

## **PRZYSTAWKI**

### **APPETIZERS / VORSPEISEN**

1. Ceviche (łosoś marynowany w soku z limonki z ostrą papryką i imbirem) 17,-  
Ceviche (marinated salmon in lime sauce with hot pepper and ginger)  
Ceviche (marinierter Lachs in Limonensaft mit scharfer Paprika und Ingwer)
2. 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)
3. Kasza Kuskus z kalmarem i warzywami 19,-  
Couscous with calamari and vegetables  
Couscous mit Calamari und Gemüse
4. 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
5. Tatar z tuńczyka z awokado, sezamem i pikantnym sosem 29,-  
Tuna tatar with avocado  
Thunfischtatar mit Avocado, Sesamsamen und Diaboloße
6. 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 śródziemnomorska z serem feta 19,-  
Mediterranean salad with feta cheese  
Mittelmeer-Salat mit Feta-Käse
2. Sałatka z grillowanym kurczakiem 25,-  
Salad with grilled chicken pieces  
Salat mit gegrilltem Hähnchen
3. Sałatka z łososiem wędzonym na ciepło 29,-  
Warm smoked salmon salad  
Salat mit warmen geräuchertem Lachs
4. Kasza jęczmienna z zielonymi szparagami, suszonymi pomidorami i szalotką 23,-  
Barley with green asparagus, sun-dried tomatoes and shallots  
Gerste mit grünem Spargel, getrockneten Tomaten und Schalotten

# **DANIA WEGETARIAŃSKIE**

## **VEGETARIAN DISHES**

### **VEGETARISCHE GERICHTE**

1. Pierogi ze szpinakiem i serami - solankowym i mozzarellą 18,-  
Pierogi filled with spinach, mozzarella and feta cheese  
Piroggen gefüllt mit Spinat und Käse - Sola und Mozzarella
2. Kasza jęczmienna z leśnymi grzybami i pietruszką 26,-  
Barley with wild mushrooms and parsley  
Gerste mit Waldpilzen und Petersilie

## **ZUPY**

### **SOUPS / SUPPEN**

1. Zupa rybna a'la „Porto Grande” 25,-  
Fish soup with schrimps a'la „Porto Grande”  
Fischsuppe a'la „Porto Grande”
2. Flaczki z kalmarów 9,-  
Chitterlings of calamari  
Kutteln vom Calamari
3. Aromatyczna zupa gulaszowa z wołowiny 15,-  
Aromatic goulash soup made of beef  
Gulaschsuppe aus Rindfleisch
4. Rosół drobiowy z domowymi kluseczkami 9,-  
Chicken broth served with homemade batter noodles  
Hühnersuppe mit hausgemachten Nudeln

## **MAKARONY**

### **NOODLES / NUDELN**

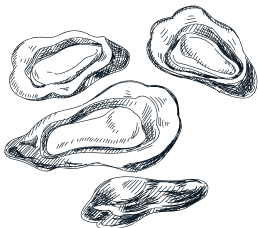
1. Tagliatelle z kurczakiem i pieczarkami w sosie śmietanowym 21,-  
Tagliatelle with chicken and champignons in cream sauce  
Tagliatelle mit Hühnchen und Pilzen in Sahnesoße
2. Tagliatelle z owocami morza 29,-  
Seafood tagliatelle  
Tagliatelle mit Meeresfrüchten
3. Tagliatelle z sosem truflowym i pietruszką 23,-  
Tagliatelle with parsley in stifier sauce  
Tagliatelle in Trüffelsoße und Petersilie

# **ŻYWE OWOCE MORZA**

## **LIVE SEAFOOD**

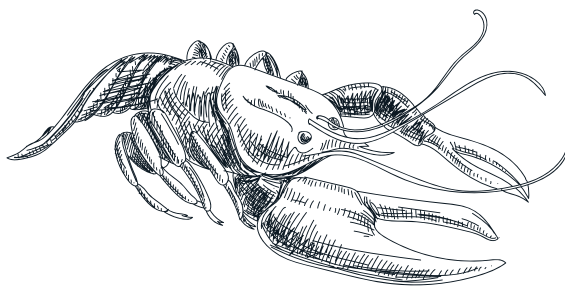
### **LEBENDIGE MEERESFRÜCHTE**

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. Grillowany kalmar z sosem „Diabolo” i salatami 21,-  
Grilled calamari with spicy sauce „Diabolo”  
Gegrillter Tintenfisch mit Diabolosoße
2. Małże Nowozelandzkie w sosie pomidorowo-czosnkowym 25,-  
New Zealand mussels in a tomato and garlic sauce  
Neuseeland Muscheln in Tomaten-Knoblauchsoße
3. Smażone krewetki a’la „Porto Grande” 29,-  
Fried shrimps a’la „Porto Grande”  
Gebratene Garnelen a la „Porto Grande”
4. Krewetki Tygrysie z czosnkiem, rozmarynem i ostrą papryczką 49,-  
Tiger prawns with garlic, rosemary and hot pepper  
Tiger Garnelen mit Knoblauch, Rosemary und scharfer Paprika
5. Homar – ogon z musztardowym puree 160,-  
Lobster with mustard puree, salad and specials from the menu which client chooses  
Hummer mit Senfpüree

## **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 pesto z suszonych pomidorów,  
delikatnym sosem holenderskim 35,-**  
Norwegian salmon with sun-dried tomatoe and delicate hollandaise sauce  
Norwegischer Lachs mit Pesto aus getrockneten Tomaten,  
delikater Hollandaisesoße
- 3. Ryba bałtycka (zależnie od połowu: dorsz lub flądra)  
z surówką z kiszonej 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. Sandacz na groszku cukrowym 32,-**  
Zander on peas  
Zander auf Zuckerschoten
- 5. Stek z tuńczyka z truflowym puree i marynowanym imbirem 59,-**  
Tuna steak with stifler puree and pickled ginger  
Thunfischsteak mit Trüffelpüree und mariniertem Ingwer
- 6. Połędwica z dorsza z sosem limonkowym, z puree musztardowym  
i sałatką z koprem włoskim 45,-**  
Cod loin in lime sauce with mustard puree and fennel salad  
Dorschlende in Limettensoße, mit Püree und Fenchelsalat
- 3. Dorada z pieca z tymiankiem 49,-**  
Baked bream with thyme  
Goldbrasse in Thymian aus dem Ofen

## **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

# MIĘSA

## MEATS / FLEISCH

1. Schabowy z kostką, jajkiem sadzonym, ziemniakami i fasolką szparagową 29,-  
Pork chop on the bone with fried egg, boiled potatoes and green beans  
Wienerschnitzel, Spiegelei, Kartoffeln und grünen Bohnen
2. Stek z polędwicy wołowej w pieprzu, z ziemniakiem w folii i masłem czosnkowym 69,-  
Beef sirloin steak in shredded black pepper with garlic butter and jacket potato  
Lendensteak in Pfeffer mit Knoblauch Butter und Ofenkartoffeln
3. Stroganoff wołowy z kopytkami i surówką z buraczków 49,-  
Beef Stroganoff with potato dumplings and beetroot salad  
Beef Stroganoff mit Kartoffelklößen und Rote-Beete-Salat

## PATERY ROZMAITOŚCI

### MEAT VARIETIES / VIELFÄLTIGE PLATTEN

1. „Uczta ryb i owoców morza” ok. 1000g (dla 3-5 osób) 229,-  
Łosoś, dorsz, sandacz, krewetki, małże nowozelandzkie, kalmar, halibut, ryż, warzywa gotowane oraz trzy rodzaje sosów  
„Fish and Seafood feast” approx. 1000g (for 3-5 persons): salmon, cod, zander, shrimps, New Zeland mussels, calamari, halibut, rice, boiled vegetables and three sorts of sauces  
„Fest der Fische und Meeresfrüchte” ca.1000g (für 3-5 Personen) Lachs, Dorsch, Zander, Garnelen, Neuseeland Muscheln, Calamari, Heilbutt, Wildreis, Gekochtes Gemüse und drei verschiedene Sorten Soßen
2. Półmisek serów ok. 300g 49,-  
Cheese platter  
Käseplatte

## DODATKI DO DAŃ

### SIDE DISHES / BEILAGEN

1. Ziemniaki z wody 7,-  
Boiled potatoes / Gekochte Kartoffeln
2. Frytki 6,-  
French fries / Pommes
3. Ziemniak pieczony w folii 7,-  
Jacket potato  
Ofenkartoffel in Alufolie
4. Pieczone części ziemniaków 7,-  
Baked potatoes pieces  
Gebackene Kartoffelnecken
5. Ryż dziki 7,-  
Wild rice / Wildreis
6. Pieczywo 3,-  
Bread / Brot
7. Warzywa gotowane 8,-  
Boiled vegetables / Gekochtes Gemüse
8. Bukiet surówek 8,-  
Various vegetable salads  
Rohkost
9. Mix sałat 8,-  
Various vegetable salads  
Gemischter Salatteller

# DESERY DESSERTS NACHSPEISEN

## 1. Ciasto „Porto Grande” 9,-

Cake „Porto Grande”  
Kuchen „Porto Grande”

## 2. Panacotta z musem owocowym 12,-

Panna Cotta with fruits mousse  
Lana Cotta mit Früctemus

## 3. Coco Dream 18,-

Lody kokosowe podawane w kokosie z bitą śmietana i polewą czekoladową  
Coconut ice cream, served in a coconut with whipped cream and chocolate topping  
Kokosnuss Eis

## 4. Puchar lodowy z owocami sezonowymi 19,-

The Fruit Dream – Ice cream bowl with seasonal fruits  
Eisbecher mit Früchten

# ŚWIEŻE KOKTAJLE FRESH SMOOTHIES FRISCH SMOOTHIES

## 1. FORMA 18 zł

Forma  
pomarańcza, pietruszka, banan, jarmuż

## 2. SZPINAK 18 zł

Spinach / Spinat  
szpinak, kiwi, seler naciowy

## 3. GREJPFURT / POMARAŃCZA 14 zł

Orange/ Grapefruit

## 4. MEGA FIT 18zł

Mega Fit  
ananas, mięta, cytryna, imbir, jabłko

## 5. WODA DETOX 14 zł

Water Detox / Wasser Detox  
mięta, imbir, ogórek, cytryna, limonka

## 6. SHAKE 14zł

Shake  
mleko sojowe, banan

# 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,-  
Juices / Säfte
2. Woda mineralna  
gazowana / niegazowana 0,25l 5,-  
Mineral water sparkling / still  
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure
3. Cisowianka Perlage / Classique  
0,3l 7,- / 0,7l 14,-
4. Napoje gazowane 0,2l 5,-  
Fizzy drinks / Brausen
5. Lipton Ice tea 0,2l 5,-  
lemon/peach
7. Red Bull 0,25l 12,-
8. Kawa mrożona 11,-  
Iced Coffee / Eiskaffe
10. Mojito Sprite 0,3l 10,-  
Drink bezalkoholowy / Non-alcoholic / Alkoholfrei



## PIWA BECZKOWE DRAFT BEER / BIER VOM FASS

1. Pilsner Urquell	Hladinka 0, 5l	10,-
	Cochtan 0,5l	10,-
	Snyt 0,3l	7,-
2. Ciemne Łagodne /	0,5l	9,-
Złote Pszeniczne	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,-

## WINO DOMU HOUSE WINE / HAUSWEINE

1. Wino domu beczkowe	150 ml	10,-
blanc / rouge	0,25l	17,-
House wine - glasses	0,5l	32,-
Offene hausweine	1l	59,-
2. Prosecco	100 ml	7,-
	0,25l	16,-
	0,5l	31,-
3. Grzane Wino	150 ml	9,-
Mulled wine / Glühwein		



# KOKTAJLE / COCKTAILS

<b>1. Mojito</b> limonka, cukier brązowy, świeża mięta, rum, kruszony lód	18 ,-
<b>2. Margarita</b> tequila, triple sec, sok z cytryny	16 ,-
<b>3. Daiquiri</b> biały rum, sok z cytryny, syrop cukrowy	16,-
<b>4. Sex on the Beach</b> wódka, likier brzoskwinowy, sok żurawinowy, sok pomarańczowy	18,-
<b>5. Pina Colada</b> rum, śmietanka, ananas	18 ,-
<b>6. Cosmopolitan</b> wódka cytrynowa, triple sec, sok z cytryny, sok żurawinowy	18 ,-
<b>7. Tequila Sunrise</b> tequila, sok pomarańczowy, grenadyna	16 ,-
<b>8. Long Island Ice Tea</b> wódka, tequila, rum, gin, triple sec, sourmix, pepsi	25 ,-
<b>9. Cuba Libre</b> biały rum, pepsi, limonka	15 ,-
<b>10. Caipirinha</b> limonka, cukier brązowy, wódka Cachaca)	16 ,-
<b>11. Whisky Sour</b> whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy	16 ,-
<b>12. Gin Basil Smash</b> Świeża bazylia, cytryna, syrop cukrowy, gin	16 ,-
<b>13. Aperol Spritz</b> aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcza	16 ,-
<b>14. Miętowy Spritz</b> prosecco, syrop z czarnego bzu, świeża mięta	16 ,-
<b>15. Wściekły Pies (shot)</b> wódka, sok malinowy, tabasco	8 ,-

## WÓDKI / VODKA / WODKA 40ML

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

## WÓDKI GATUNKOWE 40ML FLAVOURED VODKA / SPECIAL WODKA

1. Żołądkowa Gorzka Polish traditional herb vodka / Traditioneller Polnischer Krauter Wodka	8,-
2. Luksusowa Wiśniowa Polish cherry vodka / Traditioneller Polnischer Kirsch Wodka	7,-
3. Żubrówka Polish Bison Grass vodka / Polnischer Wodka mit Grass	6,-
4. Sambuca	18,-
5. Sopolica Staropolska Old Polish vodka / Altpolnischer Wodka	12,-
6. Cachaca	12,-

## WÓDKA & WHISKY - OFERTA SPECJALNA SPECIAL OFFER SPEZIAL OFFERSONDER ANGEBOT

1. Ballantine's Finest 0,7l		99,-
2. Chivas Regal 0,7l		219,-
3. Glenfiddich 12 Y.O. 0,7l		269,-
5. Jim Beam 0,7l		159,-
6. Grant's Family Reserve 0,7l		109,-
7. Jack Daniel's 0,7l		189,-
1. Wyborowa / Luksusowa	0,5l	59,-
	0,7l	79,-
2. Finlandia	0,5l	89,-
	0,7l	125,-
3. Żołądkowa Gorzka 0,7l		99,-

## **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,- |

## **BRANDY & COGNAC 40ML**

- |                     |      |
|---------------------|------|
| 1. Metaxa *****     | 9,-  |
| 2. Martell V.S.     | 25,- |
| 3. Martell V.S.O.P. | 35,- |
| 4. Calvados         | 35,- |

## **MARTINI VERMOUTHS 100ML**

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

## **WHISKY & BOURBON 40ML**

- |                           |      |
|---------------------------|------|
| 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,- |

## **TEQUILA 40ML**

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

