

PRZYSTAWKI

APPETIZERS / VORSPEISEN

1. Czerwony śledź w trzech smakach
(z cebulą; z musztardą; ze śmietaną i szczypiorkiem) 14,-
Red herring in three flavours (with onion, with mustard, with cream and chive)
Roter Hering in drei Geschmäckern (Zwiebel, Senf, Sahne und Schnittlauch)
2. Tatar z tuńczyka z awokado, sezamem i pikantnym sosem 29,-
Tuna tatar with avocado
Thunfischtatar mit Avocado, Sesamsamen und Diaboloße
3. Tatar z polędwicy wołowej z marynowanymi prawdziwkami, kaparami, cebulą i ogórkiem 29,-
Tenderloin beef tatar served with capers and mushrooms in vinegar
Rindfleischtatar mit Kapern, Zwiebel, Gurke und marinierten Waldpilzen

SALATKI / SALADS / SALATE

1. Sałatka z grillowanym kurczakiem 25,-
Salad with grilled chicken pieces
Salat mit gegrilltem Hähnchen
2. Sałatka z łososiem wędzonym na ciepło 29,-
Warm smoked salmon salad
Salat mit warmen geräuchertem Lachs

ZUPY / SOUPS / SUPPEN

1. Zupa rybna a'la „Porto Grande”
250ml 15,-; 400ml 25,-
Fish soup with schrimps a'la „Porto Grande”
Fischsuppe a'la „Porto Grande”

2. Aromatyczna zupa gulaszowa z wołowiny
250ml 9,-; 400ml 15,-
Aromatic goulash soup made of beef
Gulaschsuppe aus Rindfleisch

MAKARONY / NOODLES / NUDELN

1. Tagliatelle z kurczakiem i pieczarkami w sosie śmietanowym 21,-
Tagliatelle with chicken and champignons in cream sauce
Tagliatelle mit Hühnchen und Pilzen in Sahnesoße
2. Tagliatelle z owocami morza 29,-
Seafood tagliatelle Tagliatelle mit Meeresfrüchten

DANIA WEGETARIAŃSKIE VEGETARIAN DISHES VEGETARISCHE GERICHTE

1. Łosoś wędzony na ciepło
z plackami ziemniaczanymi i sosem chrzanowym 25,-
Hot smoked salmon with potato pancakes and horseradish sauce
Warm servierter geräucherter Lachs mit Kartoffelpuffern und Merretichsoße
2. Kasza jęczmienna z leśnymi grzybami i pietruszką 26,-
Barley with wild mushrooms and parsley
Gerste mit Waldpilzen und Petersilie

ŻYWE OWOCE MORZA

LIVE SEAFOOD

LEBENDIGE MEERESFRÜCHTE

1. Ostryga 1 szt. 13,-
Oyster / Auster 1 piece/ Stück
2. 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

OWOCE MORZA

SEAFOOD / MEERESFRÜCHTE

1. Smażone krewetki a'la „Porto Grande” 29,-
Fried shrimps a'la „Porto Grande”
Gebratene Garnelen a la „Porto Grande”
2. Małże Nowozelandzkie w sosie z gorgonzoli 25,-
New Zealand mussels in a gorgonzola sauce
Neuseeland Muscheln mit Gorgonzola
3. Homar – ogon z musztardowym puree 160,-
Dodatki w cenie według życzeń naszych Gości
Lobster with any accompaniment combination according to the wishes of our Guests (included in the price)
Hummer mit Beilagen im Preis - nach den Wünschen unserer Gäste

RYBY / FISH / FISCHE

1. Halibut pieczony w pergaminie z serem Ricotta 37,-
Parchment baked halibut with Ricotta cheese
Heilbutt in Pergament gebacken mit Ricottakäse
2. Łosoś norweski z delikatnym sosem holenderskim 35,-
Norwegian salmon with delicate hollandaise sauce
Norwegischer Lachs mit delikater Hollandaisesoße
3. Ryba bałtycka (zależnie od połowu: dorsz lub flądra)
z surówką z kiszzonej kapusty 32,-
Fresh Baltic Fish with Polish sauerkraut salad. Availability dependent on daily catch: cod or plaice
Ostseefisch (abhängig vom Fang: entweder Dorsch oder Flunder) mit Sauerkrautsalat
4. Polędwica z dorsza z sosem limonkowym, z sałatką z koprem włoskim 45,-
Cod loin in lime sauce with fennel salad
Dorschlende in Limettensauce, mit Fenchelsalat

MIĘSA / MEATS / FLEISCH

1. Schabowy z kostką, jajkiem sadzonym i kapustą zasmażaną 24,-
Pork chop on the bone with fried egg and fried cabbage
Schnitzel Wiener Art, Spiegelei und gebratenem Kohl
2. 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
3. Stroganoff wołowy z kopytkami i buraczkami 39,-
Beef Stroganoff with potato dumplings and beetroot salad
Beef Stroganoff mit Kartoffelklößen und Rote-Beete-Salat

ZESTAWY DLA DZIECI

CHILDREN'S MENU

GERICHTE FÜR KINDER

1. Filet rybny z ziemniakami i surówką 19,-
Fish fillet with potatoes and vegetables salad
Fischfilet mit Kartoffeln und salat
2. Filet z kurczaka z puree i surówką 19,-
Chicken fillet with mashed potatoes and vegetables salad
Hähnchenfilet mit Kartoffelpüree und Salat

DODATKI DO DAŃ

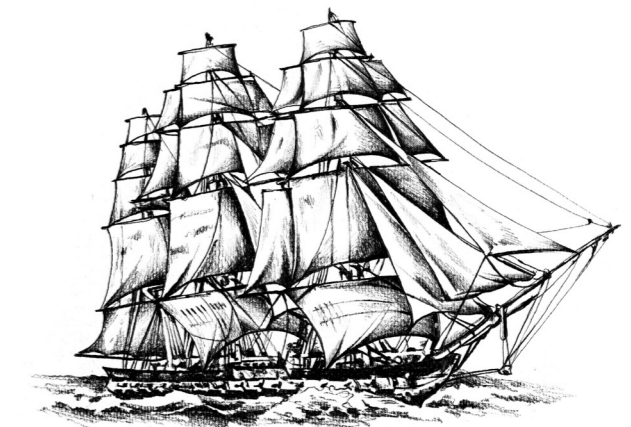
SIDE DISHES / BEILAGEN

1. Frytki 6,-
(produkowane na miejscu jedynie z odmiany LORD)
Homemade french fries
Handgemachte Pommes
2. Pieczone cząstki ziemniaków 6,-
Roast potato particles
Gebackene Kartoffelnecken
3. Ryż dziki 6,-
Wild rice
Wildreis
4. Pieczywo 3,-
Bread / Brot
5. Sezonowe warzywa gotowane 6,-
Seasonal boiled vegetables
Gekochtes Saisongemüse
6. Bukiet warzyw 6,-
przygotowywany tylko z warzyw pozyskiwanych
z ekologicznych upraw
Various vegetable salads
Rohkost

DESERY

DESSERTS / NACHSPEISEN

1. Ciasto „Porto Grande” 9 zł
Cake „Porto Grande”
Kuchen „Porto Grande”
2. Czekoladowy fondant 11 zł



NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS / HEISSE GETRÄNKE

1. Kawa 7,-
Coffee / Kaffee
2. Gorąca czekolada 8,-
Hot chocolate / Heiße Schokolade
3. Espresso 7,-
4. Cappuccino 8,-
5. Cafe Lattè 9,-
6. Irish Coffee 15,-
7. Herbata z cytryną 6,-
Tea with lemon / Tee mit Zitrone
8. Herbata owocowa 7,-
Fruit tea / Früchte Tee
9. Dzbanuszek mleka/miodu 1,-
Milk / Milch / Honey / Honig
10. Syropy Monin 2,-
Monin syrup / Monin Sirup

NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS / KALTE GETRÄNKE

1. Soki i nektary owocowe 0,2l 5 zł
Juices / Säfte
2. Cisowianka Classique/Perlage
0,33l 7 zł / 0,7l 14 zł
3. Napoje gazowane 0,2l 5 zł
Fizzy drinks / Brausen
4. Red Bull 0,25l 12 zł
5. Kawa mrożona 11 zł
Iced Coffee / Eiskaffe
6. Mojito Sprite 0,3l 10 zł
Drink bezalkoholowy / Non-alcoholic / Alkoholfrei



PIWA BECZKOWE DRAFT BEER / BIER VOM FASS

- | | | |
|---|----------------|------|
| 1. Pilsner Urquell | Hładinka 0, 5l | 10,- |
| | Cochtan 0,5l | 10,- |
| | Snyt 0,3l | 7,- |
| 2. Ciemne Łagodne /
Złote Pszeniczne | 0,5l | 9,- |
| | 0,3l | 6,- |
| | 1,5l | 24,- |
| 3. Tyskie Gronie | 0,5l | 9,- |
| | 0,3l | 6,- |
| | 1,5l | 24,- |
| | 2,5l | 39,- |

PIWA BUTELKOWE BOTTLED BEER / FLASCHENBIER

- | | |
|---|------|
| 1. Grolsch 0,45l | 12,- |
| 2. Redd's Apple / Cranberry | 8,- |
| 3. Lech Free 0,33l Bezalkoholowe
Non-alcoholic / Alkoholfrei | 7,- |
| 4. Książęce Czerwony Lager 0,5l | 9,- |

WÓDKI / VODKA / WODKA 40ML

- | | |
|--|------|
| 1. Wyborowa
Polish vodka / Polnischer Wodka | 6,- |
| 2. Luksusowa | 6,- |
| 3. Finlandia | 9,- |
| 4. Belvedere | 15,- |

WHISKY

- | | |
|---------------------------|------|
| 1. Ballantine's Finest | 9,- |
| 2. Grant's Family Reserve | 12,- |
| 3. Jameson | 14,- |
| 4. Jack Daniel's | 14,- |
| 5. Chivas Regal 12Y.O. | 17,- |
| 6. Glenfiddich 12Y.O. | 23,- |
| 7. Jim Beam | 14,- |

GIN 40 ML

- | | |
|------------------|------|
| 1. Seagram's Gin | 9,- |
| 2. Bombay Gin | 12,- |

RUM 40ML

- | | |
|-----------------------------|-----|
| 1. Havana Club Anejo 3 Anos | 9,- |
| 2. Havana Club Anejo 7 Anos | 9,- |

MARTINI VERMOUTHS 100ML

- | | |
|--------------|-----|
| 1. Bianco | 9,- |
| 2. Rosso | 9,- |
| 3. Extra Dry | 9,- |

TEQUILA 40ML

- | | |
|------------------|------|
| 1. Olmeca Blanco | 12,- |
| 2. Olmeca Gold | 12,- |

KOKTAJLE / COCKTAILS

- | | |
|---|------|
| 1. Daiquiri
biały rum, sok z cytryny, syrop cukrowy | 16,- |
| 2. Cosmopolitan
wódka cytrynowa, triple sec, sok z cytryny, sok żurawinowy | 18,- |

