

Jesteśmy dla Ciebie od 2003r.

Przy brzegu Odry, z szeroką panoramą na Łasztownię,
Bulwar i Wały Chrobrego zapewniamy nie tylko
wspaniały widok,
ale przede wszystkim świetną kuchnię.

Ryby i owoce morza w niebanalny sposób łączymy
z sezonowymi warzywami i owocami,
co pozwala nam uzyskać świeżość i wyjątkowość dań,
a do tradycyjnych polskich
wprowadzamy własne pomysły.

Jakość gwarantują certyfikowane produkty
od lokalnych partnerów
restauracji oraz cenione na całym świecie,
sprowadzane od Kanady jak homary,
po Australię, jak wina Nowego Świata.



All prices in Polish Zloty (PLN). We accept Euro (€),
however only notes are accepted.
The change will be given in Polish Zloty.

Informacje o alergenach podano na ostatniej stronie menu.

PRZYSTAWKI

APPETIZERS / VORSPEISEN

**Śledź w oleju z Góry Św. Wawrzyńca
na carpaccio z buraka 17,-**

Herring in oil of St. Lawrence Mountain with beet carpaccio
Hering in Öl vom Mount St. Lawrence auf Carpaccio von Rüben

Tatar z tuńczyka z awokado, sezamem i pikantnym sosem 29,-

Tuna tatar with avocado, sesame and diablo sauce
Thunfischtatar mit Avocado, Sesamsamen und Diabolosoße

Siekany 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 Pilze

Łosoś z plackami razowymi i sosem chrzanowym 19,-

Salmon with wholemeal flat-cakes and horseradish sauce
Lachs mit Vollkornplätzchen und Merretichsoße

Kalmary panierowane z sosem indonezyjskim 19,-

Breaded calamari with Indonesian sauce
Panierte Tintenfische mit Indonesischersoße

ZUPY

SOUPS / SUPPEN

Rybna „Porto Grande” 19,-

Fish soup „Porto Grande”
Fischsuppe „Porto Grande”

Krem z cukinii z lososiem i pestkami słonecznika 14,-

Creamy zucchini soup with salmon and sunflower seeds
Zucchinicreme mit Lachs und Sonnenblumenkerne

**Żur z puree na podwędzonym boczku,
z kurkami oraz jajkiem poszetowym 16,-**

Sour rye soup with chanterelles, potato puree, smoked bacon and poached egg
Sauerteigsuppe (saure Mehlsuppe) mit Püree, geräuchertem Speck und
Pfifferlingen einem pochierterem Ei

SALATY / SALADS / SALATE

Z krewetkami, awokado i sosem limonkowym z ginem 29,-

Schrimp and avocado salad with gin-lime sauce

Salat mit Garnelen, Avocado und Limettensoße mit Gin



Z grillowanym kurczakiem 25,-

With grilled chicken pieces

Mit gegrilltem Hähnchen

**Z polędwicą wołową, grillowanymi warzywami
i sosem serowym 32,-**

With sirloin steak and grilled vegetables in cheesy sauce.

Mit Rindfleisch, Käsesoße und Gegrillte Gemüse

Z marynowanym tuńczykiem i imbirem 32,-

With marinated tuna and ginger

Mit marinierte Thunfisch und Ingner

TAGLIATELLE

Z krewetkami i sosem bisque 29,-

With shrimps and bisque sauce

Mit Garnelen und Bisquesoße

Z kurczakiem, kurkami i natką pietruszki 28,-

With chicken, chanterelles and fresh parsley

Mit Hähnchen, Pfifferlinge und Petersilie

OWOCE MORZA SEAFOOD / MEERESFRÜCHTE

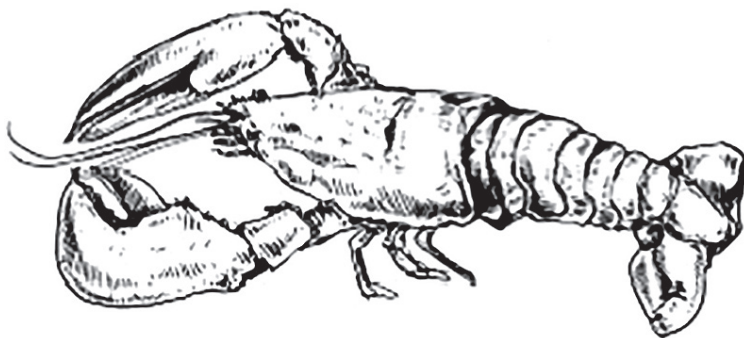
Krewetki z pomidorami i bazylią 34,-
Shrimps with tomatoes and basil
Garnelen mit Tomaten und Basilikum

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



Patera owoców morza: kalmary, krewetki, ostrygi,
małże nowozelandzkie 119,-
Seafood platter: calamari, shrimps, oysters, new zealand mussels
Meeresfrüchteplatte: Tintenfische, Garnelen, Austern, Miesmuscheln

Homar 100g / 39,-
Lobster / Hummer 100g
Dodatki w cenie według życzeń naszych Gości.
Lobster with any accompaniment combination
according to the wishes of our Guests (included in the price).
Hummer und Beilagen im Preis - nach den Wünschen unserer Gäste.



OSTRYGI I HOMARY POŁAWIANE Z WŁASNEGO AKWARIUM

MIĘSA / MEATS / FLEISCH

Stroganoff wołowy z lanymi kluskami i buraczkami 39,-

Beef Stroganoff with batter dumplings and beetroot salad

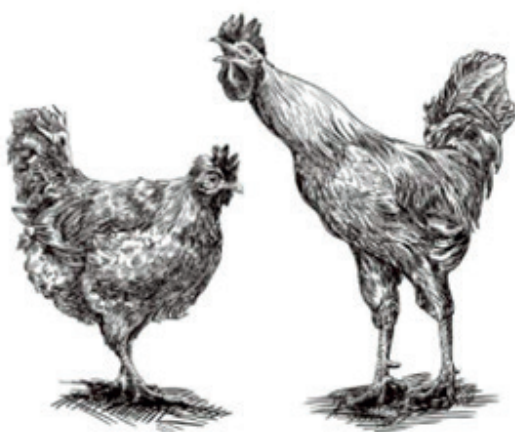
Beef Stroganoff mit Spatzle und Rote-Beete-Salat

Pierś kurczaka z wolnego wybiegu

w panierce serowo-ziolowej 29,-

Crispy free range chicken

Huhn (aus Freilandhaltung) paniert mit Käse und Kräuter



Filet z kaczki na sosie winno-rozmarynowym

z puree z białych warzyw 39,-

Duck breast with rosemary-wine sauce and white vegetables puree

Entenbrustfilet mit Rosmarin-Rotweinsöße dazu Wurzelgemüse Puree

Stek z polędwicy wołowej w pieprzu

z ziemniakami pieczonymi 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 i kapustą 29,-

Pork chop on the bone with cabbage

Schweineschnitzel mit Knochen mit gebratenem Kohl

RYBY

FISHES / FISCHE

**Halibut zapiekany z warzywami, parmezanem
i salsą pomidorową 37,-**

Baked halibut with vegetables and tomato salsa under parmesan crust
Heilbutt gebacken mit Gemüse, Parmesan und Tomatensoße



Jesiotr z malinami, groszkiem cukrowym i kurkami 49,-
Sturgeon with raspberry, snap peas and chanterelles
Stör mit Himbeeren, Zuckererbsen und Pfifferlingen

Łosoś z sosem paprykowym i puree szpinakowym z brokułem 37,-
Salmon in pepper dressing with spinach and broccoli puree
Lachs mit Paprikensoße und Spinat-Brokolli Puree



Czarny dorsz z grilla z białą kapustą 34,-
Grilled coalfish with cabbage
Gegrillter Dorsch mit Kohl

Stek z tuńczyka ze smażonymi kaparami 59,-
Tuna steak with capers
Thunfisch Steak gebraten mit Kapern

ZESTAWY DLA DZIECI CHILDREN'S MENU / GERICHTE FÜR KINDER

zestawy z zabawką / sets with toy / Satz mit dem Spielzeug



Pulpeciki w sosie serowym w gniazdku z tagliatelle 19,-

Cheesy meatballs in tagliatelle nest

Fleischbällchen in einer Käsesoße in einem Nest mit Tagliatelle

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 / Reis

Pieczywo 3,-

Bread / Brot

Salaty z vinegret 8,-

Lettuce with vinegar

Grüner Salat mit Vinaigrette

Bukiet surówek 6,-

Przygotowywany tylko z warzyw pozyskiwanych z ekologicznych upraw.

Various vegetable salads / Rohkost

DESERY

DESSERTS / NACHSPEISEN

Sernik z mascarpone i kozim serem 12 zł

Dostawcą koziego sera jest regionalna ferma.

Cheesecake with mascarpone and cheese goat

Käsekuchen mit Ziegenkäse

Puchar lodowy z owocami 19,-

Vanilla ice cream with fruits

Vanille Eis mit Früchten

Lody czekoladowe z orzechami i karmelem 23,-

Chocolate ice cream with walnuts and caramel

Schokoeis mit Nüssen und Karamellsoße

NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS / HEISSE GETRÄNKE

Americano 7,-

Espresso 7,-

Espresso Doppio 11,-

Cappuccino 8,-

Lattè macchiato 10,-

Irish Coffee 15,-

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

Herbaty teapigs **teapigs.**

to całe liście gwarantujące wysoką jakość, naturalne dodatki, oryginalny design

Jelly & Ice Cream 11,-

owocowa galaretka & lody

Chocolate & Mint 11,-

czekolada & mięta pieprzowa

Oryginalna belgijska czekolada 10,-

Oryginal Belgian chocolate / Original belgische Schokolade

SMOOTHIE

Smoothie pietruszkowo-miodowe
Parsley and honey smoothie 14,-
pietruszką, cytryna, miód, woda niegazowana

Smoothie regenerujące / Regenerating smoothie 16,-
ananas, banan, kiwi, truskawka, zielona herbata

Smoothie jabłkowo-bazyliowe / Apple and basil smoothie 16,-
jabłko, limonka, bazylią, cydr

Lemoniada ogórkowa / Cucumber lemonade 14,-
ogórek, cytryna, miód, woda gazowana

MILKSHAKE

Milkshake proteinowy / Protein milkshake 16,-
espresso, masło orzechowe, banan, kakao, cynamon, mleko

Milkshake Oreo 15,-
Oreo, lody waniliowe, mleko

Frappe 13,-
espresso, lody waniliowe, śmietana, mleko

*Jeśli chcesz, Twój milkshake zostanie przygotowany na mleku bez laktozy.
On your request, your milkshake will be made with lactose-free milk.*

NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS / KALTE GETRÄNKE

Soki i nektary owocowe 0,2l 6,-

Woda mineralna 0,3l 6,- / 0,7l 12,-

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta,
Sprite, Kinley Tonic 0,2l 6,-

Fuzetea 0,2l 6,-

Red Bull 0,25l 12,-

APERITIF

Aperol Spritz 16,-	Martini 100ml 9,-
Montelvini Prosecco 150ml 17,-	Campari Orange/Soda 14,-
Bombay Sapphire 40ml 12,-	Seagram's Gin 40ml 9,-

DIGESTIF

Amaretto 40ml 12,-	Bailey's 40ml 12,-
Jägermeister 40ml 12,-	Kahlua 40ml 12,-
Sambuca 40ml 12,-	Cachaca 40ml 12,-
Soplica Cytrynowa 40ml 12,-	Soplica Staropolska 40ml 12,-
Żołądkowa Gorzka 40ml 8,-	Żubrówka 40ml 7,-

WHISKY & BOURBON

Glenfiddich 12YO	40ml 23,-	0,7l 269,-
Chivas Regal 12YO	40ml 17,-	0,7l 219,-
Ballantine's Finest	40ml 10,-	0,7l 109,-
Grant's Family Reserve	40ml 12,-	0,7l 119,-
Jameson	40ml 14,-	0,7l 159,-
Jack Daniel's	40ml 15,-	0,7l 189,-
Jim Beam	40ml 14,-	0,7l 159,-

COGNAC & BRANDY

Martell V.S.	40ml 25,-
Martell V.S.O.P.	40ml 35,-
Remy Martin X.O.	40ml 80,-
Metaxa *****	40ml 10,-

WÓDKA / VODKA / WODKA

Belvedere	40ml 15,-	0,5l 179,-	0,7l 259,-
-----------	-----------	------------	------------

Polish Super Premium Vodka. Powstała w 1993 roku. Produkowana z żyta odmiany Dańkowskie Złote i wody artezyjskiej. Pozwolenie na sygnowanie nazwą Pałacu Prezydenckiego zostało wydane przez Lecha Wałęsę.

Luksusowa	40ml 6,-	0,5l 69,-	0,7l 79,-
-----------	----------	-----------	-----------

Wyborowa	40ml 6,-	0,5l 69,-	0,7l 79,-
----------	----------	-----------	-----------

Finlandia	40ml 9,-	0,5l 99,-	0,7l 129,-
-----------	----------	-----------	------------

RUM

Havana Club Anejo 3 Anos 40ml 9,-

Havana Club Anejo 7 Anos 40ml 11,-

TEQUILA

Tequila Blanco 40ml 9,- Tequila Gold 40ml 9,-

PIWA / BEER / BIERE

Książęce Czerwony Lager	0,3l 7,-	0,5l 11,-
-------------------------	----------	-----------

Książęce Złote Pszeniczne	0,3l 7,-	0,5l 11,-
---------------------------	----------	-----------

Książęce Ciemne Łagodne		0,5l 11,-
-------------------------	--	-----------

Tyskie Gronie	0,3l 6,-	0,5l 9,-
---------------	----------	----------

Redd's	0,4l 8,-	
--------	----------	--

Lech free	0,3l 7,-	
-----------	----------	--

Pilsner Urquell	Šnyt 0,3l	9,-
-----------------	-----------	-----

Pilsner Urquell	Hladinka 0,5l	13,-
-----------------	---------------	------

Pilsner Urquell	Cochtán 0,5l	13,-
-----------------	--------------	------

Pilsner Urquell	Mliko 0,3l	9,-
-----------------	------------	-----

Grolsch	0,4l	13,-
---------	------	------



KOKTAJLE / COCKTAILS

Margarita 16,-
tequila, triple sec, limonka

Espresso Tini 17,-
wódka, kahlua, espresso, syrop cukrowy

Porn Star Martini 18,-
wódka waniliowa, prosecco, passoa, passion fruit, limonka

Gin Basil Smash 16,-
gin, cytryna, bazylika, syrop cukrowy

Mojito 18,-
rum, limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana

Long Island Ice Tea 25,-
wódka, tequila, rum, gin, triple sec, sourmix, Pepsi

Lynchburg Lemonade 17,-
Jim Beam, triple sec, cytryna, cukier trzcinowy, 7Up

Raspberry Blimey 16,-
wódka, porzeczka, malina, limonka, syrop cukrowy

Tequila Fressa 17,-
tequila, campari, truskawka, limonka

Mojito Kiwi 17,-
rum, kiwi, limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana

