

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 /
Alle Biersorten in der Brauerei

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 35 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 tempura with aioli and sweet chilli sauce (6 pieces served with bakery goods) /
in Tempura mit Aioli und Suber Chilisauce (6 Stück mit Backwaren serviert)

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

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, red onion, Parmesan cheese and anchovies sauce
classic / with chicken / with shrimp
serviert auf Römersalat mit Speck, Croutons, roter Zwiebel und gehobelter Parmesan
mit Anchoviessiße **classic / mit Hähnchen / 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

Beetroot salad // Rote-Bete-Salat 36 zł
with goat cheese, walnuts and orange sprayed with camelina oil and balsamic vinegar /
mit Ziegenkäse, Walnüssen und Orange, mit Edel-Reizker-Öl und Balsamico beträufelt

FISH // FISCHGERICHTE

Salmon with purée // Gebackenes Lachsfilet 52 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

Roasted Halibut // Überbackene Halibut 48 zł
with broccoli, mozzarella, tarragon sauce and baked potatoes /
mit brokkoli, Estragonsauce, gebackene Kartoffeln und Mozzarella

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

Baked eggplant // Aubergine 38 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

MAIN COURSES // HAUPTGERICHTE

Pork tenderloin // Schweinfilet 46 zł
with roasted potatoes, steamed vegetables and champignon sauce /
mit gebratenen Kartoffeln, gedünstetem Gemüse und Champignonssoße

Beef tenderloin steak // Rumpsteak 84 zł
with fries, seasonal salad and pepper chutney /
mit Pommes Frites, 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

Saddle of lamb // Lammrücken 96 zł
with potato purée, peas and mint, Portobello mushrooms and demi glace sauce /
auf Kartoffelpüree mit Erbsen und Minze, Portobello und Demi Glace Sauce

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

Breaded pork chop // Schnitzel 38 zł
with fried potatoes and pickles /
mit Bratkartoffeln und Salzgurken

BBQ pork rib // Schweinerippchen 44 zł
with fries and sesonal 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

„Rauben” Sandwich 38 zł
Rye bread sandwich with home - made pastrami, cheese and gherkin /
Roggenbrotsandwich mit hausgemachtem Pastrami, Käse und Essiggurke

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

DESSERTS

Williams pear // Williams - Birne 26 zł
with mascarpone cheese, pistachios, chilli and saffron sauce /
mit Mascarponecreme, Pistazienkernen, roten Pfeffer und Safransoße

Roasted apples // Geröstete Apfel unter Butterstreusel 20 zł
with streusel and cream ice cream topping /
serviert mit Sahneeis

Plant 24 zł
white chocolate, tarragon, rhubarb, freeze-dried raspberries, ice cream, edible soil /
weiße Schokolade, Estragon, Rhabarber, gefriergetrocknete Himbeeren, Eis, essbare Erde



TEA // TEE

Wyszak Tea // Wyszak Tee 22 zł

black tea with La Factoir a Anejo rum, clove, honey and lemon juice /
ein schwarzer Tee mit La Factoir a Anejo Rum, Honig, Zitronensaft und Gewürznelken

Siesta Tea // Siesta Tee 16 zł

black tea with fresh fruit /
ein schwarzer tee mit frischen Früchten

Tea // Tee 12 zł

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

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 18 zł (0,3ml)

orange, grapefruit / Orange, Grapefruit

Red Bull 15 zł (0,25ml)

Lemonade „homemade” // „Hausgemacht” Limonade 14 zł (0,4ml)

WINE // WEIN

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

Mulled wine // Glühwein 16 zł (0,2l)

red wine with cinnamon, spices and honey /
trockener Rotwein mit Gewürzen, Zimt und Honig

Wine carte // Weinkarte

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, wheat beer /
La Factoria Ron Blanco, Maracujasirup, Limone, Weizenbiere

St. Marys 22 zł

Beefeater, Cointreau, peach syrup, lime juice, lager /
Beefeater, Cointreau, Pfirsichsirup, Limonensaft, helles Bier

Mojito Bier 26 zł

La Factoria Ron Blanco, lime, fresh mint, lager /
La Factoria Ron Blanco, Limone, frische Minze, helles Bier

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

Irish Coffee 25 zł

Hot Chocolate / Heiße Schokolade 14 zł

COCKTAILS // COCKTAILS

Cosmopolitan 22 zł

Absolut Lime, Cointreau, lime juice, cranberry juice /
Absolut Lime, Cointreau, Limonensaft, Moosbeerensaft

Old Fashioned 22 zł

Wild Turkey, Angustura Bitters, brown sugar, orange twist /
Bourbon, Angustura Bitters, Rohrzucker, Orange twist

Vodka / Whisky Sour 24 zł

Ostoya / Jameson, lemon juice, egg white, brown sugar, Angostura Bitters /
Ostoya / Jameson, Zitronensaft, Eiweiß, Rohrzucker, Angostura Bitters

Negroni 24 zł

Beefeater, Martini Rubino, Campari, orange twist /
Beefeater, Martini Rubino, Campari, Orange twist

Clover Club 24 zł

Crafter Gin, Martini Rubino, rasperry juice, lime juice, egg white /
Crafter Gin, Martini Rubino, Himbeersaft, Limonesaft, Eiweiß

Old Cuban 25 zł

La Factoria Blanco, lime juice, sugar syrup, Angustura, mint, prosecco /
La Factoria Blanco, Limonesaft, Zuckersirup, Angustura, Minze, Prosecco

Black / White Russian 22 zł

Ostoya, Kahlua / Ostoya, Kahlua, cream /
Ostoya, Kahlua / Ostoya, Kahlua, Sahne

Caipirinha 20 zł

Cachaca Yagura Branca, brown sugar, lime /
Cachaca Yagura Branca, Rohrzucker, Limone

French 75 22 zł

Beefeater, lemon, sugar, prosecco /
Beefeater, Zitrone, Zucker, Prosecco

Porn Star Martini..... 26 zł

Vanilla vodka (homemade), passoa, passion fruit syrup, lime juice, Prosseco) /
Vanille vodka (häuslich), passoa, Passionsfrucht Sirup, Limette Saft, Prosseco)

COCKTAILS // COCKTAILS

Aperol Spritz 26 zł

Aperol, Prosecco, sparkling water, orange /
Aperol, Prosecco, Sprudelwasser, Orange

Espresso Martini 26 zł

Double espresso, Absolut vodka, Kahula liqueur /
Doppelt Espresso, Absolut Vodka, Kahula Likör

Lynchburg Lemonade 30 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 32 zł

Beefeater, Wyborowa vodka, Havana 3, Rooster, Cointreau, lemon, Pepsi /
Beefeater, Wyborowa Vodka, Havana 3, Rooster, Cointreau, Zitrone, Pepsi

Mai Tai 26 zł

La Factoria Blanco, la factoria viejo, Amaretto, lime juice, pineapple juice /
La Factoria Blanco, la factoria viejo, Amaretto, Limettensaft, Ananassaft

Daiquiri 22 zł

Chairman's Reserve, lime, sugar /
Chairman's Reserve, Limone, Zucker

Margarita 22 zł

Rooster Bianco, Cointreau, lime /
Rooster Bianco, Cointreau, Limone

Mojito 24 zł

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

Cuba Libre 20 zł

La Factoria Blanco, lime, Pepsi /
La Factoria Blanco, Limone, Pepsi

Tom Collins 20 zł

Beefeater, lemon, sugar, sparkling water /
Beefeater,Zitrone, Zucker, Sprudelwasser

Moscow Mule 24 zł

Ostoya, Ginger Beer (homemade), lemon /
Ostoya, Ginger Beer (häuslich), Limone

Gin Gin Mule 26 zł

Beefeater, lemon, sugar , Ginger Beer (homemade), mint /
Beefeater, Limone, Zucker , Ginger Beer (häuslich), Minze

Manhattan 26 zł

Wild Turkey Rye, Martini Rubino, Angostura, Orange Bitter /
Wild Turkey Rye, Martini Rubino, Angostura, Orange Bitter

Penicilina 32 zł

Chivas 12, honey, lemon, ginger, float Ardbeg 10 /
Chivas 12, Honig, Zitrone, Ingwer, float Ardbeg 10

Hugo 24 zł

Prosecco, white lilac syrup, mint /
Prosecco, Holundersirup und Minze

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

