



## Przekąski / Petiscos / Tapas

Wszystkie podajemy z domowym pieczywem, portugalską ekologiczną oliwą z oliwek, ślązańskim olejem rzepakowym zimnotłoczonym i wiejskim masłem z solą morską z Atlantyku

*All served with homemade bread, Portuguese organic olive oil, Slezese cold-pressed rapeseed oil and farmhouse butter with Atlantic sea salt.*

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

oliwki zielone i czarne (150g), łubin (100g), limonka, chilli, czosnek, tymianek 29,-  
*green and black olives (150g), lupine (100g), lime, chillies, garlic, thyme*

### Kalmary / Squid rings

panierowane kalmary (150g), miód, chilli, kolendra, limonka 36,-  
*bread battered squid rings (150g), honey, chilli, coriander, and lime*

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

portugalskie i dolnośląskie sery (120g), chorizo i szynka parmeńska (80g),  
konfitura z pigwy, orzechy 79,-  
*Portuguese and Lower Silesian cheeses (120g), chorizo and Parma ham (80g), quince jam, peanuts*

## Przystawki / Starters

### Żołądki drobiowe / Chicken stomachs

żołądki (120g), pomidory, chilli, natka pietruszki 29,-  
*chicken stomachs, tomatoes, chilli, parsley*

### Pierogi z płuckami wieprzowymi 3 szt. / Dumplings with pork lungs 3pcs.

płucka wieprzowe, kapusta kiszona, sos porzeczkowy, prażona cebula 25,-  
*pork lungs, sauerkraut, currant sauce, roasted onion*

### Krewetki królewskie 5 szt. / King Prawns 5 pcs.

krewetki, białe wino, czosnek, masło, chilli, natka pietruszki 54,-  
*king prawns, white wine, garlic, butter, chilli, parsley*

### Tatar wołowy / Raw beef tartare

połędwica wołowa (120g), pickle, cebula, żółtko 54,-  
*beef tenderloin, pickles, onion, egg yolk*

### Plastry marynowanej kalarepy / Slices of pickled kohlrabi

kalarepa, sos musztardowo-miodowy, wędzony twaróg, słone jabłko, prażone migdały, rukola 26,-  
*Kohlrabi, mustard-honey sauce, smoked curd, salted apple, roasted almonds, rocket*

*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**

owoce morza, krewetki, dorsz, ziemniaki, pomidory, marchew, seler naciowy, kolendra 42,-  
*seafood, prawns, cod, potatoes, tomatoes, carrot, celery, corriander*

### **Krem z topinamburu / Jerusalem artichoke cream**

topinambur, prażony słonecznik, oliwki, suszony pomidor 24,-  
*jerusalem artichoke, roasted sunflower seeds, olives, sun-dried tomato*

## Sałatki / Salads

### **Sałatka Cezar z kurczakiem i jajkiem / Chicken Caesar Salad with egg**

pierś z kurczaka sous vide (120g), sałata rzymska, jajko, sos anchois, bekon, tost 45,-  
*chicken breast (120g), romaine lettuce, egg, anchovy sauce, bacon, toast*

### **Sałatka z zapiekanyim kozim serem / Salad with roasted goat cheese**

mix sałat, kozi ser (100g), burak marynowany, pomidor koktajlowy, winogrono, rzodkiew, słonecznik prażony, oliwa, balsamico, miód 45,-  
*Salad mix, goat's cheese (100g), marinated beetroot, cherry tomato, grape, radish, roasted sunflower seeds, balsamico, oil, honey*

*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 ośmiornica / Our speciality - Grilled octopus

ośmiornica (110g), ziemniaki, bakłażan, grillowane pomidory, pesto pietruszkowe 89,-  
*octopus (110g), potatoes, aubergine, grilled tomatoes, parsley pesto*

### Makaron Linguine z mulami / Linguine with mussels

makaron, mule, cebula, czosnek, chilli, białe wino, masło, natka pietruszki 46,-  
*pasta, mussels, onion, garlic, chilli, white wine, butter, parsley*

### Gnocchi z borowikiem / Gnocchi with boletus

gnocchi (200g), borowik, cebula, czosnek, tymianek, białe wino, natka pietruszki, ser regionalny 44,-  
*gnocchi (200g), boletus, onion, garlic, thyme, white wine, parsley, regional cheese*

---

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

polędwica wołowa (200g), sos z kiszzonego ogórka, puree z kukurydzy, pieczone pomidory 120,-  
*beef tenderloin (200g), pickle sauce, mashed corn, roasted tomatoes*

### Skok z królika\* / Rabbit thigh\*

skok z królika (250g), sos estragonowy, puree z czerwonej kapusty, marchew paryska 64,-  
*Rabbit thigh, tarragon sauce, red cabbage puree, carrot parsley*

### Pierś kaczki sous – vide\* / Sous – vide Duck breast\*

piers kaczki (250g), sos porzeczkowy, puree z dyni, kiszony burak 74,-  
*duck breast (250g), currant sauce, pumpkin puree, pickled beetroot*

### Schab z kością\* / Bone-in pork loin\*

schab z kością (250g), sos borowikowy, puree z batata, smażona brukselka 64,-  
*bone-in pork loin (250g), boletus sauce, mashed yam, fried Brussels sprouts*

### Filet z dorsza\* / Cod fillet\*

dorsz (200g), sos pietruszkowy, puree z marchewki i szałwii, kalarepa 68,-  
*cod (200g), parsley sauce, carrot and sage puree, kohlrabi*

### Filet z okonia\* / Perch fillet\*

okoń (200g), sos paprykowy, puree z bakłażana, pieczona pietruszka 74,-  
*perch (200g), pepper sauce, mashed aubergine, roasted parsley*

### \* dodatki w cenie dań / *additions:*

**ziemniaki pieczone** / *baked potatoes*

**frytki** / *fries*

**kasza bulgur z oliwą i pietruszką** / *bulgur groats with oil and parsley*

**gnocchi z parmezanem** / *gnocchi with parmesan 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.



## Desery / Desserts

### **Pastel de Nata**

Portugalska babeczka budyniowa z cukrem pudrem lub cynamonem 10,-/szt.  
*Portuguese pudding muffins served with powdered sugar or cinnamon*

### **Fondant czekoladowy z lodami / Chocolate fondant with ice cream**

fondant czekoladowy, lody rzemieślnicze 26,-  
chocolate fondant, craft ice cream

### **Śliwki pod kruszonką / Plum crumble**

śliwka, mascarpone, kruszonka 24,-  
plums, mascarpone, crumble

---

## Wina deserowe / Dessert Wines

### **Schmitt Sohne Bereich Wonnegau**

białe, półsłodkie, Rheinhessen, Niemcy / *white, medium sweet, Rheinhessen, Germany*  
150 ml – 17,-

### **Vina Tito Semi Dulce Aragonesas DO**

czerwone, półsłodkie, Campo de Borja, Hiszpania / *red, medium sweet, Campo de Borja, Spain*  
150 ml – 16,-

### **Royal Oporto Ruby Porto**

czerwone, słodkie, Douro, Portugalia / *red, sweet, Douro, Portugal*  
40 ml – 12,-

### **Royal Oporto Extra Dry White Porto**

białe, półwytrawne, Douro, Portugalia / *white, medium dry, Douro, Portugal*  
40 ml – 12,-

### **Royal Oporto 10YO Tawny Porto**

czerwone, słodkie, Douro, Portugalia / *red, sweet, Douro, Portugal*  
40 ml – 20,-

*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 109,- /osoba Tasting menu 109,- /1 person** *dla minimum 2 osób / for a minimum of 2 person*

### **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), lupine (100g), lime, chillies, garlic, thyme*

### **Kalmary / Squid rings**

panierowane kalmary (150g), miód, chilli, kolendra, limonka  
*bread battered squid rings (150g), honey, chilli, coriander, and lime*

### **Żółądki drobiowe / Chicken stomachs**

żółądki (120g), pomidory, chilli, natka pietruszki  
*stomachs, tomatoes, chilli, parsley*

### **Pierogi z płuckami wieprzowymi 3 szt. / Dumplings with pork lungs 3pcs.**

płucka wieprzowe, kapusta kiszona, sos porzeczkowy, prażona cebula  
*pork lungs, sauerkraut, currant sauce, roasted onion*

## **Dania główne - 1 do wyboru dla 2 osób /** **Main Dishes - 1 to choose for 2 people**

### **Grillowana ośmiornica / Our speciality - Grilled octopus**

ośmiornica (110g), ziemniaki, bakłażan, grillowane pomidory, pesto pietruszkowe  
*octopus (110g), potatoes, aubergine, grilled tomatoes, parsley pesto*

### **Skok z królika\* / Rabbit thigh\***

skok z królika (250g), sos estragonowy, puree z czerwonej kapusty, marchew paryska  
*Rabbit thigh, tarragon sauce, red cabbage puree, carrot parsley*

### **Schab z kością\* / Bone-in pork loin\***

schab z kością(250g), sos borowikowy, puree z batata, smażona brukselka  
*bone-in pork loin(250g), boletus sauce, mashed yam, fried Brussels sprouts*

### **Pierś kaczka sous – vide\* / Sous – vide Duck breast\***

Piers kaczka (250g), sos malinowy, puree z brukselki, groszek cukrowy  
*Duck breast (250g), raspberry sauce, mashed Brussels sprouts, sugar snap peas*

### **Filet z dorsza\* / Cod fillet\***

dorsz (200g), sos pietruszkowy, puree z marchewki i szaławii, kalarepa  
*cod (200g), parsley sauce, carrot and sage puree, kohlrabi*

### **Filet z okonia / Perch fillet**

okoń (200g), sos paprykowy, puree z bakłażana, pieczona pietruszka  
*perch (200g), pepper sauce, mashed aubergine, roasted parsley*

## **Deser / Dessert**

**2 x Pastel de Nata** Portugalska babeczka budyniowa z cukrem pudrem lub cynamonem

*Portuguese pudding muffins served with powdered sugar or cinnamon*

**W cenie kawa lub herbata / The price includes coffee or tea**

*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.*