



Przekąski / Petiscos / Tapas

Wszystkie podajemy z domowym pieczywem, portugalską ekologiczną oliwą z oliwek, ślęzańskim olejem rzepakowym zimnotłoczonym i wiejskim masłem z solą oceaniczną z Atlantyku

All served with homemade bread, Portuguese organic olive oil, Slezese cold-pressed rapeseed oil and farmhouse butter with Atlantic ocean salt.

Portugalskie i hiszpańskie oliwki, łubin / Portuguese and Spanish olives and lupine 35,-

oliwki zielone i czarne (150g), łubin (100g), limonka, chilli, czosnek, tymianek
green and black olives (150g), lupine (100g), lime, chillies, garlic, thyme

Kalmary / Squid rings 36,-

panierowane kalmary (150g), miód, chilli, pomarańcza, musztarda, limonka
bread battered squid rings (150g), honey, chilli, orange, mustard, lime

Smażone sardynki, choco frito z dorsza / Fried sardines, cod choco frito 45,-

sardynki, choco frito z dorsza, sos aioli
sardines, cod choco frito, aioli sauce

Selekcja serów z chorizo i szynką parmeńską / Cheese, chorizo and Parm ham board 79,-

portugalskie i dolnośląskie sery (120g), chorizo i szynka parmeńska (80g), konfitura z figi, orzechy
Portuguese and Lower Silesian cheeses (120g), chorizo and Parma ham (80g), fig's jam, peanuts

Przystawki / Starters

Żołądki drobiowe / Chicken stomachs 29,-

żołądki (120g), pomidory, chilli, natka pietruszki
chicken stomachs, tomatoes, chilli, parsley

Pierogi z kaczką 3 szt. / Dumplings with duck 3pcs. 29,-

kaczka, dynia, prażona cebula
duck, pumpkin, roasted onion

Tatar wołowy / Raw beef tartare 54,-

polędwica wołowa (120g), pickle, cebula, żółtko
beef tenderloin, pickles, onion, egg yolk

Krewetki Królewskie 5 szt. / King Prawns 5 pcs. 52,-

krewetki, cebula, czosnek, chilli, wino białe, masło
prawns, onion, garlic, chilli, white wine, butter

Informujemy, że do przygotowania potraw używane są produkty mogące wywołać reakcje alergiczne : orzechy, skorupiaki, mleko, gluten, alkohol oraz inne mniej uczulające produkty. W celu uniknięcia reakcji alergicznej poinformuj kelnera o swoich alergiach. / We want to inform you that to make our dishes we use products that might cause allergic reaction : peanuts, seafood, milk, gluten, alcohol and other less allergic products. To avoid allergic reaction please inform the waiter what are you allergic to.



Zupy / Soups

Caldeirada – portugalska zupa rybna (250ml) / Caldeirada - Portuguese fish soup 48,-
owoce morza, krewetki, dorsz, ziemniaki, pomidory, marchew, seler naciowy, kolendra
seafood, prawns, cod, potatoes, tomatoes, carrot, celery, coriander

Krem z pieczonego buraka / Roasted beetroot cream 26,-
pieczony burak, ser mascarpone, orzechy nerkowca
roasted beetroot, mascarpone cheese, cashew nuts

Sałatki / Salads

Sałatka Cezar z kurczakiem i jajkiem / Chicken Caesar Salad with egg 45,-
pierś z kurczaka sous vide (120g), sałata rzymska, jajko, sos anchois, bekon, tost
chicken breast (120g), romaine lettuce, egg, anchovy sauce, bacon, toast

Sałatka z zapiekanym kozim serem / Salad with roasted goat cheese 45,-
mix sałat, kozi ser (100g), burak marynowany, pomidor koktajlowy, winogrono, rzodkiew, słonecznik prażony, oliwa, balsamico, miód
salad mix, goat's cheese (100g), marinated beetroot, cherry tomato, grape, radish, roasted sunflower seeds, balsamico, oil, honey

Sałatka z komosą ryżową / Salad with quinoa 39,-
komosa ryżowa, warzywa korzeniowe, musztarda, pomarańcza, miód, oliwa, rukola, ser regionalny
quinoa, root vegetables, mustard, orange, honey, oil, rocket, regional cheese

Informujemy, że do przygotowania potraw używane są produkty mogące wywołać reakcje alergiczne : orzechy, skorupiaki, mleko, gluten, alkohol oraz inne mniej uczulające produkty. W celu uniknięcia reakcji alergicznej poinformuj kelnera o swoich alergiach. / We want to inform you that to make our dishes we use products that might cause allergic reaction : peanuts, seafood, milk, gluten, alcohol and other less allergic products. To avoid allergic reaction please inform the waiter what are you allergic to.



Dania główne / Main Dishes

Nasza specjalność - Grillowana ośmiornica / Our speciality - Grilled octopus 109,-

ośmiornica (200g), ziemniaki, trufle, warzywa korzeniowe, pomidor, czosnek, cebula
octopus (200g), potatoes, truffles, root vegetables, tomato, garlic, onion

Policzki wieprzowe / Pork cheeks 74,-

policzki wieprzowe (350g), sos własny, polenta kukurydziana, burak, miód, krem balsamiczny
pork cheeks (350g), own sauce, corn polenta, beetroot, honey, balsamic cream

Makaron Tagliatelle z rydzami / Tegliatelle with red pine mushroom 52,-

Makaron (100g), rydze, śmietana 30%, żubrówka, gruszka, tymianek
pasta (100g), red pine mushroom, 30% cream, Żubrówka, pear, thyme

Penne bezglutenowe / Gluten free penne 45,-

makaron bezglutenowy, bakłażan, suszony pomidor, słonecznik
gluten-free pasta, aubergine, sun-dried tomato, sunflower seeds

Stek z polędwicy wołowej* / Filet mignon steak* 120,-

polędwica wołowa (200g), sos Porto, topinambur, grillowane warzywa
beef tenderloin (200g), Porto sauce, Jerusalem artichoke, grilled vegetable

Udo gęsie* / Goose leg * 120,-

udo gęsie (450g), sos z pieczonej gruszki, puree z buraka, smażona brukselka
goose leg (450g), roasted pear sauce, beetroot puree, fried Brussels sprouts

Pierś kaczka sous – vide* / Sous – vide Duck breast* 74,-

piers kaczka (250g), sos z karmelizowanej czerwonej cebuli, puree z dyni, pieczona pietruszka
duck breast (250g), caramelised red onion sauce, pumpkin puree, roasted parsley

Filet z dorsza* / Cod fillet* 68,-

dorsz (200g), sos szafranowy, puree z zielonego groszku, kiszony kalafior
codfish (200g), saffron sauce, mashed green peas, pickled cauliflower

Filet z pioszka / John dory fillet 65,-

pioosz, sos orzechowy, puree z brokoła, marchew Paryska
John dory, peanut sauce, broccoli puree, Parisian carrot

* dodatki do dań (w cenie) / additions (included):

ziemniaki pieczone (150g) / *baked potatoes (150g)*

frytki (120g) / *fries (120g)*

kasza bulgur z oliwą i pietruszką (120g) / *bulgur groats with oil and parsley (120g)*

gnocchi z parmezanem (120g) / *gnocchi with parmesan cheese (120g)*

Informujemy, że do przygotowania potraw używane są produkty mogące wywołać reakcje alergiczne : orzechy, skorupiaki, mleko, gluten, alkohol oraz inne mniej uczulające produkty. W celu uniknięcia reakcji alergicznej poinformuj kelnera o swoich alergiach. / We want to inform you that to make our dishes we use products that might cause allergic reaction : peanuts, seafood, milk, gluten, alcohol and other less allergic products. To avoid allergic reaction please inform the waiter what are you allergic to.



Desery / Desserts

Pastel de Nata 10,-

portugalska babeczka budyniowa z cukrem pudrem lub cynamonem
portuguese pudding muffins served with powdered sugar or cinnamon

Fondant czekoladowy / Chocolate fondant 32,-

czekolada 72%, czekolada 34%, żółtko, kakao, gałka lodów
chocolate 72%, chocolate 34%, egg yolk, cocoa, ice cream scoop

Ciasto dnia / Cake of the day 18,-

zapytaj kelnera
ask the waiter

Wina deserowe / Dessert Wines

Moscato d'Asti D.O.C.G. "Bric Da Lu"

Wino z finezją i wdziękiem, wyraźnymi aromatami miodu oraz kwiatów akacji – idealnie ukazujące charakter odmiany Moscato. Lekkie i aromatyczne / *A wine with finesse and charm, clear aromas of honey and acacia flowers - perfectly showing the character of the Moscato variety. Light and aromatic*
150 ml – 25,- / 750 ml – 160,-

Schmitt Sohne Bereich Wonnegau

białe, półsłodkie, Rheinhessen, Niemcy / *white, medium sweet, Rheinhessen, Germany*
150 ml – 18,-

Vina Tito Semi Dulce Aragonesas DO

czzerwone, półsłodkie, Campo de Borja, Hiszpania / *red, medium sweet, Campo de Borja, Spain*
150 ml – 20,-

Royal Oporto Ruby Porto

czzerwone, słodkie, Douro, Portugalia / *red, sweet, Douro, Portugal*
40 ml – 12,-

Royal Oporto Extra Dry White Porto

białe, półwytrawne, Douro, Portugalia / *white, medium dry, Douro, Portugal*
40 ml – 12,-

Royal Oporto 10YO Tawny Porto

czzerwone, słodkie, Douro, Portugalia / *red, sweet, Douro, Portugal*
40 ml – 20,-

Informujemy, że do przygotowania potraw używane są produkty mogące wywołać reakcje alergiczne : orzechy, skorupiaki, mleko, gluten, alkohol oraz inne mniej uczulające produkty. W celu uniknięcia reakcji alergicznej poinformuj kelnera o swoich alergiach. / We want to inform you that to make our dishes we use products that might cause allergic reaction : peanuts, seafood, milk, gluten, alcohol and other less allergic products. To avoid allergic reaction please inform the waiter what are you allergic to.



Menu degustacyjne 135,-* /osoba / 129 Tasting menu 119,-* /1 person / 135,-**
dla minimum 2 osób / for a minimum of 2 person**

Portugalskie i hiszpańskie oliwki, łubin / Portuguese and Spanish olives and lupine

oliwki zielone i czarne (150g), łubin (100g), limonka, chilli, czosnek, tymianek
green and black olives (150g), lupine (100g), lime, chillies, garlic, thyme

Kalmary / Squid rings

panierowane kalmary (150g), miód, chilli, kolendra, limonka
bread battered squid rings (150g), honey, chilli, coriander, and lime

Żołądki drobiowe / Chicken stomachs

żołądki (120g), pomidory, chilli, natka pietruszki
stomachs, tomatoes, chilli, parsley

**Pierogi z kaczką 3 szt. / Dumplings with duck
3pcs.**

kaczka, dynia, prażona cebula
duck, pumpkin, roasted onion

**lub Krem z pieczonego buraka / Roasted
beetroot cream**

pieczony burak, ser mascarpone, orzechy nerkowca
roasted beetroot, mascarpone cheese, cashe

Dania główne - 1 do wyboru dla 2 osób / Main Dishes - 1 to choose for 2

***Nasza specjalność - Grillowana ośmiornica / Our speciality - Grilled octopus**

ośmiornica (200g), ziemniaki, trufle, warzywa korzeniowe, pomidor, czosnek, cebula
octopus (200g), potatoes, truffles, root vegetables, tomato, garlic, onion

***Policzki wieprzowe / Pork cheeks**

policzek wieprzowy (350g), sos własny, polenta kukurydziana, burak, miód, krem balsamiczny
pork cheek (350g), own sauce, corn polenta, beetroot, honey, balsamic cream

***Pierś kaczki sous – vide / Sous – vide Duck breast**

piers kaczki (250g), sos z karmelizowanej czerwonej cebuli, puree z dyni, pieczona pietruszka
duck breast (250g), caramelised red onion sauce, pumpkin puree, roasted parsley

***Filet z dorsza / Cod fillet**

dorsz (200g), sos szafranowy, puree z zielonego groszku, kiszony kalafior
codfish (200g), saffron sauce, mashed green peas, pickled cauliflower

***Filet z pioszka / John dory fillet**

pioszka, sos orzechowy, puree z brokuła, marchew Paryska
John dory, peanut sauce, broccoli puree, Parisian carrot

****Stek z polędwicy wołowej / Filet mignon steak**

polędwica wołowa (200g), sos Porto, topinambur, grillowane warzywa
beef tenderloin (200g), Porto sauce, Jerusalem artichoke, grilled vegetable

****Udo gęsie / Goose leg**

udo gęsie (450g), sos z pieczonej gruszki, puree z buraka, smażona brukselka
goose leg (450g), roasted pear sauce, beetroot puree, fried Brussels sprouts

Deser / Dessert

2 x Pastel de Nata Portugalska babeczka budyniowa z cukrem pudrem lub cynamonem
Portuguese pudding muffins served with powdered sugar or cinnamon

W cenie kawa lub herbata / The price includes coffee or tea

Informujemy, że do przygotowania potraw używane są produkty mogące wywołać reakcje alergiczne : orzechy, skorupiaki, mleko, gluten, alkohol oraz inne mniej uczulające produkty. W celu uniknięcia reakcji alergicznej poinformuj kelnera o swoich alergiach. / We want to inform you that to make our dishes we use products that might cause allergic reaction : peanuts, seafood, milk, gluten, alcohol and other less allergic products. To avoid allergic reaction please inform the waiter what are you allergic to.