

Restauracja Bielany



NAPOJE

BEVERAGES, GETRÄNKE

<i>Herbata (Tea, Tee)</i>	5 zł
<i>Kawa (Coffee, Kaffee)</i>	7 zł
<i>Kawa Espresso (Coffee Espresso)</i>	7 zł
<i>Kawa Latte (Coffee Latte, Kaffee Latte/Milchkaffee)</i>	9 zł
<i>Cappuccino</i>	7 zł
<i>Kawa mrożona (Ice coffe, Eiskaffee)</i>	11 zł
<i>Sok (Juice, Saft) 0,2 l</i>	5 zł
<i>Pepsi, Tonic, 7-up, Mirinda, Coca-cola, 0,2 l</i>	5 zł
<i>Redbull</i>	8 zł
<i>Woda mineralna: Staropolanka (Mineral water, Mineralwasser) 0,33 l</i>	5 zł
<i>Świeży sok z owoców cytrusowych (Fresh juice the citrus fruits, Frisch gepressten Orangensaft) 0,2 l</i>	12 zł

PIWO

BEER, BIER

<i>Tyskie beczkowe 0,5 l</i>	6 zł
<i>Tyskie beczkowe 0,3 l</i>	5 zł
<i>Żywiec piwo beczkowe 0.5 l</i>	7 zł
<i>Żywiec piwo beczkowe 0.3 l</i>	6 zł
<i>Lech butelkowe 0,3 l</i>	6 zł
<i>Lech butelkowe (piwo bezalkoholowe) 0,3 l</i>	6 zł
<i>Pilsner Urquell butelkowe 0,3 l</i>	8 zł
<i>Tyskie butelkowe 0,5l</i>	7 zł
<i>Książęce pszeniczne 0,5l</i>	7 zł
<i>Książęce czerwony lager 0,5l</i>	7 zł
<i>Książęce ciemne łagodne 0,5l</i>	7 zł

PRZEKĄSKI ZIMNE
COLD STARTERS, KALTE
VORSPEISEN

*Carpaccio z aromatycznej polędwicy wołowej obsypane kaparami,
marynowanymi kurkami i wiórkami parmezanu* 36 zł
Aromatic loin beef carpaccio covered with capers, pickled chanterelle and parmesan shavings
Rindfleisch Carpaccio mit Kapern, marinierten Pilzen und Parmesan

*Tatar tradycyjny z polędwicy wołowej z warzywami z marynaty
żółtkiem jaja i tłuczonym pieprzem* 31 zł
Traditional steak tartar with pickled vegetables, egg yolk and pepper
Traditional Tatar mit mariniertem Gemüse, Eigelb und zertrümmerten Pfeffer

*Marynowany śledzik w oleju lnianym w piórkach cebuli przekładany
pieczywem razowca* 15 zł
Pickled herring in linseed oil with onion and whole-wheat bread
Eingelegte Heringe in Leinöl dekoriert mit Zwiebeln und Schwarzbrot

*Tatar z łososia z kaparami i świeżym zielonym ogórkiem
podany z emulsją cytrynowo-balsamiczną* 21 zł
Salmon tartar with capers and fresh green cucumber served with balsamic lemon gravy
Tatar vom Lachs mit Kapern und frischen Gurken, serviert mit Balsamic Zitronensaft

PRZEKĄSKI GORĄCE
HOT STARTERS, WARME
VORSPEISEN

*Grillowane krewetki tygrysie w sosie maślano winnym obficie posypane
zieloną pietruszką, ostrym chili i sosem z dojrzałych pomidorów* 46 zł
Grilled tiger prawns with butter sauce, sprinkled generously parsley leaves and spicy chili
Gegrillte Garnelen mit Butter und Wein Sauce, bestreut mit Petersilie und wurzigen Chili

Ozorki wieprzowe gotowane w sosie beszamelowo -chrzanowym 25 zł
Tongue with horseradish sauce
Gekochte Schweinezungen in einer Meerrettich-Béchamel Sauce

*Grillowane wątróbki drobiowe z kawałkami wędzonki z sosem wiśniowym
i cząstkami pieczonego jabłka* 23 zł
Grilled chicken livers with chunks of smoked bacon with sour cherry sauce and pieces of baked apple
Gegrillte Hühnerleber mit etwas Rauchfleisch mit Sauerkirschsauce und Bratapfelscheiben

SALATKI

SALADS, SALATE

Ulubiona Sałatka Zeusa

Składniki: Pomidory , ogórek, sałata, papryka, cebula, ser Feta, oliwki, sos vinaigrette. 25 zł

Zeus's favourite salad

Tomatoes, cucumber, lettuce, red pepper, onion, feta cheese, olives, vinaigrette

Zeus Lieblingsalat - Griechische Lieblingsalat von Zeus

Tomaten, Gurken, Kopfsalat, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse, Oliven, Vinaigrette

Salatka Cezar z kurczakiem

Składniki: Kurczak grillowany, grzanki, ser parmigiano , sałata, czosnek,

pomidorki coctailowe, anchois, dressing jogurtowo-ziolowy

25zł

Cezar salad with chicken

Grilled chicken, toasts, parmigiano, lettuce, anchois , garlic, tomatoes, yoghurt and herb dressing

Caesar Salat mit Hähnchen

Gegrilltes Hähnchen, Croutons, Parmesankäse, Salat, Tomate, Gurken, Anchois, Joghurt-Kräuter-Dressing

Salatka z warzywami z ogrodu i grillowaną polędwicą wołową polane sosem vinaigrette.

28 zł

Składniki: Polędwica, sałata, papryka, pomidor, ogórek, cebula, sos

Grilled sirloin, salad with a vinaigrette sauce

Valerianella lettuce, tomato, cucumber, onion, sauce vinaigrette

Salat mit Gemüse aus dem Garten und gegrilltes Rinderfilet mit Vinaigrette

Rinderfilet, Paprika, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Sauce

ZUPY

SOUPS, SUPPEN

Złocisty rosół z kołdunami

16 zł

Chicken meat broth with julienne vegetables and dumplings

Hühnersuppe mit Knödel

Bulion z makaronem i warzywami julienne

12 zł

Chicken meat broth with julienne vegetables and noodles

Bouillon mit Nudeln und Gemüse Julienne

Barszcz czerwony z kołdunami

16 zł

Beetroot soup with dumplings

Rote- Bete – Suppe mit Knodel

Staropolskie flaczki wołowe z parmezanem

16 zł

Old-Polish Tripe soup with parmesan cheese

Traditionelle polnische Rindfleisch Kutteln mit Parmesan

Żurek staropolski z jajkiem

12 zł

Old Polish sour rye soup with egg

Zurek-Suppe mit Ei

Zupa gulaszowa 18 zł
Goulash soup
Gulaschsuppe

Zupa dyniowa z prażonymi pestkami dyni 14 zł
Pumpkin soup
Kürbissuppe

RYBY ***FISH DISHES, FISHE***

*Filet z łososia norweskiego gotowany na parze z fasolką ,
ziemniakami z wody z koprem* 39 zł
*Norwegian salmon fillet boiled on the steam served on the pedestal with beans and potatoes
from water with dill*
Norweger Lachsfilet gedünstet und Kartoffeln mit Bohne aus dem Wasser mit Dill

*Halibut w chrupiącej parmezanowej panierce z fasolką ,
sosem carbonara i prażonymi pestkami słonecznika* 55 zł
*Roasted halibut in crispy parmesan breadcrumbs with beans and carbonara sauce with roasted
sunflower seeds*
Paniert mit Parmesan Heilbutt mit Bohne und Carbonara-Sauce mit gerösteten Sonnenblumenkernen

*Dorsz smażony w jajku i ziołach prowansalskich w sosie z dojrzałych
pomidorów z makaronem tagliatelle i gotowanymi warzywami* 34 zł
Cod fried in provencal herbs with ripe tomato sauce with tagliatelle pasta and boiled vegetables
Kabeljau gebraten in Ei und Kräutern der Provence in einer Sauce aus gekochte gemuse

*Śledź z cebulką i jabłkiem w śmietanie słodko kwaśnej z tłuczonymi
gotowanymi ziemniaczkami z koprem* 21 zł
Herring with onion and apple in a sweet sour cream and boiled potatoes with dill
Folgen Sie mit Zwiebeln und Äpfeln in süß-saurer Sahnesauce mit Kartoffelpüree mit Dill

DANIA GŁÓWNE ***MAIN DISHES, HAUPTGERICHTE***

*Befsztyk z polędwicy wołowej z ostrym sosem pieprzowym, fasolką
i czosnkiem z grilla oraz z częstkami pieczonych ziemniaków* 75zł
Beef steak with spicy pepper sauce, grilled vegetables, beans, with parts of roasted potatoes
*Rindfleisch Beefsteak mit pikanter Pfeffersauce und Bohne, Knoblauch mit Stücken von
Bratkartoffeln*

<i>Zraz wołowy zawijany w sosie własnym z kaszą gryczaną i buraczkami zasmażanymi</i>	<i>30 zł</i>
<i>Beefroulade, buckwheat and browned beets</i> <i>Rinderroulade in eigenem Sauce mit Buchweizen und gerösteten Rüben</i>	
<i>Polędwiczka wieprzowa w boczku z sosem kurkowym w śmietanie podana z kluskami śląskimi i bukietem surówek</i>	<i>38 zł</i>
<i>Pork loin filled in bacon with cream souce served with silesian dumplings and salad bouquet</i> <i>Schweinefilet im Speckmantel mit Pilzsauce mit Sahne serviert mit Kartoffelknödel und Salat</i>	
<i>Tradycyjny kotlet schabowy podany na zasmażanej kapuście z ziemniakami z wody</i>	<i>27 zł</i>
<i>Pork chop served on young white cabbage in cream with potatoes</i> <i>Kotelett mit Kartoffeln in einer Creme auf jungen Weißkohl gegeben</i>	
<i>Pieczona pierś z kaczki z buraczkami, kluskami śląskimi i sosem</i>	<i>39 zł</i>
<i>Roasted duck breast with beets and noodles</i> <i>Gebratene Entenbrust mit Ruben und Knodel</i>	
<i>Filet drobiowy panierowany w migdałach z ziemniakami i bukietem surówek</i>	<i>28 zł</i>
<i>Chicken breast coated with almond flakes, served with crispy potato balls and vegetables salad</i> <i>Paniertes Hähnchenfilet mit Mandeln mit Kartoffelbällchen und Salat</i>	
<i>Kurczak nadziewany wędzoną mozarellą i szynką ułożony na szpinaku podany z frytkami i cebulkami w sosie beszamelowym</i>	<i>32 zł</i>
<i>Chicken stuffed with mozzarella and ham on spinach with chips and onions in a white sauce</i> <i>Huhn gefüllt mit Mozzarella und Schinken auf Blattspinat platziert serviert mit Pommes Frites und Zwiebeln in Bechamelsauce</i>	
<i>Kotlet de Volaille z ziemniakami puree i marchewką z groszkiem</i>	<i>27 zł</i>
<i>Cutlet de Volaille served with potatoes puree and carrot with peas</i> <i>De volaille mit Kartoffelpüree, Möhren mit Erbsen</i>	

DANIA JARSKIE

VEGETARIAN DISHES, VEGETARISCHE GERICHTE

<i>Delikatne naleśniki z puszystym serem kremowym, podane na sosie owocowym</i>	<i>17 zł</i>
<i>Pancakes filled with curd cheese and fruit purée</i> <i>Flauschige Pfannkuchen mit Frischkäse, serviert auf Fruchtsauce</i>	
<i>Cannelloni warzywne na sosie ze świeżych pomidorów z nutką bazylii</i>	<i>19 zł</i>
<i>Vegetable cannelloni with fresh tomatoes and a basil sauce</i> <i>Cannelloni von Gemüse mit frischen Tomatensauce und Basilikum</i>	

DESERY – DESSERTS

Lody mieszane oblane sosem owocowym podane z bitą śmietaną i kawałkami owoców 15 zł

Mixed ice cream coated with fruit sauce, served with whipped cream and pieces of fresh fruits
Gemischtes Eis mit Früchten Soße, serviert mit Schlagsahne und Fruchtstückchen

Szarlotka – delikatne kruche ciasto przełożone smażonymi jabłkami i udekorowane bitą śmietaną oraz sosem karmelowym 9 zł

Apple pie with whipped cream and caramel sauce.
Apfelkuchen dekoriert mit Schlagsahne und Karamellsauce

Sernik na kruchym spodzie z sosem owocowym i bitą śmietaną 9 zł

Cheese cake with whipped cream and fruit puree.
Käsekuchen mit Früchten Sauce und Sahne

ALKOHOLE - ALCOHOLS

Specjały polskie

40ml Golden Rose 19zł

Wódki Czyste

40ml Wyborowa 6zł

40ml Luksusowa 6zł

40ml Finlandia 7zł

40ml Absolut Elyx 16zł

40ml Absolut 7zł

Wódki Gatunkowe

40ml Żołądkowa Gorzka Tradycyjna 6zł

40ml Żubrówka 6zł

40ml Slivovitz Paschalna 12zł

Whisky

40ml Johnnie Walker Red Label 12zł

40ml Johnnie Walker Black Label 16zł

40ml Jack Daniels 16zł

40ml Jameson 12zł

40ml Ballantines 12zł

40ml Chivas Regal 12 Yo 16zł

40ml Woodford Reserve 20zł

Brandy/Cognac

40ml Metaxa*****

15zł

40ml Hennessy

26zł

Likiery/Liqueur

40ml Becherovka

7zł

40ml Jagermeister

10zł

Giny/Tequila

40ml Gin Lubuski

8zł

40ml Gordons Gin

10zł

40ml Tequila Olmeca Blanco

10zł

40ml Tequila Olmeca Gold

10zł

Aperityfy

80ml Campari

13zł

Rumy

40ml Bacardi White

10zł

40ml Bacardi Black

10zł

40ml Captain Morgan

10zł

Wermuthy

100ml Martini Extra Dry

8zł

100ml Martini Rosso

8zł

100ml Martini Bianco

8zł

WINA BIAŁE

White Wines

Antares Sauvignon Blanc

75 cl 55,-

Chile|Central Valley|Santa Carolina

Zdecydowane, aromatyczne, z nutami agrestu, kiwi, cytrusów i kwiatów, bardzo orzeźwiający oraz intensywny.

Malvasia Del Salento V5

75 cl 85,-

Włochy|Puglia|Varvaglione

Bogate intensywnością aromatu i wibrujące nutami wanilii wino. Odnajdujemy w nim owoce tropikalne połączone z miodem i wanilią, natomiast w ustach uderzającą świeżość i równowagę. Dobrze zbudowane, harmonijne i trwałe, wytrawne, ale niezwykle przyjemne w picie i delikatne jednocześnie.

Chablis Vaudon

75 cl 135,-

Francja|Bourgogne|Joseph Drouhin

Lagodne aromaty białych kwiatów, soczystych jabłek, w smaku krystaliczne, kredowe, z orzeźwiająjącym zakończeniem

WINO DOMOWE

House Wines

Santa Carolina Premio

15cl 6,-

Central Valley/Santa Carolina/Chile

WINA CZERWONE

Red Wines

Antares Carmenère

75 cl 55,-

Chile|Central Valley|Santa Carolina

Głęboki rubin w barwie, ciekawy zapach z dominującymi czarnymi owocami i przyprawami korzennymi, w ustach pełne i trwałe, z łagodnymi taninami

Viña Bujanda Tempranillo

75 cl 85,-

Hiszpania|Rioja|Martinez Bujanda

Dominujące aromaty borówek i malin przykrywają akcenty porzeczek i toffi, w ustach miękkie, atrakcyjne, o długim zakończeniu.

Primitivo Del Salento V2

75 cl 85,-

Włochy|Puglia|Varvaglione

Połyskująca rubinowo-czerwona barwa, nos intensywny, bogaty w aromat ciemnych wiśni, roślin śródziemnomorskich i świeżych czerwonych kwiatów. Dyskretne ciało i przyjemna świeża kwasowość. Łatwe w picciu, ale przy tym wyraziste, odpowiednio zbalansowane, z długim owocowym finałem.

WINO DOMOWE

House Wines

Santa Carolina Premio

15cl 6,-

Central Valley/Santa Carolina/Chile

