



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 ecological olive oil, regional cold-pressed rapeseed oil and rustic butter with 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 29,-
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 fig i orzechów włoskich 69,-

Portuguese and Lower Silesian cheeses (120g), chorizo and Parma ham (80g), fig and walnut jam

Przystawki / Starters

Żołądki drobiowe / Chicken stomachs

żołądki (120g), pomidory, chilli, natka pietruszki 26,-
stomachs, tomatoes, chilli, parsley

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

kaczka, słone jabłko, wiśnia, chips z jarmużu 26,-
duck, salted apple, cherry, kale chips

Krewetki królewskie 5 szt. / King Prawns 5 pcs.

krewetki, białe wino, czosnek, masło, chilli, natka pietruszki 49,-
king prawns, white wine, garlic, butter, chilli, parsley

Tatar wołowy / Raw beef tartare

połędwica wołowa (120g), pickle, cebula, żółtko 49,-
beef sirloin, pickles, onion, egg yolk

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 34,-
seafood, prawns, cod, potatoes, tomatoes, carrot, celery, coriander

Krem z botwinki (250ml) / Beetroot cream

botwinka, malina, kompresowana rzodkiew, wędzony twaróg, jajko 24,-
beetroot, raspberry, compressed radish, smoked cottage cheese, egg

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 36,-
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), krem balsamiczny, truskawka, szparagi sous vide, miód, pomidor koktajlowy 39,-
mixed salad, goat cheese (100g), balsamic cream, strawberry, sous vide asparagus, honey, tomatoes

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), pieczony ziemniak, papryka, czosnek, czarne oliwki, rukola, cytrynowy dressing z kolendrą 89,-
octopus (110g), baked potato, pepper, garlic, black olives, arugula, lemon dressing with coriander

Strozzapretti z sosem cytrynowym / Strozzapretti with lemon sauce

makaron, szparagi, bób, zielone chilli, por, czosnek, szalotka, sos cytrynowy, parmezan 49,-
pasta, asparagus, broad beans, green chillies, leek, garlic, shallots, lemon sauce, Parmesan cheese

Stek z polędwicy wołowej* / Filet mignon steak*

polędwica wołowa (200g), demi glace, grillowane warzywa 96,-
Beef tenderloin (200g), demi glace, grilled vegetables

Polędwiczka wieprzowa* / Pork tenderloin*

polędwiczka wieprzowa (180g), szparagi w szynce jamon serrano, sos holenderski, mus z sałaty masłowej 69,-
pork tenderloin (180g), asparagus in jamon serrano ham, hollandaise sauce, butter lettuce mousse

Pierś kaczka sous - vide* / Sous - vide duck breast*

pień kaczka (250g), sos rabarbarowy, glazurowany młody burak, puree z bobu z pokrzywą 59,-
duck breast (250g), rhubarb sauce, glazed young beetroot, broad bean puree with nettle

Filet z dorsza* / Cod fillet*

dorsz (200g), crust z pietruszki, młoda marchew z chilli i kolendrą, puree z palonego kalafiora 49,-
cod (200g), parsley crust, young carrots with chilli and coriander, roasted cauliflower puree

Sandacz* / Pikeperch*

filet z sandacza (200g), sos truskawkowy z miętą, puree z topinamburu, zielone szparagi 69,-
pike perch fillet (200g), strawberry sauce with mint, Jerusalem artichoke puree, green asparagus

* dodatki do dań: / *additions:*

ziemniaki z koperkiem (150g) / potatoes with dill (150g) 8,-

frytki (120g) / fries (120g) 10,-

kasza bulgur z oliwą i pietruszką (120g) / bulgur groats with oil and parsley (120g) 8,-

gnocchi z parmezanem (120g) / gnocchi with parmesan cheese (120g) 9,-

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 9,-/szt.
Portuguese pudding muffins served with powdered sugar or cinnamon

Deser lodowy / Ice cream dessert

3 gałki lodów, owoce sezonowe / *3 scoops of ice cream, seasonal fruit* 24,-

Fondant czekoladowy z musem wiśniowym / Chocolate fondant with cherry mousse

czekolada, jajko, wiśnie / *chocolate, egg, cherry* 24,-

Wina deserowe / Dessert Wines

Schmitt Sohne Bereich Wonnegau Spätlese

białe, półsłodkie, Rheinhessen, Niemcy / *white, medium sweet, Rheinhessen, Germany*
150 ml – 16,-

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 – 10,-

Royal Oporto Extra Dry White Porto

białe, półwytrawne, Douro, Portugalia / *white, medium dry, Douro, Portugal*
40 ml – 10,-

Royal Oporto 10YO Tawny Porto

czerwone, słodkie, Douro, Portugalia / *red, sweet, Douro, Portugal*
40 ml – 18,-

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.