



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 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,-
stomachs, tomatoes, chilli, parsley

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

kaczka, mus malinowy, marynowany jarmuż 26,-
duck, raspberry mousse, pickled kale

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 42,-
seafood, prawns, cod, potatoes, tomatoes, carrot, celery, coriander

Krem ze szczawiu / Sorrel cream

Szczaw, oliwa koperkowa, jajko poche, chips ziemniaczany 22,-
Sorrel, dill oil, poached egg, crisp

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, oliwa, rzodkiew, malina, słonecznik, winogrono, miód, pomidor
koktajlowy 42,-
Salad mix, goat's cheese (100g), balsamic cream, oil, radish, raspberry, sunflower, grape, 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), czosnek, papryka, bakłażan, ziemniaki truflowe, jarmuż 89,-
Octopus (110g), garlic, peppers, aubergine, truffle potatoes, kale

Tagliatelle z pesto z liści rzodkiewki / Tagliatelle with radish leaf pesto

Makaron, pesto z liści rzodkiewki, cukinia, cebula, szparagi, ser regionalny 46,-
Pasta, radish leaf pesto, courgette, onion, asparagus, regional cheese

Gnocchi z pesto z liści z rzodkiewki / Gnocchi with radish leaf pesto

Gnocchi (200g), pesto z liści z rzodkiewki, młoda marchew, szparagi, pomidor koktajlowy 32,-
Gnocchi (200g), radish leaf pesto, baby carrots, asparagus, cherry tomato

Stek z polędwicy wołowej* / Filet mignon steak*

Polędwica wołowa (200g), sos demi glace, mus z pieczonej cebuli, grillowane szparagi 99,-
Beef tenderloin (200g), demi glace sauce, roasted onion mousse, grilled asparagus

Skok z królika* / Rabbit thigh*

Skok z królika (250g), sos estragonowy, puree z buraka z kozim serem, glazurowana młoda marchew 59,-
Rabbit thigh, tarragon sauce, beetroot puree with goat's cheese, glazed young carrots

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

Piers kaczki (250g), sos malinowy, puree z brukselki, groszek cukrowy 85,-
Duck breast (250g), raspberry sauce, mashed Brussels sprouts, sugar snap peas

Polędwiczka wieprzowa sous - vide* / Sous - vide pork tenderloin*

Polędwiczka wieprzowa (250g), sos z pokrzywy, puree ze skorzony, marynowana kalarepa 49,-
Pork tenderloin (250g), nettle sauce, scorzonera puree, marinated kohlrabi

Filet z dorsza* / Cod fillet*

dorsz (200g), salsa pomidorowa, puree z zielonego groszku, pieczony por 57,-
Cod (200g), tomato salsa, mashed green peas, roasted leek

Filet z miętusa / Filet of burbot

Miętus (200g), sos z rabarbaru, puree sałaty masłowej, pieczona pietruszka 62,-
Burbot (200g), rhubarb sauce, mashed butter lettuce, roasted parsley

* 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

Deser lodowy / Ice cream dessert

Lody rzemieślnicze, syrop grenadine, kruszonka z białej czekolady 25,-

Artisan ice cream, grenadine syrup, white chocolate crumble

Kogel-mogel / Kogel-mogel

Żółtko, wiśnie w rumie, czekoladowy crunch 18,-

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

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 people**

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

Skok z królika* / Rabbit thigh*

Skok z królika (250g), sos estragonowy, puree z buraka z kozim serem, glazurowana młoda marchew

Rabbit thigh, tarragon sauce, beetroot puree with goat's cheese, glazed young carrots

Polędwiczka wieprzowa sous - vide* / Sous - vide pork tenderloin*

Polędwiczka wieprzowa (250g), sos z pokrzywy, puree ze skorzonery, marynowana kalarepa

Pork tenderloin (250g), nettle sauce, scorzonera puree, marinated kohlrabi

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

Piers kaczka (250g), sos malinowy, puree z brukselki, groszek cukrowy 85,-

Duck breast (250g), raspberry sauce, mashed Brussels sprouts, sugar snap peas

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

Filet z miętusa / Filet of burbot

Miętus (200g), sos z rabarbaru, puree sałaty masłowej, pieczona pietruszka

Burbot (200g), rhubarb sauce, mashed butter lettuce, 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.