



## 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 35,-  
*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 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,-  
*stomachs, tomatoes, chilli, parsley*

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

kaczka, mus gruszkowy, chips z jarmużu 26,-  
*duck, pear mousse, kale chips*

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

krewetki, białe wino, czosnek, masło, chilli, natka pietruszki 52,-  
*king prawns, white wine, garlic, butter, chilli, parsley*

### Tatar wołowy / Raw beef tartare

połędwica wołowa (120g), pikle, cebula, żółtko 52,-  
*beef tenderloin, 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 39,-  
*seafood, prawns, cod, potatoes, tomatoes, carrot, celery, coriander*

### **Consome z buraka, kluski grzybowe (250ml) / Beet consome**

buraki, kluski grzybowe, oliwa chrzanowa, majeranek 24,-  
*beetroot, mushroom noodles, horseradish oil, marjoram*

## 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), krem balsamiczny, figi suszone, wino białe, miód, pomidor koktajlowy 42,-  
*mixed salad, goat cheese (100g), balsamic cream, dried figs, white wine, honey, cherry tomato*

*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), grillowany ziemniak, pomidor, czosnek, pesto z czarnych oliwek, kolendra 89,-  
*octopus (110g), grilled potato, tomato, garlic, black olive pesto, and coriander*

### Tagliatelle z grzybami/ Tagliatelle with chanterelles

makaron, grzyby leśne, cebula, czosnek, natka pietruszki, parmezan 46,-  
*pasta, forest mushrooms, onion, garlic, parsley, Parmesan cheese*

---

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

polędwica wołowa (200g), sos BBQ, grillowana kukurydza mini, pasta z bakłażana 99,-  
*Beef tenderloin (200g), BBQ sauce, grilled baby corn, and eggplant paste*

### Kurczak kukurydziany\* / Corn chicken\*

pierś kurczaka z kością (220g), sos z czosnku niedźwiedziego, mus z marchewki z jabłkiem, boczniak królewski 62,-  
*chicken breast with bone (180g), bear garlic sauce, carrot and apple mousse, king oyster mushroom*

### Schab z kością\* / Sous - vide Pork loin on the bone\*

schab z kością (250g), grzyby leśne, puree z pieczonej brukwi, smażony burak 59,-  
*pork loin with bone (250g), forest mushrooms, roasted swede puree, fried beetroot*

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

pierś kaczka (250g), sos z gruszkówki, puree z czerwonej kapusty, nasiona soi 85,-  
*duck breast (250g), pear tincture sauce, red cabbage puree, soybeans*

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

dorsz (200g), sos z dzikiej róży, marynowany kalafior, puree z dyni i pomarańczy 52,-  
*cod (200g), rosehip sauce, marinated cauliflower, pumpkin and orange puree*

### Sandacz\* / Pikeperch\*

filet z sandacza (200g), sos z kolendry, puree z topinamburu, marchewka paryska 72,-  
*pike perch fillet (200g), coriander sauce, Jerusalem artichoke puree, Parisian carrot*

### \* dodatki do dań / *additions:*

**ziemniaki pieczone (150g)** / *baked potatoes (150g)* 10,-

**frytki (120g)** / *fries (120g)* 12,-

**kasza bulgur z oliwą i pietruszką (120g)** / *bulgur groats with oil and parsley (120g)* 12,-

**gnocchi z parmezanem (120g)** / *gnocchi with parmesan cheese (120g)* 12,-

*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*

### Crumble jabłkowe z gałką lodów waniliowych / Apple crumble a scoop of vanilla ice cream

jabłka, cynamon, miód, orzechy, gałka lodów / apples, cinnamon, honey, peanuts, *scoop of ice cream* 24,-

### Fondant czekoladowy z musem z dzikiej róży / Chocolate fondant with rosehip mousse

czekolada, jajko, porzeczki / *chocolate, egg, rosehip* 28,-

---

## 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*

### **Żołądki drobiowe / Chicken stomachs**

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

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

kaczka, mus gruszkowy, chips z jarmużu  
*duck, pear mousse, kale chips*

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

### **Grillowana ośmiornica / Grilled octopus**

ośmiornica (110g), grillowany ziemniak, pomidor, czosnek, pesto z czarnych oliwek, kolendra  
*octopus (110g), grilled potato, tomato, garlic, black olive pesto, and coriander*

### **Kurczak kukurydziany\* / Corn chicken\***

pierś kurczaka z kością (220g), sos z czosnku niedźwiedziogo, mus z marchewki z jabłkiem, bocznik królewski  
*chicken breast with bone (180g), bear garlic sauce, carrot and apple mousse, king oyster mushroom*

### **Schab z kością\* / Sous - vide Pork loin on the bone\***

schab z kością (250g), grzyby leśne, puree z pieczonej brukwi, smażony burak  
*pork loin with bone (250g), forest mushrooms, roasted swede puree, fried beetroot*

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

pierś kaczka (250g), sos z gruszkówki, puree z czerwonej kapusty, nasiona soi  
*duck breast (250g), pear tincture sauce, red cabbage puree, soybeans*

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

dorsz (200g), sos z dzikiej róży, marynowany kalafior, puree z dyni i pomarańczy  
*cod (200g), rosehip sauce, marinated cauliflower, pumpkin and orange puree*

### **Sandacz\* / Pikeperch\***

filet z sandacza (200g), sos z kolendry, puree z topinamburu, marchewka paryska  
*pike perch fillet (200g), coriander sauce, Jerusalem artichoke puree, Parisian carrot*

## **Deser / Dessert**

### **2 x Pastel de Nata**

Portugalska babeczka budyniowa z cukrem pudrem lub cynamonem

*Portuguese pudding muffins served with powdered sugar or cinnamon*

*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.*



## 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 35,-  
*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 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,-  
*stomachs, tomatoes, chilli, parsley*

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

kaczka, mus gruszkowy, chips z jarmużu 26,-  
*duck, pear mousse, kale chips*

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

krewetki, białe wino, czosnek, masło, chilli, natka pietruszki 52,-  
*king prawns, white wine, garlic, butter, chilli, parsley*

### Tatar wołowy / Raw beef tartare

połędwica wołowa (120g), pikle, cebula, żółtko 52,-  
*beef tenderloin, 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 39,-  
*seafood, prawns, cod, potatoes, tomatoes, carrot, celery, coriander*

### **Consome z buraka, kluski grzybowe (250ml) / Beet consome**

buraki, kluski grzybowe, oliwa chrzanowa, majeranek 24,-  
*beetroot, mushroom noodles, horseradish oil, marjoram*

## 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), krem balsamiczny, figi suszone, wino białe, miód, pomidor koktajlowy 42,-  
*mixed salad, goat cheese (100g), balsamic cream, dried figs, white wine, honey, cherry tomato*

*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), grillowany ziemniak, pomidor, czosnek, pesto z czarnych oliwek, kolendra 89,-  
*octopus (110g), grilled potato, tomato, garlic, black olive pesto, and coriander*

### Tagliatelle z grzybami/ Tagliatelle with chanterelles

makaron, grzyby leśne, cebula, czosnek, natka pietruszki, parmezan 46,-  
*pasta, forest mushrooms, onion, garlic, parsley, Parmesan cheese*

---

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

polędwica wołowa (200g), sos BBQ, grillowana kukurydza mini, pasta z bakłażana 99,-  
*Beef tenderloin (200g), BBQ sauce, grilled baby corn, and eggplant paste*

### Kurczak kukurydziany\* / Corn chicken\*

pierś kurczaka z kością (220g), sos z czosnku niedźwiedziego, mus z marchewki z jabłkiem, boczniak królewski 62,-  
*chicken breast with bone (180g), bear garlic sauce, carrot and apple mousse, king oyster mushroom*

### Schab z kością\* / Sous - vide Pork loin on the bone\*

schab z kością (250g), grzyby leśne, puree z pieczonej brukwi, smażony burak 59,-  
*pork loin with bone (250g), forest mushrooms, roasted swede puree, fried beetroot*

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

pierś kaczka (250g), sos z gruszkówki, puree z czerwonej kapusty, nasiona soi 85,-  
*duck breast (250g), pear tincture sauce, red cabbage puree, soybeans*

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

dorsz (200g), sos z dzikiej róży, marynowany kalafior, puree z dyni i pomarańczy 52,-  
*cod (200g), rosehip sauce, marinated cauliflower, pumpkin and orange puree*

### Sandacz\* / Pikeperch\*

filet z sandacza (200g), sos z kolendry, puree z topinamburu, marchewka paryska 72,-  
*pike perch fillet (200g), coriander sauce, Jerusalem artichoke puree, Parisian carrot*

### \* dodatki do dań / *additions:*

**ziemniaki pieczone (150g)** / *baked potatoes (150g)* 10,-

**frytki (120g)** / *fries (120g)* 12,-

**kasza bulgur z oliwą i pietruszką (120g)** / *bulgur groats with oil and parsley (120g)* 12,-

**gnocchi z parmezanem (120g)** / *gnocchi with parmesan cheese (120g)* 12,-

*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*

### Crumble jabłkowe z gałką lodów waniliowych / Apple crumble a scoop of vanilla ice cream

jabłka, cynamon, miód, orzechy, gałka lodów / apples, cinnamon, honey, peanuts, *scoop of ice cream* 24,-

### Fondant czekoladowy z musem z dzikiej róży / Chocolate fondant with rosehip mousse

czekolada, jajko, porzeczki / *chocolate, egg, rosehip* 28,-

---

## 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*

### **Żołądki drobiowe / Chicken stomachs**

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

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

kaczka, mus gruszkowy, chips z jarmużu  
*duck, pear mousse, kale chips*

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

### **Grillowana ośmiornica / Grilled octopus**

ośmiornica (110g), grillowany ziemniak, pomidor, czosnek, pesto z czarnych oliwek, kolendra  
*octopus (110g), grilled potato, tomato, garlic, black olive pesto, and coriander*

### **Kurczak kukurydziany\* / Corn chicken\***

pierś kurczaka z kością (220g), sos z czosnku niedźwiedziego, mus z marchewki z jabłkiem, bocznik królewski  
*chicken breast with bone (180g), bear garlic sauce, carrot and apple mousse, king oyster mushroom*

### **Schab z kością\* / Sous - vide Pork loin on the bone\***

schab z kością (250g), grzyby leśne, puree z pieczonej brukwi, smażony burak  
*pork loin with bone (250g), forest mushrooms, roasted swede puree, fried beetroot*

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

pierś kaczka (250g), sos z gruszkówki, puree z czerwonej kapusty, nasiona soi  
*duck breast (250g), pear tincture sauce, red cabbage puree, soybeans*

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

dorsz (200g), sos z dzikiej róży, marynowany kalafior, puree z dyni i pomarańczy  
*cod (200g), rosehip sauce, marinated cauliflower, pumpkin and orange puree*

### **Sandacz\* / Pikeperch\***

filet z sandacza (200g), sos z kolendry, puree z topinamburu, marchewka paryska  
*pike perch fillet (200g), coriander sauce, Jerusalem artichoke puree, Parisian carrot*

## **Deser / Dessert**

### **2 x Pastel de Nata**

Portugalska babeczka budyniowa z cukrem pudrem lub cynamonem

*Portuguese pudding muffins served with powdered sugar or cinnamon*

*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.*



## 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 35,-  
*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 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,-  
*stomachs, tomatoes, chilli, parsley*

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

kaczka, mus gruszkowy, chips z jarmużu 26,-  
*duck, pear mousse, kale chips*

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

krewetki, białe wino, czosnek, masło, chilli, natka pietruszki 52,-  
*king prawns, white wine, garlic, butter, chilli, parsley*

### Tatar wołowy / Raw beef tartare

połędwica wołowa (120g), pikle, cebula, żółtko 52,-  
*beef tenderloin, 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 39,-  
*seafood, prawns, cod, potatoes, tomatoes, carrot, celery, coriander*

### **Consome z buraka, kluski grzybowe (250ml) / Beet consome**

buraki, kluski grzybowe, oliwa chrzanowa, majeranek 24,-  
*beetroot, mushroom noodles, horseradish oil, marjoram*

## 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), krem balsamiczny, figi suszone, wino białe, miód, pomidor koktajlowy 42,-  
*mixed salad, goat cheese (100g), balsamic cream, dried figs, white wine, honey, cherry tomato*

*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), grillowany ziemniak, pomidor, czosnek, pesto z czarnych oliwek, kolendra 89,-  
*octopus (110g), grilled potato, tomato, garlic, black olive pesto, and coriander*

### Tagliatelle z grzybami/ Tagliatelle with chanterelles

makaron, grzyby leśne, cebula, czosnek, natka pietruszki, parmezan 46,-  
*pasta, forest mushrooms, onion, garlic, parsley, Parmesan cheese*

---

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

polędwica wołowa (200g), sos BBQ, grillowana kukurydza mini, pasta z bakłażana 99,-  
*Beef tenderloin (200g), BBQ sauce, grilled baby corn, and eggplant paste*

### Kurczak kukurydziany\* / Corn chicken\*

pierś kurczaka z kością (220g), sos z czosnku niedźwiedziego, mus z marchewki z jabłkiem, boczniak królewski 62,-  
*chicken breast with bone (180g), bear garlic sauce, carrot and apple mousse, king oyster mushroom*

### Schab z kością\* / Sous - vide Pork loin on the bone\*

schab z kością (250g), grzyby leśne, puree z pieczonej brukwi, smażony burak 59,-  
*pork loin with bone (250g), forest mushrooms, roasted swede puree, fried beetroot*

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

pierś kaczka (250g), sos z gruszkówki, puree z czerwonej kapusty, nasiona soi 85,-  
*duck breast (250g), pear tincture sauce, red cabbage puree, soybeans*

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

dorsz (200g), sos z dzikiej róży, marynowany kalafior, puree z dyni i pomarańczy 52,-  
*cod (200g), rosehip sauce, marinated cauliflower, pumpkin and orange puree*

### Sandacz\* / Pikeperch\*

filet z sandacza (200g), sos z kolendry, puree z topinamburu, marchewka paryska 72,-  
*pike perch fillet (200g), coriander sauce, Jerusalem artichoke puree, Parisian carrot*

### \* dodatki do dań / *additions:*

**ziemniaki pieczone (150g)** / *baked potatoes (150g)* 10,-

**frytki (120g)** / *fries (120g)* 12,-

**kasza bulgur z oliwą i pietruszką (120g)** / *bulgur groats with oil and parsley (120g)* 12,-

**gnocchi z parmezanem (120g)** / *gnocchi with parmesan cheese (120g)* 12,-

*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*

### Crumble jabłkowe z gałką lodów waniliowych / Apple crumble a scoop of vanilla ice cream

jabłka, cynamon, miód, orzechy, gałka lodów / apples, cinnamon, honey, peanuts, *scoop of ice cream* 24,-

### Fondant czekoladowy z musem z dzikiej róży / Chocolate fondant with rosehip mousse

czekolada, jajko, porzeczki / *chocolate, egg, rosehip* 28,-

---

## 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*

### **Żołądki drobiowe / Chicken stomachs**

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

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

kaczka, mus gruszkowy, chips z jarmużu  
*duck, pear mousse, kale chips*

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

### **Grillowana ośmiornica / Grilled octopus**

ośmiornica (110g), grillowany ziemniak, pomidor, czosnek, pesto z czarnych oliwek, kolendra  
*octopus (110g), grilled potato, tomato, garlic, black olive pesto, and coriander*

### **Kurczak kukurydziany\* / Corn chicken\***

pierś kurczaka z kością (220g), sos z czosnku niedźwiedziogo, mus z marchewki z jabłkiem, bocznik królewski  
*chicken breast with bone (180g), bear garlic sauce, carrot and apple mousse, king oyster mushroom*

### **Schab z kością\* / Sous - vide Pork loin on the bone\***

schab z kością (250g), grzyby leśne, puree z pieczonej brukwi, smażony burak  
*pork loin with bone (250g), forest mushrooms, roasted swede puree, fried beetroot*

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

pierś kaczka (250g), sos z gruszkówki, puree z czerwonej kapusty, nasiona soi  
*duck breast (250g), pear tincture sauce, red cabbage puree, soybeans*

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

dorsz (200g), sos z dzikiej róży, marynowany kalafior, puree z dyni i pomarańczy  
*cod (200g), rosehip sauce, marinated cauliflower, pumpkin and orange puree*

### **Sandacz\* / Pikeperch\***

filet z sandacza (200g), sos z kolendry, puree z topinamburu, marchewka paryska  
*pike perch fillet (200g), coriander sauce, Jerusalem artichoke puree, Parisian carrot*

## **Deser / Dessert**

### **2 x Pastel de Nata**

Portugalska babeczka budyniowa z cukrem pudrem lub cynamonem

*Portuguese pudding muffins served with powdered sugar or cinnamon*

*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.*