



Przekąski / Petiscos / Tapas

Wszystkie podawane z domowym pieczywem, portugalską ekologiczną oliwą z oliwek, Ślęzańskim olejem rzepakowym i wiejskim masłem z solą morską z Adriatyku.

All served with homemade bread, Portuguese organic olive oil, Ślęzański rapeseed oil and country butter with Adriatic sea salt.

Portugalskie i hiszpańskie oliwki, łubin / Portuguese and Spanish olives and lupine 39,-

oliwki zielone i czarne (150g), łubin (100g), limonka, chilli, czosnek, tymianek
green and black olives (150g), lupin beans (100g), lime, chilli, garlic, thyme

Kalmary / Squid rings 36,-

panierowane kalmary (150g), miód, chilli, pomarańcza, musztarda, limonka
breaded squid (150g), honey, chilli, orange, mustard, lime

Sardynki, choco frito z dorsza / Fried sardines, cod choco frito 49,-

sardynki (100g), choco frito z dorsza (100g), sos aioli
sardines, cod choco frito, aioli sauce

Selekcja serów z chorizo i szynką parmeńską / Cheese, chorizo and Parm ham board 79,-

portugalskie, hiszpańskie i dolnośląskie sery (120g), chorizo, szynka parmeńska (80g), owocowa konfitura
portugalska / Portuguese, Spanish and Lower Silesian cheeses (120g), chorizo, Parma ham (80g), fruit portuguese jam

Przystawki / Starters

Żołądki drobiowe / Chicken stomachs 32,-

żołądki (120g), pomidory, chilli, natka pietruszki
chicken stomachs, tomatoes, parsley

Pierogi z kaczką 3szt. / Dumplings with duck 3pcs. 29,-

kaczka, dynia, prażona cebula
duck, pumpkin, roasted onion

Tatar wołowy / Raw beef tatartare 55,-

polędwica wołowa (120g), pikle, cebula, żółtko
beef tenderloin, pickles, onion, egg yolk

Krewetki Królewskie 5szt. / King Prawns 5 pcs. 55,-

krewetki, cebula, czosnek, chilli, wino białe, masło
king prawns, onion, garlic, chilli, white wine, butter

Informujemy, że do przygotowania potraw używane są produkty mogące wywołać reakcje alergiczne : orzechy, skorupiaki, mleko, gluten, alkohol oraz inne mniej uczulające produkty. W celu uniknięcia reakcji alergicznej poinformuj kelnera o swoich alergiach. / We want to inform you that to make our dishes we use products that might cause allergic reaction : peanuts, seafood, milk, gluten, alcohol and other less allergic products. To avoid allergic reaction please inform the waiter what are you allergic to.



Zupy / Soups

Caldeirada – portugalska zupa rybna (250ml) / Caldeirada – Portuguese fish soup 50,-

owoce morza, krewetki, dorsz, ziemniaki, pomidory, marchew, seler naciowy, kolendra
seafood, prawns, cod, potatoes, tomatoes, carrots, celery, coriander

Krem z pieczonego buraka / Roasted beetroot cream soup 32,-

pieczony burak, ser mascarpone, orzechy nerkowca
roasted beetroot, mascarpone cheese, cashew nuts

Sałatki / Salads

Sałatka Cezar z kurczakiem i jajkiem / Chicken Ceaser Salad with egg 48,-

pierś z kurczaka sous-vide (120g), sałata rzymska, jajko, sos anchois, bekon
sous-vide chicken breast (120g), romaine lettuce, egg, anchovy sauce, bacon

Sałatka z zapiekanyim kozim serem / Salad with roasted goat cheese 52,-

mix sałat, kozie ser (100g), burak marynowany, pomidor koktajlowy, winogrono, rzodkiew, słonecznik prażony, oliwa, balsamico, miód
mixed salad, goat cheese (100g), marinated beetroot, cherry tomatoes, grapes, radish, roasted sunflower seeds, olive oil, balsamic vinegar, honey

Sałatka z komosą ryżową / Salad with quinoa 45,-

komosa ryżowa, warzywa korzeniowe, musztarda, pomarańcza, miód, oliwa, rukola, ser regionalny
quinoa, root vegetables, mustard, orange, honey, olive oil, rocket, regional cheese

Informujemy, że do przygotowania potraw używane są produkty mogące wywołać reakcje alergiczne : orzechy, skorupiaki, mleko, gluten, alkohol oraz inne mniej uczulające produkty. W celu uniknięcia reakcji alergicznej poinformuj kelnera o swoich alergiach. / We want to inform you that to make our dishes we use products that might cause allergic reaction : peanuts, seafood, milk, gluten, alcohol and other less allergic products. To avoid allergic reaction please inform the waiter what are you allergic to.



Dania główne / Main Dishes

Nasza specjalność – Grillowana ośmironica / Our speciality – Grilled octopus 109,-

ośmironica (200g), ziemniaki, trufle, warzywa korzeniowe, pomidor, czosnek, cebula
octopus (200g), potatoes, truffles, root vegetables, tomato, garlic, onion

Stek z polędwicy wołowej / Filet mignon steak 120,-

polędwica wołowa (200g), sos Porto, frytki stekowe, grillowane warzywa
beef tenderloin (200g), port sauce, steak fries, grilled vegetables

Makaron Tagliatelle Nero lub bezglutenowy z małżami / Tagliatelle Nero or gluten free with clams 52,-

makaron czarny lub bezglutenowy (100g), małże (150g), pomidor koktajlowy, cebula, czosnek, crème fraîche, kolendra
black or gluten free pasta (100g), mussels (150g), cherry tomatoes, onion, garlic, crème fraîche, coriander

Polędwiczka wieprzowa / Pork tenderloin 64,-

polędwiczka wieprzowa (180g), kurki, śmietana 30%, gnocchi, burak, kozi ser, mięta
pork tenderloin (180g), chanterelles, cream 30%, gnocchi, beetroot, goat cheese, mint

Udko z kurczaka / Chicken thigh 49,-

udko z kurczaka (250g), gulasz warzywny, kolendra
chicken thigh (250g), vegetable stew, coriander

Pierś kaczki sous – vide lub grillowane tofu / Duck breast sous – vide or grilled tofu 74,- / 65,-

piers kaczki (250g) lub tofu (200g), sos z karmelizowanej czerwonej cebuli, puree z dyni, pieczona pietruszka
duck breast (250g or grilled tofu (200g)), caramelised red onion sauce, pumpkin purée, roasted parsley

Filet z dorsza / Cod Fillet 74,-

filet z dorsza (200g), sos rakowy, puree z marchewki, smażony bób
cod fillet (200g), crab sauce, carrot purée, fried broad beans

Sandacz w tempurze / Zander in tempura 79,-

filet z sandacza (200g), gratin ziemniaczany, marynowany jarmuż
zander fillet (200g), potato gratin, marinated kale

Dodatki / side dishes

Pieczone ziemniaki (150g) / baked potatoes (150g) 15,-

Frytki (120g) / fries (120g) 15,-

Kasza bulgur z oliwą i pietruszką (120g) / bulgur groats with oil and parsley (120g) 15,-

Gnocchi z parmezanem (120g) / gnocchi with parmesan cheese (120g) 15,-

Informujemy, że do przygotowania potraw używane są produkty mogące wywołać reakcje alergiczne : orzechy, skorupiaki, mleko, gluten, alkohol oraz inne mniej uczulające produkty. W celu uniknięcia reakcji alergicznej poinformuj kelnera o swoich alergiach. / We want to inform you that to make our dishes we use products that might cause allergic reaction : peanuts, seafood, milk, gluten, alcohol and other less allergic products. To avoid allergic reaction please inform the waiter what are you allergic to.



Desery / Desserts

Pastel de Nata 10,-

portugalska babeczka budyniowa z cynamonem, posypana cynamonem lub cukrem pudrem
Portuguese cinnamon pudding cupcake, sprinkled with cinnamon or powdered sugar

Fondant czekoladowy / Chocolate fondant 32,-

czekolada 72%, czekolada 34%, żółtko, kakao, gałka lodów
72% chocolate, 34% chocolate, egg yolk, cocoa, ice cream scoop

Deser dnia / Dessert of the day

zapytaj kelnera / ask the waiter

Wina deserowe / Dessert Wines

Moscato d'Asti D.O.C.G. "Bric Da Lu" 150ml – 25,- / 750ml – 160,-

białe, słodkie, musujące, Piemont, Włochy
white, sweet, sparkling, Piemont, Italy

Schmitt Sohne Bereich Wonnegau 150ml – 18,- / 750ml – 80,-

białe, półsłodkie, Rheinhessen, Niemcy
white, semi-sweet, Rheinhessen, Germany

Vina Tito Semi Dulce Aragonesas DO 150ml – 20,- / 750ml – 90,-

czerwone, półsłodkie, Douro, Portugalia
red, semi-sweet, Douro, Portugal

Royal Oporto Ruby Porto 40ml – 12,-

czerwone, słodkie, Douro, Portugalia
red, sweet, Douro, Portugal

Royal Oporto Extra Dry White Porto 40ml – 12,-

białe, wytrawne, Douro, Portugalia
white, dry, Douro, Portugal

Royal Oporto 10 YO Tawny Porto 40ml – 20,-

czerwone, słodkie, Douro, Portugalia
red, sweet, Douro, Portugal

Informujemy, że do przygotowania potraw używane są produkty mogące wywołać reakcje alergiczne : orzechy, skorupiaki, mleko, gluten, alkohol oraz inne mniej uczulające produkty. W celu uniknięcia reakcji alergicznej poinformuj kelnera o swoich alergiach. / We want to inform you that to make our dishes we use products that might cause allergic reaction : peanuts, seafood, milk, gluten, alcohol and other less allergic products. To avoid allergic reaction please inform the waiter what are you allergic to.



Menu degustacyjne 120,-* / 145,- osoba / Tasting menu 120,-* / 145,-****
dla minimum dwóch osób / for at least two people

Portugalskie i hiszpańskie oliwki, łubin / Portuguese and Spanish olives and lupine

oliwki zielone i czarne (150g), łubin (100g), limonka, chilli, czosnek, tymianek
green and black olives (150g), lupin beans (100g), lime, chilli, garlic, thyme

Kalmary / Squid rings

panierowane kalmary (150g), miód, chilli, pomarańcza, musztarda, limonka
breaded squid (150g), honey, chilli, orange, mustard, lime

Żołądki drobiowe / Chicken stomachs

żołądki (120g), pomidory, chilli, natka pietruszki
chicken stomachs, tomatoes, parsl

Pierogi z kaczką 3szt. / Dumplings with duck 3pcs.

kaczka, dynia, prażona cebula
duck, pumpkin, roasted onion

Krem z pieczonego buraka / Roasted beetroot cream soup

pieczony burak, ser mascarpone, orzechy nerkowca
roasted beetroot, mascarpone cheese, cashew nuts

Dania główne / Main Dishes

***Nasza specjalność – Grillowana ośmironica / Our speciality – Grilled octopus**

ośmiornica (200g), ziemniaki, trufle, warzywa korzeniowe, pomidor, czosnek, cebula
octopus (200g), potatoes, truffles, root vegetables, tomato, garlic, onion

*** Polędwiczka wieprzowa / Pork tenderloin**

polędwiczka wieprzowa (180g), kurki, śmietana 30%, gnocchi, burak, kozi ser, mięta
pork tenderloin (180g), chanterelles, cream 30%, gnocchi, beetroot, goat cheese, mint

***Pierś kaczki sous-vide / Duck breast sous-vide**

pierś kaczki (250g), sos z karmelizowanej czerwonej cebuli, puree z dyni, pieczona pietruszka
duck breast (250g), caramelised red onion sauce, pumpkin purée, roasted parsley

***Filet z dorsza / Cod Fillet**

filet z dorsza (200g), sos rakowy, puree z marchewki, smażony bób
cod fillet (200g), crab sauce, carrot purée, fried broad beans

*** Sandacz w tempurze / Zander in tempura**

filet z sandacza (200g), gratin ziemniaczany, marynowany jarmuż
zander fillet (200g), potato gratin, marinated kale

**** Stek z polędwicy wołowej / Filet mignon steak**

polędwica wołowa (200g), sos Porto, frytki stekowe, grillowane warzywa
beef tenderloin (200g), port sauce, steak fries, grilled vegetables

Desery / Desserts

2x Pastel de Nata plus kawa lub herbata / 2x Pastel de Nata plus tea or coffee

Informujemy, że do przygotowania potraw używane są produkty mogące wywołać reakcje alergiczne : orzechy, skorupiaki, mleko, gluten, alkohol oraz inne mniej uczulające produkty. W celu uniknięcia reakcji alergicznej poinformuj kelnera o swoich alergiach. / We want to inform you that to make our dishes we use products that might cause allergic reaction : peanuts, seafood, milk, gluten, alcohol and other less allergic products. To avoid allergic reaction please inform the waiter what are you allergic to.