

## ZAKĄSKI STARTERS

Precel obficie polany masłem czosnkowo-ziołowym (1,3,7,10)

*Pretzel generously coated with garlic and herb butter*

- 1 szt 23 zł -



Smalec nasz własny, z mięsem wieprzowym, boczkiem, cebulką i majerankiem, podany z pajdą chleba własnego wypieku i ogórkiem kiszonym (1,5,7,8,10)

*Self-made lard with pork meat, bacon, onion and marjoram, served with a slice of self-made bread and cucumber in brine*

- 350 g 25 zł -

Pyra z gzikiem z twarogu sudeckiego (7,8)

*Jacket potato with Sudecki cottage cheese*

- 350 g 25 zł -



Podpłomyk z boczkiem, cebulką, śmietaną i serem (1,3,7)

*Flatbread with bacon, onion, cream and cheese*

- 300 g 37 zł -

Podpłomyk z serami i zielonym pesto (1,3,7)

*Flatbread with cheese variety and green pesto*

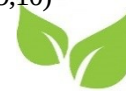
- 300 g 36 zł -



Ani kęsa mięsa (wegański smalec z białej fasoli, hummus, pasta rybna, seler naciowy, marchewka, pickle, grillowana bagietka skropiona szczypiorkową oliwą) - dla 2 osób (1,3,4,7,8,9,10)

*Vegetarian snacks (vegan white bean lard, hummus, Fish paste, celery, carrot, pickles, slices of grilled baguette topped with chive oil) - for 2 people*

- 450 g 47 zł -



Kąski Piwowara (smalec, pasztety własnej roboty, boczek, serowe różności, chleb własnego wypieku, sos ostry, masło czosnkowo-ziołowe) - dla 2 osób (1,3,5,6,7,8,9)

*Brewer's snacks (lard, self-made pates, bacon, cheese variety, self-made bread, spicy sauce, garlic and herb butter) - for 2 people*

- 500 g 57 zł -

Frytki z ketchupem / Chips with ketchup

- 300 g 19 zł -



Sos aioli / Aioli sauce (3,7,8,9)

- 50 g 4 zł -

Sos BBQ (1,6,8,9)

- 50 g 4 zł -

Sos ostry / Spicy sauce (1,6,8,9)

- 50 g 4 zł -

## SALATY SALADS

Z orientalną wieprzowiną, serem feta, burakiem, ciecierzycą, pomidorkami koktajlowymi, mieszanką sałat i dressingiem autorskim (6,7,8,9,10)

*With oriental pork, feta cheese, beetroot, chickpea, cherry tomatoes, mix of lettuce, topped with original dressing*  
- 300 g 48 zł -

Z czosnkowymi krewetkami, pomidorkami koktajlowymi, mieszanką sałat, chrupiącymi grzankami, doprawiona chilli, oliwą i pietruszką (1,2,3,7,8)

*With garlic prawns, cherry tomatoes, mix of lettuce, crispy croutons, topped with olive oil, chilli and parsley*  
- 300 g 52 zł -

Z serem pleśniowym Kamiennogórskim, karmelizowaną gruszką, orzechami włoskimi, mieszanką sałat, pomidorkami, granatem i dressingiem autorskim (3,5,7,8,9)

*With Kamiennogorski blue cheese, caramelized pear, walnuts, mix of lettuce, cherry tomatoes, pomegranate, topped with original dressing*  
- 300 g 49 zł -



## ZUPY SOUPS

Domowy rosół na rozmaitych mięsach, z makaronem własnej roboty (1,3,8,9)

*Home-made broth with a variety of meats and self-made pasta*  
- 400 ml 21 zł -

Tradycyjny żur z wędzonym boczkiem i białą kiełbasą, podany z jajkiem i pajdą chleba własnego wypieku (1,3,7,8,9)

*Traditional sour soup with smoked bacon and sausages, served with eggs and a slice of self-made bread*  
- 400 ml / 50 g 27 zł -

Aromatyczna kwaśnica z wędzonym żebrzem, podana z pajdą chleba własnego wypieku (1,8,9)

*Aromatic sauerkraut soup with smoked rib, served with a slice of self-made bread*  
- 400 ml / 50 g 27 zł -

Słodko-ostry krem z kukurydzy, z mlekiem kokosowym i popcornem (7,8)

*Sweet and spicy corn cream soup, with coconut milk and popcorn*  
- 400 ml 24 zł -



Aksamitny krem z buraka, posypany kawałeczkami chrupiącego boczku i koperkiem (7,8,9)

*Mellow beetroot cream soup, sprinkled with pieces of crispy bacon and dill*  
- 400 ml 24 zł -

Zupa czosnkowa posypana żółtym serem i chrupiącym boczkiem (7,8,9)

*Garlic soup sprinkled with cheese and pieces of crispy bacon*  
- 400 ml 26 zł -

## DANIA GŁÓWNE

### MAIN COURSES:

Golonka pieczona, w miodowo-musztardowej glazurze, podana z ziemniaczano-czosnkowym puree, sałatką z ogórków kiszonych oraz z chrzanem i musztardą (7,8,9)

*Roasted pork knuckle in honey-mustard glaze, served with potato-garlic puree, pickled cucumber salad, horseradish and mustard*

- 900 g 59 zł -

Filet z kurczaka w ziołach grillowany, podany z grillowanymi warzywami, frytkami, sosem aioli i sosem ostrym (3,8,9,10)

*Grilled chicken fillet in herbs, served with grilled vegetables, chips, aioli sauce and spicy sauce*

- 600 g 49 zł -

Żebra pieczone w sosie własnym, podane z ćwiartkami smażonych ziemniaków i surówką colesław (3,5,6,8,9,10)

*Pork ribs baked in gravy, served with roast potatoes and coleslaw*

- 700 g 59 zł -

Schabowy w panierce, smażony na smalcu, podany z ziemniaczano-czosnkowym puree i słodko-kwaśną kapustą zasmażaną (1,3,6,7,8,9,10)

*Pork chop in breadcrumb coating, served with potato-garlic puree and sweet&sour fried cabbage*

- 650 g 49 zł -

Burger wołowy z cheddarem, sałata, pomidorem, ogórkiem kiszonym, cebulą i sosem autorskim, podany z frytkami (1,2,3,4,5,7,8,9,10)

*Beef burger with cheddar, lettuce, tomato, cucumber in brine, onion and self-made sauce, served with chips*

- 500 g 52 zł -

Pyza drożdżowa z szarpaną wieprzowiną, warzywami marynowanymi w curry i czerwoną kapustą, podana z chrupiącymi przysmakami, sosem aioli i sosem ostrym (1,3,6,7,8,9)

*Yeast dumpling with pulled pork, vegetables marinated in curry and red cabbage, served with crispy delicacies, aioli sauce and spicy sauce*

- 500 g 49 zł -

Poliki wołowe duszone w sosie własnym, podane z ziemniaczano-czosnkowym puree i warzywami korzeniowymi (7,8,9)

*Beef cheeks served with potato-garlic puree and root vegetables*

- 550 g 59 zł -

Placek ziemniaczany na chrupiąco, obficie polany gulaszem, podany z surówką colesław (1,3,6,7,8,9)

*Crispy potato pancake, generously topped with stew, served with coleslaw*

- 700 g 49 zł -

Pstrąg z lokalnej hodowli, smażony w całości, podany z frytkami i surówką z kiszzonej kapusty (1,3,8,9)

*Trout from the local farm, fried whole, served with chips and sour cabbage salad*

- 550 g 63 zł -

Roladki z soli ze szparagami i sosem cytrynowym, podane z ryżem i fasolką szparagową (1,4,6,7,8,9)

*Sole fish rolls with asparagus, poured with lemon sauce, served with rice and green beans*

- 500 g 59 zł -

Ruskie pierogi u nas lepienie, gotowane, okraszone cebulką, podane z kwaśną śmietaną (1,3,7)

*Self-made dumplings with potato and cottage cheese filling, served with sour cream and topped with fried onion*

- 6 szt 37 zł -



Pierogi z mięsem u nas lepienie, gotowane, okraszone cebulką (1,3,8,9)

*Self-made dumplings stuffed with meat and topped with fried onion*

- 6 szt 37 zł -

Pierogi z zieloną soczewicą i pieczarkami, u nas lepienie, gotowane, okraszone cebulką (1,3,8,9,10)

*Self-made dumplings with green lentil and champignon filling, topped with fried onion*

- 6 szt 37 zł -



Wegetariańskie klopsiki z sosem curry, podane z ryżem, fasolką szparagową i marchewkami (1,3,7,8,9)

*Vegetarian meatballs with curry sauce, served with rice, green beans and carrots*

- 500 g 45 zł -



Makaron tagliatelle w kremowym sosie, z wieprzowiną i aromatycznymi grzybami leśnymi, posypany serem Grana Padano (1,3,7,8,9)

*Tagliatelle in a creamy sauce, with pork and aromatic forest mushrooms, topped with Grana Padano cheese*

- 450 g 47 zł -

Tajski makaron ryżowy z kurczakiem, czerwoną cebulą, papryką, cukinią i groszkiem cukrowym (4,5,6,8,9,10)

*Thai rice noodles with chicken, red onion, pepper, zucchini and sugar snap peas*

- 450 g 49 zł -

Makaron penne w kremowym sosie, z cukinią, papryką, czerwoną cebulą, pieczarkami, zielonym pesto, posypany serem Grana Padano (1,3,7,8,9)

*Penne in a creamy sauce, with zucchini, peppers, red onion, mushrooms, green pesto, topped with Grana Padano cheese*

- 450 g 48 zł -



## MENU DLA NAJMŁODSZYCH

### CHILDREN'S MENU

Pierogi ruskie gotowane, podane ze śmietaną (1,3,7)  
*Self-made boiled dumplings with potato and cottage cheese filling, served with sour cream*

- 3 szt 22 zł -



Spaghetti Bolognese (1,3,7,8,9)

*Spaghetti Bolognese*

- 300 g 27 zł -

Chrupiące fileciki z kurczaka, podane z frytkami i ketchupem (1,3,7,8)

*Crispy chicken fillets, served with chips and ketchup*

- 250 g 29 zł -

Pierogi leniwe polane sosem karmelowym, oprószone cynamonem (1,3,7)  
*Polish "lazy dumplings", made with curd cheese, topped with caramel sauce, sprinkled with cinnamon*

- 300 g 27 zł -



## DESERY

### DESSERTS

Sernik pomarańczowy (1,3,7)

*Orange cheesecake*

- 150 g 27 zł -

Domowe brownie podane z gałką lodów (1,3,5,7)

*Homemade brownie served with a scoop of vanilla ice cream*

- 150 g 29 zł -

## **PIWO BROWARU MARIENTAL**

### *BEER FROM THE MARIENTAL BREWERY*

Piwo lane 0,4 l / <i>Draught beer 0.4 l</i>	- 16 zł -
Piwo lane 1 l / <i>Draught beer 1 l</i>	- 30 zł -
Deska degustacyjna czterech piw 0,125 l / <i>4-beer sampling board 0.125 l</i> <i>(Pils, APA, Pszeniczne, Koźlak)</i>	- 22 zł -
Deska degustacyjna pięciu piw 0,125 l / <i>5-beer sampling board 0.125 l</i> <i>(Pils, APA, Pszeniczne, Koźlak, 1 piwo sezonowe)</i>	- 27,5 zł -
Deska degustacyjna sześciu piw 0,125 l / <i>6-beer sampling board 0.125 l</i> <i>(Pils, APA, Pszeniczne, Koźlak, 2 piwa sezonowe)</i>	- 33 zł -
Piwo w butelce 0,5 l / <i>Beer in 0.5l bottle</i>	- 17 zł -

## **KUFLE BROWARU MARIENTAL**

### *MARIENTAL BEER MUGS*

Kufel szklany z logo 40 ml / <i>Glass mug with brewery's logo 40 ml</i>	- 15 zł -
Kufel szklany z logo 125 ml / <i>Glass mug with brewery's logo 125 ml</i>	- 20 zł -
Kufel szklany z logo 0,4 l / <i>Glass mug with brewery's logo 0.4 l</i>	- 25 zł -
Kufel szklany z logo 1 l / <i>Glass mug with brewery's logo 1 l</i>	- 30 zł -

# NAPOJE BEZALKOHOLOWE

## NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Woda górską niegazowana 250 ml / karafka 1 l - 9 zł / 19 zł -

*Still water*

Woda górską gazowana 250 ml / karafka 1 l - 9 zł / 19 zł -

*Sparkling water*

Domowa lemoniada z cytryną i pomarańczą 400 ml - 22 zł -  
*Homemade lemonade with lemon and orange*

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7up, Schweppes



200 ml - 10 zł -

Sok jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka 200 ml - 10 zł -  
*Apple, orange, black currant juice*



Ice Tea Lipton (cytryna, brzoskwinia, zielona) 200 ml - 10 zł -  
*Ice Tea Lipton Lemon, Peach, Green*





## KAWY

### COFFEE

Laboranta – kawa palona z Duchem Gór. 100% Arabica, wypalana w Karkonoskiej Palarni Kawy.  
Laboranta – coffee roasted with Karkonosz. 100% Arabica, roasted in Karkonoska Palarnia Kawy.

Espresso	- 12 zł -
Espresso Macchiato	- 13 zł -
Espresso Doppio	- 17 zł -
Americano	- 13 zł -
Americano z mlekiem	- 14 zł -
Cappuccino	- 15 zł -
Latte Macchiato	- 17 zł -
Espresso Tonic	- 19 zł -

## HERBATY

### TEA

Herbata Sir William's King of Ceylon <i>czarna herbata liściasta o aromacie dzikiej orchidei</i>	300 ml	- 14 zł -
Herbata Sir William's Royal Earl Grey <i>czarna herbata liściasta z dodatkiem bergamotki i płatków bławatka</i>	300 ml	- 14 zł -
Herbata Sir William's Cinnamon Princes <i>korzenna kompozycja czerwono krzewu afrykańskiego z owocami i cynamonem</i>	300 ml	- 14 zł -
Herbata Sir William's Duke of Forest <i>aromatyczna kompozycja słodkich owoców leśnych z hibiskusem</i>	300 ml	- 14 zł -
Herbata Sir William's Queen of Raspberries <i>aromatyczna kompozycja na bazie malin, dzikiej róży, jabłka i hibiskusa</i>	300 ml	- 14 zł -
Herbata Sir William's Green Kingdom <i>chińska zielona herbata Gunpowder</i>	300 ml	- 14 zł -
Herbata Sir William's Mint Prince <i>kompozycja zielonej herbaty chińskiej i aromatycznej mięty pieprzowej</i>	300 ml	- 14 zł -
Herbata Sir William's Royal Lady White <i>kompozycja królewskiej białej herbaty Mao Feng z kawałkami owoców tropikalnych</i>	300 ml	- 14 zł -



## NAPOJE ALKOHOLOWE

### ALCOHOLIC DRINKS

Aperol Beer (Piwo Jakuszyckie Polskie ALE z aperitivo i sokiem pomarańczowym) <i>Polish Ale beer + aperitivo + orange juice</i>	400 ml	- 23 zł -
Lemo Beer (Piwo APA Kamieńczyk z Lemoniadą) <i>APA beer + Lemonade</i>	400 ml	- 23 zł -
Mojito Beer (Piwo Orle Pils z rumem i Schweppes) <i>Pils beer + rum+Schweppes</i>	400 ml	- 25 zł -
7up Beer (Piwo Szrenickie Pszeniczne z 7up) <i>Wheat beer + 7up</i>	400 ml	- 21 zł -
Pepsi Beer (Piwo Koźlak Wysoki Kamień z Pepsi) <i>Bock beer + Pepsi</i>	400 ml	- 21 zł -

### WÓDKI (40 ml)

Chłopska Pędzona Czysta	- 11 zł -
Chłopska Pędzona Samogon	- 11 zł -
Chłopska Pędzona Wiśnia	- 11 zł -
Chłopska Pędzona Szarlotka	- 11 zł -
Chłopska Pędzona Czarny Bez	- 11 zł -
Deska nalewek rozmaitych / 4 smaki (4 x 40 ml) <i>4 various alcoholic tinctures / 4 different flavours (4 x 40 ml)</i>	- 44 zł -
Ostoya	- 13 zł -
Krupnik	- 13 zł -
Śliwowica 70%	- 23 zł -



### WHISKEY (40 ml)

Ballantine's Finest	- 15 zł -
Jack Daniel's	- 19 zł -
The Glenlivet 12 years of age	- 23 zł -

### GIN (40 ml)

Beefeater	- 15 zł -
Malfy Gin Con Limone	- 18 zł -

### RUM (40 ml)

Havana Club 3	- 15 zł -
BUMBU The Original	- 23 zł -

## WINA

### WINE

<b>Wino stołowe białe</b>	150 ml / karafka 500 ml	- 19 zł / 49 zł -
<i>White house wine</i>		
<b>Wino stołowe czerwone</b>	150 ml / karafka 500 ml	- 19 zł / 49 zł -
<i>Red house wine</i>		
<b>Prosecco Villa Bellucci Extra Dry</b>	butelka 750 ml	- 98 zł -
<b>Cava Vilarnau Semi Seco</b>	butelka 750 ml	- 98 zł -
<b>Viña Tomar Viura Chardonnay</b>	butelka 750 ml	- 91 zł -
<b>Nos Racines Sauvignon Blanc</b>	butelka 750 ml	- 91 zł -
<b>Johanniter</b>	butelka 750 ml	- 139 zł -
<b>Riesling Kabinett</b>	butelka 750 ml	- 121 zł -
<b>Viña Tomar Tempranillo Syrah</b>	butelka 750 ml	- 89 zł -
<b>Club Privado Rioja Baron De Ley</b>	butelka 750 ml	- 139 zł -