



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 zapiekany kozi serem / Salad with roasted goat cheese

mix sałat, kozi ser (100g), krem balsamiczny, figi suszone, wino czerwone, miód, pomidor koktajlowy 42,-
mixed salad, goat cheese (100g), balsamic cream, dried figs, red 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/ Papardelle 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 niedźwiedziogo, mus z marchewki z jabłkiem, boczniak królewski 59,-
chicken breast with bone (180g), bear garlic sauce, carrot and apple mousse, king oyster mushroom

Schab w kość* / 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

Szarlotka z gałką lodów waniliowych / Apple pie with a scoop of vanilla ice cream

szarlotka, 1 gałka lodów / apple pie, 1 scoop of ice cream 18,-

Fondant czekoladowy z mussem z dzikiej róży / Chocolate fondant with rosehip mousse

czekolada, jajko, porzeczki / chocolate, egg, rosehip 26,-

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 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 w kość* / 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

Desery / Desserts

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.