



BEER // BIER

Please ask the service // Bitte fragen Sie nach Service ... (0,3l) / (0,5l) / (1l)

Tasting set // Verkostungsset
All beers available in the brewery in glasses /
Alle Biersorten in der Brauerei in Gläsern

STARTERS // VORSPEISEN

Soused herring (Matjes) // Matjesfilet in Öl 18 zł
in oil with onion and dill / mit Zwiebeln und Dill

Fried farm cheese Goatsmoke // Gebratener Ziegenhofkäse 34 zł
with almonds and jam / mit knusprigen Mandeln und hausgemachter Konfitüre

Beef tenderloin tartare // Tatar vom Rinderfilet 38 zł
with pickled mushrooms, gherkins, red onion and egg yolk /
mit marinierten Pilzen, Gewürzgurken, roter Zwiebel und Eigelb

Farm cheese platter // Hofkäseplatte
(for 2-4 persons // für 2-4 personen) 52 zł
with breadsticks / mit Hefestangen (Ziegen und Schafstkäse)

Tiger shrimps // Tigergarnelen 52 zł
in panko and beer batter with aioli and sweet chilli sauce /
in Panko und Bierteig mit Aioli und süßer Chilisauce

Pickled tomatoes // Eingelegte Tomaten 18 zł
with rauke sauce and „Kozia rura” cheese / mit Rucolasauce und „Kozia rura” Kase

Sweet potato fries // Süßkartoffel-Pommes 24 zł
served with aioli and chipotle sauce /
serviert mit Aioli und Chipotle Sauce

SOUPS // SUPPEN

Żurek – Polish sour rye soup // Saure Mehlsuppe 16 zł
with white sausage and egg /
mit Weißwurst und Ei

Fish soup // Fischsuppe mit Meeresfrüchten 32 zł
with seafood /
mit Meeresfrüchten

Soup of the day // Tagessuppe
please ask the service /
bitte fragen Sie den Service



SALADS // SALATE

Roasted salmon salad // Gemischter Blattsalat 42 zł
with egg, cucumber, tomato, pomegranate and pickled lemon vinaigrette /
mit Ei, Gurke, Tomato, Granatapfel und eingelegter Zitronenvinaigrette

Caesar salad // Cesar 30 zł / 38 zł / 44 zł
with romaine lettuce, crispy bacon, croutons, red onion, Parmesan cheese and anchovies sauce
/ classic / with chicken / with shrimp /
serviert auf Römersalat mit Speck, Croutons, roter Zwiebel und gehobelter Parmesan
mit Anchoviessße / klassisch / mit Hühnchen / mit Garnelen

Burrata salad // Burrata-Salat 38 zł
with creamy burrata cheese, tomatoes, salad mix, pickled red onion, basil, extra virgin olive oil
and balsamic vinegar /
mit cremiger Burrata, Tomaten, gemischtem Salat, eingelegten roten Zwiebeln, Basilikum, extra
virgin Olivenöl und Balsamico

FISH // FISCHGERICHTE

Salmon with purée // Gebackenes Lachsfilet 48 zł
with potato-spinach purée, tomato and lemongrass salsa and mint yoghurt /
auf Kartoffel - Spinat - Püree mit Tomaten - Zitronengras - Salsa und Minzjoghurt

Beer-battered cod // Dorsch im Bierteig 46 zł
with fries and coleslaw salad /
mit Pommes Frites und Coleslaw Salat

Sea bream (Dorada) // Seebrasse (Dorada) 52 zł
with roasted potatoes, pickled lemon, capers and salsa-verde sauce /
mit Bratkartoffeln, eingelegter Zitrone, Kapern und Salsa-Verde-Sauce

VEGE COURSES // VEGANEGERICHTE

Raviolini 34 zł
rye raviolini with cauliflower and pear /
Roggenraviolini mit Blumenkohl und Birne

Baked eggplant // Aubergine 36 zł
in raspberry tomato sauce with Greek yoghurt, jalapeno pepper and Mazuriano cheese /
in Himbeertomatensauce überbacken mit griechischem Joghurt, Jalapeno und Mazuriano-Käse

Stir fry // Rühren braten 34 zł
with millet, olives, dried tomatoes, kimchi and seasonal vegetables /
mit Hirse, Oliven, getrockneten Tomaten, Kimchi und Gemüse der Saison

CHILDREN’S MENU

Chicken Nuggets // Hühnernuggets 17 zł
with fries and carrot salad /
mit Pommes und Karottensalat

Cod fillet in breadcrumbs // Kabeljaufilet in Semmelbröseln 21 zł
with fries and carrot salad /
mit Pommes und Karottensalat

Spaghetti // Spaghetti 15 zł
with tomato sauce /
mit Tomatensauce

MAIN COURSES // HAUPTGERICHTE

Pork tenderloin // Schweinfilet 44 zł
with roasted potatoes, steamed vegetables and champignon sauce /
mit gebratenen Kartoffeln, gedünstetem Gemüse und Champignonssoße

Beef tenderloin steak // Rumpsteak 82 zł
with fries, seasonal salad and pepper chutney /
mit Pommes Firtes, saisonalem Salat und Paprika Chutney

Beef tenderloin steak // Rumpsteak 90 zł
with garlic-potato purée, buttered vegetables and mushroom sauce with black pepper /
auf Kartoffeln - Knoblauch - Püree mit Buttergemüse und Pfeffer - Pilz - Soße

Duck in oranges // Gebratene Ente mit Orangen 56 zł
with Silesian dumplings, red cabbage and plum sauce with holy grass /
in Pflaumen - Mariengras - soße serviert mit schlesischen Klößen und gekochtenm Rotkohl

Pork knuckle (Eisbein) roasted in beer // Eisbein mit Bier gebacken . 50 zł
with garic-potato purée and fried sauerkraut /
mit Kartoffelpüree und heißem gebratenem Sauerkraut

BBQ pork rib // Schweinerippchen 44 zł
with fries and seasonal salad /
mit Pommes Frites und saisonalem Salat

Grilled chicken breast // Gegrillte Hähnchenbrust 38 zł
with herb butter, fries and seasonal salad /
mit Kräuterbutter, Pommes und saisonalem Salat

Triangoli..... 38 zł
with guinea fowl and black truffle /
mit Perlhuhn und schwarzem Trüffel

SANDWICHES

Mozzarella sandwich // Mozzarella-Sandwich 32 zł
Rye bread sandwich with basil pesto, mozzarella and pickled tomato /
Roggenbrot-Sandwich mit Basilikum-Pesto, Mozzarella und eingelegten Tomaten

„Reuben” sandwich // Sandwich „Reuben” 36 zł
Rye bread sandwich with home-made pastrami, cheese and gherkin /
Roggenbrot-Sandwich mit hausgemachtem Pastrami, Käse und Essiggurke

DESSERTS

Rhubarb crumble // Rhabarberkrümel 16 zł
served with cream ice cream /
serviert mit Sahneeis

Vanilla cheesecake // Vanille-Käsekuchen 16 zł
with seasonal fruit /
mit saisonalen Früchten



TEA // TEE

Tea // Tee 12 zł
black, Earl Grey, green, white, mint or fruit tea, Rooibos /
schwarz, Earl Grey, grün, weiß, Minze, Obst, Rooibos

Homemade Ice Tea // Hausgemacht Eistee 14 zł

SOFT DRINKS // ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Pepsi, Pepsi Max, 7up, Schweeps Tonic, Mirinda 8 zł (0,2l)

Fruit juice // Früchtsafte 8 zł (0,2l)
apple, orange, grapefruit, cranberry, blackcurrant, banana, ananas, tomato /
Apfel, Orange, Grapefruit, Moosbeere, schwarze Johannisbeere, Banane, Ananas, Tomaten

Cisowianka water // Cisowianka Mineralwasser..... 6 zł (0,2l) / 14 zł (0,7l)
still, perlage / stilles, perlage

Fresh juice // Frisch gepresster Saft 16 zł (0,3ml)
orange, grapefruit / Orange, Grapefruit

Bio Lemonade // Bio Lemonade 12 zł
various flavours /
verschiedene Geschmacksrichtungen

Homemade Lemonade // Homemade Lemonade 12 zł (0,4l)

Red Bull..... 14 zł (0,25l)

WINE // WEIN

House wine // Unser hauswein 14 zł (0,15l) / 75 zł (0,75l)

Raza Vinho Verde 15 zł (0,2l) / 75 zł (0,75l)

Prosecco 15 zł (0,2l) / 75 zł (0,75l)

for a bigger selection of wines please check out our Wine Carte /
machen Sie sich mit dem umfangreichen Weinangebot vertraut, das in der Weinkarte erhältlich ist

BEER COCKTAILS // BIERSORTIMENT (vom fass)

Tropical Weizen 20 zł
La Factoria Ron Blanco, passion fruit syrup, lime juice, wheat beer /
La Factoria Ron Blanco, Passionsfruchtsirup, Limettensaft, Weizenbier

London Weizen 20 zł
Beefeater, apple syrup, lime juice, wheat beer /
Beefeater, Apfelsirup, Limettensaft, Weizenbier

St. Marys 22 zł
Beefeater, Cointreau, peach syrup, lime juice, Pils /
Beefeater, Cointreau, Pfirsichsirup, Limettensaft, Pillen

Mojito Bier 26 zł
La Factoria Ron Blanco, lime, fresh mint, light beer /
La Factoria Ron Blanco, Limette, frische Minze, Leichtbier

COFFEE // KAFFEE

Espresso 8 zł

Espresso Macchiato 9 zł

Espresso Doppio 10 zł

Americano 10 zł

Capuccino 12 zł

Latte 14 zł

Flat White 14 zł

Espresso Tonic 16 zł

Ice Coffee / Eis Kaffee 18 zł

SPRITZ

Classic Spritzer 18 zł
White house wine, sparkling water, lemon /
Weißer Hauswein, Mineralwasser, Zitrone

Wyszak’s Spritzer 20 zł
Quince liqueur, Prosecco, sparkling water /
Quittenlikör, Prosecco, Mineralwasser

Hugo 22 zł
Prosecco, elderberry syrup, fresh mint /
Prosecco, Holundersirup, frische Minze

Lillet Spritzer 24 zł
Lillet, Prosecco, sparkling water, orange /
Lillet, Prosecco, Mineralwasser, Orange

Aperol Spritz 26 zł
Aperol, Prosecco, sparkling water, orange /
Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orange

COCKTAILS // COCKTAILS

Cosmopolitan 22 zł
Absolut Lime, Cointreau, lime juice, cranberry juice /
Absolut Lime, Cointreau, Limonensaft, Moosbeerensaft

Old Fashioned 22 zł
Wild Turkey 81, Angustura Bitters, brown sugar, orange twist /
Bourbon, Angustura Bitters, Rohrzucker, Orange twist

Vodka / Whisky Sour 22 zł
Ostoya / Jameson, lemon juice, egg white, brown sugar, Angostura Bitters /
Ostoya / Jameson, Zitronensaft, Eiweiß, Rohrzucker, Angostura Bitters

Negroni 22 zł
Beefeater, Martini Rubino, Campari, orange twist /
Beefeater, Martini Rubino, Campari, Orange twist

COCKTAILS // COCKTAILS

Clover Club 24 zł
Crafter Gin, Martini Rubino, raspberry juice, lime juice, egg white /
Crafter Gin, Martini Rubino, Himbeersaft, Limonesaft, Eiweiß

Old Cuban 24 zł
La Factoria Blanco, lime juice, sugar syrup, Angustura, mint, Prosecco/
La Factoria Blanco, Limonesaft, Zuckersirup, Angustura, Minze, Prosecco

Caipirinha 20 zł
Cachaca Yagura Branca, brown sugar, lime /
Cachaca Yagura Branca, Rohrzucker, Limone

Porn Star Martini..... 26 zł
Vanilla vodka (homemade), Passoa, passion fruit syrup, lime juice, Prosecco) /
Vanille vodka (häuslich), Passoa, Passionsfrucht Sirup, Limette Saft, Prosecco)

Lynchburg Lemonade 28 zł
Jack Daniel's, Cointreau, lemon juice, orange, grapefruit, simple syrup, 7 up /
Jack Daniel's, Cointreau, Zitronensaft, Orange, Grapefruit, Zuckersirup, 7 up

Long Island Iced Tea 30 zł
Beefeater, Wyborowa Vodka, Cointreau, La Factoria Ron Blanco, Rooster Rojo, lemon juice, Pepsi /
Beefeater, Wyborowa Wodka, Cointreau, La Factoria Ron Blanco, Rooster Rojo, Zitronensaft, Pepsi

Mai Tai 26 zł
La Factoria Blanco, La Factoria El Viejo, Amaretto, lime juice, pineapple juice /
La Factoria Blanco, La Factoria El Viejo, Amaretto, Limettensaft, Ananassaft

Margarita 22 zł
Rooster Bianco, Cointreau, lime juice /
Rooster Bianco, Cointreau, Limettensaft

Mojito 24 zł
La Factoria Blanco, brown sugar, lime, fresh mint, sparkling water /
La Factoria Blanco, Rohrzucker, Limone, frische Minze, Sprudelwasser

Cuba Libre 18 zł
La Factoria Blanco, lime, Pepsi /
La Factoria Blanco, Limone, Pepsi

Tom Collins 20 zł
Beefeater, lemon juice, sugar syrup, sparkling water /
Beefeater, Zitronensaft, Zuckersirup, Mineralwasser

Moscow Mule 24 zł
Ostoya, Ginger Beer (homemade), lime /
Ostoya, Ginger Beer (häuslich), Limette

Gin Gin Mule 26 zł
Beefeater, lime, sugar , Ginger Beer (homemade), mint /
Beefeater, Limette, Zucker , Ginger Beer (häuslich), Minze

Royal Mojito 32 zł
La Factoria Blanco, La Factoria El Viejo, honey and lemon syrup, fresh mint, lime, blackberries, Prosecco /
La Factoria Blanco, La Factoria El Viejo, Honig- und Zitronensirup, frische Minze, Limette, Brombeeren,
Prosecco

Ask the bartenders for a wider cocktail offer.
Fragen Sie die Barkeeper nach einem breiteren Cocktailangebot.

