

PRZYSTAWKI ZIMNE
COLD STARTERS / KALTE VORSPEISEN

<i>Carpaccio wołowe z tartym serem Parmezan i rukolą 130g</i> <i>Beef Carpaccio with Parmezan cheese and arugula</i> <i>Rinder-Carpaccio mit Parmesankäse und Ruccola</i>	27,-
<i>Grillowane filety z sandacza marynowane w pieczarkach i suszonych pomidorach 150g</i> <i>Grilled zander fillets marinated with mushrooms and sun-dried tomatoes</i> <i>Gegrillte Zanderfilets, mariniert in Champignons und getrockneten Tomaten</i>	26,-
<i>Paszтет z czerwonej fasoli z suszonymi grzybami z sosem z wiśni, rozmarynu i imbiru 150g</i> <i>Red bean pâté with dried mushrooms served with cherry, rosemary and ginger sauce</i> <i>Pastete aus roten Bohnen mit getrockneten Pilzen und Sauce aus Sauerkirschen Rosmarin und Ingwer</i>	25,-
<i>Terrina z golonki podana z puree chrzanowym i sałatką z piklowanej kalamarepy 180g</i> <i>Pork knuckle terrine served with horseradish purée and pickled kohlrabi salad</i> <i>Schweinschaxen-Terrine mit Meerrettichpüree und Salat aus Kohlrabi Pickles</i>	24,-

SALATY
SALADS / SALATE

<i>Sałatka z kaczka marynowaną w śliwkach z prażonymi orzechami nerkowca i sezamem oraz majerankowym sosem winegret 300g</i> <i>Salad with duck marinated in prune with roast cashew nuts and sesame served with marjoram vinaigrette</i> <i>Salat mit in Pflaumen mariniertes Ente mit gerösteten Cashewnüssen und Sesam und Majoran-Vinaigrette-Sauce</i>	31,-
<i>Sałatka z kurczakiem marynowanym w sosie worchestershire podana z suszonymi pomidorami i kozim serem zapieczonym na grzance 300g</i> <i>Salad with chicken marinated in Worcestershire sauce served with sun-dried tomatoes and goat cheese baked on toast</i> <i>Salat serviert mit Huhn mariniert in Worcestershire- Sauce mit getrockneten Tomaten und Ziegenkäse auf Toast überbacken</i>	29,-
<i>Sałatka z zapieczoną mozzarellą panierowaną w maku i sezamie z czarnuszką podana z kiełkami i prażonymi ziarnami dyni i słonecznika 300g</i> <i>Salad with baked mozzarella coated in poppy, sesame and black cumin seeds served with sprouts and toasted pumpkin and sunflower seeds</i> <i>Salat mit überbackenem Mozzarella, paniert mit Mohn- und Sesamkörnern mit echtem Schwarzkümmel, serviert mit Sprossen und gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen</i>	26,-

PRZYSTAWKI GORĄCE

HOT STARTERS / HEISSE VORSPEISEN

Pieczone śliwki w boczku serwowane na dwa sposoby w emulsji porto 150g 24,-
Plums baked with bacon and served in two ways with porto sauce
Pflaumen im Speck gebraten serviert auf zwei Arten mit Porto-Sauce

Roladki z bakłażana zapiekane z mozzarellą podane z sosem z pieczonej papryki i pomidora 150g 24,-
Aubergine roulades with mozzarella cheese served with baked bell pepper and tomato sauce
Aubergine-Rouladen, überbacken mit Mozzarella, serviert mit Sauce aus gebackenem Paprika und Tomate

Pierozki z farszem z dziką w aromacie jałowca podane z puree z grzybów 200g 23,-
Dumplings with wild boar stuffing in juniper aroma served with mushroom purée
Teigtaschen mit Wildschweinfleischfüllung im Wacholder-Aroma, serviert mit Pilzpurée

ZUPY

SOUPS / SUPPEN

Chłodnik z pieczonej botwinki z wędzoną śliwką i kozim twarożkiem 250ml 16,-
Cold soup made of roasted beet greens with smoked plum and goat cheese
Kaltschale aus Rübengrün mit Backpflaume und Ziegenquark

Zupa z zielonego groszku z miętą i rabarbarem prażonym na miodzie gryczanym 250ml 16,-
Green pea soup with mint and rhubarb roasted in buckwheat honey
Zuckererbsensuppe mit Pfefferminze und in Buchweizenhonig geröstetem Rhabarber

Zupa rybna podana z młodymi warzywami 250ml 16,-
Fish soup served with young vegetables
Fischsuppe serviert mit jungem Gemüse



DANIA GŁÓWNE I RYBY

MAIN DISHES AND FISH / HAUPTSPESIEN UND FISCH

<p><i>Królicze skoki duszone w śmietanie z koperkiem podane z sałatką z bobu i pesto z prażonej dymki 230/500g</i></p> <p><i>Rabbit hind legs stewed in cream with dill served with broad bean salad and pesto made of roasted spring onions</i></p> <p><i>Kaninchenläufe, gedünstet in Dill-Sauerrahm mit Riesenbohnen Salat und Pesto aus gerösteten Kleinzwiebeln</i></p>	<p>49,-</p>
<p><i>Turnedo z polędwicy w sosie z zielonego pieprzu podane z duszoną w maśle młoda pietruszką i sałatką z rukwi wodnej, roszonek i kiełków buraka 160/400g</i></p> <p><i>Beef sirloin with green pepper sauce served with young parsley stewed in butter and watercress, rocket lettuce and beet sprouts salad</i></p> <p><i>Rindsfilet-Tournedos in grüner Pfeffersauce, serviert mit in Butter gerösteter junger Petersilie und Salat aus echter Brunnenkresse und Feldsalat mit Rote-Beete-Sprossen</i></p>	<p>64,-</p>
<p><i>Pół kaczki pieczone z sosem śliwkowym podane z puree z kapusty czerwonej, piklowaną cebulką i młodymi ziemniakami z koperkiem 550/950g</i></p> <p><i>Half a duck roasted in plum sauce served with red cabbage purée, pickled onion and young potatoes with dill</i></p> <p><i>Eine halbe Brat-Ente mit Pflaumensauce, serviert mit Rotkrautpüree, Zwiebel-Pickles und jungen Dillkartoffeln</i></p>	<p>54,-</p>
<p><i>Pieczeń cielęca marynowana w białym winie podana z aioli z batatami i sałatką z jarmuzu, kalarepy i młodej marchwi 160/350g</i></p> <p><i>Roast veal marinated in white wine served with aioli with sweet potatoes, accompanied by kale, kohlrabi and young carrot salad</i></p> <p><i>Kalbsbraten, mariniert in Weißwein, serviert mit Aioli mit Bataten und Salat aus Grünkohl, Kohlrabi und jungen Möhren</i></p>	<p>49,-</p>
<p><i>Polędwiczka wieprzowa podana z kurkami, zieloną fasolką szparagową, szarymi kluseczkami i sosem na zakwasie żytnim 160/400g</i></p> <p><i>Pork tenderloin served with chanterelle mushrooms, green beans, gray dumplings and rye sourdough sauce</i></p> <p><i>Schweinslende, serviert mit Pfifferlingen, grünen Spargelbohnen, grauen Klößchen und angesäuerter Roggensauce</i></p>	<p>47,-</p>
<p><i>Żeberka wieprzowe marynowane w sosie BBQ z domowymi frytkami i sałatką z ogórka małosolnego 300/500g</i></p> <p><i>Pork ribs marinated in BBQ sauce with home-made French fries and pickled cucumber salad</i></p> <p><i>Schweinsrippchen mariniert in BBQ-Sauce mit hausgemachten Pommes Frites und Salat aus eingelegten Salzgurken</i></p>	<p>39,-</p>

- Policzki wieprzowe duszone podane z pierogami z kaszą gryczaną i sałatką z kiszzonej kapusty i liści szpinaku z dresingiem dijon 180/450g 38,-*
Stewed pork cheeks served with dumplings with buckwheat and sour cabbage salad and spinach leaves with dijon dressing
Gedünstete Schweinswangen serviert mit Teigtaschen mit Füllung aus Buchweizengrütze, mit Salat aus Sauerkraut und Spinatblättern an Dijon-dressing
- Filet z kurczaka z serkiem bazyliowym podany z sałatką z młodych ziemniaków i zielonych szparagów 170/300g 34,-*
Chicken fillet with basil cheese served with young potatoes and green asparagus salad
Hähnchenfilet mit Basilikumquark, serviert mit Salat aus jungen Kartoffeln und grünem Spargel
- Pstrąg w całości podany z gotowanymi, kremowymi warzywami 300/500g 39,-*
Whole trout served with cooked creamy vegetables
Forelle ganz, serviert mit gekochtem Creme-Gemüse
- Pieczony filet z łososia podany ze szpinakiem duszonym w śmietanie oraz sałatką z kalafiora, rzodkiewki i szparag 180/350g 49,-*
Roasted salmon fillet served with stewed spinach in a cream and cauliflower, radish and asparagus salad
Gebackenes Lachsfilet, serviert mit in Sauerrahm geschmortem Spinat und Salat aus Blumenkohl, Radieschen und Spargel

Istnieje możliwość zamówienia dodatków do dań w cenie 8,00 złotych (150g)

bukiet sałat, sałatka z bobu i pesto z prażonej dymki, sałatka z młodych ziemniaków i zielonych szparagów, sałatka z rukwi wodnej, rozponki i kielków buraka, sałatka z jarmużu, kalarepy i młodej marchwi, sałatka z kiszzonej kapusty i liści szpinaku z dresingiem dijon, sałatka z ogórka małosolnego, sałatka z kalafiora, rzodkiewki i szparag, zielona fasolka szparagowa, puree z kapusty czerwonej, szpinak duszony w śmietanie, aioli z batatami, gotowane, kremowe warzywa, duszona w maśle młoda pietruszka, pierogi z kaszą gryczaną, szare kluseczki, domowe frytki, młode ziemniaki z koperkiem

It is possible to order extras to all dishes - price 8,00 pln

leafy salad, broad bean salad and pesto made of roasted spring onions, young potatoes and green asparagus salad, watercress, rocket lettuce and beet sprouts salad, kale, kohlrabi and young carrot salad, sour cabbage salad and spinach leaves with dijon dressing, pickled cucumber salad, cauliflower, radish and asparagus salad, green beans, red cabbage purée, stewed spinach in a cream, aioli with sweet potatoes, cooked creamy vegetables, young parsley stewed in butter, dumplings with buckwheat, gray dumplings, home-made French fries, young potatoes with dill

Auf Wunsch können zusätzliche Beilagen bestellt werden – Preis 8,00 pln

Salat-Bouquet, Riesenbohnsalat und Pesto aus gerösteten Kleinzwiebeln, Salat aus jungen Kartoffeln und grünem Spargel, Salat aus echter Brunnenkresse und Feldsalat mit Rote-Beete-Sprossen, Salat aus Grünkohl, Kohlrabi und jungen Möhren, Salat aus Sauerkraut und Spinatblättern an Dijon-dressing, Salat aus eingelegten Salzgurken, Salat aus Blumenkohl, Radieschen und Spargel, grünen Spargelbohnen, Rotkrautpuree, gedünsteten Spinat, Aioli mit Bataten, gekochtem Creme-Gemüse, in Butter gerösteter junger Petersilie, Teigtaschen mit Füllung aus Buchweizengrütze, grauen Klößchen, hausgemachten Pommes Frites, jungen Dillkartoffeln

DANIA BEZMIĘSNE
VEGETARIAN DISHES / VEGETARISCHE GERICHTE

- Placki szpinakowo - gryczane z sosem kurkowym i sałatami 3szt. 32,-*
Spinach and buckwheat pancakes served with chanterelle mushroom sauce and salads
Buchweizen-Spinat-Puffer mit Sauce aus Pfifferlingen und Salat
- Tarta grzybowo - porowa podana z bukietem sałat 250g 27,-*
Leak and Mushroom quiche served with leafy salad
Torte aus Pilzen und Lauch mit Salat-Bouquet
- Pierogi z łososiem i serem ricotta podane w aromacie rozmarynu 250g 28,-*
Dumplings stuffed with salmon and ricotta served in a rosemary aroma
Teigtaschen mit Lachs und Ricotta, serviert in Rosmarinaroma

MENU DLA DZIECI
KID'S MENU / EIN KINDERMENÜ

- Złocisty filet z kurczaką panierowany z roześmianymi ziemniaczanymi bużkami i mizerią 80/190g 21,-*
Golden chicken fillet in bread crumbs with funny potato mouths and cucumber salad
Panierte Hühnerfilet mit lustigem Kartoffelstock und Gurkensalat
- Spaghetti z pomidorowym sosem 350g 18,-*
Spaghetti with tomato sauce
Spaghetti mit Tomatensauce



DESSERTY
DESSERTS / NACHTISCH

<i>Paj rabarbarowy z lodami waniliowymi i bitą śmietaną 170g</i> <i>Rhubarb pie with vanilla ice cream and whipped cream</i> <i>Rhabarbertorte mit Vanilleeis und geschlagene Sahne</i>	17,-
<i>Tarta cytrynowa z bezą 170g</i> <i>Lemon tart with meringue</i> <i>Zitronetorte mit Meringue</i>	15,-
<i>Mus z białej czekolady z malinami 150g</i> <i>White chocolate mousse with raspberries</i> <i>Mus aus weißer Schokolade mit Himbeeren</i>	15,-
<i>Mrożony nugat z orzechami 150g</i> <i>Frozen nougat with nuts</i> <i>Gefrorener Nugat mit Nüssen</i>	17,-
<i>Sorbet mango z marakują podany z sosem malinowym 170g</i> <i>Mango and passionfruit sorbet served with raspberry sauce</i> <i>Mango- Passion- Fruchtsorbet mit Himbeersauce</i>	16,-
<i>Lody Caffe Latte z likierem migdałowym 170g</i> <i>Caffe Latte ice cream with an almond liqueur</i> <i>Cappuccino-Eis mit Mandel-Liquier</i>	17,-

The logo for Kawaleria features a stylized, flowing script font. Above the word "Kawaleria" is a thick, black, curved line that starts on the left, arches over the top of the letters, and ends with a small flourish on the right.

S Z A R Ż A S M A K U

Napiwek nie jest wliczony do rachunku
Tip is not included
Trinkgeld ist im Preis nicht inbegriffen

NAPOJE GORĄCE
HOT DRINKS / WARM GETRÄNKE

<i>Espresso</i>	<i>3 cl</i>	<i>8,-</i>
<i>Podwójne espresso</i> <i>Double espresso</i> <i>Doppelter Espresso</i>	<i>6 cl</i>	<i>10,-</i>
<i>Kawa</i> <i>Coffee</i> <i>Kaffee</i>	<i>15 cl</i>	<i>8,-</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>25 cl</i>	<i>8,-</i>
<i>Caffe Latte</i>	<i>15 cl</i>	<i>8,-</i>
<i>Kawa z wybranym likierem</i> <i>Coffee with desired liqueur</i> <i>Kaffee mit Likör nach Wahl</i>	<i>15 cl</i>	<i>15,-</i>
<i>Kawa po irlandzku</i> <i>Irish Coffee</i> <i>Irish Coffee</i>	<i>15 cl</i>	<i>19,-</i>
<i>Herbata z cytryną lub syropem malinowym</i> <i>Tea with lemon or raspberry syrup</i> <i>Tee mit Zitrone oder Himbeersirup</i>	<i>25 cl</i>	<i>8,-</i>
<i>Herbata smakowa</i> <i>Tea – choice of flavours</i> <i>Tee – nach Wahl</i>	<i>25 cl</i>	<i>9,-</i>
<i>Czekolada na gorąco</i> <i>Hot chocolate</i> <i>Heiße Schokolade</i>	<i>15 cl</i>	<i>12,-</i>
<i>Czekolada na gorąco z wiśniówką lub krupnikiem</i> <i>Hot chocolate with cherry vodka or with honey vodka</i> <i>Heiße Schokolade mit Kirschwasser oder mit Honigpunsch</i>	<i>15 cl</i>	<i>19,-</i>

NAPoje ZIMNE

COLD DRINKS / KALTE GETRÄNKE

<i>Soki owocowe Cappy / Fruit juices / Fruchtsäfte</i>	20 cl	7,-
- pomarańczowy / orange / Orangen	50 cl	14,-
- jabłkowy / apple / Apfel	100 cl	27,-
- pomidorowy / tomato / Tomate		
<i>Nektary Cappy / nektar / Nektar</i>	20 cl	7,-
- grejpfrutowy / grapefruit / Grapefruit	50 cl	14,-
- z czarnej porzeczki / blackcurrant / Schwarze Johannisbeere	100 cl	27,-
<i>Sok ze świeżych pomarańczy</i>	20 cl	12,-
<i>Freshly squeezed orange juice</i>		
<i>Frischgepresster Orangensaft</i>		
<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic</i>	25 cl	8,-
<i>Nestea</i>	25 cl	7,-
<i>Woda mineralna Kropła Beskidu niegazowana, gazowana</i>	20 cl	6,-
<i>Mineral water - still, sparkling</i>	Karafka 100 cl	14,-
<i>Mineralwasser - ohne Kohlensäure, mit Kohlensäure</i>		
<i>Woda mineralna Cisowianka Classique, Perlage</i>	Butelka 70 cl	15,-
<i>Mineral water - still, sparkling</i>		
<i>Mineralwasser - ohne Kohlensäure, mit Kohlensäure</i>		
<i>Perrier – gazowana / sparkling / mit Kohlensäure</i>	33 cl	10,-
<i>Red Bull</i>	25 cl	10,-
<i>Frappe</i>	35 cl	14,-
<i>Kawa mrożona</i>	35 cl	12,-
<i>Iced coffee</i>		
<i>Eiskaffee</i>		
<i>Kawa mrożona z wybranym likierem</i>	35 cl	16,-
<i>Iced coffee liqueur</i>		
<i>Eiskaffee mit Likör nach Wahl</i>		

ALKOHOLE

ALCOHOL / ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

WINO / WINE / WEIN

Milani Vino Bianco Italiano - białe / white / weiß	10 cl	10,-
	Karafka 50 cl	40,-
Milani Vino Rosso Italiano - czerwone / red / rot	10 cl	10,-
	Karafka 50 cl	40,-
Grzaniec / Mulled wine / Glühwein	15 cl	12,-

PIWO

BEER / BIER

Tyskie (beczkowe / draft)	30 cl	9,-
	50 cl	10,-
Pilsner Urquell	33 cl	9,-
Książęce Ciemne Łagodne / Dark Beer	50 cl	10,-
Książęce Złote Pszeniczne / Wheat Beer	50 cl	10,-
Książęce Czerwony Lager	50 cl	10,-
Lech Premium	33 cl	8,-
Lech Shandy	50 cl	10,-
Lech Free (piwo bezalkoholowe)	33 cl	8,-

WÓDKA

VODKA / WODKA

Belvedere	4 cl	18,-
Wyborowa	4 cl	8,-
Finlandia	4 cl	10,-
Finlandia Cranberry	4 cl	10,-
Absolut	4 cl	10,-
Absolut Citron	4 cl	10,-
Żubrówka / Bison Grass Vodka / Buffelgras-Wodka	4 cl	8,-
Krupnik / Honey Vodka / Honigpunsch	4 cl	8,-
Żołądkowa gorzka / special Herbs bitter vodka / Magenbitter	4 cl	8,-
Wiśniówka / Cherry Vodka / Kirschwasser	4 cl	8,-
Śliwowica / Slivovitz / Sliwowitz	4 cl	13,-
Eaux-de-Vie Poire Williams	4 cl	24,-

WHISKY

Johnnie Walker Red	4 cl	12,-
Johnnie Walker Black	4 cl	20,-
Ballantine's	4 cl	12,-
Jameson	4 cl	14,-
Jack Daniel's	4 cl	18,-
Jim Beam	4 cl	14,-

GIN

<i>Seagram's</i>	4 cl	8,-
<i>Gordon's</i>	4 cl	10,-

TEQUILA

<i>Sauza Silver</i>	4 cl	13,-
<i>Sauza Gold</i>	4 cl	13,-

RUM

<i>Bacardi Superior</i>	4 cl	12,-
<i>Bacardi Black</i>	4 cl	12,-
<i>Malibu</i>	4 cl	10,-

COGNAC / BRANDY

<i>Hennesy V.S.</i>	4 cl	22,-
<i>Hennesy Fine</i>	4 cl	32,-
<i>Calvados Grand Solage de Boulard</i>	4 cl	24,-
<i>Stock 84</i>	4 cl	10,-
<i>Metaxa*****</i>	4 cl	14,-

LIKIERY LIQUEURS / LIKÖR

<i>Bailey's</i>	2 cl	8,-
<i>Kahlua</i>	2 cl	8,-
<i>Amarretto</i>	2 cl	6,-
<i>Likier kakaowy / Creme de Cacao / Kakaolikör</i>	2 cl	6,-
<i>Likier kokosowy / Coconut liqueur / Kokoslikör</i>	2 cl	6,-
<i>Likier miętowy / Peppermint liqueur / Pfefferminzlikör</i>	2 cl	6,-
<i>Likier pomarańczowy / Orange liqueur / Orangenlikör</i>	2 cl	6,-
<i>Likier porzeczkowy Casis / Casis liqueur / Casis Likör</i>	2 cl	6,-
<i>Blue Curacao</i>	2 cl	6,-
<i>Passoa</i>	2 cl	6,-
<i>Cointreau</i>	2 cl	10,-
<i>Jägermeister</i>	2 cl	10,-
<i>Grenadina / Grenadine</i>	2 cl	5,-

APERITIF / VERMOUTH

<i>Martini Bianco</i>	10 cl	12,-
<i>Martini Extra Dry</i>	10 cl	12,-
<i>Martini Rosso</i>	10 cl	12,-
<i>Campari</i>	4 cl	10,-