4. Frytki, **alergeny: mleko, ziarna zbóż, jaja** - 5,00 PLN/200g
Potato fries. Allergens: milk, cereal grains, eggs / Pommes Frites, Allergene: Milch, Getreide, Eier / Papas fritas, alérgenos: leche, cereales, huevos
5. Krokiety, **alergeny: mleko, ziarna zbóż, jaja** - 7,00 PLN/200g
Croquettes. Allergens: milk, cereal grains, eggs / Kroketten, Allergene: Milch, Getreide, Eier / Croquetas, alérgenos: leche, cereales, huevos
6. Ziemniaki z cebulką zasmażaną oraz boczkiem, **alergeny: mleko, gorczyca, siarczyn** - 6,00 PLN/200g
Fried potatoes with onions and bacon. Allergens: milk, mustard, sulphites
Kartoffeln mit gebratenen Zwiebeln und Speck, Allergene: Milch, Senf, Sulfite
Patatas con cebolla frita y tocino, alérgenos: leche, mostaza, sulfitos
7. Kopytka, **alergeny: ziarna zbóż, jaja** - 6,00 PLN/200g
Polish potato gnocchi. Allergens: cereal grains, eggs / Kartoffelklöße, Allergene: Getreide, Eier / Ñoqui, alérgenos: cereales, huevos
8. Frytki stekowe „grube” **alergeny: mleko, gorczyca** - 7,00 PLN/200g
Thick steak fries. Allergens: milk, mustard / Steak-Pommes „dick” Allergene: Milch, Senf / Patatas gajo alérgenos: leche, mostaza
9. Kluski śląskie, **alergeny: ziarna zbóż, jaja** - 6,00 PLN/200g
Silesian dumplings. Allergens: cereal grains, eggs / Schlesische Klöße, Allergene: Getreidekörner, Eier / Bolas de patata de Silesia, alérgenos: cereales, huevos

DODATKI WARZYWNE

VEGETABLE SIDES / GEMÜSEZUTATEN / ACOMPAÑAMIENTOS - VERDURAS

1. KAPUSTA MODRA zasmażana z jabłkiem i rodzynkami, **alergeny: mleko, ziarna zbóż, siarczyn** - 5,00 PLN - 150g
Red cabbage fried with apples and raisins. Allergens: milk, cereal grains, sulphites
Rotkohl gebraten mit Apfel und Rosinen, Allergene: Milch, Getreide, Sulfite
Repollo morado frito con manzana y pasas, alérgenos: leche, granos de cereal, sulfitos
2. KAPUSTA KISZONA zasmażana, **alergeny: mleko, ziarna zbóż, siarczyn** - 5,00 PLN - 150g
Fried sauerkraut. Allergens: milk, cereal grains, sulphites
Sauerkohl gebraten, Allergene: Milch, Getreide, Sulfite
Chucrut fritos, alérgenos: leche, cereales, sulfitos
3. KAPUSTA biała zasmażana z boczkiem i cebulą, **alergeny: mleko, ziarna zbóż, siarczyn** - 5,00 PLN - 150g
White cabbage fried with bacon and onions. Allergens: milk, cereal grains, sulphites
Weisskohl gebraten mit Speck und Zwiebeln, Allergene: Milch, Getreide, Sulfite
Repollo blanco frito con tocino y cebolla, alérgenos: leche, granos de cereal, sulfitos
4. TĘCZA SMAKÓW - 3 SURÓWKI sezonowe, **alergeny: mleko, ziarna zbóż, gorczyca, seler, jaja** - 6,00 PLN - 150g
Rainbow salad - three seasonal salads. Allergens: milk, cereal grains, mustard, celery, eggs
Geschmackregenbogen – 3 Saisonsalate, Allergene: Milch, Getreide, Senf, Sellerie, Eier
Arcoiris de sabores - 3 ensaladas estacionales, alérgenos: leche, cereales, mostaza, apio, huevos
5. WIANEK Z WARZYW - warzywa gotowane na parze (brokuły, kalafior, marchew, brokuł, fasolka), **alergeny: mleko, ziarna zbóż** - 7,00 PLN - 150g
Vegetable wreath - steamed vegetables (broccoli, cauliflower, carrots, beans). Allergens: milk, cereal grains
Gemüsekranz - Dampfgemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Brokkoli, Bohnen) Allergene: Milch, Getreide
Guirnalda de verduras - verduras al vapor (brócoli, coliflor, zanahorias, frijoles), alérgenos: leche, granos de cereal
6. Buraczki, **alergeny: mleko, jaja** - 6,00 PLN - 150g
Beets. Allergens: milk, eggs
Rote-Rüben, Allergene: Milch, Eier
Remolachas, alérgenos: leche, huevos

MAKARONY I PIEROGI

PASTA AND POLISH DUMPLINGS / NUDELN UND PIROGEN / MACARRONES Y PIEROGI

- 1. PENNE all'arrabbiata, alergeny: mleko, ziarna zbóż, gorczyca, seler, jaja - 18,00 PLN - 400g**
Penne all'arrabbiata. Allergens: milk, cereal grains, mustard, celery, eggs
Penne all'arrabbiata, Allergene: Milch, Getreide, Senf, Sellerie, Eier
Penne all'arrabbiata, alérgenos: leche, cereales, mostaza, apio, huevos
- 2. MAKARON BUGATTINI z kurczakiem lub szpinakiem w sosie śmietanowym z pesto - 20,00 PLN - 400g**
alergeny: mleko, ziarna zbóż, sezam, soja, gorczyca, jaja, seler
Bucatini with chicken or spinach in cream sauce with pesto. Allergens: milk, cereal grains, sesame, soy, mustard, eggs, celery
Bugattini Nudeln mit Hähnchen oder Spinat in Sahnesauce mit Pesto. Allergene: Milch, Getreide, Sesam, Sojabohnen, Senf, Eier, Sellerie
Macarrón bucatini con pollo o espinacas en salsa de crema con pesto. Alérgenos: leche, cereales, sésamo, soja, mostaza, huevos, apio
- 3. MAKARON PAPPARDELLE z sosem małżowym, łososiem i krewetką w tempurze - 35,00 PLN - 450g**
alergeny: mleko, ziarna zbóż, jaja, skorupiaki, ryby, soja, gorczyca, sezam
Pappardelle with clam sauce, salmon and shrimp tempura. Allergens: milk, cereal grains, eggs, crustaceans, fish, soy, mustard, sesame
Pappardelle Nudeln mit Muschelsauce, Lachs und Garnelen in Tempura. Allergene: Milch, Getreide, Eier, Krebstiere, Fisch, Sojabohnen, Senf, Sesam
Macarrón pappardelle con salsa de almejas, salmón y gambas en tempura. Alérgenos: leche, granos, huevos, crustáceos, pescado, soja, mostaza, sésamo
- 4. PIEROGI z gęsiną, alergeny: mleko, ziarna zbóż, jaja, seler - 23,00 PLN - 300g**
Polish dumplings with goose meat stuffing. Allergens: milk, cereal grains, eggs, celery
Pirogen mit Gänsefleisch, Allergene: Milch, Getreide, Eier, Sellerie
Pierogi con carne de ganso, alérgenos: leche, granos, huevos, apio
- 5. PIEROGI z grzybami, alergeny: mleko, ziarna zbóż, jaja, seler, siarczyny - 22,00 PLN - 300g**
Polish dumplings with mushroom stuffing. Allergens: milk, cereal grains, eggs, celery, sulphites
Pirogen mit Pilzen, Allergene: Milch, Getreide, Eier, Sellerie, Sulfite
Pierogi con setas, alérgenos: leche, granos, huevos, apio, sulfitos
- 6. SPAGHETTI AGLIO OLIO, alergeny: mleko, ziarna zbóż, jaja - 14,00 PLN - 350g**
Spaghetti aglio olio. Allergens: milk, cereal grains, eggs
SPAGHETTI AGLIO OLIO, Allergene: Milch, Getreide, Eier
Spaghetti aglio olio, alérgenos: leche, cereales, huevos

COŚ NA ZĄB

LITTLE BITES / ETWAS ZUM KNABBERN / ALGO PARA MORDER

- 1. STRIPSY z kurczaka, porcja 20 szt., alergeny: ziarna zbóż, jaja, mleko, gorczyca - 19,99 PLN - 500g**
Chicken strips (20 pcs.). Allergens: cereal grains, eggs, milk, mustard
Hähnchenstrips, Portion 20 Stk., Allergene: Getreide, Eier, Milch, Senf
Strips de pollo, 20 unidades, alérgenos: granos de cereales, huevos, leche, mostaza
- 2. BURGER KOSMO, w zestawie: hamburger, frytki stekowe (sałata, pomidor, cebula, ogórek, pieczarki, sos, jajko) - 35 PLN - 400/150g**
alergeny: mleko, jaja, ziarna zbóż, gorczyca, sezam
Kosmo Burger with steak fries (lettuce, tomato, onion, cucumber, champignon mushrooms, sauce, egg).
Allergens: milk, eggs, cereal grains, mustard, sesame
Burger Kosmo, im Set: Hamburger, Steak-Pommes (Kopfsalat, Tomate, Zwiebel, Gurke, Champignons, Sauce, Ei),
Allergene: Milch, Eier, Körner, Senf, Sesam
Burger kosmo, en el conjunto: hamburguesa, patatas gajo (lechuga, tomate, cebolla, pepino, champiñones, salsa, huevo),
alérgenos: leche, huevos, granos, semillas de mostaza, sésamo
- 3. HAMBURGER SPECJAL, w zestawie: hamburger, frytki stekowe, sos barbecue - 35 PLN - 400/150g**
(bekon, ser, wołowina, papryka chili, pomidor, czerwona cebula, ogórek konserwowy, sos majonezowy)
alergeny: mleko, jaja, ziarna zbóż, sezam, gorczyca
Hamburger delight with steak fries and barbecue sauce (bacon, cheese, beef, chili peppers, tomato, red onion, pickle, mayonnaise).
Allergens: milk, eggs, cereal grains, sesame, mustard
Hamburger Spezial, im Set: Hamburger, Steak-Pommes, Barbecue-Sauce (Speck, Käse, Rindfleisch, Chilipaprika, Tomate, rote Zwiebel, eingelegte Gurke, Mayonnaisesauce) Allergene: Milch, Eier, Getreide, Sesam, Senf
Hamburger specjal, en el conjunto: hamburguesa, patatas gajo, salsa de barbacoa
(tocino, queso, carne de res, ají, tomate, cebolla roja, pepino en conserva, salsa de mayonesa) alérgenos: leche, huevos, granos, sésamo, mostaza

PIZZA

- 1. PIZZA KOSMO: sos pomidorowy, mozarella, salami, rukola, pomidory koktajlowe i kolorowy pieprz - 27 PLN**
alergeny: jaja, ziarna zbóż, mleko, gorczyca
Kosmo pizza: tomato sauce, mozzarella, salami, arugula, cocktail tomatoes and multicolored peppers. Allergens: eggs, cereal grains, milk, mustard
Pizza Kosmo: Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Rucola, Kirschtomaten und bunter Pfeffer. Allergene: Eier, Getreide, Milch, Senf
Pizza Kosmo: salsa de tomate, mozzarella, salami, rúcula, tomates cherry y pimienta colorida. Alérgenos: huevos, cereales, leche, mostaza
- 2. MARGHERITTA: sos pomidorowy, ser, oregano, alergeny: jaja, ziarna zbóż, mleko, gorczyca - 18 PLN**
Margheritta: tomato sauce, cheese, oregano. Allergens: eggs, cereal grains, milk, mustard
MARGHERITTA: Tomatensauce, Käse, Oregano, Allergene: Eier, Getreide, Milch, Senf
Margheritta: salsa de tomate, queso, orégano, alérgenos: huevos, granos de cereal, leche, semillas de mostaza
- 3. VESUVIO: sos pomidorowy, ser, szynka, oregano, alergeny: jaja, ziarna zbóż, mleko, gorczyca - 19 PLN**
Vesuvio: tomato sauce, cheese, ham, oregano. Allergens: eggs, cereal grains, milk, mustard
Vesuvio: Tomatensauce, Käse, Schinken, Oregano, Allergene: Eier, Getreide, Milch, Senf
Vesuvio: salsa de tomate, queso, jamón, orégano, alérgenos: huevos, granos, leche, mostaza
- 4. CAPRICIOSA: sos pomidorowy, ser, szynka, pieczarki, oregano, alergeny: jaja, ziarna zbóż, mleko, gorczyca - 21 PLN**
Capriciosa: tomato sauce, cheese, ham, champignon mushrooms, oregano. Allergens: eggs, cereal grains, milk, mustard
Capriciosa: Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, Oregano, Allergene: Eier, Getreide, Milch, Senf
Capriciosa: salsa de tomate, queso, jamón, champiñones, orégano, alérgenos: huevos, granos, leche, mostaza
- 5. VEGETARIANA: sos pomidorowy, ser, pieczarki, papryka, oliwki, cebula, brokuły, oregano, alergeny: jaja, ziarna zbóż, mleko, gorczyca - 21 PLN**
Vegetariana: tomato sauce, cheese, champignon mushrooms, peppers, olives, onions, broccoli, oregano. Allergens: eggs, cereal grains, milk, mustard
Vegetariana: Tomatensauce, Käse, Champignons, Paprika, Oliven, Zwiebeln, Brokkoli, Oregano. Allergene: Eier, Getreide, Milch, Senf
Vegetariana: salsa de tomate, queso, champiñones, pimientos, aceitunas, cebollas, brócoli, orégano. Alérgenos: huevos, cereales, leche, mostaza
- 6. KEBAB PIZZA: sos pomidorowy, ser, kebab, cebula, tabasco, peperoni, sałata lodowa, sos czosnkowy, oregano - 24 PLN**
alergeny: jaja, ziarna zbóż, mleko, gorczyca
Kebab pizza: tomato sauce, cheese, kebab meat, onions, tabasco, pepperoni, iceberg lettuce, garlic sauce, oregano. Allergens: eggs, cereal grains, milk, mustard
Kebab Pizza: Tomatensauce, Käse, Kebab, Zwiebel, Tabasco, Peperoni, Eisbergsalat, Knoblauchsauce, Oregano. Allergene: Eier, Getreide, Milch, Senf
Kebab pizza: salsa de tomate, queso, kebab, cebolla, tabasco, salchichón, lechuga iceberg, salsa de ajo, orégano. Alérgenos: huevos, cereales, leche, mostaza
- 7. CZTERY SERY, sos pomidorowy, Lazur, Gouda, Camembert, Mozarella, alergeny: jaja, ziarna zbóż, mleko, gorczyca - 24 PLN**
Quattro formaggi: tomato sauce, lazur blue cheese, gouda, camembert, mozzarella. Allergens: eggs, cereal grains, milk, mustard
Vier Käsen: Tomatensauce, Blauschimmelkäse Lazur, Gouda, Camembert, Mozzarella, Allergene: Eier, Getreide, Milch, Senf
Cuatro quesos: salsa de tomate, lazur, gouda, camembert, mozzarella, alérgenos: huevos, cereales, leche, mostaza
- 8. RZEŹNICKA, sos pomidorowy, ser, szynka, polędwiczka drobiowa, salami, boczek, papryka, cebula, kolorowy pieprz, oregano - 24 PLN**
alergeny: jaja, ziarna zbóż, mleko, gorczyca
Butcher's pizza: tomato sauce, cheese, ham, chicken tenderloin, salami, bacon, peppers, onions, multicolored peppers, oregano.
Allergens: eggs, cereal grains, milk, mustard
Fleischerpizza: Tomatensauce, Käse, Schinken, Geflügellende, Salami, Speck, Paprika, Zwiebel, bunter Pfeffer, Oregano.
Allergene: Eier, Getreide, Milch, Senf
Carnicera: salsa de tomate, queso, jamón, lomo de pollo, salami, tocino, pimienta, cebolla, pimienta coloreada, orégano.
Alérgenos: huevos, cereales, leche, mostaza

28 cm ŚREDNICA / SOS W CENIE PIZZY (2x70g): KETCHUP, CHORON, CZOSNKOWY

DIAMETER: 28 cm/SAUCE INCLUDED (2 x 70 g): KETCHUP, CHORON OR GARLIC

28 cm DURCHMESSER/SAUCE IM PIZZAPREIS INKLUSIVE (2 x 70 g): KETCHUP, CHOR, KNOBLAUCH

28 CM DE DIÁMETRO/SALSA EN EL PRECIO DE LA PIZZA (2X70 G): KETCHUP, CHORON, AJO

DANIA DLA DZIECI

CHILDREN'S MENU / SPEISEN FÜR KINDER / PLATOS PARA NIÑOS

- 1. POLĘDWICZKI W PANCO, frytki, surówka, alergen: ziarna zbóż, jaja, seler - 16,00 PLN - 100/100/100g**
Panko-breaded tenderloins, fries, salad. Allergens: cereal grains, eggs, celery
Lenden in Panko, Pommes Frites, Salat, Allergene: Getreide, Eier, Sellerie
Solomillitos en panko, papas fritas, ensalada, alérgenos: cereales, huevos, apio
- 2. KOTLECİK DROBIOWY - 14,00 PLN - 100/100/100g (12,50 PLN bez napoju)**
w zestawie: kotlecik, frytki, surówka z marchewki, sok lub woda 200ml, **alergen: ziarna zbóż, jaja, mleko**
Baby chicken cutlet - PLN 14.00 - 100/100/100 g (pln 12.50 without beverage)
Includes: cutlet, fries, carrot salad, juice or water (200 ml). Allergens: cereal grains, eggs, milk
Geflügelkotelettchen - 14,00 PLN - 100/100/100 g (12,50 PLN ohne Getränk)
Im Set: Kotelettchen, Pommes-Frites, Möhrensalat, Saft oder Wasser 200 ml, Allergene: Getreide, Eier, Milch
Chuleta de aves - 14,00 PLN - 100/100/100 g (12,50 pln sin bebida)
En el conjunto: chuleta, papas fritas, ensalada de zanahoria, jugo o agua 200 ml, alérgenos: cereales, huevos, leche
- 3. Naleśnik z serem, bitą śmietaną, owocami i polewą, alergen: ziarna zbóż, jaja, mleko - 13,00 PLN - 200g, 1 szt.**
Pancake with cheese, whipped cream, fruit and sauce (1 pc.). Allergens: cereal grains, eggs, milk
Pfannkuchen mit Käse, Schlagsahne, Obst und Glasur, Allergene: Getreide, Eier, Milch - 1 Stk.
Panqueque con queso, crema batida, fruta y glaseado, alérgenos: cereales, huevos, leche - 1 und.
- 4. Pierogi z serem i sosem waniliowym, alergen: ziarna zbóż, jaja, mleko - 15,00 PLN / 200g - 6 szt.**
Polish dumplings with cheese and vanilla sauce (6 pcs.). Allergens: cereal grains, eggs, milk
Pirogen mit Käse und Vanillesauce, Allergene: Getreide, Eier, Milch - 6 Stk.
Pierogi con queso y salsa de vainilla, alérgenos: cereales, huevos, leche - 6 uds.

DESERY

DESSERTS / DESSERTS / POSTRES

- 1. CIASTO SZEFA KUCHNI, alergen: ziarna zbóż, jaja, mleko, orzechy, siarczyny - 14,00 PLN - 200g**
Chef's favorite. Allergens: cereal grains, eggs, milk, nuts, sulphites
Küchenchefkuchen, Allergene: Getreide, Eier, Milch, Nüsse, Sulfite
Pastel del chef, alérgenos: cereales, huevos, leche, nueces, sulfitos
- 2. HAWAJSKI POCAŁUNEK - maliny na gorąco z lodami waniliowymi - 18,00 PLN - 200g**
alergen: ziarna zbóż, jaja, mleko, orzechy drzew
Hawaiian kiss - warm raspberries with vanilla ice cream, allergens: cereal grains, eggs, milk, tree nuts
HawaiiKuss - heiße Himbeeren mit Vanilleeis, Allergene: Getreide, Eier, Milch, Nüsse
Beso hawaiano - frambuesas calientes con helado de vainilla, Alérgenos: granos de cereales, huevos, leche, nueces de árbol
- 3. DESER LODOWY Z BITĄ ŚMIETANĄ i owocami sezonowymi , alergen: ziarna zbóż, jaja, mleko, orzechy drzew - 18,00 PLN - 250g**
Ice cream with whipped cream and seasonal fruits. Allergens: cereal grains, eggs, milk, tree nuts
Eisdessert mit Schlagsahne und Saisonfrüchten, Allergene: Getreide, Eier, Milch, Nüsse
Postre de helado con crema batida y frutas de temporada, alérgenos: granos de cereal, huevos, leche, nueces de árbol
- 4. MUS OWOCOWY JAGODOWY LUB TRUSKAWKOWY, alergen: ziarna zbóż, jaja, mleko, orzechy drzew - 18,00 PLN - 300g**
Fruit, berry or strawberry mousse. Allergens: cereal grains, eggs, milk, tree nuts
Himbeeren - oder Erdbeerenfruchtmousse, Allergene: Getreide, Eier, Milch, Nüsse
Mousse de bayas o fresa, alérgenos: granos de cereales, huevos, leche, nueces de árbol

KAWA & HERBATA

TEA AND COFFEE / KAFFEE & TEE / CAFÉ & TÉ

1. Herbata Richmond (smaki do wyboru) - 8,00 PLN / 400ml

Richmont teas (different flavors)
Richmont Tee (Geschmack zur Auswahl)
Té Richmont (sabores para elegir)

2. Kawa rozpuszczalna - 7,00 PLN / 240ml

Instant coffee / Instantkaffee / Café instantáneo

3. Kawa parzona - 7,00 PLN / 240ml

Brewed coffee / Gebrühter Kaffee / Café

4. Small espresso - 8,00 PLN / 60ml

Small espresso / Kleiner Espresso / Pequeño espresso

5. Big espresso - 9,00 PLN / 170ml

Large espresso / Großer Espresso / Gran espresso

6. Cappuccino - 10,00 PLN / 120ml

7. Café Latte - 11,00 PLN / 200ml

Café Latte / Café Latte / Café con leche

8. Kawa Latte z syropem - 13,00 PLN / 200ml

Café Latte with syrup / Kaffee Latte mit Sirup / Café con leche con jarabe

9. Kawa mrożona z gałką lodów waniliowych, **alergeny: mleko** - 0,2 L - 13,00 PLN

Iced coffee with a scoop of vanilla ice. Allergens: milk
Eiskaffee mit einer Kugel Vanilleeis, Allergene: Milch
Café helado con una bola de helado de vainilla, alérgenos: leche

* cytryna do herbaty na życzenie Gościa

* syrop do kawy + 2,00 PLN

*lemon on request

*syrup for coffee + PLN 2.00

* Zitrone ZUM Tee auf Wunsch des Gastes

* Kaffeesirup + 2,00 PLN

* limón para el té a petición del cliente

* jarabe para el café + 2,00 PLN



RICHMONT
TEA

NAPOJE ZIMNE

COLD BEVERAGES / KALTGETRÄNKE / BEBIDAS FRÍAS

1. Coca-cola, Coca-cola zero - 0,25 L - 5,00 PLN / 0,5 L - 7,00 PLN / 1 L - 12,00 PLN

2. Fanta, Sprite - 0,25 L - 5,00 PLN / 0,5 L - 7,00 PLN / 1 L - 12,00 PLN

3. Kinley Tonic - 0,25 L - 5,00 PLN

4. Woda mineralna "Kropla Beskidu", niegazowana - 0,33 L - 4,00 PLN / 0,75 L - 10,00 PLN

Mineral water "Kropla Beskidu" (still) / Mineralwasser „Kropla Beskidu“, still / Agua mineral "Kropla Beskidu", sin gas

5. Woda mineralna "Kropla Beskidu", niegazowana z szaszłykiem owocowym - 0,75 L - 15,00 PLN

Mineral water "Kropla Beskidu", (still) with fruit shashlik
Mineralwasser „Kropla Beskidu“, still mit Gemüseschaschlik
Agua mineral "Kropla Beskidu", sin gas con palillo de frutas

6. Woda mineralna "Kropla Delice", gazowana - 0,33 L - 4,00 PLN / 0,75 L - 10,00 PLN

Mineral water "Kropla Delice" (sparkling)
Mineralwasser „Kropla Delice“, mit Kohlensäure
Agua mineral "Kropla Delice", con gas

7. Herbata mrożona Fuzetea (brzoskwińowa, cytrynowa) - 0,5 L - 7,00 PLN

Fuzetea Iced tea (peach, lemon)
Eistee Fuzetea (Pfirsich, Zitrone)
Té helado Fuzetea (melocotón, limón)

8. Burn 0,25 L - 8,00 PLN

SOKI

JUICE / SÄFTE / JUGOS

1. Banan + czarna porzeczka - 5,00 PLN - 250 ml
Banana + black currant / Bananensaft + schwarze Johannisbeere / Plátano + grosella negra
2. Ananasowy - 5,00 PLN - 250 ml
Pineapple Ananassaft Piña
3. Grejpfrutowy - 5,00 PLN - 250 ml
Grapefruit Grapefruitsaft Pomelo
4. Czarna porzeczka - 5,00 PLN - 250 ml
Black currant / Schwarze Johannisbeeresaft / Grosella negra
5. Pomarańczowy - 5,00 PLN - 250 ml
Orange / Orangesaft / Naranja
6. Pomidorowy - 5,00 PLN - 250 ml
Tomato / Tomatensaft / Tomate
7. Jabłkowy - 5,00 PLN - 250 ml
Apple / Apfelsaft / Manzana
8. Bananowy - 5,00 PLN - 250 ml
Banana / Bananensaft / Plátano
9. Sok ze świeżych pomarańczy - 12,00 PLN - 250 ml
Freshly squeezed orange juice / Frischer Orangensaft / Jugo de naranja fresco






WINA

WINE / WEIN / VINO

1. Cava Picaire Semi Seco


wino białe półwytrawne - 0,75 L

Butelka: 60 PLN

-  Macabeo, Parellada
-  Katalonia (Hiszpania)
-  Słodkie owoce, kwiaty, antonówka, gruszka

 —

 Aperitif, przystawki, koktajle, sałatki




 Nazwa „cava” pochodzi od katalońskiego słowa oznaczającego piwnicę do przechowywania win.




2. Cava Visiega Brut


wino białe wytrawne - 0,2 L

Butelka: 20 PLN

-  Macabeo, Parellada
-  Katalonia (Hiszpania)
-  Białe kwiaty, cytrusy, jabłka

 —

 Aperitif, przystawki, koktajle, owoce morza, skorupiaki




 Cava to hiszpańskie wino musujące produkowane metodą szampańską i wyróżnione kategorią DO (denominacion de origen).




3. Prosecco Doc Castelforte


wino białe półwytrawne - 0,375 L

Butelka: 45 PLN

-  Prosecco (Glera)
-  Wenecja (Włochy)
-  Jabłko, cytrusy, bez, mineralne

 —

 Aperitif, przystawki, koktajle, sałatki, owoce morza




 Prosecco powstaje dzięki tzw. metodzie Charmata polegającej na wtórnej fermentacji wina w stalowych kadziach.




4. Pinot Grigio Castelforte


wino białe wytrawne - 0,75 L;

Butelka: 60 PLN

-  Pinot Grigio
-  Wenecja (Włochy)
-  Cytrusy, migdał, zielone jabłuszko

 —

 Drób, owoce morza, sałatki, ryby, przystawki, makarony na białe




 Szczep Pinot Grigio występuje pod wieloma synonimami, m.in.: Pinot Gris (Francja) czy Grauerburgunder (Niemcy)



5. Sauvignon Blanc Kaikoura

wino białe wytrawne - 0,75 L

Butelka: 80 PLN

-  Sauvignon Blanc
-  Marlborough (Nowa Zelandia)
-  Agrest, limonka, grejpfrut, liście czarnej porzeczki

 —

 Ryby, owoce morza, sałatki




 Sauvignon Blanc to współcześnie duma nowozelandzkiego winiarstwa.




6. Gewurztraminer Villa Wolf


wino białe półwytrawne - 0,75 L;

Butelka: 85 PLN

-  Gewurztraminer
-  Palatynat (Niemcy)
-  Kwiaty, róże, liczi, przyprawy

 —

 Pikantne potrawy, przystawki, sery pleśniowe, desery, sałatki




 Nazwa gewurztraminer bierze się z Jęz. niemieckiego (gewurz – przyprawa, korzeń) oraz Tramin – miasteczko w Płn Włoszech



7. Moscato Sensuale

wino białe słodkie - 0,75 L


Butelka: 80 PLN

-  Muskat
-  Basilicata (Włochy)
-  Gruszka, brzoskwinia, mango, egzotyczne owoce



—

-  Desery, owoce




 Szcep muskat to jeden z najstarszych szcepów na świecie. Ma wiele mutacji (Moscatel, Muscat Aleksandryjski, Muskat Ottonel).



8. Malbec Kaiken


wino czerwone wytrawne - 0,75 L

Butelka: 90 PLN

-  Malbec
-  Mendoza (Argentyna)
-  Śliwka, słodkie przyprawy, powidła, dąb, cedr

 6 miesięcy - dąb francuski

-  Stek, wołowina, burger, czerwone mięso




 Winnice w Argentynie charakteryzują się wysokim położeniem nad poziomem morza. Większość z nich usytuowana jest na wysokości ponad 1000 m.n.p.m.





9. Primitivo Adorno Varvaglione


wino czerwone wytrawne - 0,75 L

Butelka: 80 PLN

-  Primitivo
-  Puglia (Włochy)
-  Powidła, wiśnia, owoce leśne, słodkie przyprawy, aromat tostowy

 6 miesięcy

-  Kaczka z żurawiną, dziczyzna, sery, makarony, pizza




 Szcep Primitivo pochodzi z Chorwacji. W USA występuje pod nazwą Zinfandel.



10. Valpolicella Ripasso Castelforte


wino czerwone wytrawne - 0,75 L

Butelka: 90 PLN

-  Corvina, Rondinella, Corvinone
-  Wenecja (Włochy)
-  Suszone owoce, jagody, dębowe, aromat tostowy

 12 miesięcy

-  Czerwone mięso, ptactwo, dziczyzna, sery twarde




 Metoda ripasso polega na kontakcie bazowego wina z Valpolicelli z podsuszonymi skórkami z wina z Amarone, co daje winom Ripasso nuty suszonych owoców.




11. Pinotage Spier


wino czerwone wytrawne - 0,75 L

Butelka: 90 PLN

-  Pinotage
-  Western Cape (RPA)
-  Jagody, owoce leśne, konfitura, słodkie przyprawy, aromat tostowy

 8 miesięcy

-  Grill, burger, czerwone mięsa, kaczka w sosie owocowym




 Szcep Pinotage został stworzony w Afryce jako krzyżówka szcepów Pinot Noir i Hermitage




12. Rioja Reserva Marques De Riscal


wino czerwone wytrawne - 0,75 L

Butelka: 170 PLN

-  Tempranillo, Graciano, Mazuelo
-  Rioja (Hiszpania)
-  Przyprawy, nuty balsamiczne, ciemne jagody

 24 miesiące

-  Czerwone mięsa, sery, dania bogate w białko, grill, dziczyzna


 Region Rioja bierze swoją nazwę od rzeki (z hiszp. rio) Oja – dopływu rzeki Ebro



13. Whistling Thorn Chenin Blanc

wino białe wytrawne - 0,187 L


Butelka: 18 PLN

-  Chenin Blanc
-  Western Cape (RPA)
-  Cytrusy, gruszka, morela, zielone jabłuszko



—

-  Sałatki, przystawki, owoce morza, ryby, makarony na białe




 Ojczyzną szczepu Chenin Blanc jest Dolina Loary. Drugim największym producentem tego szczepu jest właśnie RPA



14. Whistling Thorn Shiraz


wino czerwone wytrawne - 0,187 L


Butelka: 18 PLN

-  Shiraz
-  Western Cape (RPA)
-  Pieprz, przyprawy, ciemne owoce



—

-  Karkówka, warzywa z grilla, czerwone mięsa




 Szczep Shiraz pochodzi z Iranu. Uprawiany jest przede wszystkim we Francji (Syrah) i Australii



15. Schloss Sommerau Weiswein

wino **BEZALKOLOWE** białe półsłodkie - 0,75 L


Butelka: 50 PLN

-  MIX
-  Niemcy
-  Łagodne, o owocowo-kwiatowym charakterze z nutami jabłek, gruszek i pomarańczy i delikatnym wrażeniem słodczy



—

-  Desery, sałatki, przystawki




 WINA BEZALKOLOWE SĄ Fit
- zawierają o 70% mniej kalorii*
- wytworzone w naturalny sposób w 100% z winogron
- bogate w polifenole
- są doskonałym uzupełnieniem posiłków
WINA BEZALKOLOWE TO IDEALNE ROZWIĄZANIE DLA osób, które nie mogą spożywać alkoholu: kierowców, sportowców, kobiet w ciąży i karmiących oraz osób na diecie.



16. Schloss Sommerau Rotwein

wino **BEZALKOLOWE** czerwone półsłodkie - 0,75 L


Butelka: 50 PLN

-  MIX
-  Niemcy
-  Łagodnie półsłodkie, o rubinowym kolorze z aromatami czereśni, malin i marmolady.



—

-  Makarony, desery, pizza, przekąski




 WINA BEZALKOLOWE SĄ Fit
- zawierają o 70% mniej kalorii*
- wytworzone w naturalny sposób w 100% z winogron
- bogate w polifenole
- są doskonałym uzupełnieniem posiłków
WINA BEZALKOLOWE TO IDEALNE ROZWIĄZANIE DLA osób, które nie mogą spożywać alkoholu: kierowców, sportowców, kobiet w ciąży i karmiących oraz osób na diecie.



17. Sohnlein Brillant


wino **BEZALKOLOWE** białe półwytrawne - 0,2 L

Butelka: 20 PLN

-  MIX
-  Niemcy
-  Jabłka, owoce cytrusowe



—

-  Aperitif, przystawki, koktajle, owoce morza, skorupiaki

 Naturalne wino bezalkoholowe



DRINKI

DRINK / GETRÄNK / BEBIDA

BLUE LAGOON

260 ml ▶ 16 PLN

skład:
Wódka Wyborowa 40 ml,
Bols Blue 20 ml,
Sprite 200 ml, lód



MOJITO

240 ml ▶ 20 PLN

skład:
Bacardi Superior 40 ml,
woda gazowana 200 ml,
limonka, kruszony lód,
cukier brązowy oraz mięta



BIAŁA KOZA

200 ml ▶ 20 PLN

skład:
Wódka Wyborowa 40 ml,
Martini Bianco 100 ml,
Sprite 200 ml,
limonka, lód



KAMIKAZE BLUE

4 x 20 ml ▶ 16 PLN

skład:
Wódka Wyborowa 40 ml,
Bols Blue 20 ml,
sok z cytryny 20 ml,
lód



EUFORIA

280 ml ▶ 21 PLN

skład:
Wódka Wyborowa 40 ml,
Likier Passoa 40 ml,
sok pomarańczowy 200 ml,
lód



MAGNETO

230 ml ▶ 20 PLN

skład: Wódka Wyborowa 40 ml,
likier Cointreau 40 ml,
sok z limonki 150 ml, owoc limonka,
cukier brązowy, mięta, lód



PASSOA

180 ml ▶ 24 PLN

skład: Passoa 40 ml,
Wódka Wyborowa 40 ml,
sok pomarańczowy 100 ml
Grenadina, kruszony lód



GROTESQUE DRINK BEZALKOHOLOWY

200 ml ▶ 8 PLN

skład:
Sprite 200 ml, Grenadine,
kruszony lód, owoc limonki, mięta



PIWA

BEER / BEER / CERVEZA

PIWA BUTELKOWE

1. Lech Free (bezalkoholowe)	0,33 L	6,00 PLN
2. Lech Premium	0,5 L	7,00 PLN
3. Lech Pils	0,5 L	7,00 PLN
4. Tyskie Gronie	0,5 L	7,00 PLN
5. Redd`s	0,5 L	7,00 PLN
6. Książęce Pszeniczne	0,5 L	8,00 PLN
7. Książęce Ciemne	0,5 L	8,00 PLN
8. Książęce Czerwony Lager	0,5 L	8,00 PLN

PIWA BECZKOWE

1. Tyskie Gronie	0,33 L	5,00 PLN
2. Tyskie Gronie	0,5 L	7,00 PLN
3. Książęce Pszeniczne	0,33 L	6,00 PLN
4. Książęce Pszeniczne	0,5 L	8,00 PLN
5. Lech Premium	0,33 L	5,00 PLN
6. Lech Premium	0,5 L	7,00 PLN

* sok malinowy do piwa 0,50 PLN



ALKOHOL

COGNAC & BRANDY

1. Metaxa *****	40 ml	13,00 PLN
2. Martell VS	40 ml	18,00 PLN
3. Hennessy Fine	40 ml	20,00 PLN
4. Remy Martin	40 ml	25,00 PLN
5. COURVOISIER XO	40 ml	42,00 PLN
6. COURVOISIER V.S.O.P.	40 ml	30,00 PLN

VERMOUTH

1. Campari	40 ml	6,00 PLN
2. Martini Bianco	100 ml	10,00 PLN

GIN

1. Seagrams	40 ml	10,00 PLN
2. Gordon`s	40 ml	10,00 PLN

RUM

1. Malibu	40 ml	10,00 PLN
2. Bacardi Superior	40 ml	10,00 PLN
3. Bacardi Black	40 ml	18,00 PLN

LIKIERY

1. Cointreau	40 ml	8,00 PLN
2. Jagermeister	40 ml	9,00 PLN
3. Bols Blue	40 ml	10,00 PLN
4. Baileys	40 ml	10,00 PLN
5. Passoa	40 ml	10,00 PLN

WHISKY & BURBON

1. Johnnie Walker Red	40 ml	13,00 PLN
2. Johnnie Walker Black	40 ml	18,00 PLN
3. Ballantines	40 ml	13,00 PLN
4. Jack Daniels	40 ml	15,00 PLN
5. Cardhu 12 YO	40 ml	21,00 PLN
6. Dalmore 12 Year Old	40 ml	22,00 PLN
7. Dalmore Luceo	40 ml	30,00 PLN
8. Dalmore 15 Year Old	40 ml	36,00 PLN
9. Dalmore King Alexander III	40 ml	75,00 PLN

TEQUILA

1. Sierra Silver	40 ml	12,00 PLN
2. Sierra Gold	40 ml	13,00 PLN
3. Olmeca Bianco	40 ml	15,00 PLN
4. Olmeca Gold	40 ml	17,00 PLN

WÓDKI

1. Wyborowa	40ml	6,00 PLN
2. Żubrówka	40ml	6,00 PLN
3. Żołądkowa de lux	40ml	6,00 PLN
4. Finlandia biała	40ml	8,00 PLN
5. Finlandia żurawinowa	40ml	8,00 PLN
6. Dębowa sherry	40ml	12,00 PLN
7. Belvedere	40ml	16,00 PLN
8. Belvedere Unfiltered	40ml	22,00 PLN





sss
ROGATA
RESTAURACJA
★ ★ ★