



menu

P A S T E L O W A





Przekąski/Starters/Vorspeisen

- Sałatka z kurczakiem z mini kolbami kukurydzy i owocowym sosem curry** 26 zł
Chicken Salad served with Baby Corns and Fruity Curry Sauce/
Salat mit Hähnchenfleisch, Mini-Maiskolben und Obst-Curry-Soße
- Sałatka grecka podawana ze złocistymi cebulkami i słodkim winegretem** 25 zł
Greek Salad served with Golden Onions and Sweet Vinaigrette/
Griechischer Salat mit Zwiebeln und süßer Vinaigrette
- Carpaccio z mozzarelli i pomidorów z sercem karczocha, orzeszkami pini** 26 zł
i aksamitnym balsamico/Carpaccio of Mozzarella and Tomato with Artichoke Heart,
Pine Nuts and Velvety Balsamic Vinegar/Mozzarella-Carpaccio mit Tomaten,
Artischockenherzen, Pinienkernen und seidigem Balsamico
- Bursztynowy Sandwich z serem, pomidorami i szynką** 19 zł
podany z sosem meksykańskim i czosnkowym/The Amber Sandwich with Cheese,
Tomatoes and Ham, served with Mexican and Garlic Sauce/Bernstein-Sandwich
mit Käse und Schinken, serviert mit Mexikanischer- und Knoblauchsoße
- Befszyk tatarski z polędwicy wołowej podawany z siekaną cebulką** 39 zł
marynowanym ogórkiem, kurkami i kaparami/Sirloin Steak Tartare served
with Chopped Onion, Marinated Cucumber, Chanterelles and Capers/
Beefsteak Tartare aus Rinderfilet, mit gehackten Zwiebeln, Gewürzgurke,
Pfifferlingen und Kaper
- Sałatka z łososia wędzonego, z dipem koperkowym i sosem balsamico** 29 zł
Smoked Salmon Salad with Dill Dip and Balsamic Vinegar Dressing/
Geräucherter Lachs-Salat, Dill-Dip und Balsamico-Soße
- Krewetki Black Tiger po diabelsku w pikantnym sosie tabasco** 39 zł
z czerwoną papryką i świeżą zieloną pietruszką/Black Tiger Prawns in Hot Tabasco
Sauce with Red Peppers and Fresh Green Parsley/Garnelen Black Tiger
auf teuflische Art in pikanter Tabasco-Soße mit roter Paprika und frischer Petersilie
- Beef strogonoff z polędwicy wołowej podane z bułeczkami „7 ziaren”** 37 zł
Sirloin Beef Stroganoff served with Seven Grain Rolls/
Boeuf Stroganow aus Rinderfilet, serviert mit „7 Körner“-Brötchen
- Pierogi z szynki cielęcej z aksamitnym sosem śmietanowym ze świeżą bazylią** 24 zł
Veal Ham Dumplings with Velvety Smooth Cream Sauce and Fresh Basil/
Pirogen aus Kalbfleisch, Sahnesoße mit frischem Basilikum
- Grzanki zapieczone z masełkiem czosnkowym** 12 zł
i serem podane z sosem meksykańskim/Cheese Garlic Butter Toasts served
with Mexican Sauce/Toastbrot mit Knoblauchbutter, Käse und Mexikanischer Soße



Zupy/Soups/Suppen

- 15 zł **Barszcz czerwony z ręcznie robionymi kołdunami**
Veal Ham Dumplings with Velvety Smooth Cream Sauce and Fresh Basil/
Piroggen aus Kalbfleisch, Sahnesoße mit frischem Basilikum
- 17 zł **Pikantna zupa z tuńczyka i małży z mleczkiem kokosowym i świeżą kolendrą**
Spicy Tuna Fish Soup with Mussels, Coconut Milk and Fresh Coriander/
Pikante Suppe mit Tunfisch und Muscheln, Kokosmilch und frischem Koriander
- 18 zł **Żurek piekarza podany w chlebie żytnim**
Baker's Żurek (White Soup) served in Rye Bread/
Sauerteigsuppe nach Bäckerart in Roggenbrot serviert
- 16 zł **Aromatyczny krem z pomidorów z kluseczkami z dodatkiem serka mascarpone**
Aromatic Cream of Tomato Soup with Soup Dumplings and Mascarpone Cheese/
Aromatische Tomatencremesuppe, Klößchen mit Zusatz von Mascarpone
- 16 zł **Krem z borowików z kawałkami pieczonej kaczki**
Cream of Boletus Soup with bits of Roasted Duck/
Steinpilzcremesuppe mit gebratenem Entenfleisch

Dania Główne/Main Courses/Hauptgerichte

- 44 zł **Grillowany Łosoś**
podany z ćwiartkami pieczonych ziemniaków, ratatują i sosem limonkowo-bazyliowym/
Grilled Salmon served with Baked Potato Wedges, Ratatouille and Lime Basil Sauce/
Gegrillter Lachs mit Kartoffelspalten, Ratatouille und Limonen-Basilikum-Soße serviert
- 39 zł **Pieczona Roladka z Kurczaka**
nadziewana mussem orzechowym podana na sosie śliwkowym ze smażonymi warzywami
i frytkami/Roasted Chicken Roulade stuffed with Nut Mousse, served in Cherry Sauce
with Fried Vegetables and Chips/Gebratene Hähnchenroulade mit Nussmusfüllung
auf Pflaumensoße mit gebratenem Gemüse und Pommes frites
- 43 zł **Grillowana Polędwica Wieprzowa**
przekładana grillowaną cukinią z sosem Gorgonzola z kurkami/
Grilled Pork Loin layered with Grilled Zucchini served with Gorgonzola Sauce
with Chanterelles/Gegrillte Schweinelende auf gegrillter Zucchini
mit Gorgonzola-Pfifferling-Soße
- 68 zł **Smażony stek z polędwicy z zielonym pieprzem i sosem śmietanowym**
podany ze słodkimi szparagami i opiekanymi ziemniakami w ziołach/Fried Tenderloin
Steak with Green Pepper and Cream Sauce, served with Sweet Asparagus and Herb
Roasted Potatoes/Gebratenes Lendensteak mit grünem Pfeffer und Sahnesoße, serviert
mit süßem Spargel gebacken in Kartoffel-Kräutermantel
- 43 zł **Halibut opiekany z delikatnym sosem porowym**
z zapieczonym puree ziemniaczanym i zieloną fasolką szparogową/
Roasted Halibut with Delicate Leek Sauce, served with Smoked Potato Puree
and Green Beans/Gegrillter Heilbutt mit delikater Porreesoße, überbackenem
Kartoffelpüree und grünen Bohnen
- 28 zł **Tagliatelle Saporita z kurkami, grillowanym kurczakiem cebulą i czosnkiem**
w sosie śmietanowym z płatkami parmezanu/Tagliatelle Saporita with Chanterelles,
Grilled Chicken, Onion and Garlic in Cream Sauce with Parmesan Flakes/
Tagliatelle Saporita mit Pfifferlingen, gegrilltem Hähnchen, Zwiebeln und Knoblauch
in Sahnesoße mit geriebenem Parmesan

Desery/Desserts/Desserts

Puchar Lodów Waniliowych z gorącym sosem malinowym Vanilla Ice Cream with Hot Raspberry Sauce/Vanilleeis mit heißer Himbeersoße	17 zł
Carpaccio z Grillowanego Świeżego Ananasa z lodami orzechowymi Grilled Fresh Pineapple Carpaccio with Nut Ice Cream /Carpaccio mit gegrillter, frischer Ananas und Nusseis	19 zł
Sonata Lodowa z talarkami bananowymi, sosem czekoladowym i adwokatem The Ice Sonata with Banana Chips, Chocolate Sauce and Egg Liqueur/ Sonate aus Eis mit Bananenscheiben, Schokoladensoße und Eierlikör	17 zł
Crème Brûlée	12 zł
Tiramisu	14 zł
Sernik Wiedeński z sosem czekoladowym i bitą śmietaną Vienna Cheesecake served with Chocolate Sauce and Whipped Cream/ Wiener Quarktorte mit Schokoladensoße und Schlagsahne	12 zł
Szarlotka na Ciepło z Lodami Waniliowymi Warm Apple Pie served with Vanilla Ice Cream/Warme Apfel-Charlotte mit Vanilleeis	14 zł
Torcik Ferber z Gorącą Czekoladą i Soczystymi Wiśniami Ferber Cream Cake served with Hot Chocolate and Juicy Cherries Ferbtertorte mit heißer Schokolade und saftigen Kirschen	13 zł

Orzeźwiające Koktajle/Refreshing Cocktails/ Erfrischende Cocktails

Strawberry Kiss - koktajl mleczny z truskawek, z bananem i lodami waniliowymi zwieńczony bitą śmietaną/Strawberry Milkshake with Vanilla Ice Cream, Banana, topped with Whipped Cream Milchcocktail mit Erdbeeren, Bananen, Vanilleeis und Schlagsahne	14 zł
Red Smile - smoothy na bazie truskawkowego musu, z dodatkiem soku jabłkowego Smoothie based on Strawberry Mousse with Apple Juice Added Smoothie auf Erdbeermusbasis mit Zusatz von Apfelsaft	14 zł



Koktajle Alkoholowe/Alcoholic Drinks/ Alkoholhaltige Cocktails

19 zł

Caipirinha

Cachaca, limonka, cukier/
Cachaca, Lime, Sugar/
Cachaca, Limette, Zucker

21 zł

Mojito

Rum Pampero Blanco, sok z limonki, cukier, mięta/
Rum Pampero Blanco, Lime Juice, Sugar, Mint Leaves/
Rum Pampero Blanco, Limette, Pfefferminzblätter

21 zł

Tequila Sunrise

Jose Cuervo Silver, Grenadine, sok pomarańczowy/
Jose Cuervo Silver, Grenadine, Orange Juice/
Jose Cuervo Silver, Grenadine, Orangensaft

26 zł

LongIslandIceTea

Smirnoff Black, Gin Gordon's, Rum Pampero Blanco, Cointreau, Jose Cuervo Silver, sok z cytryny, Coca-Cola/
Smirnoff Black, Gin Gordon's, Rum Pampero Blanco, Cointreau, Jose Cuervo Silver, Citron Juice, Coca-Cola/
Smirnoff Black, Gin Gordon's, Rum Pampero Blanco, Cointreau, Jose Cuervo Silver, Limettensaft, Coca-Cola

Wino Domu/House Wines /Weine Des Hauses

12 zł

Cataratto Chardonnay Sicilia

12 zł

Nero d'Avola –Merlot Sicilia

12 zł

Borgoantico, Bianco del Borgo (półslodkie)/(medium sweet)/(halbsüß)

12 zł

Borgoantico, Rosso del Borgo (półslodkie)/(medium sweet)/(halbsüß)

Szampany/Wina Musujące/Sparkling Wines, Champagnes / Schaumweine, Champagner

320 zł

Moet Chandon Imperial 75 cl

80 zł

Martini® Brut 750ml

80 zł

Martini®Asti 750ml



Proponujemy Również
We Also Recommend/Wir Bieten Auch

Latte Raffaello, z syropem kokosowym, bitą śmietaną i Raffaello with Coconut Syrup, Whipped Cream and a Raffaello sweet / mit Kokossirup, Schlagsahne und Raffaello	15 zł
Latte Malibu 2cl Malibu i syrop kokosowy/2cl Malibu and Coconut Syrup/2cl Malibu und Kokossirup	15 zł
Kawa mrożona smakowa z syropem orzechowym, kokosowym lub waniliowym i bitą śmietaną Iced Coffee with Whipped Cream and Your Choice of Flavouring Syrup: Nut, Coconut or Vanilla/ Eiskaffee mit Nuss-, Kokos- oder Vanillesirup und Schlagsahne	14 zł
Sok świeżo wyciskany 0,25l Freshly-Squeezed Juice / frisch gepresster Saft	15 zł
Desperados butelka 0,40l Desperados Bottle / Desperados Flasche	13 zł
Paulaner butelka 0,50l Paulaner Bottle / Paulaner Flasche	13 zł
Johnnie Walker Red Label 4cl	17 zł
Johnnie Walker Red Label butelka 0,7l/Bottle 0,7l/Flasche 0,7l	240 zł
Jack Daniels 4cl	19 zł
Jack Daniels 4cl i Coca-Cola 0,2l	23 zł
Smirnoff Black 4cl	12 zł
Smirnoff Black 0,5 l i sok owocowy 1 litr 0.5 l bottle and 1 l of fruit juice/Flasche 0,5l und Obstsaft 1l	125 zł
Belvedere 4 cl	14 zł
Belvedere butelka 0,7l i sok owocowy 2l Belvedere Bottle 0.7l and Fruit Juice 2l/Belvedere Flasche 0,7l und Obstsaft 2l	220 zł
Gorzka Żołądkowa 4cl	9 zł
Calvados 4cl	24 zł
Hennessy Fine de Cognac 4cl	30 zł

Kawy, napoje gorące/Coffees, Hot Beverages /Kaffee, heiße Getränke

6 zł	Espresso
7 zł	Caffe Classico klasyczna czarna kawa / Black Coffee /klassischer schwarzer Kaffee
8 zł	Café Au Lait klasyczna kawa z mlekiem/Coffee with Milk/klassischer Kaffee mit Milch
12 zł	Latte Classico espresso, mleko, mleczna pianka/Espresso, Milk, Milk Froth/Espresso, Milch, Milchschaum
14 zł	Latte smakowa z syropem orzechowym kokosowym lub waniliowym/Flavoured Latte with Your Choice of Flavouring Syrup: Nut, Coconut or Vanilla/Latte mit Nuss-, Kokos- oder Vanillesirup
15 zł	Latte Raffaello z syropem kokosowym, bitą śmietaną i Raffaello/with Coconut Syrup, Whipped Cream and a Raffaello sweet/mit Kokossirup, Schlagsahne und Raffaello
15 zł	Latte Malibu 2cl Malibu i syrop kokosowy/2cl Malibu and Coconut Syrup/2cl Malibu und Kokossirup
9 zł	Cappuccino Classico
12 zł	Cappuccino smakowa – z syropem orzechowym, kokosowym lub waniliowym Flavoured Cappuccino with Your Choice of Flavouring Syrup: Nut, Coconut or Vanilla Cappuccino mit Nuss-, Kokos- oder Vanillesirup
8 zł	Espresso Riscretto podwójne / double / doppelt
7 zł	Espresso Con Panna z bitą śmietaną with Whipped Cream/mit Schlagsahne
7 zł	Espresso Macchiato z mleczkiem/with Cream/mit Milch
8 zł	Cafe Doppio mocna kawa/Strong Coffee/starker Kaffee
8 zł	Cafe Con Panna z bitą śmietaną/with Whipped Cream/mit Schlagsahne
8 zł	Cafe Con Gelato z lodem waniliowym/with Vanilla Ice Cream/mit Vanilleeis
17 zł	Irish Coffee 2cl Bushmills Original i bita śmietana/with 2cl Bushmills Original and Whipped Cream/ 2cl Bushmills Original und Schlagsahne
10 zł	Cafe Moccha espresso, mleko, mleczna pianka z sosem czekoladowym/Espresso, Milk, Milk Froth with Chocolate Sauce/Espresso, Milch, Milchschaum mit Schokoladensoße

Klasyczna kawa mrożona

Mleczna kawa, delikatnie osłodzona, ze zmiksowanym lodem/Classic Iced Coffee delicately sweet milky coffee blended with ice/Klassischer Eiskaffee Milchkaffee, leicht gesüßt mit gestoßenem Eis

12 zł

Kawa mrożona smakowa

z syropem orzechowym, kokosowym lub waniliowym i bitą śmietaną/Flavoured Iced Coffee with Whipped Cream and Your Choice of Flavouring Syrup: Nut, Coconut or Vanilla/Eiskaffee mit Nuss-, Kokos- oder Vanilleeis mit Schlagsahne

14 zł

Czekolada klasyczna

Classic Hot Chocolate/Schokolade klassisch

11 zł

Czekolada mrożona z bitą śmietaną

Iced Chocolate with Whipped Cream/Eisschokolade mit Schlagsahne

12 zł

Czekolada mrożona smakowa z bitą śmietaną i syropem

orzechowym, kokosowym lub waniliowym/Flavoured Iced Chocolate with Whipped Cream and Your Choice of Flavouring Syrup: Nut, Coconut or Vanilla/Eisschokolade mit Schlagsahne und Nuss-, Kokos- oder Vanillesirup

14 zł

Herbata Ronnefeldt

Ronnefeldt Tea / Ronnefeldttee

7 zł

Herbata Ronnefeldt

duży dzbanek/Ronnefeldt Tea served in a pot/Ronnenfeldttee große Kanne

10 zł

Herbata czarna z miodem i cytryną

Black Tea with Honey and Lemon/Schwarzer Tee mit Honig und Zitrone

10 zł

Herbata z sokiem malinowym

Tea with Raspberry Juice/Tee mit Himbeersaft

10 zł

Herbata z rumem (2cl Captain Morgan Black)

Tea with Rum (2cl Captain Morgan Black)/Tee mit Rum (2cl Captain Morgan Black)

12 zł



Zimne Napoje Cold Beverages Kalte Getränke

12 zł

Woda Perrier
Perrier Mineral Water/Perrier Wasser

10 zł

Woda Acqua Panna 0,25l
Vittel Mineral Water/Vittel Wasser

6 zł

Woda gazowana 0,25l
Sparkling Mineral Water/Sprudelwasser

6 zł

Woda niegazowana 0,25l
Still Mineral Water/Stilles Wasser

8 zł

Sok/nektar owocowy
Fruit Juice/Nectar 0,2l/Obstsaft/Nektar

8 zł

Sok pomidorowy 0,2l
Tomato Juice/Tomatensaft

15 zł

Sok świeżo wyciskany 0,25l
Freshly-Squeezed Juice/frisch gepresster Saft

8 zł

  0,2l

8 zł

 0,2l

8 zł

 0,2l

8 zł

 0,2l

12 zł

 0,25l

8 zł

Herbata mrożona brzoskwiuniowa 0,25l
Peach Iced Tea/Pfirsischeistee

Piwa/Beers/Bier

9 zł

Heineken butelka 0,33l
Heineken Bottle/Heineken Flasche

13 zł

Desperados butelka 0,40l
Desperados Bottle/Desperados Flasche

13 zł

Paulaner butelka 0,50l
Paulaner s Bottle/Paulaner Flasche

8 zł

Żywiec beczkowy 0,3l
Żywiec Draught/Żywiec vom Fass

11 zł

Żywiec beczkowy 0,5l
Żywiec Draught/Żywiec vom Fass

8 zł

Żywiec niskoalkoholowy 0,33l
Żywiec Low-Alcoholic
/Żywiec alkoholreduziert

10 zł

Orzeszki solone 75 g
Salted Peanuts/gesalzene Nüsse

2 zł

Sok do piwa
Fruit Syrup to Beer/Saft zum Bier

Vermouth & Aperitif

12 zł

Campari 4cl

8 zł

Martini Bianco 8cl

8 zł

Martini Rosso 8cl

8 zł

Martini Rosato - Rose 8cl

8 zł

Martini Extra Dry 8cl

12 zł

Porto White 4cl

 **Whisky**

17 zł

Johnnie Walker Red Label 4cl

24 zł

Johnnie Walker Black Label 4cl

28 zł

Johnnie Walker Green Label 4cl

48 zł

Johnnie Walker Gold Label 4cl

85 zł

Johnnie Walker Blue Label 4cl

22 zł

Dimple 4cl

17 zł

J&B Rare 4cl

18 zł

Bushmills Original 4cl

18 zł

Bushmills Black Bush 4cl

20 zł

Jack Daniel's 4cl

17 zł

Jim Beam 4cl

15 zł

Southern Comfort Bourbon 4cl

Single Malt Whisky

Singleton 4cl 25 zł

Talisker 10YO 4cl 28 zł

Oban 14YO 4cl 36 zł

Wódki/Vodkas

Smirnoff Black 4cl 12 zł

Smirnoff Smakowy 4cl 10 zł

Smirnoff Flavors/Smirnoff Geschmack

Becherovka 4cl 10 zł

Chopin 4cl 14 zł

Belvedere 4cl 14 zł

Dwór Artusa 4cl 11 zł

Żubrówka 4cl 9 zł

Krupnik 4cl 8 zł

Gorzka Żoładkowa 4cl 9 zł

Underberg 2cl 17 zł

Gin, Rum, Tequila

Gordon's 4cl 14 zł

Bombay Sapphire 4cl 16 zł

Malibu 4cl 12 zł

Captain Morgan Spiced Gold 4cl 16 zł

Captain Morgan 4cl 16 zł

Pampero Blanco 4cl 15 zł

Pampero Especial 4 cl 18 zł

Jose Cuervo Especial Silver 4 cl 13 zł

Jose Cuervo Especial Gold 4 cl 15 zł

Likiery/Liqueurs

Baileys Original 4cl 12 zł

Baileys Coffee 4cl 12 zł

Baileys Caramel 4cl 12 zł

Sheridan's 4cl 12 zł

Grand Marnier 4cl 18 zł

Kahlua 4cl 10 zł

Passoa 4cl 10 zł

Goldwasser Danzig 4cl 12 zł

Jaegermeister 4cl 10 zł

Archer's 10 zł

Koniaki I Brandy

Cognacs And Brandies

Kognaks Und Brandys

Hennessy VS 4cl 25 zł

Hennessy Fine de Cognac 4cl 30 zł

Hennessy XO 4cl 85 zł

Calvados 4cl 24 zł

Stock 4cl 15 zł

Metaxa***** 4cl 16 zł





zapraszamy do restauracji

Sonata

organizujemy:

- bankiety
- konferencje
- wesela
- przyjęcia okolicznościowe
- imprezy plenerowe
- catering