

## PRZYSTAWKI APPETIZERS / VORSPEISEN

Matjas holenderski w trzech smakach  
(marynowany w occie winnym; z pesto bazyliowym; z orzechami włoskimi) 14,-  
Soused matjas in three flavours (marinated in wine vinegar; with basil pesto; with walnuts)  
Holländischer Matjes in drei Geschmäckern (mariniert in Weissig; mit Basilikumpesto; mit Walnuss)

Tatar z tuńczyka z awokado, sezamem i pikantnym sosem 29,-  
Tuna tatar with avocado, sesame and diablo sauce  
Thunfischtatar mit Avocado, Sesamsamen und Diabolosoße

Tatar z polędwicy wołowej z marynowanymi, grzybami, cebulą i ogórkiem 29,-  
Tenderloin beef tatar served with mushrooms, onion and pickles  
Rindfleischtatar mit Zwiebel, Eingelegte Gurke und marinierten Pilzen

Łosoś wędzony na ciepło  
z plackami ziemniaczanymi i sosem chrzanowym 19,-  
Hot smoked salmon with potato pancakes and horseradish sauce  
Warm servierter geräucherter Lachs mit Kartoffelpuffern und Merretichsoße

## SALATKI / SALADS / SALATE

Z grillowanym kurczakiem 25,-  
With grilled chicken pieces  
Mit gegrilltem Hähnchen

Z suszoną polędwiczką wieprzową,  
konfiturą morelową i sosem malinowym 26,-  
With dried pork tenderloin, apricot confiture and raspberry sauce  
Mit geräuchertem Lendenfilet, Aprikosenkonfitüre und Himbersauce.

Kaszotto z leśnymi grzybami i pietruszką 26,-  
Pearl barley with wild mushrooms and parsley  
Graupen mit Waldpilzen und Petersilie

## ZUPY / SOUPS / SUPPEN

Zupa rybna „Porto Grande”  
300ml 15,-  
Fish soup „Porto Grande”  
Fischsuppe „Porto Grande”

Aromatyczna gulaszowa z wołowiny  
300ml 11,-  
Aromatic goulash soup with beef  
Gulaschsuppe mit Rindfleisch

Żur z puree na podwędzonym boczku, z kurkami oraz jajkiem poszetowym  
300ml 12,-  
Sour rye soup with chanterelles, potato puree, smoked bacon and poached egg  
Sauerteigsuppe (saure Mehlsuppe) mit Püree , geräuchertem Speck und Pfifferlingen einem pochiertem Ei

## MAKARONY / NOODLES / NUDELN

Tagliatelle z kurczakiem i pieczarkami w sosie śmietanowym 21,-  
Tagliatelle with chicken and champignons in cream sauce  
Tagliatelle mit Hähnchen und Pilzen in Sahnesoße

## OWOCE MORZA SEAFOOD/MEERESFRÜCHTE

Ostryga 1 szt. 13,-  
Oyster / Auster 1 piece/ Stück

Homar 100 g / 39,-  
Lobster/ Hummer 100 g

Dodatki w cenie według życzeń naszych gości Lobster  
Any accompaniment combination according to the wishes of our Guests (included in the price)  
Hummer + Beilagen im Preis - nach den Wünschen unserer Gäste

Smażone krewetki „Porto Grande” 29,-  
Fried shrimps „Porto Grande”  
Gebratene Garnelen „Porto Grande”

## RYBY / FISH / FISCHE

Halibut pieczony w pergaminie z serem Ricotta 37,-  
Parchment baked halibut with Ricotta cheese  
Heilbutt in Pergament gebacken mit Ricottakäse

Łosoś norweski z pesto z suszonych pomidorów 35,-  
Norwegian salmon with sun-dried tomato pesto  
Norwegischer Lachs mit Pesto aus getrockneten Tomaten

Czarny dorsz z surówką z kiszzonej kapusty 29,-  
Coalfish with Polish sauerkraut salad  
Seelachs mit Sauerkrautsalat

Polędwica z dorsza pod paprykowym chutney 39,-  
Cod loin with pepper chutney  
Dorschleinde mit Paprika Chutney

Dorsz z włoskimi serami w chrupiącej skorupie  
z glazurowaną kapustą pak choi 34,-  
Cod with crusted gorgonzola cheese, glazed lettuce pak choi  
Dorsch mit italienischem Käse mit knuspriger Panade und Pak Choi

## MIĘSA / MEATS / FLEISCH

Kotlet de volaille z grzybami shimeji i puree ziemniaczanym 29,-  
Chicken Kiev (Côtelette de volaille) with shimeji mushrooms and potato puree  
Hähnchenbrustfilet Devolay mit Shimeji Pilzen und Kartoffelpüree

Udo z kaczki konfitowane na kapuście czerwonej  
z puree ziemniaczano-marchewkowym i konfiturą z moreli 32,-  
Duck leg on red cabbage with puree and apricot confiture  
Confierte Entenkeule mit Rotkohl und Kartoffel-Karottenpüree mit Aprikosenkonfitüre

Żebra wieprzowe w ciemnym sosie miodowym i z kluskami śląskimi 29,-  
Pork ribs in dark honey sauce with silesian dumplings  
Schweinerippchen in dunkler Honigsoße und Schlesiischen Kartoffelklößen

Stroganoff wołowy z kopytkami i buraczkami 39,-  
Beef Stroganoff with potato dumplings and beetroot salad  
Beef Stroganoff mit Kartoffelklößen und Rote-Beete-Salat

Stek z polędwicy wołowej w pieprzu  
z ziemniakami pieczonymi i masłem czosnkowym 69,-  
Beef sirloin steak in shredded black pepper with garlic butter and roast potato particles  
Lendensteak in Pfeffer mit Knoblauch Butter und Gebackene Kartoffelnecken

Schabowy z kostką kapustą zasmażaną 24,-  
Pork chop on the bone with fried cabbage  
Schnitzel Wiener Art MIT gebratenem Kohl

## ZESTAWY DLA DZIECI CHILDREN'S MENU GERICHTE FÜR KINDER

Filet rybny z frytkami i surówką 19,-  
Fish fillet with french fries and vegetables salad  
Fischfilet mit Pommes und salat

Filet z kurczaka z frytkami i surówką 19,-  
Chicken fillet with french fries and vegetables salad  
Hähnchenfilet mit Pommes und Salat

## DODATKI DO DAŃ SIDE DISHES / BEILAGEN

Frytki 6,-  
French fries  
Pommes

Pieczone cząstki ziemniaków 6,-  
Roast potato particles  
Gebackene Kartoffelnecken

Ryż dziki 6,-  
Wild rice  
Wildreis

Pieczywo 3,-  
Bread / Brot

Sezonowe warzywa gotowane 6,-  
Seasonal boiled vegetables  
Gekochtes Saisongemüse

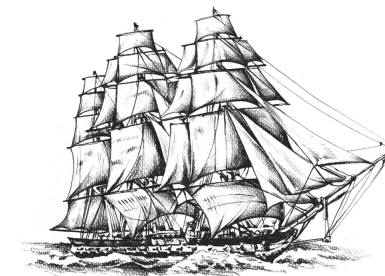
Bukiet warzyw 6,-  
przygotowywany tylko z warzyw pozyskiwanych  
z ekologicznych upraw  
Various vegetable salads  
Rohkost

## DESERY DESSERTS / NACHSPEISEN

Ciasto „Porto Grande” 9 zł

Cake „Porto Grande”  
Kuchen „Porto Grande”

Deser „Porto Grande” 12,00zł



## PRZYSTAWKI APPETIZERS / VORSPEISEN

Matjas holenderski w trzech smakach  
(marynowany w occie winnym; z pesto bazyliowym; z orzechami włoskimi) 14,-  
Soused matjas in three flavours (marinated in wine vinegar; with basil pesto; with walnuts)  
Holländischer Matjes in drei Geschmäckern (mariniert in Weissig; mit Basilikumpesto; mit Walnuss)

Tatar z tuńczyka z awokado, sezamem i pikantnym sosem 29,-  
Tuna tatar with avocado, sesame and diablo sauce  
Thunfischtatar mit Avocado, Sesamsamen und Diabolosoße

Tatar z polędwicy wołowej z marynowanymi, grzybami, cebulą i ogórkiem 29,-  
Tenderloin beef tatar served with mushrooms, onion and pickles  
Rindfleischtatar mit Zwiebel, Eingelegte Gurke und marinierten Pilzen

Łosoś wędzony na ciepło  
z plackami ziemniaczanymi i sosem chrzanowym 19,-  
Hot smoked salmon with potato pancakes and horseradish sauce  
Warm servierter geräucherter Lachs mit Kartoffelpuffern und Merretichsoße

## SALATKI / SALADS / SALATE

Z grillowanym kurczakiem 25,-  
With grilled chicken pieces  
Mit gegrilltem Hähnchen

Z suszoną polędwiczką wieprzową,  
konfiturą morelową i sosem malinowym 26,-  
With dried pork tenderloin, apricot confiture and raspberry sauce  
Mit geräuchertem Lendenfilet, Aprikosenkonfitüre und Himbersauce.

Kaszotto z leśnymi grzybami i pietruszką 26,-  
Pearl barley with wild mushrooms and parsley  
Graupen mit Waldpilzen und Petersilie

## ZUPY / SOUPS / SUPPEN

Zupa rybna „Porto Grande”  
300ml 15,-  
Fish soup „Porto Grande”  
Fischsuppe „Porto Grande”

Aromatyczna gulaszowa z wołowiny  
300ml 11,-  
Aromatic goulash soup with beef  
Gulaschsuppe mit Rindfleisch

Żur z puree na podwędzonym boczku, z kurkami oraz jajkiem poszetowym  
300ml 12,-  
Sour rye soup with chanterelles, potato puree, smoked bacon and poached egg  
Sauerteigsuppe (saure Mehlsuppe) mit Püree , geräuchertem Speck und Pfifferlingen einem pochiertem Ei

## MAKARONY / NOODLES / NUDELN

Tagliatelle z kurczakiem i pieczarkami w sosie śmietanowym 21,-  
Tagliatelle with chicken and champignons in cream sauce  
Tagliatelle mit Hähnchen und Pilzen in Sahnesoße

## OWOCE MORZA SEAFOOD/MEERESFRÜCHTE

Ostryga 1 szt. 13,-  
Oyster / Auster 1 piece/ Stück

Homar 100 g / 39,-  
Lobster/ Hummer 100 g

Dodatki w cenie według życzeń naszych gości Lobster  
Any accompaniment combination according to the wishes of our Guests (included in the price)  
Hummer + Beilagen im Preis - nach den Wünschen unserer Gäste

Smażone krewetki „Porto Grande” 29,-  
Fried shrimps „Porto Grande”  
Gebratene Garnelen „Porto Grande”

## RYBY / FISH / FISCHE

Halibut pieczony w pergaminie z serem Ricotta 37,-  
Parchment baked halibut with Ricotta cheese  
Heilbutt in Pergament gebacken mit Ricottakäse

Łosoś norweski z pesto z suszonych pomidorów 35,-  
Norwegian salmon with sun-dried tomato pesto  
Norwegischer Lachs mit Pesto aus getrockneten Tomaten

Czarny dorsz z surówką z kiszzonej kapusty 29,-  
Coalfish with Polish sauerkraut salad  
Seelachs mit Sauerkrautsalat

Polędwica z dorsza pod paprykowym chutney 39,-  
Cod loin with pepper chutney  
Dorschleinde mit Paprika Chutney

Dorsz z włoskimi serami w chrupiącej skorupie  
z glazurowaną kapustą pak choi 34,-  
Cod with crusted gorgonzola cheese, glazed lettuce pak choi  
Dorsch mit italienischem Käse mit knuspriger Panade und Pak Choi

## MIĘSA / MEATS / FLEISCH

Kotlet de volaille z grzybami shimeji i puree ziemniaczanym 29,-  
Chicken Kiev (Côtelette de volaille) with shimeji mushrooms and potato puree  
Hähnchenbrustfilet Devolay mit Shimeji Pilzen und Kartoffelpüree

Udo z kaczki konfitowane na kapuście czerwonej  
z puree ziemniaczano-marchewkowym i konfiturą z moreli 32,-  
Duck leg on red cabbage with puree and apricot confiture  
Confierte Entenkeule mit Rotkohl und Kartoffel-Karottenpüree mit Aprikosenkonfitüre

Żebra wieprzowe w ciemnym sosie miodowym i z kluskami śląskimi 29,-  
Pork ribs in dark honey sauce with silesian dumplings  
Schweinerippchen in dunkler Honigsoße und Schlesiischen Kartoffelklößen

Stroganoff wołowy z kopytkami i buraczkami 39,-  
Beef Stroganoff with potato dumplings and beetroot salad  
Beef Stroganoff mit Kartoffelklößen und Rote-Beete-Salat

Stek z polędwicy wołowej w pieprzu  
z ziemniakami pieczonymi i masłem czosnkowym 69,-  
Beef sirloin steak in shredded black pepper with garlic butter and roast potato particles  
Lendensteak in Pfeffer mit Knoblauch Butter und Gebackene Kartoffelnecken

Schabowy z kostką kapustą zasmażaną 24,-  
Pork chop on the bone with fried cabbage  
Schnitzel Wiener Art MIT gebratenem Kohl

## ZESTAWY DLA DZIECI CHILDREN'S MENU GERICHTE FÜR KINDER

Filet rybny z frytkami i surówką 19,-  
Fish fillet with french fries and vegetables salad  
Fischfilet mit Pommes und salat

Filet z kurczaka z frytkami i surówką 19,-  
Chicken fillet with french fries and vegetables salad  
Hähnchenfilet mit Pommes und Salat

## DODATKI DO DAŃ SIDE DISHES / BEILAGEN

Frytki 6,-  
French fries  
Pommes

Pieczone cząstki ziemniaków 6,-  
Roast potato particles  
Gebackene Kartoffelnecken

Ryż dziki 6,-  
Wild rice  
Wildreis

Pieczywo 3,-  
Bread / Brot

Sezonowe warzywa gotowane 6,-  
Seasonal boiled vegetables  
Gekochtes Saisongemüse

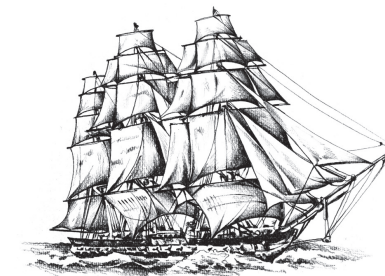
Bukiet warzyw 6,-  
przygotowywany tylko z warzyw pozyskiwanych  
z ekologicznych upraw  
Various vegetable salads  
Rohkost

## DESERY DESSERTS / NACHSPEISEN

Ciasto „Porto Grande” 9 zł

Cake „Porto Grande”  
Kuchen „Porto Grande”

Deser „Porto Grande” 12,00zł



## GORĄCO POLECAMY: WE HIGHLY RECOMMEND:

Kalmary panierowane z sosem indonezyjskim  
Breaded calamari with Indonesian sauce  
16,-

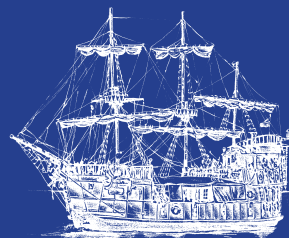
Zupa z kalmarem i grzybami mun  
Calamari and cloud ear fungus soup  
12,-

Sałatka z krewetkami: czarna soczewica smażona  
z kapustą pak choi  
Black lentils, bok choy and shrimps stir-fry  
19,-

Grillowany fish burger z krewetką, frytkami i sosami:  
kremowym z wasabi i śliwkowym chutney  
Grilled fish-shrimp burger with chips and creamed wasabi  
and plum chutney sauces  
21,-

Tagliatelle z krewetkami: z boczkiem,  
pesto bazyliowo-pietruszkowym i sosem z mascarpone  
Tagliatelle with shrimps, bacon,  
basil-parsley pesto and mascarpone sauce  
24,-

Mozaika ryb ze szpinakiem i warzywami,  
zapekana z serem podpuszczkowym  
Fish and spinach casserole  
with rennet cheese and vegetables  
32,-



## **KAWY / COFFEE:**

Americano 7,-

Cafe Mocha z kruszonymi orzechami laskowymi  
Cafe Mocha with chopped hazelnuts 11,-

Korzenne Flat White z miodem gryczanym  
Root Flat White with buckwheat honey 9,-

Baileys Grande Cappucino 16,-

Mleko waniliowe z piankami  
Vanilla milk with marshmallows 7,-

Jeśli chcesz, Twoja kawa zostanie przygotowana przez baristę na mleku bez laktozy.  
On your request, your coffee will be made with lactose-free milk.

## **ORYGINALNE BELGIJSKIE CZEKOLADY ORIGINAL BELGIAN CHOCOLATES:**

Klasyczna z creme chantilly (czekolada z waniliowa śmietaną)  
Classic with creme chantilly (vanilla whipped cream) 9,-

Gorzka ze świeżo zmieloną papryką chilli  
Dark with freshly ground chili pepper 9,-

Gorzka ze słodkimi piankami / Dark with marshmallows 12,-

Red wine hot vanilla chocolate / Red wine hot vanilla chocolate 12,-

## **HERBATY / TEA:**

Klasyczna (czarna, zielona, earl gray)  
Classic (black, green, earl gray) 7,-

Czarna z miodem gryczanym i malinami  
Black with buckwheat honey and raspberries 10,-

Napar z imbiru, z cytrusami i goździkami  
Ginger, citrus and cloves brew 11,-

Szarlotka Twist (napar z czerwonych owoców z Sopicą Cytrynową)  
Apple cake Twist (red fruits brew with citrus Soplica vodka) 13,-

## **GRZAŃCE / MULLED WINE:**

Żurawinowy z rodzynkami i cytryną (bezalkoholowy)  
Alcohol-free cranberry-citrus with raisins 10,-

Białe wino grzane z rozmarynem, pomarańczą i gałką muszkatołową  
White mulled wine with rosemary, orange and nutmeg 12,-

Staropolski miód pitny (dwójniak) / Traditional Polish mead 9,-

Cydr z tymiankiem i jabłkami z polskich sadów  
Cider with thyme and Polish apples 11,-