

*MENU*  
*RESTAURACJI*  
*HOTELU UNIBUS\*\*\**

*Zapraszamy od godz. 12<sup>00</sup> - 22<sup>00</sup>*

*Open from 12<sup>00</sup> - 22<sup>00</sup>*

*Wir laden Sie von 12<sup>00</sup> - 22<sup>00</sup>*

*Zamówienia realizowane są do godz. 21<sup>30</sup>*

*Last order will be taken till 21<sup>30</sup>*

*Die letzte Bestellung bis 21<sup>30</sup>*

*Czas oczekiwania na zamówienie do 30 minut*

*Preparation time about 30 min*

*Zubereitungszeit ca. 30 min*

## *Dania regionalne*

### *Regional dishes*

### *Regionalgerichte*

|   |      |       |
|---|------|-------|
| <i>Placki ziemniaczane z sosem czosnkowym</i><br><b>Potato pancakes with dill garlic sauce</b><br>Kartoffelpuffer mit Knoblauchsoße   | 300g | 11 zł |
| <i>Placek Małgorzaty z wieprzowo – jagnięcym nadzieniem i gęstą śmietaną</i><br><b>Margaret's potato pancake with pork and lamb stuffing with sour cream</b><br>Małgorzatas Kartoffelpuffer mit Schwein - und Lammfleisch Füllung mit sahn serviert                                       | 480g | 22 zł |
| <i>Podlaskie kartacze z domową okrasą</i><br><b>Meat stuffed potato dumplings</b><br>Kartätsche – Kartoffelklöße mit Fleischfüllung-gekocht   | 300g | 14 zł |
| <i>Domowe pierogi (z kapustą i grzybami, z mięsem, ruskim, z serem, ze szpinakiem)</i><br><b>Dumplings (stuffing's: cabbage and mushroom stuffing, meat, white cheese and potatoes , sweet cheese, spinach)</b><br>Pirogen mit (Sauerkrauts u. Pilzen, Fleisch, Russische, Quark, Spinat) | 250g | 11 zł |
| <i>Kiszka ziemniaczana z ogórkiem kiszonym</i><br><b>Potato pudding with pickles</b><br>Kartoffeln Wurst mi Ofen gebacken mit saurer Gurke serviert   | 400g | 17 zł |
| <i>Patelnia staropolska z karkówką, boczkiem i pieczarkami</i><br><b>Pork neck bacon and champignons old polish style pan</b><br>„Alterpolnischepfannë“ mit Schweinekamm, Speck und Champignon  | 300g | 18 zł |
| <i>Kaszanka z cebulką w misie chlebowej</i><br><b>Black sausage with onion</b><br>Blutwurst mit zwiebeln in Schüssel Brot   | 200g | 20 zł |

*Przekąski*  
*Snacks/ Imbisse*

|   |        |       |
|---|--------|-------|
| <i>Befsztuk tatarski z żółtkiem</i><br><b>Steak tartare with raw egg</b><br>Tatarbeefsteak mit dem Eigelb                           | 100g   | 11 zł |
| <i>Jajko w majonezie z szczypiorkiem</i><br><b>Egg with mayonnaise</b><br>Ei in Mayonnaise  | 2 szt. | 7 zł  |
| <i>Śledź w oleju lub śmietanie</i><br><b>Herring in oil or with sour cream</b><br>Hering in Öl oder Sahne                           | 100g   | 7 zł  |
| <i>Pajda chleba z domowym smalcem</i><br><b>Slice of bread with lard</b><br>Brotscheibe mit Schmalz                                 | 2 szt. | 5 zł  |
| <i>Śliwki w boczku z sosem czosnkowym</i><br><b>Plums wrapped in bacon with garlic sauce</b><br>Pflaumen in Speck mit Knoblauchsoße | 300g   | 11zł  |
| <i>Pieczeń z karkówki z sosem tatarskim</i><br><b>Roast pork with tartar sauce</b><br>Schweinekamm mit Soße Tatar                   | 150g   | 8 zł  |

*Zupy*  
*Soup/Suppen*

|  |        |      |
|--|--------|------|
| <i>Zupa dnia (informacja u kelnera)</i><br><b>Soup of the day (please ask your waiter)</b><br>Suppen des Tages (kontakt Kellner)                                     | 250 ml | 5 zł |
| <i>Barszcz czerwony z pasztecikiem</i><br><b>Beetroot soup with meet pastry</b><br>Rote Rübensuppe – Brühe mit Pastetchen  | 250 ml | 8 zł |
| <i>Żur na zakwasie chlebowym z jajkiem i wędzonką</i><br><b>Sour soup with egg and sausage</b><br>Sour Sauerteigbrot mit Ei und Speck                                | 250 ml | 9 zł |
| <i>Flaczki podlaskie</i><br><b>Beet tripe</b><br>Kuttelfleckensuppe  | 250 ml | 9 zł |
| <i>Rosół z kóldunami wieprzowo-jagnięcymi</i><br><b>Chicken soup with pork and lamb stuffed dumplings</b><br>Fleischbrühe mit Klößen Schwein und Lammfleisch gefüllt | 250 ml | 9 zł |

*Dania z grilla*  
*Grills dishes*  
*Gerichte vom Grill*

|  |              |       |
|--|--------------|-------|
| <i>Karczek grillowany</i><br><b>Grilled pork neck</b><br>Gegrillter Schweinekamm   | 150g         | 13 zł |
| <i>Wołowina grillowana z sosem pieprzowym</i><br><b>Grilled beef steak with green pepper sauce</b><br>Gegrillter Steak in Pfeffersauce | 200g         | 36 zł |
| <i>Filet z kurczaka grillowany</i><br><b>Grilled chicken fillet</b><br>Gegrillter Hähnchenfilet  | 120g         | 15 zł |
| <i>Łosoś z sosem malinowym</i><br><b>Grilled salmon and raspberry sauce</b><br>Gegrillter Lachs mit Himbeersauce                       | 100g/wg wagi | 17 zł |
| <i>Warzywa grillowane</i><br><b>Grilled vegetables set</b><br>Grillgemüse  | 300g         | 12 zł |

## *Dania wieprzowe*

### *Pork dishes*

### *Schweinfleischgerichte*

|  |      |       |
|--|------|-------|
| <i>Poładwiczki w sosie borowikowym</i>                                   | 200g | 21 zł |
| <b>Tenderloin in wild mushroom sauce</b>                                 |      |       |
| Lende in Waldpilzsauce   |      |       |
| <i>Szwajcar – schab zapiekany z serem i cebulką w sosie staropolskim</i> | 200g | 18 zł |
| <b>Porkchop with cheese and old-polish sauce</b>                         |      |       |
| Schweinskotelett mit Käse überbacken in Alterpolnishesoße serviert       |      |       |
| <i>Schab w sosie śmietanowo-kurkowym</i>                                 | 200g | 18 zł |
| <b>Pork chop with chanterelle mushroom and cream sauce</b>               |      |       |
| Schweinelende in Champignon-Sahne-Sauce                                  |      |       |
| <i>Specjał Romana – schab z pomidorem, serem i cebulą</i>                | 200g | 17 zł |
| <b>Roman's special- pork chop, tomato, onion, cheese</b>                 |      |       |
| Spezialität des Romans – Schweinskotelett, Tomaten, Zwiebeln, Käse       |      |       |
| <i>Specjał Romana – schab z pomidorem, serem i cebulą</i>                | 200g | 17 zł |
| <b>Roman's special- pork chop, tomato, onion, cheese</b>                 |      |       |
| Spezialität des Romans – Schweinskotelett, Tomaten, Zwiebeln, Käse       |      |       |
| <i>Kotlet Drwala w grzybowej panierce</i>                                | 300g | 21 zł |
| <b>Lumberjack's pork chop</b>  |      |       |
| Schweinekamm des Holzfällers im Pilzenpanierung                          |      |       |

## *Dania z wołowiny*

*Beef dishes*

*Rindfleischgerichte*

|  |      |       |
|--|------|-------|
| <i>Tradycyjny stek wołowy</i><br><b>Beef Steak</b><br>Traditionelle Beefsteak  | 150g | 33 zł |
| <i>Amerykański stek z bękonem i jajkiem sadzonym</i><br><b>American style beef steak with bacon and an egg on the top</b><br>Beefsteak – amerikanische Art mit Speck und Spiegelei   | 200g | 38 zł |
| <i>Jasiek Wędrowniczek – polędwica smażona w aromacie whisky</i><br><i>podana z cebulą</i><br><b>Johnnie Walker – Whisky glazed beef steak with fried onion</b><br>Lendenfilet im Scotch Whisky Geschmack gebraten und mit zwiebeln serviert | 200g | 43 zł |
| <i>Sznicel cielęcy po wiedeńsku</i><br><b>Viennese schnitzel</b><br>Wiener Kalbsschnitzel  | 150g | 25 zł |

## *Dania drobiowe*

### *Chicken dishes*

### *Geflügelgerichte*

|   |      |       |
|---|------|-------|
| <i>Kurczak w ogrodzie – filet z masłem ziołowo-czosnkowego</i>                          | 150g | 15 zł |
| <b>Chicken breast with butter and herbs stuffing</b>                                    |      |       |
| Huhn im Garten (Hühnchenbrustfilet/ de Volaille Art/mit Kräuter-Knoblauch-Butterfüllung |      |       |
| <i>Medalion migdałowy z żurawinową konfiturą</i>  | 200g | 20 zł |
| <b>Chicken breast with almond flakes and cranberry sauce</b>                            |      |       |
| Hühnchenbrustfilet mit Mandeln paniert u. Moosbeeren serviert                           |      |       |
| <i>Pierś z kurczaką panierowana z pieczarkami</i>                                       | 200g | 15 zł |
| <b>Chicken breast with champignons</b>  |      |       |
| Hühnchenbrustfilet mit Champignon serviert  |      |       |
| <i>Pierś w sosie maślano-cytrynowym</i>   | 200g | 15 zł |
| <b>Chicken breast with lemon-butter sauce</b>   |      |       |
| Hühnchenbrustfilet in Zitronen-buttersoß  |      |       |

## *Dania z ryb*

### *Fish dishes*

### *Fischgerichte*

|  |              |       |
|--|--------------|-------|
| <i>Sandacz z sosem porowym</i>               | 100g wg wagi | 18 zł |
| <b>Fried zander with leek souce</b>          |              |       |
| Zander in Porreesoße                         |              |       |
| <i>Miruna w cieście cebulowym</i>            | 100g wg wagi | 11 zł |
| <b>Hoki in onion pie</b>                     |              |       |
| Patagonischen Grenadier im Zwiebelteigmantel |              |       |
| <i>Pstrąg z masłem ziołowym</i>              | 100g wg wagi | 13 zł |
| <b>Trout with herbs butter</b>               |              |       |
| Forelle mit Kräuterbutter serviert           |              |       |



## *Dania z makaronu*

### *Pasta dishes*

### *Nudelngerichte*

|   |      |       |
|---|------|-------|
| <i>Patelnia drobiowa z makaronem oprószona parmezanem</i><br><b>Chicken &amp; parmesan pasta dish</b><br>„Geflügelpfanne“ mit Nudeln und Parmesankäse | 300g | 12 zł |
| <i>Spaghetti Bolognese</i><br><b>Spaghetti Bolognese</b><br>Spaghetti Bolognese   | 400g | 14 zł |
| <i>Spaghetti ze szpinakiem na oliwie z oliwek</i><br><b>Garlic &amp; spinach spaghetti with olive oil</b><br>Spaghetti mit Spinat in Olivenöl         | 300g | 14 zł |
| <i>Spaghetti carbonara z wędzonym boczkiem</i><br><b>Spagetti carbonara with smoked bacon</b><br>Spaghetti Carbonare mit Speck                        | 350g | 14 zł |

## *Surówki*

### *Salads/Rohkost*

|   |      |       |
|---|------|-------|
| <i>Surówka dnia (informacja u kelnera)</i><br><b>Salads of the day (please ask your waiter)</b><br>Tagessalat (kontakt Kellner) | 100g | 3 zł  |
| <i>Mizeria z świeżych ogórków</i><br><b>Cucumber salad</b><br>Gurkensalat mit frischen Gurken                                   | 100g | 4 zł  |
| <i>Pomidory z cebulą</i><br><b>Tomato and onion salad</b><br>Tomaten mit Zwiebeln   | 100g | 4 zł  |
| <i>Bukiet warzyw z wody</i><br><b>Boiled vegetables set</b><br>Gekochte Gemüse  | 300g | 12 zł |

## *Sałatki* *Salads/Salate*

*Sałatką grecką z serem feta i oliwkami* 350g 15 zł

*(ser feta, ogórek, papryka, pomidor, czerwona cebula, oliwki, sos Vinegret)*

### **Greek salad**

**(feta cheese, cucumber, pepper, tomato, red onion, olives vinegret sauce)**

Griechischer Salat mit Fetakäse und Oliven

(Fetakäse, Kopfsalat, Gurke, Paprika, Tomaten, Oliver, rote Zwiebeln und Vinegarsoße)

*Sałatką z wędzonym łososiem* 350g 18 zł

*(łosoś, jajko, sałata lodowa, ogórek, pomidor, sos majonezowy)*

### **Smoked salmon salad**

**(salmon, boiled egg, iceberg lettuce, cucumber, tomato, moyo sauce)**

Salat mit Räucherlachs

Räucherlachs, gekochtes Ei, Kopfsalat, Gurke, Tomaten, Mayonnaise)

*Sałatką Cezar z kurczakiem grillowanym* 350g 18 zł

*(kurczak, sałata lodowa, pomidor, ogórek, parmezan, sos czosnkowy, grzanki)*

### **Cesar salad**

**(chicken, iceberg lettuce, tomato, cucumber, parmesan cheese, garlic sauce, croutons)**

Cesar Salat

(Hühnchenfilestreifen, Kopfsalat, Tomaten, Gurke, Parmesan, Knoblauchsoße und geröstete Brotschnitte)

*Sałatką z serami pleśniowymi* 350g 20 zł

*(ser pleśniowy, kurczak, sałata lodowa, czerwona cebula, papryka, pomidor, suszona śliwka, pestki słonecznika, sos czosnkowy)*

### **Bleu cheese salad with garlic sauce**

**(cheese, chicken, iceberg lettuce, onion, tomato, prunes, garlic sauce)**

Blauschimmel Salat mit Knoblauchsoße

(Käse, Hühnchenfilestreifen, Kopfsalat, rote Zwiebeln, roter Paprika, Tomaten, Backpflaumen, Kürbiskerne, Knoblauchsoße)

*Sałatką Pani Basi* 350g 18 zł

*(makaron, salami, sałata lodowa, pomidor, ogórek, ser żółty, sos majonezowy)*

### **Basia's salad**

**(pasta, salami, iceberg lettuce, tomato, cucumber, cheese, mayo sauce)**

Fran Basias Salat

(Nudeln, Salami, Salat, Tomaten, Gurken, Käse, Mayunaisesoße)

***Dodatki***  
***Additions/Beilagen***

|  |      |      |
|--|------|------|
| <i>Ziemniaki z wody</i><br><b>Boiled potatoes</b><br>Salzkartoffeln  | 200g | 3 zł |
| <i>Ziemniaki pieczone</i><br><b>Fried potatos</b><br>Kartoffeln gebraten   | 200g | 4 zł |
| <i>Frytki</i><br><b>French fries</b><br>Pommes Frites  | 150g | 6 zł |
| <i>Kluski śląskie</i><br><b>“Silesian” style noodles</b><br>Kleine Klöße   | 250g | 6 zł |
| <i>Pieczyno</i><br><b>Bread/Brot</b>   | 100g | 2 zł |
| <i>Masło</i><br><b>Butter/Butter</b>   | 25g  | 2 zł |
| <i>Sosy: czosnkowy, kurkowy, staropolski</i><br><b>Sauces: garlic, mushroom sauce, old polish style</b><br>Knoblauchsoße, Pilzsoße, AltpolnischeSoße | 50g  | 4 zł |
| <i>Musztarda, ketchup, majonez, chrzan</i><br><b>Mustard, ketchup, mayonnaise, horseradish</b><br>Senf, Ketchup, Mayonnaise, Meerrettich             | 50g  | 1 zł |

*Desery*  
*Desserts/Nachtsch*

|  |             |              |
|--|-------------|--------------|
| <i>Owoce zakręcone w sorbecie</i><br><b>Sorbet</b><br>Verzauberten Früchte in Sorbet   | <i>200g</i> | <i>12 zł</i> |
| <i>Czekoladowy potwór z adwokatem</i><br><b>Chocolate Monster with liquor Advocat</b><br>Schokoladen-Monster mit einem Anwalt  | <i>225g</i> | <i>15 zł</i> |
| <i>Czerwony Kapturek – lody z gorącymi malinami</i><br><b>Red Riding hood – ice cream with hot raspberry sauce</b><br>Rotkäppchen – Eis mit heißen Himbeeren                                   | <i>300g</i> | <i>15 zł</i> |
| <i>Gorąca szarlotka z lodami i bitą śmietaną</i><br><b>Hot apple pie with vanilla ice cream and whipped cream</b><br>Heißen Apfelkuchen mit Vanilleeis und Schlagsahne                         | <i>225g</i> | <i>14 zł</i> |
| <i>Sernik na ciepło z lodami otulony bitą śmietaną</i><br><b>Hot cheesecake and whipped cream</b><br>Wärmer Käsekuchen u. mit Schlagsahne  | <i>200g</i> | <i>14 zł</i> |
| <i>Pani i Pan naleśnik (z twarogiem, owocami i bitą śmietaną)</i><br><b>Mr and Mrs. Pancake (with sweet cheese and fruits)</b><br>Frau-u Herr- Pfannkuchen (mit Quark, Früchte u. Schlagsahne) | <i>390g</i> | <i>12 zł</i> |

*Napoje zimne*  
*Refreshment Drinks*  
*Getränke*

|   |              |              |
|---|--------------|--------------|
| <i>Coca cola, Sprite, Fanta, Tonic,</i>   | <i>0,2 l</i> | <i>4 zł</i>  |
| <i>Woda Kropła Beskidu (water/wasser)</i> | <i>0,2 l</i> | <i>3 zł</i>  |
| <i>Coca cola, Sprite, Fanta, Tonic,</i>   | <i>0,5 l</i> | <i>6 zł</i>  |
| <i>Woda Kropka Beskidu (water/wasser)</i> | <i>0,5 l</i> | <i>4 zł</i>  |
| <i>Nestea</i>                             | <i>0,5 l</i> | <i>6 zł</i>  |
| <i>Sok owocowy Juice / Säfte</i>          | <i>0,25l</i> | <i>3 zł</i>  |
| <i>Red Bull</i>                           | <i>0,25l</i> | <i>10 zł</i> |

*Napoje gorące*  
*Hot drinks*  
*Heiße Getränke*

|  |               |              |
|--|---------------|--------------|
| <i>Espresso</i>  | <i>70 ml</i>  | <i>6 zł</i>  |
| <i>Caffee Creme</i>  | <i>140 ml</i> | <i>7 zł</i>  |
| <i>Cappuccino</i>  | <i>200 ml</i> | <i>7 zł</i>  |
| <i>Caffee Latte</i>  | <i>300 ml</i> | <i>9 zł</i>  |
| <i>Caffee Latte Macchiato z syropem</i>  | <i>300 ml</i> | <i>11 zł</i> |
| <i>Caffee Latte Macchiato Freddo</i>   | <i>300 ml</i> | <i>9 zł</i>  |
| <i>Irish Caffee</i>  | <i>200 ml</i> | <i>10 zł</i> |
| <i>Kawa naturalna</i><br><b>Natural Coffee/Türkischkaffe</b>                           | <i>200 ml</i> | <i>7 zł</i>  |
| <i>Kawa rozpuszczalna</i><br><b>Instant Coffee/ Löslicher Kaffe</b>                    | <i>200 ml</i> | <i>7 zł</i>  |
| <i>Herbata</i><br><b>Tea/ Tee</b>  | <i>200 ml</i> | <i>5 zł</i>  |
| <i>Herbata liściasta</i><br><b>Leaf tea/ Blätterte</b>                                 | <i>200 ml</i> | <i>5 zł</i>  |
| <i>Gorąca czekolada z mlekiem</i><br><b>Milk bated hot chocolate/ Schokoladendrink</b> | <i>250 ml</i> | <i>9 zł</i>  |

## *Piwa*

### *Beer/ Bierkarte*

|   |         |      |
|---|---------|------|
| <i>Piwo beczkowe</i><br><b>Draft beer / Fassbier</b>                        | 0,3 l   | 4 zł |
|   | 0,5 l   | 6 zł |
| <i>Żubr Ciemnozłoty</i>   | 0,5 l   | 7 zł |
| <i>Tyskie</i>   | 0,5 l   | 7 zł |
| <i>Tyskie</i>   | 0,3 l   | 4 zł |
| <i>Lech</i>   | 0,5 l   | 7 zł |
| <i>Żywiec</i>   | 0,5 l   | 7 zł |
| <i>Łomża Export</i>   | 0,5 l   | 7 zł |
| <i>Książęce</i>   | 0,5 l   | 7 zł |
| <i>Heineken</i>   | 0,5 l   | 8 zł |
| <i>Pilsner</i>  | 0,5 l   | 8 zł |
| <i>Koźlak</i>   | 0,5 l   | 7 zł |
| <i>Grosch</i>   | 0,475 l | 8 zł |
| <i>Piwo bezalkoholowe</i><br><b>Non-alcoholic beer / Alkoholfreies Bier</b> | 0,3 l   | 4 zł |

## *Wódki*

### *Vodka/Wodka*

|                     |       |         |
|---------------------|-------|---------|
| <i>Absolut</i>      | 50 ml | 7 zł    |
| <i>Finlandia</i>    | 50 ml | 7 zł    |
| <i>Chopin Black</i> | 50 ml | 12 zł   |
| <i>Wyborowa</i>     | 50 ml | 5,50zł  |
| <i>Luksusowa</i>    | 50 ml | 5 zł    |
| <i>Żołądkowa</i>    | 50 ml | 5 zł    |
| <i>Soplica</i>      | 50 ml | 5 zł    |
| <i>Żubrówka</i>     | 50 ml | 5,50 zł |
| <i>Śliwowica</i>    | 50 ml | 9 zł    |

*Alkohole świata*  
*Alcohol of the World / Alkohol Welt*

|  |               |              |
|--|---------------|--------------|
| <i>Tequila Sierra Silver</i>                             | <i>50 ml</i>  | <i>9 zł</i>  |
| <i>Rum Bacardi Black</i>                                 | <i>50 ml</i>  | <i>10 zł</i> |
| <i>Rum Bacardi Superior</i>                              | <i>50 ml</i>  | <i>10 zł</i> |
| <i>Malibu</i>  | <i>50 ml</i>  | <i>9 zł</i>  |
| <i>Gin Gordons</i>                                       | <i>50 ml</i>  | <i>9 zł</i>  |
| <i>Metaxa 5*</i>   | <i>50 ml</i>  | <i>8 zł</i>  |
| <i>Metaxa 7*</i>   | <i>50 ml</i>  | <i>14 zł</i> |
| <i>Whisky Johnnie Walker Red Label</i>                   | <i>50 ml</i>  | <i>10 zł</i> |
| <i>Whisky Johnnie Walker Black Label</i>                 | <i>50 ml</i>  | <i>18 zł</i> |
| <i>Whisky Johnnie Walker Gold Label</i>                  | <i>50 ml</i>  | <i>28 zł</i> |
| <i>Whisky Johnnie Walker Blue Label</i>                  | <i>50 ml</i>  | <i>90 zł</i> |
| <i>Whisky Jack Daniels</i>                               | <i>50 ml</i>  | <i>12 zł</i> |
| <i>Whisky Ballantine's</i>                               | <i>50 ml</i>  | <i>10 zł</i> |
| <i>Whisky Tullamore</i>                                  | <i>50 ml</i>  | <i>10 zł</i> |
| <i>Brandy Napoleon</i>                                   | <i>50 ml</i>  | <i>7 zł</i>  |
| <i>Brandy Martell VS</i>                                 | <i>50 ml</i>  | <i>14 zł</i> |
| <i>Brandy Martell VSOP</i>                               | <i>50 ml</i>  | <i>22 zł</i> |
| <i>Martini Bianco, Rosato</i>                            | <i>100 ml</i> | <i>8 zł</i>  |
| <i>Likier Bailays</i>                                    | <i>50 ml</i>  | <i>10 zł</i> |
| <i>Likier Peppermint</i>                                 | <i>50 ml</i>  | <i>8 zł</i>  |
| <i>Likier Amaretto</i>                                   | <i>50 ml</i>  | <i>6 zł</i>  |
| <i>Likier Kahlua</i>                                     | <i>50 ml</i>  | <i>10 zł</i> |
| <i>Likier Bols Sour Apple, Blue, Strawberry, Vanilla</i> | <i>50 ml</i>  | <i>10 zł</i> |
| <i>Likier Jägermeister</i>                               | <i>50 ml</i>  | <i>10 zł</i> |

# Drinki

## Drinks/Schnaps und Drinks

|  |       |
|--|-------|
| <i>Wściekły Pies</i>   | 6 zł  |
| <b>Mad Dog/Tollwütig Hund</b><br>(18 ml wódka, 18 ml sok malinowy, 7 ml tabasco)<br><b>(18 ml vodka, 18 ml raspberry juice, 7 ml tabasco)</b><br>(18 ml wodka, 18 ml Himbeerensaft, 7 ml Tabasco)  |       |
| <i>Mohito</i>  | 13 zł |
| (40 ml rum Bacardi, cukier trzcinowy, 150 ml Sprite, liście mięty, limonka)<br><b>(40 ml Bacardi rum, brown sugar, 150 ml Sprite, mint , lemon)</b><br>(40 ml Rum Bacardi, Zuckerrohr, 150 ml Sprite, Minze, Kalk)   |       |
| <i>Szarlotka</i>   | 10 zł |
| <b>Apple Pie Drink/Apfelstrudeldrink</b><br>(50 ml Żubrówka, 100 ml sok jabłkowy, cytryna)<br><b>(50 ml Żubrówka Wodka, 100 ml apple juice, lemon)</b><br>(50 ml Żubrówka Wodka, 100 ml Apfelsaft, Zitrone)  |       |
| <i>Martini Fresh</i>   | 12 zł |
| (40 ml wódka, 60 ml Martini Bianco, Sprite, cytryna)<br><b>(40 ml vodka, 60 ml Martini Bianco, Sprite, lemon)</b><br>(40 ml Wodka, 60 ml Martini Bianco, Sprite, Zitrone)  |       |
| <i>Kremowa Śliwka</i>  | 15 zł |
| <b>Drink Creamy Prune/Cremig Pflaume</b><br>(30 ml Śliwownicy, 30 ml Baileys, 50 ml śmietanki, syrop cukrowy, śliwka suszona)<br><b>(30 ml Slivovitz, 30 ml Baileys, 50 ml whipped cream, sugar syrup, prune)</b><br>(30 ml Slivovitz, 30 ml Baileys, 50 ml Süße Sahne, Zuckersirup, Getrocknete Pflaumen) |       |
| <i>Cuba Libre</i>  | 12 zł |
| (50 ml Bacardi Black, 100 ml Coca-cola, cytryna)<br><b>(50 ml Bacardi Black, 100 ml Coca-cola, lemon)</b><br>(50 ml Bacardi Black, 100 ml Coca-cola, Zitrone)  |       |
| <i>Tequila Sunrise</i>   | 15 zł |
| (50 ml Tequila Silver, 100 ml sok pomarańczowy, 15 ml grenadina)<br><b>(50 ml Tequila Silver, 100 ml orange juice, 15 ml grenadine)</b><br>(50 ml Tequila Silver, 100 ml Orangensaft, 15 ml Greadina)  |       |