



## 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 26,-  
*chicken stomachs, tomatoes, chilli, parsley*

### Pierogi z krewetkami 3 szt. / Dumplings with prawns 3pcs.

krewetki, mus paprykowy, oliwa cytrynowa 45,-  
*prawns, paprika mousse, lemon oil*

### 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*

### Grillowane szparagi / Grilled asparagus

szparagi, jajko poche, skwarki z chorizo, tost pszenny 33,-  
*asparagus, poached egg, chorizo crackling, wheat toast*

*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 ze szparagów / Cream of asparagus**

szparagi, chips z ziemniaka, oliwa, marynowany dziki oset 34,-  
*asparagus, potato chip, olive oil, marinated wild thistle*

## 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, szparagi, czosnek, pesto ziołowe, natka pietruszki, ser regionalny 42,-  
*strozzapretti, broad beans, courgette, asparagus, 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, szparagi na maśle z czosnkiem 61,-  
*corn supreme chicken, rhubarb sauce, carrot puree, asparagus 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*

### **Lemon Curd / Lemon Curd**

krem cytrynowy, beza, cytryna, brązowy cukier 24,-  
*lemon cream, meringue, lemon, brown sugar*

---

## 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 krewetkami 3 szt. / Dumplings with prawns 3pcs.**

krewetki, mus paprykowy, oliwa cytrynowa  
*prawns, paprika mousse, lemon oil*

## **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, szparagi na maśle z czosnkiem  
*Corn supreme chicken, rhubarb sauce, carrot puree, asparagus in butter with garlic*

### **Polędwiczka wieprzowa\* / Pork tenderloin \***

polędwiczka 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.*