

Przystawki

Starters / Vorspeisen

Z Własnej Wędzarni

From our smokehouse / Aus eigener Räucherammer

1. Szynka Staropolska z ćwikłą podawana Traditional country Polish ham served with red beetroot Altpolnischer Schinken, serviert mit roten Rüben	19,90 zł	3. Kielbasa swojska wedle kresowej receptury Home-made sausage prepared under traditional recipe Landwurst nach altpolnischer Rezeptur	19,90 zł
2. Wędzonka wiejska z ostrym chrzanem Country gammon with spicy horse-radish Geräuchertes Landfleisch mit scharfem Meerrettich	19,90 zł	4. Schab z borówkami Pork sirloin with red whortleberries Schweinelendenbraten mit Heidelbeeren	19,90 zł

5. Deska wędlin "Pod Fredrą" po 1/2 por. dla 1-2 os./szynka, wędzonka, kielbasa, schab, ćwikła, chrzan/
Meat Plate "Pod Fredrą" for 1-2 people 1/2 por. each/ham, gammon, sausage, pork sirloin, red beetroot, horse-radish/
Aufschnittplatte "zum Fredro" halbe Por. jeder für 1-2 Personen/Schinken, geräuchertes Landfleisch, Wurst, Lendenbraten, rote Rüben, Meerrettich/

39,90 zł

Klasyczne Polskie Śledzie

Traditional Polish herrings / Klassische polnische Heringe

6. Śledź w śmietanie z cebulką i jabłkiem Herring in sour cream with onions and apple Hering in Sahne mit Zwiebel und Äpfeln	17,50 zł	8. Śledź z marynaty z ogórkiem, papryką i maślakiem Herring marinated with cucumbers, pepper and mushrooms Hering, eingelegt mit Gurken, Paprika und Steinpilzen	17,50 zł
7. Śledź w oleju z grubo mielonym pieprzem Herring in oil with coarsely ground pepper Hering in Öl mit dick gemahlenem Pfeffer	17,50 zł	9. Talerz śledzi "Pod Fredrą" po 1/2 por. /śledź w śmietanie, śledź w oleju, śledź z marynaty/ „Pod Fredrą” Herrings dish, 1/2 por. each /Herring in sour cream, in oil, marinated/ Heringsplatte "zum Fredro", 1/2 por. /Hering in Sahne, in Öl, eingelegt/	26,00 zł

Nasze Specjały

Our delicacies / Unsere Spezialitäten

10. Pasztet Kresowy z mięs wybornych nadziewany grzybami, podawany z żurawiną Delicious Eastern Poland style pate stuffed with mushrooms, served with cranberries Mit Pilzen gefüllte Fleischpastete, serviert mit Moosbeeren	17,50 zł	12. Kindziuk - cienko krojone plastry suszonej Kielbasy Litewskiej "Kindziuk" - thin cut slices of dried Lithuanian sausage "Kindziuk" - dünne Scheiben trockener litauischer Wurst	24,90 zł
11. Oscypek z grilla ze śliwką i borówkami "Oscypek" salted smoked sheep milk cheese grilled and served with plums and whortleberries Schaffkäse vom Grill, serviert mit Pflaumen und Heidelbeeren	21,90 zł	13. Tradycyjny tatar z polędwicy wołowej z żółtkiem, cebulą i pikłami Traditional raw beef tatar with egg yolk, onions and pickles Traditionelles Rinderlendentatar mit Eigelb, Zwiebel und Mixpickles	34,90 zł

14. Deska wykwintnych specjałów "Pod Fredrą" po 1/2 por. dla 1-2 os.

/pasztet, kindziuk, tatar, oscypek, żurawina, pikle/

„Pod Fredrą” : plate of delicacies for 1-2 people 1/2 por. each /pate, kindziuk, raw beef tatar, "Oscypek" salted smoked sheep milk cheese, cranberries, pickles/
Platte "zum Fredro" mit feinen Spezialitäten halbe Por. jeder für 1-2 Personen
/Pastete, "Kindziuk" - trockene litauische Wurst, Tatar, Schaffkäse "Oscypek", Moosbeeren, Mixpickles/

49,90 zł

Przystawki

Starters / Vorspeisen

Z Domowej Spiżarni

From the home pantry / Aus der Hauskammer

- | | | |
|--|--|---|
| 15. Marynowane maślaki 18,00 zł | 16. Śliwki marynowane w occie 16,00 zł | 17. Kiszzone ogórki z beczki 8,00 zł |
| <i>Marinated slippery Jack mushrooms</i> | <i>Plums marinated in vinegar</i> | <i>Polish pickled cucumbers from the barrel</i> |
| <i>Marinierte Steinpilze</i> | <i>In Essig eingelegte Pflaumen</i> | <i>Sauergurken vom Fass</i> |

Szczególnie Polecamy

Chef's recommendation / Insbesondere empfehlen wir

18. Duża deska wszelakich zakąsek dla 3-4 osób

/szynka staropolska, wędzonka wiejska, kielbasa swojska, paszтет kresowy, oscypek, rolmops śledziowy, śledź w śmietanie, żurawina, ćwikła chrzan, /

Large plate of numerous delicacies for 3-4 people

/Traditional country Polish ham, country gammon, home sausage, traditional Eastern Poland pate, "Oscypek" salted smoked sheep milk cheese, rolmops herring, herring in sour cream, cranberries, red beetroot, horse-radish/

Grosse Vorspeisenplatte jeder für 3-4 Personen

/Altpolnischer Schinken, geräuchertes Landfleisch, Landwurst, Fleischpastete, Schaffkäse "Oscypek", Rollmops, Hering in Sahne, Moosbeeren, rote Rüben, Meerrettich/

134,90 zł

Zupy

Soups / Suppen

- | | |
|--|---|
| 19. Rosół z kury z makaronem 18,50 zł | 22. Barszcz Ukraiński ze smażonymi ziemniakami 21,00 zł |
| <i>Homemade broth soup with noodles</i> | <i>Ukrainian borscht with fried potatoes</i> |
| <i>Hühnerbrühe mit Nudeln (Nudelsuppe)</i> | <i>Ukrainische Rotrübensuppe mit gebratenen Kartoffeln</i> |
| 20. Pomidorowa na rosolu z groszkiem ptysiowym 18,50 zł | 23. Grochówka Ułańska na wędzonce 18,50 zł |
| <i>Tomato soup with puff pastry croutons</i> | <i>Uhlán's pea soup on gammon</i> |
| <i>Tomatensuppe mit Windbeutelkügelchen</i> | <i>Erbsensuppe mit geräuchertem Fleisch</i> |
| 21. Żurek w chlebie z jajkiem i białą kielbasą 22,00 zł | 24. Tradycyjny chłodnik ze świeżych ogórków z kielkami rzodkiewki podawany z jajkiem 21,00 zł |
| <i>Sour-rye soup served in a bowl made of bread with egg and white sausage</i> | <i>Traditional cold soup with fresh cucumbers, radish sprouts served with egg</i> |
| <i>Im Brot servierte saure Mehlsuppe mit einem Ei und Weisswurst</i> | <i>Traditionelle Kühler mit frischen Gurken, Radieschensprossen, Ei serviert</i> |
| | <i>(zupa sezonowa, seasonal, Saisonsuppe)</i> |

Dania główne

Main courses / Hauptgerichte

Z Tradycyjnego Grilla Węglowego i Wędzarni

From traditional grill and smokehouse
Vom traditionellen Grill und aus der Räucherammer

- | | | | |
|--|----------|--|----------|
| 25. Stek z karczku ze smażoną cebulką
<i>Pork shoulder steak with fried onion
Schweinskammsteak mit gebratener Zwiebel</i> | 32,90 zł | 31. Pierś kurczaka z grilla
<i>Grilled chicken breast
Hühnerbrust vom Grill</i> | 32,90 zł |
| 26. Kiełbasa z wędzarni na grillu upieczona
<i>Grilled smokehouse sausage
Geräucherte Wurst vom Grill</i> | 29,90 zł | 32. Marynowany schab z kosciami z grilla węglowego
<i>Pork chop with a slice of gammon
Schweinskotelett mit einer geräucherten Landfleischscheibe</i> | 39,90 zł |
| 27. Kaszanka swojska z cebulką
<i>Home-made black pudding with onions
Landgrützwurst mit Zwiebel</i> | 27,90 zł | 33. Żeberka wędzone na kapuście z grzybami podane
<i>Smoked ribs on the bed of cabbage served with mushrooms
Geräuchertes Rippenfleisch mit Sauerkraut und Pilzen</i> | 39,90 zł |
| 28. Polędwiczki wieprzowe z grzybami
leśnymi smażonymi na czosnku i pietruszce
<i>Pork sirloin with mushrooms fried with garlic and parsley
Schweinelendenbraten mit Waldpilzen, gebraten mit
Knoblauch und Petersilie</i> | 43,90 zł | 34. Szaszłyk z polędwiczki wieprzowej owinięty
boczką z papryką, cebulką i pieczarkami
<i>Pork sirloin shashlik wrapped in bacon with pepper,
onions and champignons
Schweinelendenschaschlik mit Speck, Paprika und Champignons</i> | 43,90 zł |
| 29. Rostbef z grilla z sosem czosnkowym
<i>Grilled roast beef with garlic sauce
Roastbeef vom Grill mit Knoblauchsosse</i> | 64,90 zł | 35. Befszyk ze świeżo mielonym pieprzem
<i>Beefsteak with freshly ground pepper
Beefsteak mit frisch gemahlenem Pfeffer</i> | 74,90 zł |
| 30. Łosoś z grilla z sosem kaporowym
<i>Grilled salmon with caper sauce
Lachs vom Grill mit Kaparsosse</i> | 49,90 zł | 36. Pstrąg w całości pieczony z czosnkiem i pietruszką
<i>Baked trout with garlic and parsley
Im Ganzen gebratene Forelle mit Knoblauch und Petersilie</i> | 39,90 zł |
| 37. Jagnięcina z grilla węglowego z sosem czosnkowym i marynowanymi śliwkami.
<i>Charcoal grilled lamb with garlic sauce and plums in vinegar
Lamm vom Grill mit Knoblauch und einer Pflaume in Essig</i> | | | |

79,90 zł

Szczególnie Polecamy

Chef's recommendation / Insbesondere empfehlen wir

*Polecamy półmiski mięs z grilla wraz z dodatkami,
które możemy skomponować według Państwa życzenia.*

*We recommend the platters of grilled meats,
we can compose according to your wishes.*

*Wir empfehlen Fleischplatten vom Grill,
die wir nach Ihrem Wunsch vorbereiten können.*

Dania główne

Main courses / Hauptgerichte

Z Kuchni „Pod Fredrą”

From the „Pod Fredrą” kitchen / Aus der Küche „zum Fredro”

40. Królik po Staropolsku na czosnku i cząbrze, duszony w śmietanie <i>Traditional Polish rabbit with garlic and savory stewed in cream</i> <i>In Sahne gedämpftes Kaninchen nach altpolnischer Art mit Knoblauch und Pfefferkraut</i>	44,90 zł	44. Zrazy wołowe zawijane z boczkiem i ogórkiem w tradycyjnym sosie <i>Beef collops with bacon and cucumber served with traditional sauce</i> <i>Rindsrouladen mit Speck und Gurken in traditioneller Sosse</i>	44,90 zł
41. Kaczka pieczona w jabłkach, podawana z żurawiną <i>Roast duck with apples served with cranberries</i> <i>Gebratene Ente mit Äpfeln, serviert mit Moosbeeren</i>	44,90 zł	45. Karkówka pieczona w sosie myśliwskim według własnego przepisu <i>Pork shoulder steak roasted in hunter's sauce made under own recipe</i> <i>In Jägersosse gebratener Schweinskamm nach Hausrezept</i>	39,90 zł
42. Klasyczny Polski Schabowy <i>Traditional breaded Polish pork cutlet</i> <i>Klassisches polnisches Schweinskotelett</i>	32,90 zł	46. Golonka z Wędzarni na kapuście z grzybami <i>Pork knuckle smoked on the bed of sauerkraut and mushrooms</i> <i>Geräuchertes Eisbein mit Sauerkraut und Pilzen</i>	54,90 zł
43. Szlacheckie półgęski marynowane w ziołach i podawane z pieczonymi pomarańczami i żurawiną <i>Old Polish Goose Breast marinated in herbs, charcoal grilled and served with roasted oranges and cranberries</i> <i>Altpolnische Gänsebrust in Kräutern mariniert, Holzkohle gegrillt und serviert mit gebratenen Orangen und Preiselbeeren</i>	54,90 zł	47. Bigos z kapusty kiszonej i mięs wszelakich wedle domowej receptury <i>“Bigos” from sauerkraut and meat made under home recipe</i> <i>Gedämpftes Sauerkraut mit gekochtem Fleisch nach Hausrezept (Bigos)</i>	34,90 zł

Pierogi, Placki i Cepeliny

Pierogi, cakes, dumplings / Piroggen, Kartoffelpuffer, Zeppelne

48. Pierogi Ruskie w okrasie z boczku <i>Ravioli “ruskie” with potato and cheese stuffing with bacon</i> <i>Russische Piroggen mit Speck</i>	32,90 zł	51. Pierogi Mięsne podane ze smażoną cebulką <i>Meat ravioli served with fried onion</i> <i>Fleischpiroggen mit gebratener Zwiebel</i>	32,90 zł
49. Cepeliny z mięsem okraszone skwarkami <i>Meat “Cepeliny” dumplings with bacon cracklings</i> <i>Mit Fleisch gefüllte Zeppelne, serviert mit Speck</i>	32,90 zł	52. Pierogi z kapustą i grzybami, polane masełkiem ze zrumienioną bułką tartą <i>Ravioli stuffed with cabbage and mushrooms, served with bread crumbs and butter</i> <i>Piroggen mit Kraut und Pilzen, begossen mit Butter und geriebener Semmel</i>	32,90 zł
50. Placki ziemniaczane z grzybami duszonymi w śmietanie <i>Potato cakes with stewed mushrooms in cream</i> <i>Kartoffelpuffer mit Pilzen (gedämpft in Sahne)</i>	32,90 zł	53. Kopytką z grzybami duszonymi w śmietanie <i>Diamond shaped potato dumplings with stewed mushrooms in cream</i> <i>In Sahne gedämpfte Kartoffelklöße mit Pilzen</i>	32,90 zł
54. Talerz pierogów mieszanych ze smażoną cebulką <i>Plate of mixed ravioli with fried onion</i> <i>Teller gemischter Piroggen mit gebratener Zwiebel</i>			

41,50 zł

Sałatki

Salads / Salate

55. Cztery sałaty – ze świeżej zieleniny:

sałata strzępiasta, lodowa, rucola, roszponka, ogórek, cebulka, oliwki, sok z cytryny, oliwa

Four Lettuces curled lettuce, Iceberg lettuce, rucola, water-cress,
onions, cucumber, olives with olive oil and lemon juice dressing

Vier Salate – Salat, Eissalat, Rucola, Feldsalat, Gurken, Zwiebel, Oliven, Zitronensaft, Olivenöl

32,90 zł

56. Włoska – ze składników rodem z Italii:

sałata lodowa, rucola, pomidorki koktajlowe, mozzarella, bazylia, oliwa, świeżo mielony pieprz

Italian salad – prepared from ingredients originated from Italy:

iceberg lettuce, arugula, cocktail tomatoes, mozzarella, basil, olive oil, freshly ground pepper

Italienischer Salat – Eissalat, Rucola, kleine Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, frisch gemahlener Pfeffer

37,90 zł

57. Kolonialna – z produktów kupowanych w sklepach kolonialnych:

sałata, pomidor, pomarańcza, daktyle, czarna oliwka, tuńczyk, anchois, jajko, cebula, sos jogurtowy

Colonial salad – Lettuce, tomato, orange, dates, black olives, tuna, anchovies, egg, onion, yogurt sauce

Kolonialsalat – Salat, Tomaten, Orangen, Datteln, schwarze Oliven, Anchois, Ei, Zwiebel, Joghurtsosse.

39,90 zł

58. "Pod Fredrą" – z naszych domowych specjałów:

sałata lodowa, sałata strzępiasta, kurczak, oscypek, masłak, ogórki, pomidory, oliwa, świeżo mielony pieprz

Pod Fredrą salad – iceberg lettuce, curled lettuce, chicken, cucumber, tomato, onion,

"Oscypek" salted smoked sheep milk cheese, slippery Jack mushrooms, olive oil and freshly ground pepper dressing

Salat "zum Fredro" – Salat, Eissalat, Hähnchen, Schafkäse "Oscypek", Steinpilz, Gurke, Tomaten,

Olivenöl, frisch gemahlener Pfeffer

42,90 zł

Nasze Polskie Surówki

Our Polish salads / Unsere polnischen Rohkostsalate

59. Sałatka z pomidorów i cebulki

8,90 zł

Tomato salad with onions

Tomatensalat mit Zwiebel

60. Mizeria ze śmietaną

12,00 zł

Sliced cucumber salad with cream

Gurkensalat in Sahne

61. Surówka z kapusty modrej

8,90 zł

Red cabbage salad

Blaukrautrohkost

62. Surówka z kapusty kiszonej z kminkiem

8,90 zł

Sauerkraut with caraway seeds salad

Sauerkrautrohkost mit Kümmel

63. Sałatka z ogórków zielonych

8,90 zł

Green cucumber salad

Gurkensalat (aus frischen Gurken)

64. Marchew z pomarańczami, miodem i cytryną

8,90 zł

Carrots with oranges, honey and lemon

Möhrensalat mit Orangen, Honig und Zitrone

65. Talerz różnych surówek

Plate of different salads

Rohkostteller

12,90 zł

Dodatki do Mięs i Ryb

Side dishes for meat and fish/ Zutaten zum Fleisch und Fisch

66. Smażone kopytka Fried diamond-shaped potato dumplings Gebratene Kartoffelklöße	8,90 zł	73. Smażone kłuski kładzione /posypane oscypkiem/ Fried egg noodles sprinkled with "Oscypek" salted sheep milk cheese Traditionelle polnische Bratkłöße mit geriebenem Schafkäse	12,50 zł
67. Ziemniaki z patelni z boczkiem Fried potatoes with bacon Gebratene Kartoffeln mit Speck	8,90 zł	74. Kasza gryczana ze skwarkami Buckwheat with bacon cracklings Buchweizengrütze mit Speck	8,90 zł
68. Ziemniaki z grilla z przyprawami Grilled potatoes with spices Gewürzte Kartoffeln vom Grill	8,90 zł	75. Szpinak zapiekany z czosnkiem Baked spinach with garlic Mit Knoblauch gebackener Spinat	16,90 zł
69. Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem Boiled potatoes with butter and dill Gekochte Kartoffeln mit Butter und Dill	8,90 zł	76. Fasolka szparagowa na masle i bułce tartej French beans with butter and breadcrumbs Spargelbohnen mit Butter und geriebener Semmel	14,90 zł
70. Kapusta duszona z grzybami Stewed cabbage with mushrooms Gedämpfte Sauerkraut mit Pilzen	14,90 zł	77. Grzyby leśne na cebulce duszone w śmietanie Wild mushrooms in cream braised with onions Waldpilze mit Zwiebel, gedämpft in Sahne	21,90 zł
71. Masło, smalec domowy Butter, Home-made grease Butter, Schmalz nach Hausrezeptur	1 por. 5,00 zł	78. Smażone grzyby z czosnkiem i pietruszką Fried mushrooms with garlic and parsley Gebratene Pilze mit Knoblauch und Petersilie	21,90 zł
72. Pieczywo / bread / Brot	4,20 zł	79. Musztarda, chrzan, ćwikła, sos czosnkowy Mustard, horse – radish, red beetroot, garlic sauc Senf, Meerrettich, rote Rüben, Knoblauchsosse	1 por. 4,00 zł

Desery










Desserts / Nachspeisen

80. Andrut czekoladowo-orzechowy babci Stefci Grandma's Stefcia waffel with chocolate and walnuts Waffel der Grossmutter Steffi mit Schokolade und Walnus	18,00 zł	84. Naleśnik z orzechami włoskimi polany gorącą czekoladą Pancake with nuts and hot chocolate Eierkuchen mit Nüssen in heisser Schokolade	22,90 zł
81. Śmietankowy deser z sosem malinowym. Polish Marsh-Mallow with raspberries Vogelmilch mit Himbeeren	18,00 zł	85. Świeże truskawki z koglem moglem i bitą śmietaną Fresh strawberries with whipped cream and "kogel mogel" Erdbeeren mit Zuckerei und Schlagsahne	22,90 zł
82. Szarlotka na ciepło z wanilią i cynamonem Apple Pie with vanilla and cinnamon served hot Warmer Apfelkuchen mit Vanille und Zimt	18,00 zł	86. Sernik Galicyjski na ciepło z czekoladą Galician cheesecake served hot with chocolate Galizischer warmer Käsekuchen mit Schokolade	18,00 zł
83. Puchar Lodów owocowych Fruit Ice Cream Sundae Obsteisbecher	28,00 zł	87. Puchar Lodów czekoladowych Chocolate Ice Cream Sundae Schokoladeneisbecher	28,00 zł
88. Puchar lodowy "Pod Fredrą" „Pod Fredrą” Ice Cream Sundae Eisbecher „zum Fredro”			
		32,00 zł	

Trunki

Drinks / Getränke

Napoje Zimne Cold Drinks / Rafrâichissement

	200 ml	8,50 zł	Sok, Cappy pomarańczowy, jabłkowy,	200 ml	8,50 zł
	200 ml	8,50 zł	porzeczkowy, grejpfrutowy, pomidorowy		
	200 ml	8,50 zł	Juice: orange, apple, black currant, grapefruit, tomato,		
	200 ml	8,50 zł	Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft,		
	200 ml	8,50 zł	Grapefruitsaft, Tomatensaft,		
	200 ml	8,50 zł	Świeży sok z owoców cytrusowych	200 ml	14,90 zł
			Fresh juice from the citrus fruits		
	250 ml	14,90 zł	Frische Zitrusfruchtsaft		
	200 ml	8,50 zł	Wody mineralne / mineral water / Mineralwasser		
Kwas chlebowy Bread drink Sauerteig	500 ml	14,90 zł	Kropła Beskidu™ 	330 ml	8,50 zł
			Perrier	330 ml	14,00 zł
			AquaPanna, SanPellegrino	250 ml	14,00 zł
			Kropła Beskidu™	1000 ml	24,90 zł



Napoje Gorące Hot Drinks / Warme Getränke

Kawa z exp. Coffee Kaffee	100/6 g	9,90 zł	Kawa Macchiato Macchiato coffee Kaffee Macchiato	100/6 g	12,90 zł
Kawa espresso Espresso coffee Espressokaffee	50/6 g	9,90 zł	Syropy do kawy (orzechowy, waniliowy, kokosowy) Coffee syrups (nut, vanilla, coconut) Kaffesirup (nuss, vanille, kokosnuss)	30 g	4,00 zł
Kawa mrożona Ice coffee Eiskaffee	100/6 g	12,90 zł	Czekolada na gorąco Hot chocolate Heißschokolade	150/20g	12,90 zł
Cafe latte Coffee latte Kaffee Latte	150/6 g	12,90 zł	Mleko na gorąco Milk Milch	30 g	4,00 zł
Kawa cappuccino Coffee Kaffee Cappuccino	150/6 g	12,90 zł	Herbata z konfiturą z płatków róży Tea with jam of roses Tee mit Konfitüren aus Rosablättern	200/30 g	12,90 zł
Kawa parzona Turkish coffee Türkischkaffee	100/6 g	9,90 zł	Herbata ekspresowa o różnych smakach Flavoured tea (various types) Früchtetea	200/30 g	9,90 zł

Trunki

Drinks / Getränke







Piwa z Beczki Draft beer / Fassbier

Książęce Złote Pszeniczne  0,3 l	9,90 zł	Książęce Złote Pszeniczne  0,5 l	15,90 zł
Tyskie Gronie	0,3 l 9,90 zł	Tyskie Gronie	0,6 l 16,99 zł

Podawane w ceramicznym kufli / Served in a ceramic mug

TYSKIE

Piwa Butelkowe / Bottled beer / Flaschenbiere

Lech Premium  0,33 l	9,90 zł	Książęce Lager  0,50 l	15,90 zł
Lech Free  0,33 l	9,90 zł	Książęce Łagodne  0,50 l	15,90 zł
Tyskie Klasyczne  0,5 l	15,90 zł	Pilsner Urquell  0,33 l	14,90 zł

Dodatki do Piwa / Beer extras / Zutaten Miód naturalny / Honey / Honig 3,00 zł Sok malinowy / Raspberry juice / Himbeersaft 3,00 zł

Szczególnie polecamy Cydr Lubelski 0,33 l 12,50 zł



Regionalne Wódki z Wrocławia Regional wrocław vodka / Regional wrocław schnaps



Wratislavia (biała)	40ml	10,90 zł	Herbowa (ziołowa)	40ml	10,90 zł
---------------------	------	----------	-------------------	------	----------

Wódki Polskie Polish Vodka / Polisher Schnaps

Wyborowa	40 ml	10,90 zł	Krakus "konik"	40 ml	10,90 zł
Luksusowa	40 ml	10,90 zł	Krakus Exclusive	40 ml	12,50 zł
Wiśniówka	40 ml	10,90 zł	Gorzalka Siwucha	40 ml	12,50 zł
Krupnik	40 ml	10,90 zł	Orkisz – z prapszenicy	40 ml	12,50 zł
Żubrówka	40 ml	10,90 zł	Baczewski	40 ml	13,50 zł
Gorzka żołądkowa	40 ml	10,90 zł	Baczewski Piolunówka	40 ml	15,90 zł
Extra Żytinia'' z kłosem''	40 ml	10,90 zł	Śliwowica Paschalna 70°	40 ml	15,90 zł
Kosher	40 ml	10,90 zł	Belvedere	40 ml	15,90 zł
			Chopin Potato Vodka	40 ml	15,90 zł

Wódki 40 ml Vodka 40 ml / Schnaps 40 ml

Smirnoff	12,50 zł	Tequila Casco Viejo Silver/Gold	15,90 zł
Absolut Blue	12,50 zł	Calvados	19,50 zł
Absolut Kurant	12,50 zł	Grappa	30,00 zł
Absolut Citron	12,50 zł	Uzo	15,90 zł
Finlandia	12,50 zł		

Trunki

Drinks / Getränke

Whisky

<i>Johnnie Walker Red</i>	50 ml 15,90 zł	<i>Johnnie Walker Black</i>	50 ml 22,00 zł
<i>Ballantines</i>	50 ml 15,90 zł	<i>Jack Daniel's</i>	50 ml 19,60 zł
<i>Chivas Regal</i>	50 ml 19,00 zł	<i>Jameson</i>	50 ml 15,90 zł
<i>Ballantine's Gold Seal</i>	50 ml 22,00 zł		

Koniaki / Congac

<i>Hennessy V.S.</i>	25 ml 18,50 zł	<i>Hennessy X.O.</i>	25 ml 38,50 zł
<i>Hennessy FINE</i>	25 ml 23,50 zł		

Brandy

<i>Metaxa***</i>	25 ml 7,50 zł	<i>Napoleon Laine</i>	25 ml 7,50 zł
------------------	---------------	-----------------------	---------------

Giny / Gin

<i>Gordon's</i>	25 ml 7,50 zł	<i>Lubuski</i>	25 ml 6,50 zł
-----------------	---------------	----------------	---------------

Rumy / Rum

<i>Bacardi</i>	25 ml 7,50 zł	<i>Captain Morgan</i>	25 ml 7,50 zł
----------------	---------------	-----------------------	---------------

Aperityfy / Apertives

<i>Campari</i>	50 ml 14,50 zł	<i>Martini Rosso</i>	100 ml 14,50 zł
<i>Martini Bianco</i>	100 ml 14,50 zł	<i>Martini Dry</i>	100 ml 14,50 zł

Likiery i Kremy / Liqueur

<i>Kahlua</i>	25 ml 7,50 zł	<i>Blue Curacao</i>	25 ml 7,50 zł
<i>Cointreau</i>	25 ml 7,50 zł	<i>Jägermeister</i>	40 ml 15,90 zł
<i>Bailey's</i>	25 ml 7,50 zł	<i>Sambuca Molinari</i>	40 ml 15,90 zł
<i>Archers's</i>	25 ml 7,50 zł	<i>Triple sec</i>	20 ml 7,50 zł
<i>Amaretto</i>	25 ml 7,50 zł	<i>Creme de Banane</i>	20 ml 7,50 zł
<i>Malibu</i>	25 ml 7,50 zł	<i>Creme de Peche</i>	20 ml 7,50 zł
<i>Advocaat</i>	25 ml 7,50 zł		

Trunki

Drinks / Getränke

Coctails Alkoholowe z Lodami Alcohol Cocktail with Ice-Creams / Alkoholcoctails mit Eis

„Słodki morderca Pań lody, mleko, likier kawowy Ice-cream, milk, coffee liqueur Eis, Milch, Kakaolikör	25,90 zł	„Bałwanek” lody, amaretto, bita śmietana, migdały Ice-cream, amaretto, whipped cream, almonds Eis, Amaretto, Schlagsahne, Mandeln	25,90 zł
Jagodowy lody, adwokat, sok z czarnej porzeczki Ice-cream, advocaat, black currant juice Eis, Advocat, Johannisbeersaft	25,90 zł	„Ta joj” lody, tonik, gin Ice-cream, tonic, gin Eis, Tonic, Gin	25,90 zł
190. „Jabłuszko Łyczakowskie” lody, sok jabłkowy, Żubrówka Ice-cream, apple juice, Żubrówka Eis, Apfelsaft, Żubrówka-Wodka			
25,90 zł			

Drinki Drinks / Drinks

„Wściekły Pies” wódka, sok malinowy, tabasco Vodka, raspberry juice, tabasco Wodka, Himbeersaft, Tabasco	14,90 zł	„Tylko we Lwowie” Gin Lubuski, Johnnie Walker Red, wódka Lubuski Gin, Johnnie Walker Red, vodka Lubuski-Gin, Johnnie Walker Red, Wodka	22,90 zł
„Tylki zysku co w pysku” sok z czarnej porzeczki, sok pomarańczowy, wódka Black currant juice, orange juice, vodka Johannisbeersaft, Orangensaft, Wodka	19,90 zł	„Cyk Walenty” sok (pomarańczowy, grejfrutowy, jabłkowy lub czarna porzeczka), wódka Juice (orange, grapefruit, apple, or black currant), vodka Saft (Orangen, Grapefruit, Apfel oder Johannisbeersaft), Wodka	19,90 zł
„Mańka Pyszcz” Amaretto, Campari, wódka Amaretto, Campari, vodka Amaretto, Campari, Wodka	22,90 zł	„Biały Batiar” wódka, Kahlua, bita śmietana Vodka, Kahlua, whipped cream Wodka, Kahlua, Schlagsahne	22,90 zł
„Czarny Batiar” wódka, Kahlua Vodka, Kahlua Wodka, Kahlua	14,90 zł	„Czerwony Batiar” wódka, likier wiśniowy Vodka, cherry liqueur Wodka, Sauerkirschlikör	25,90 zł
„Felek” Bacardi, Coca-Cola Bacardi, Coca-Cola Bacardi, Coca-Cola	25,90 zł	„Śnieżna Hanka” Malibu, mleczko Malibu, milk Malibu, Milch	19,90 zł
„Margarita” Tequila Blanco, Cointreau, sok cytrynowy Tequila Blanco, Cointreau, lemon juice Tequila Blanco, Cointreau, Zitronensaft	25,90 zł	„Panna Agnieszka” Malibu, Archer's, Bacardi, sok pomarańczowy, sok cytrynowy Malibu, Archer's, Bacardi, orange juice, lemon juice Malibu, Archer's, Bacardi, Orangensaft, Zitronensaft	25,90 zł
„Gordons & Tonik” Gin Gordon's, tonik, cytryna Gin Gordon's, tonic, lemon Gin Gordon's, Tonic, Zitrone	25,90 zł	„Janek & Cola” Johnnie Walker Red, Coca-Cola Johnnie Walker Red, Coca-Cola Johnnie Walker Red, Coca-Cola	25,90 zł
„Złota Mańka” Gin Lubuski, Advocat, Cointreau, sok pomarańczowy, woda gazowana Lubuski Gin, Advocaat, Cointreau, orange juice, sparkling water Lubuski-Gin, Advocat, Cointreau, Orangensaft, gegastes Wasser	25,90 zł	„Łzy Softysa” Malibu, Martini Dry, sok grejfrutowy, syrop bananowy, Blue Curaçao Malibu, Martini Dry, grapefruit juice, banana syrup, Blue Curaçao Malibu, Martini Dry, Grapefruitsaft, Bananendicksaft, Blue Curaçao	25,90 zł