



*Inn Old Mill*

*Alte Mühle Gasthaus*

# *Menu*

*Czas oczekiwania na danie około 20 min.*

*Wartezeit aufs Gericht: bis 20 Minuten.*

*Awaiting time for the dishes up to 20 min .*

*Do dyspozycji naszych gości mamy również stylowo urządzone pokoje gościnne.*

*Den Gästen stehen auch Gästezimmer mit einem hohen standard zur verfügung*

*For our guest we have also stylish hotel rooms*

*Karczma otwarta cały rok, Gasthaus ist geöffnet ganze jahr, Inn open whole year*



## *Szef Kuchni poleca*

*Küchschef empfiehlt*

Chief recommends

***Półdzwica wołowa 150g w sosie z grzybów leśnych , 650 g 33,-***  
***ziemniaki po staropolsku, bukiet surówek***

*Rindlendenstück 150g in Sauce aus Waldpilzen , gebratene Kartoffeln,  
Rohkostplatte*

Beef loin 1500g with forest mushroom sauce, old style fried potatoes,  
bouquet of vegetables

---

***Półdzwica wołowa 150g z grila z serem pleśniowym, 650 g 33,-***  
***ziemniaki pieczone, sałatka sezonowa***

*Rindlendenstück 150g aus Grill mit Edelpilzkäse , Gebackene Kartoffeln ,  
Rohkostplatte*

Grilled beef loin 150g with blue cheese, Baked potatoes,  
bouquet of vegetables

---

***Półdzwiczki wieprzowe 150g w sosie z grzybów leśnych , 670 g 25,-***  
***ziemniaki po staropolsku, bukiet surówek***

*Schweinlendenstückchen 150g in Sauce aus Waldpilzen , gebratene Kartoffeln,  
Rohkostplatte*

Pork loin 150g with forest mushroom sauce, old style fried potatoes,  
bouquet of vegetables

---

***Półdzwiczki wieprzowe 150g w sosie miodowo- 650 g 26,-***  
***orzecowym , kopytka , bukiet surówek***

*Schweinlendenstückchen 150g in Sauce aus Honig und Walnuß , Kartoffelklöße ,  
Rohkostplatte*

Pork loin 150g with honey- walnut sauce, diamond-shaped potato dumplings,  
bouquet of vegetables

---

***Królik w śmietanie 200g, ziemniaki gotowane, buraczki 650 g 33,-***

*Kaninchen in Sauce a us Sahne 200g, gekochte Kartoffeln, Rote Bete*

Rabbit in dill- sour cream sauce 200g, boiled potatoes beetroot

## *Na dobry początek*

*Für den guten Anfang*

For good beginning

<b><i>Śledź w śmietanie</i></b> <i>Hering in Sahne</i> Herring with sour cream	<b>100 g</b>	<b>7,-</b>
<b><i>Śledź po japońsku</i></b> <i>Hering mit Ei</i> Herring in japans way	<b>100 g</b>	<b>8,-</b>
<b><i>Wiejski smalec ze skwarkami</i></b> <i>Schmalz mit Grieben</i> Folk fat with cracklings	<b>50 g</b>	<b>3,-</b>
<b><i>Jajeczniczka pańska – jaja na wędzące</i></b> <i>Eier mit geräuchertum Speck</i> Master's scrambled eggs – eggs with smoked bacon	<b>100 g</b>	<b>6,-</b>
<b><i>Jajeczniczka Młynarzowej – jaja z pieczarkami</i></b> <i>Eier mit Champignons</i> Miller's scrambled eggs – eggs with mushrooms	<b>100 g</b>	<b>5,-</b>
<b><i>Jajeczniczka wiejska – jaja na maśle</i></b> <i>Eier mit Butter</i> Folk scrambled eggs – eggs fried on butter	<b>100 g</b>	<b>5,-</b>

## **Zupy**

*Suppen*

Soups

<b><i>Zupa dnia</i></b> <i>Tagessuppe</i> Soup of the day	<b>250 g</b>	<b>7,-</b>
<b><i>Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem</i></b> <i>Hühnerbrühe mit Nudeln</i> Clear soup with home made noodles	<b>250 g</b>	<b>5,-</b>
<b><i>Żur z białą kiełbasą</i></b> <i>Saure Mehlsuppe mit Weisswurst</i> A kind of sour soup with sausage	<b>250 g</b>	<b>6,-</b>
<b><i>Barszcz czerwony czysty</i></b> <i>Klare rote Rübensuppe</i> Clear borsch	<b>200 g</b>	<b>4,-</b>

## *Dania z ryb*

*Fischgerichte*

Fish dishes

<b><i>Filet z sandacza z patelni</i></b> (według wagi) <i>Gebratenes Zanderfilet</i> (gemäß dem Gewicht) Fried fillet of zander (according to weight)	<b>100 g</b>	<b>11,-</b>
<b><i>Filet z okonia z patelni</i></b> (według wagi) <i>Gebratenes Barschfilet</i> (gemäß dem Gewicht) Fried fillet of small perch (according to weight)	<b>100 g</b>	<b>11,-</b>
<b><i>Filet ze szczupaka</i></b> (według wagi) <i>Gebratenes Hechtfilet</i> (gemäß dem Gewicht) Fried fillet of pike (according to weight)	<b>100 g</b>	<b>10,-</b>
<b><i>Sielawa z patelni</i></b> (według wagi) <i>Gebratenes Kleinmaräne</i> (gemäß dem Gewicht) Fried of Europeanwhitefish (according to weight)	<b>100 g</b>	<b>9,-</b>
<b><i>Węgorz z patelni</i></b> (według wagi) <i>Gebratenes Aalfilet</i> (gemäß dem Gewicht) Fried of eel (according to weight)	<b>100 g</b>	<b>14,-</b>
<b><i>Węgorz w sosie śmietanowo - koperkowym</i></b> (według wagi) <i>Aal in Sauce aus Dill und Sahne</i> (gemäß dem Gewicht) Eel in dill- sour cream sauce (according to weight)	<b>100 g</b>	<b>16,-</b>
<b><i>Filet z sandacza w cieście piwnym</i></b> (według wagi) <i>Zanderfilet in Bier kuchen</i> (gemäß dem Gewicht) Fried fillet of zander in beer dough (according to weight)	<b>100 g</b>	<b>15,-</b>
<b><i>Filet z sandacza w sosie cytrynowym</i></b> (według wagi) <i>Zanderfilet in Sauce aus Zitronensauce</i> (gemäß dem Gewicht) Fried fillet of zander with forest lemon sauce (according to weight)	<b>100 g</b>	<b>15,-</b>
<b><i>Filet z sandacza gotowany w warzywach</i></b> (według wagi) <i>Gekochtes Zanderfilet mit Gemüse</i> (gemäß dem Gewicht) Boiled fillet of zander with vegetables (according to weight)	<b>100 g</b>	<b>15,-</b>
<b><i>Filet z sandacza w sosie z grzybów leśnych</i></b> (według wagi) <i>Zanderfilet in Sauce in Sauce aus Waldpilzen</i> (gemäß dem Gewicht) Fried fillet of zander with forest mushroom sauce sauce (according to weight)	<b>100 g</b>	<b>15,-</b>

## Dania mięsne

Fleischgerichte

Meat dishes

---

<b>Plińce ziemniaczane z mięsem z sosem z grzybów leśnych</b>	<b>370 g</b>	<b>15,-</b>
<i>Plińce (Art von Fladen) aus Kartoffeln und Fleisch in Sauce aus Waldpilzen</i>		
Potato pies with meat with forest mushroom sauce		
<hr/>		
<b>Plińce ziem. z grzybami leśnymi z sosem śmietanowym</b>	<b>370 g</b>	<b>17,-</b>
<i>Plińce (Art von Fladen) aus Kartoffeln und Waldpilzen in Sauce aus Sahne</i>		
Potato pies with forest mushroom with sour cream sauce		
<hr/>		
<b>Kartacze z mięsem - 3 sztuki</b>	<b>400 g</b>	<b>15,-</b>
<i>Kartoffelkloß mit Fleisch - 3 Stück</i>		
Boiled dumpling with meat - 3 pieces		
<hr/>		
<b>Kotlet schabowy po wiejsku 100g z kapuchą zasmażaną</b>	<b>170 g</b>	<b>12,-</b>
<i>Schweinsrücken 100g nach ländlicher Art mit geschmortem Kraut</i>		
Folk pork chop 100g with fried sauerkraut sauce		
<hr/>		
<b>Kotlet schabowy</b>	<b>120 g</b>	<b>10,-</b>
<i>Schweinsrücken 100g</i>		
Folk pork chop 100g		
<hr/>		
<b>Karkówka z grila z masłem czosnkowym</b>	<b>150 g</b>	<b>10,-</b>
<i>Gegrillter Schweinnacken mit der Knoblauchbutter</i>		
Grilled pork neck with garlic butter		
<hr/>		
<b>Golonka z wody (według wagi)</b>	<b>100 g</b>	<b>4,-</b>
<i>Gekochtes Eisbein (gemäß dem Gewicht)</i>		
Hand of pork boiled in water (according to weight)		
<hr/>		
<b>Golonka gotowana w piwie (według wagi)</b>	<b>100 g</b>	<b>5,-</b>
<i>Eisbein gekocht in Bier (gemäß dem Gewicht)</i>		
Hand of pork boiled in beer (according to weight)		
<hr/>		
<b>Eskałopki drobiowe</b>	<b>100 g</b>	<b>10,-</b>
<i>Geflügelschnitzellein 100g</i>		
Chicken veal cutlet 100g		
<hr/>		
<b>Smażona kaszanka z cebulką</b>	<b>300 g</b>	<b>10,-</b>
<i>Gebratenes Blutwurst mit Zwiebel</i>		
Fried black pudding with onion		

## Dania z mąki Młynarza

Gerichte aus Mehl des Müllers  
Dishes made from miller's flour

<b>Pierogi mazurskie ze szczupakiem</b> - 10 szt	<b>250 g</b>	<b>12,-</b>
Masurische fisch Piroggen mit Hechtefilet - 10 Stück Mazurian boiled fish raviollis with pike - 10 pieces		
<b>Pierogi z mięsem</b> (drobiowym) - 10 szt	<b>250 g</b>	<b>10,-</b>
Piroggen mit Fleisch (Geflügel) - 10 Stück Boiled raviollis with meat (chicken) - 10 pieces		
<b>Pierogi ruskie</b> - 10 szt.	<b>250 g</b>	<b>9,-</b>
Russische Piroggen - 10 Stück Boiled raviollis – with cottage cheese and potatoes - 10 pieces		
<b>Pierogi z jagodami</b> - 10 szt	<b>250 g</b>	<b>9,-</b>
Piroggen mit Blaubeeren - 10 Stück Boiled raviollis with blueberry - 10 pieces		
<b>Naleśniki z twarogiem, śmietaną i owocami</b> - 2 szt	<b>200 g</b>	<b>9,-</b>
Pfannkuchen mit Quark, Sahne und Obst - 2 Stück Pancakes with cottage cheese, cream and fruits - 2 pieces		
<b>Naleśniki z twarogiem i polewą czekoladową</b> - 2 szt	<b>200 g</b>	<b>9,-</b>
Pfannkuchen mit Quark und Schokoladenguß - 2 Stück Pancakes with cottage cheese, cream and chocolate - 2 pieces		
<b>Krokiety ze szpinakiem w sosie cytrynowym</b> - 2 szt	<b>200 g</b>	<b>12,-</b>
Kroketten mi Spinat und Zitronensauce - 2 Stück Croquet with spinach with forest lemon sauce - 2 pieces		
<b>Krokiety z kapuchą i grzybami</b> - 2 szt	<b>200 g</b>	<b>9,-</b>
Kroketten mi Kraut und Pilzen - 2 Stück Croquet with cabbage and mushrooms - 2 pieces		

## *Dania dla dzieci*

*Kinderspeisen*  
Dishes for children

<b><i>Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem</i></b>	<b>150 g</b>	<b>3,-</b>
<i>Hühnerbrühe mit Nudeln</i> Clear soup with home made noodles		

---

<b><i>Eskałopki drobiowe 60g z frytkami</i></b>	<b>160 g</b>	<b>8,-</b>
<i>Geflügelschnitzellein 60g mit Pommes Frites</i> Chicken veal cutlet 60g with chips		

---

<b><i>Fileciki rybne 60g z frytkami</i></b>	<b>160g</b>	<b>8,-</b>
<i>Fischpaniert mit pommes frites</i> Fish fillets and french fries		

## *Salaty z pańskiego stołu*

*Salaten*  
Salads

<b><i>Salatka grecka</i></b>	<b>400 g</b>	<b>9,-</b>
<i>Griechischer Salat</i> Grecian salad		

---

<b><i>Salatka z kurczakiem</i></b>	<b>400 g</b>	<b>9,-</b>
<i>Hühnersalat</i> Salad with chicken		

---

## *Zestawy*

*Zusammenstellungen*  
Sets

<b><i>Kotlet schabowy 100g, ziemniaki, surówka dnia</i></b>	<b>300 g</b>	<b>14,50</b>
<i>Schweinsrücken 100g, Kartoffeln, Tagessalat</i> Pork chop 100g with potatoes and day salad		

---

<b><i>Sznycelki drobiowe 100g, ziemniaki, surówka dnia</i></b>	<b>300 g</b>	<b>14,50</b>
<i>Geflügelschnitzellein 100g, Kartoffeln, Tagessalat</i> Chicken veal cutlet 100g with potatoes and day salad		

## Surówki

Rohkost

Salads

<b>Bukiet surówek</b> <i>Rohkostplatte</i> Bouquet vegetables	<b>300 g</b>	<b>5,-</b>
<b>Sałatka sezonowa</b> <i>Saisonal salat</i> Seasonal salad	<b>200 g</b>	<b>5,-</b>
<b>Kapucha zasmażana</b> <i>Angebräunter Kohl</i> Fried sauerkraut	<b>100 g</b>	<b>5,-</b>
<b>Warzywa z wody</b> <i>Gekochte Gemüse</i> Boiled vegetables	<b>200 g</b>	<b>6,-</b>
<b>Ogórek małosolny (w sezonie)</b> <i>Halbsaure Gurken (in Saison)</i> Saure cucumber (in season)	<b>100 g</b>	<b>3,-</b>
<b>Surówka z białej kapusty</b> <i>Krautsalat</i> White cabbage salad	<b>100 g</b>	<b>3,-</b>
<b>Surówka z pomidorów</b> <i>Tomatensalat</i> Tomato salad	<b>100 g</b>	<b>3,-</b>
<b>Surówka z marchwi</b> <i>Karottensalat</i> Carrot salad	<b>100 g</b>	<b>3,-</b>
<b>Buraczki</b> <i>Rote Bete</i> Beetroot salad	<b>100 g</b>	<b>3,-</b>

## **Dodatki**

*Beilagen*

Additions

<b>Ziemniaki po staropolsku</b> <i>Gebratene Kartoffeln</i> Fried potatoes in old polish way	<b>200 g</b>	<b>3,-</b>
<b>Ziemniaki z wody</b> <i>Gekochte Kartoffeln</i> Boiled potatoes	<b>200 g</b>	<b>3,-</b>
<b>Frytki</b> <i>Pommes Frites</i> Chips	<b>200 g</b>	<b>4,-</b>
<b>Ziemniaki pieczone</b> <i>Gebackene Kartoffeln</i> Baked potatoes	<b>200g</b>	<b>4,-</b>
<b>Kasza gryczana</b> <i>Grütze</i> Cereals	<b>100 g</b>	<b>3,-</b>
<b>Ryż</b> <i>Reis</i> Rice	<b>100 g</b>	<b>3,-</b>
<b>Chleb żytni razowy</b> <i>Vollkornbrot</i> Brown bred	<b>porcja</b>	<b>1,-</b>
<b>Ketchup, musztarda, chrzan, majonez</b> <i>Ketchup, Senf, Meerrettich, Mayonnaise</i> Ketchup, mustard, horse-radish, mayonnaise	<b>porcja</b>	<b>1,-</b>
<b>Masło</b> <i>Butter</i> Butter	<b>porcja</b>	<b>1,-</b>

*Polecamy również wiejski chleb i przetwory z naszej spiżarni.*

*Wir empfehlen auch das ländliche Brot und Produkte aus unserer Vorratskammer.*

**We also recommend our old style bread and products from our own larder**

## Desery

Desserts

Desserts

<b>Szarlotka z bitą śmietaną i gałką lodów</b>	<b>200 g</b>	<b>8,-</b>
<i>Apfelstrudel mit Schlagsahne und Eis</i> Apple – pie with cream and ice- cream		
<hr/>		
<b>Racuchy z jabłkiem i bitą śmietaną – 2 sztuki</b>	<b>200g</b>	<b>9,-</b>
<i>Bäurisch Pfannkuchen mit Apfel und Schlagsahne - 2 Stück</i> Farmer pancakes with apple and cream - 2 pieces		
<hr/>		
<b>Naleśnik z lodami i owocami - 1 szt</b>	<b>200 g</b>	<b>10,-</b>
<i>Pfannkuchen mit Eis und Obst - 1 Stück</i> Pancake with ice – cream and fruits 1 pieces		
<hr/>		
<b>Ciasto Młynarza</b>	<b>200 g</b>	<b>6,-</b>
<i>Kuchen des Müllers</i> Miller's cake		
<hr/>		
<b>Lody z owocami</b>	<b>200 g</b>	<b>8,-</b>
<i>Eis mit Obst</i> Ice-cream with fruits		

## Napoje gorące

Heisse Getränke

Hot drinks

<b>Herbata szefa</b>		<b>8,-</b>
<i>Tee des Chefs</i> Chief's tea		
<hr/>		
<b>Herbata z konfiturą lub miodem</b>		<b>4,-</b>
<i>Tee mit Konfitüre oder honing</i> Tea with jam or honey		
<hr/>		
<b>Herbata z cytryną</b>		<b>3,-</b>
<i>Tee mit Zitrone</i> Tea with lemon		
<hr/>		
<b>Herbata miętowa</b>		<b>3,-</b>
<i>Minze tee</i> Mint tea		

<b>Kawa mrożona</b>		<b>7,-</b>
<i>Eiskaffee</i> Ice coffee		
<b>Kawa z Irish cream</b> ( syrop )		<b>7,-</b>
<i>Kaffee mit Irish cream ( Sirup )</i> Coffee with Irish cream ( syrup )		
<b>Kawa z amaretto</b> ( syrop )		<b>6,-</b>
<i>Kaffee mit Amaretto ( Sirup )</i> Coffee with amaretto ( syrup )		
<b>Kawa z ekspresu</b>		<b>4,-</b>
<i>Kaffe</i> Black coffee / white coffee		
<b>Kawa espresso</b>		<b>4,-</b>
<i>Kaffee espresso</i> Coffee espresso		
<b>Kawa cappuccino</b>		<b>5,-</b>
<i>Kaffee capuccino</i> Coffee cappuccino		
<b>Kawa parzona lub rozpuszczalna</b>		<b>4,-</b>
<i>Aufgebrühter Kaffee oder instant Kaffee</i> Turkish coffee or instant coffee		

## Napoje zimne

*Kalte Getränke*  
Cold drinks

<b>Woda mineralna gazowana/niegazowana z cytryną</b>	<b>200 ml</b>	<b>2,-</b>
<i>Mineralwasser (Gas oder ohne Gas) mit Zitrone</i> Mineral water with gas /no gas		
<b>Coca-Cola, Sprite , Fanta, Tonik</b>	<b>200 ml</b>	<b>3,-</b>
<i>Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonic</i> Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonic		
<b>Kwas chlebowy</b>	<b>200 ml</b>	<b>3,-</b>
<i>Vita Malz</i> Bread acid		

<b>Soki owocowe</b> Fruchtsäfte Fruit juice	200 ml	3,-
<b>Sok pomidorowy</b> Tomatensaft Tomato juice	250 ml	4,-
<b>Red bull</b>	250 ml	10,-
<b>Zsiadłe mleko ze szczypiorkiem lub koperkiem</b> Sauermilch mit Schnittlauch oder Dill Sour milk	200 ml	3,-
<b>Kefir</b> Kefir Kefir	200 ml	3,-

### **Piwa**

Bier  
Beer

*Polecamy niepasteryzowane piwo, bez chemicznych polepszaczy i przyśpieszaczy, stworzone siłami natury z regionalnego browaru.*

**One pasteurisierte Bier**

**No pasteurized Beer**

<b>Piwo Świeże</b>	500 ml	5,50
<b>Piwo Świeże</b>	300 ml	4,50
<b>Inne piwa</b> Andere Bier, Other beer		
<b>Żywiec</b>	500 ml	5,50
<b>Żywiec</b>	300 ml	4,50
<b>Karmi</b>	500 ml	4,50
<b>Żywiec bezalkoholowy</b>	330 ml	4,-

W oczekiwaniu na posilek proponujemy Państwu spróbować lampkę **staropolskiego miodu pitnego** , znakomicie pobudzającego apetyt i przyspieszającego trawienie.

Jest to napój alkoholowy, o charakterze zbliżonym do wina, uzyskany w drodze fermentacji alkoholowej rozcieńczonego wodą miodu pszczelego, czyli tzw. brzezki miodowej. Miody takie leżakują do 10 lat.

Während Sie auf die Speise warten, empfehlen wir Ihnen, ein Glas **altpolnischen Trinkhonig (met)** zu probieren, der ausgezeichnet den Appetit anregt und die Verdauung beschleunigt. Es ist ein Alkoholgetränk, dem Wein ähnlich, das im Gärvorgang aus dem verwässerten Bienenhonig so genannter Honigmaische erlangt wird. Solche Honigarten lagern bis 10 Jahren lang.

To make the awaiting time nicer we recommend you **the old style Polish mead**, which stimulates appetite and makes the digestion smooth and easy.

Mead is a fermented alcoholic beverage made of honey and water, known as honey barrel. Such combinations result in a variety of meads, which are aged for 10 years.

## Miody pitne

Met

Mead

<b>Półtorak „Gronowy”</b> - z sokiem z winogron Mit Saft aus Weintrauben With grape juice	<b>75 ml</b>	<b>16,-</b>
<b>Półtorak „Jadwiga”</b> - z sokiem malin i dzikiej róży Mit Saft aus Himbeeren und Hagebutte With raspberry and briar juice	<b>75 ml</b>	<b>14,-</b>
<b>Dwójniak „Koronny”</b> - wykonany z ciemnych miodów Zubereitet aus dunklem Honig Made of dark honey	<b>75 ml</b>	<b>11,-</b>
<b>Dwójniak „Maliniak”</b> - z sokiem z malin Mit Saft aus Himbeeren With raspberry juice	<b>75 ml</b>	<b>12,-</b>
<b>Dwójniak „Kurpiowski”</b> - z sokiem z czarnej porzeczki Mit Saft aus Johannisbeeren With Blackcurrant juice	<b>75 ml</b>	<b>10,-</b>
<b>Dwójniak „AM”</b> - wykonany z jasnych miodów Zubereitet aus hellem Honig Made of light honey	<b>75 ml</b>	<b>10,-</b>

---

<i>Trójniak „Trybunalski” - wykonany z jasnych miodów</i>	<i>75 ml</i>	<i>8,-</i>
<i>Zubereitet aus hellem Honig</i>		
<i>Made of light honey</i>		

---

<i>Trójniak „Herbowy” - wykonany z ciemnych miodów</i>	<i>75 ml</i>	<i>8,-</i>
<i>Zubereitet aus dunklem Honig</i>		
<i>Made of dark honey</i>		

---

### *Wódki i inne alkohole*

*Wodka und andre alkohol*  
*Vodka and other alcohol*

---

<i>Finlandia</i>	<i>50ml</i>	<i>8,-</i>
<i>Wyborowa</i>	<i>50ml</i>	<i>5,-</i>
<i>Siwucha</i>	<i>50ml</i>	<i>5,-</i>
<i>Żubrówka</i>	<i>50ml</i>	<i>5,-</i>
<i>Żurawinowa</i>	<i>50ml</i>	<i>5,-</i>
<i>Krupnik</i>	<i>50ml</i>	<i>6,-</i>
<i>Śliwowica Monastyrka</i>	<i>50ml</i>	<i>6,-</i>
<i>Whisky Johny Walker red</i>	<i>50ml</i>	<i>10,-</i>
<i>Gin Lubuski</i>	<i>50ml</i>	<i>7,-</i>
<i>Brandy Metaxa</i>	<i>50ml</i>	<i>9,-</i>
<i>Brandy Stock</i>	<i>50ml</i>	<i>8,-</i>
<i>Bailey's Irish Cream</i>	<i>50ml</i>	<i>8,-</i>
<i>Jagermeister</i>	<i>30ml</i>	<i>6,-</i>

---

## *Wina*

Wein

Wine

<b>Czerwone wytrawne</b> <i>Rot trocken</i> Dry red	<b>100 ml</b>	<b>4,-</b>
<b>Białe wytrawne</b> <i>Weiss trocken</i> Dry white	<b>100 ml</b>	<b>4,-</b>
<b>Grzaniec</b> <i>HeiB wein</i> Hot wine	<b>200 ml</b>	<b>7,-</b>
<b>Martini Bianco</b>	<b>100 ml</b>	<b>6,-</b>

### *Wina sprzedawane w butelkach*

*Der in Flaschen verkaufte Wein*

Wines sold in a bottles

<b>Faiveley Bourgogne Passetou</b> Czerwone wytrawne, Francja <i>Rot trocken</i> Dry red	<b>750 ml</b>	<b>90,-</b>
<b>Casillero Cab Sauvignon</b> Czerwone wytrawne, Chile <i>Rot trocken</i> Dry red	<b>750 ml</b>	<b>70,-</b>
<b>Casillero Chardonnay</b> Białe wytrawne, Chile <i>Weiss trocken</i> Dry white	<b>750 ml</b>	<b>70,-</b>
<b>Baron Philippe Rouge</b> Czerwone wytrawne, Francja <i>Rot trocken</i> Dry red	<b>750 ml</b>	<b>64,-</b>
<b>Grande Reserve Rouge</b> Czerwone wytrawne, Francja <i>Rot trocken</i> Dry red	<b>750 ml</b>	<b>52,-</b>
<b>Grande Reserve Moelleux</b> Białe półsłodkie, Francja <i>Weiss halbsüß</i> Semi sweet white	<b>750 ml</b>	<b>52,-</b>
<b>Carlo Rossi Blush</b> Różowe półwytrawne, USA <i>Rosa trocken</i> Dry rose	<b>750 ml</b>	<b>42,-</b>

<b>Carlo Rossi Red</b>	Czerwone półwytrawne, USA	<b>750 ml</b>	<b>42,-</b>
<i>Rot halb trocken</i>			
Semi Dry red			
<hr/>			
<b>Carlo Rossi Blush</b>	Białe pół wytrawne, USA	<b>750 ml</b>	<b>42,-</b>
<i>Weiss halb trocken</i>			
Semi Dry white			
<hr/>			
<b>Sutter Home Cabernet Sauvignon</b>	Czerwone wytr. USA	<b>180 ml</b>	<b>15,-</b>
<i>Rot trocken</i>			
Dry red			
<hr/>			
<b>Sutter Home Chardonnay</b>	Białe wytrawne , USA	<b>180 ml</b>	<b>15,-</b>
<i>Weiss trocke</i>			
Dry white			