



Przekąski / Petiscos / Tapas

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

All served with homemade bread, Portuguese organic olive oil, Slezese cold-pressed rapeseed oil and farmhouse butter with Atlantic ocean 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 26,-
chicken stomachs, tomatoes, chilli, parsley

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

kaczka, kwaśna śmietana, prażona cebula 39,-
duck, sour cream, roasted onion

Przeźrebki 3 szt. / Scallops 3pcs.

przeźrebki, dżem pomidorowy, granita ogórkowa 59,-
scallops, tomato jam, cucumber granita

Tatar wołowy / Raw beef tartare

połędwica wołowa (120g), pickle, cebula, żółtko 52,-
beef tenderloin, pickles, onion, egg yolk

Krewetki Królewskie 5szt. / King Prawns 5pcs.

krewetki, cebula, czosnek, chilli, wino białe, masło 45,-
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

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

Krem z białej fasoli / White bean cream

biała fasola, chorizo, majeranek, puder z kopru 34,-
white beans, chorizo, marjoram, dill powder

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 42,-
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 42,-
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), mus z jarmużu, salsa warzywna, mięta, młody ziemniak 89,-
octopus (110g), kale mousse, vegetable salsa, mint, new potato

Makaron Papardelle Nero / Papardelle Nero

makaron, mule, czosnek, chilli, białe wino, pomidory Pelati, kolendra 48,-
pasta, mussels, garlic, chilli, white wine, tomato Pelati, collards

Strozzapretti z bobem / Strozzapretti with broad beans

strozzapretti, bób, cukinia, kalarepa, czosnek, pesto ziołowe, natka pietruszki, ser regionalny 42,-
strozzapretti, broad beans, courgette, kohlrabi, garlic, herb pesto, parsley, regional cheese

Stek z polędwicy wołowej* / Filet mignon steak*

polędwica wołowa (200g), sos ziołowy, puree z brukwi, grillowane pieczarki Portobello 120,-
beef tenderloin (200g), herb sauce, swede puree, grilled Portobello mushrooms

Kurczak kukurydziany supreme* / Chicken corn supreme *

kurczak kukurydziany supreme, sos rabarbarowy, puree z marchwi, kalarepa na maśle z czosnkiem 61,-
corn supreme chicken, rhubarb sauce, carrot puree, kohlrabi in butter with garlic

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

piers kaczka (250g), sos malinowy, puree z buraka, palony kalafior 74,-
duck breast (250g), raspberry sauce, beetroot puree, roasted cauliflower

Polędwiczka wieprzowa* / Pork tenderloin *

polędwiczka wieprzowa, kurki na maśle, puree ze skorzonery, smażony bób 64,-
pork tenderloin, chanterelles in butter, scorzonera puree, fried broad beans

Filet z dorady* / Codfish fillet*

dorada (200g), sos szczawiowy, puree z batata, pieczony por 74,-
codfish (200g), sorrel sauce, mashed yam, roasted leek

Zapiekanka z dorsza / Cod casserole

dorsz, ziemniaki, pomidor, oliwki czarne, cebula, czosnek, śmietana 30%, parmezan 62,-
cod, potatoes, tomato, black olives, onion, garlic, 30% cream, parmesan cheese

* dodatki do dań (w cenie) / additions (included):

ziemniaki pieczone (150g) / *baked potatoes (150g)*

frytki (120g) / *fries (120g)*

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

gnocchi z parmezanem (120g) / *gnocchi with parmesan cheese (120g)*

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

Deser lodowy / Ice cream

lody rzemieślnicze, owoce, bita śmietana 23,-
artisanal ice cream, fruit, whipped cream

Fondant czekoladowy / Chocolate fondant

czekolada 72%, czekolada 34%, żółtko, kakao, mau malinowy 24,-
chocolate 72%, chocolate 34%, egg yolk, cocoa, raspberry mousse

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

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

Royal Oporto Ruby Porto

czzerwone, 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

czzerwone, 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 kaczką 3 szt. / Dumplings with duck 3pcs.

kaczka, kwaśna śmietana, prażona cebula
duck, sour cream, roasted onion

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

Nasza specjalność - Grillowana ośmiornica / Our speciality - Grilled octopus

ośmiornica (110g), mus z jarmużu, salsa warzywna, mięta, młody ziemniak
octopus (110g), kale mousse, vegetable salsa, mint, new potato

Kurczak kukurydziany supreme* / Chicken corn supreme *

kurczak kukurydziany supreme, sos rabarbarowy, puree z marchwi, kalarepa na maśle z czosnkiem
Corn supreme chicken, rhubarb sauce, carrot puree, kohlrabi in butter with garlic

Półdwiczka wieprzowa* / Pork tenderloin *

półdwiczka wieprzowa, kurki na maśle, puree ze skorzonery, smażony bób
pork tenderloin, chanterelles in butter, scorzonera puree, fried broad beans

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

piers kaczka (250g), sos malinowy, puree z buraka, palony kalafior
duck breast (250g), raspberry sauce, beetroot puree, roasted cauliflower

Filet z dorady* / Codfish fillet*

dorada (200g), sos szczawiowy, puree z batata, pieczony por
codfish (200g), sorrel sauce, mashed yam, roasted leek

Zapiekanka z dorsza / Cod casserole

dorsz, ziemniaki, pomidor, oliwki czarne, cebula, czosnek, śmietana 30%, parmezan
cod, potatoes, tomato, black olives, onion, garlic, 30% cream, parmesan cheese

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.