



WOLNE
MIASTO

ŚNIADANIE / BREAKFAST / FRÜHSTÜCK 30 PLN

Jajecznica na maśle

Scrambled eggs on butter

Rühreier auf Butter

100g

lub /or/ oder

Jajecznica na szynce

Scrambled eggs on ham

Rühreier mit Schinken

120g

lub /or/ oder

Jaja sadzone

Fried egg

Spiegeleier

100g

lub /or/ oder

Parówki cielece z wody

Boiled veal sausages

Gekochte Kalbswürstchen

95g

lub /or/ oder

Omlet z wiejską kiełbasą i pomidorami

Omelette with village sausage and tomatoes

Omelette mit Dorf Wurst und Tomaten

200g

W cenę wybranego dania wliczony jest: bufet śniadaniowy oraz kawa, herbata, soki, woda

The price of the meal includes: breakfast buffet and coffee, tea, fruit juice, water

Der Preis beinhaltet: Frühstücksbüffet und Kaffee, Tee, Säfte, Wasser



WOLNE
MIASTO



PRZYSTAWKI / SNACKS / VORSPEISEN

Śledź (100g) z jabłkiem (70g) i ziemniakami (50g) w delikatnym szczypiorkowo - chrzanowym sosie	21 PLN
<i>Herring (100g) with apples (70g) and potatoes (50g) in a delicate chives - horseradish sauce</i> <i>Hering (100g) mit Äpfeln (70g) und Kartoffeln (50g) in einer heiklen Schnittlauch - Meerrettichsauce</i>	
Kurki w śmietanie z razową grzanką (200g)	28 PLN
Kurki (100g), cebula (50g) w śmietanowym sosie (50g)	
<i>Chanterelles (100g) in cream sauce (50g) with onion (50g) and wholemeal toast (200g)</i> <i>Pfifferlinge (100g) in Rahm-Sauce (50) mit Zwiebeln (50g) und Vollkorntoast (200g)</i>	
Carpaccio wołowe (100g) w aromacie truflowej oliwy z rucolą (20g) i melonem (50g) posypane parmezanem (20g)	28 PLN
<i>Beef carpaccio (100g) flavored with truffle oil with rucola (20g) and melon (50g)</i> <i>sprinkled with parmesan cheese (20g)</i> <i>Carpaccio vom Rindfleisch (100g) mit Trüffelolivenöl aromatisiert mit Rucola (20g) und Melone (50g),</i> <i>bestreut mit Parmesan (20g)</i>	
Krewetki PIL - PIL, marynowane w świeżych ziołach chilli i czosnku (200g)	32 PLN
<i>Shrimp PIL - PIL, marinated in fresh herbs, chilli and garlic (200g)</i> <i>Shrimp PIL - PIL, in frischen Kräutern, Chili und Knoblauch mariniert (200g)</i>	
Klasyczny siekany tatar wołowy (100g) z jajem, ogórkiem (50g), cebulą (30g) i marynowanymi grzybami (50g)	34 PLN
<i>Classic chopped (100g) beef tartare with egg, cucumber (50g), onion (30g) and marinated mushrooms (50g)</i> <i>Klassisches gehacktes Rindfleisch Tatar (100g) mit Ei, Gurke (50g), Zwiebel (30g) und marinierten Pilzen (50g)</i>	

ZUPY / SOUPS / SUPPEN

Żur z jajem i borowikami (300g)	10 PLN
<i>Sour soup with egg and mushrooms (300g)</i> <i>Sauerteigsuppe mit Ei und Pilzeu (300g)</i>	
Szczawiowa z jajkiem w koszulce (300g)	10 PLN
<i>Sorrel with poached egg (300g)</i> <i>Sauerampfer mit pochiertem Ei (300g)</i>	
Rosół grzybowy z łazankami (300g)	12 PLN
<i>Mushroom broth with noodles (300g)</i> <i>Mushroom mit Nudlen (300g)</i>	
Chowder z łososiem i zielonym groszkiem (300g)	12 PLN
<i>Chowder (vegetable soup with cream) with salmon and green peas (300g)</i> <i>Chowder (Gemüsesuppe mit Sahne) mit Lachs und grünen Erbsen (300g)</i>	



WOLNE
MIASTO

MAKARONY / PASTA / NUDELGERICHTE

Czerwone pierogi z mięsem (250g) w grzybowym sosie (100g) <i>Red meat dumplings (250g) with mushroom sauce (100g)</i> <i>Rotes Fleisch Piroggen (250g) mit Pilzsoße (100g)</i>	22 PLN
Tortellini z grzybami w śmietanowym sosie z prażonymi migdałami (300g) <i>Tortellini with mushrooms in cream sauce with toasted almonds (300g)</i> <i>Tortellini mit Champignons in Sahnesauce mit gerösteten Mandeln (300g)</i>	25 PLN
Spaghetti Bucatini z szparagami, cukinią i wędzonym łososiem w pesto z suszonych pomidorów i świeżą rucolą (300g) <i>Bucatini pasta with asparagus, zucchini and smoked salmon with sun dried tomato pesto and fresh rucola (300 g)</i> <i>Bucatini Nudeln mit Spargel, Zucchini und Räucherlachs mit getrockneten Tomaten-Pesto und frischem Rucola (300 g)</i>	29 PLN
Penne z polędwicą wołową duszoną w pomidorach (na życzenie ostre) (300g) <i>Penne with beef stewed in tomato sauce (on request spicy) (300g)</i> <i>Penne mit Rindfleisch gedünstet in Tomaten-Sauce (scharf auf Anfrage) (300g)</i>	34 PLN

SALATY / SALADS / SALATE

Sałata „Wolne Miasto” z krewetkami Sałata lodowa, melon, krewetki, pomidor, ogórek, gruszka, ser gorgonzola, prażone migdały w rumowym winegret (400g) <i>„Wolne Miasto” with shrimps - Iceberg lettuce, melon, shrimps, tomato, cucumber, pear, Gorgonzola cheese, roasted almonds with rum vinaigrette (400g)</i> <i>„Wolne Miasto” mit Garnelen —Eissalat, Melone, Shrimps, Tomate, Gurke, Birne, Gorgonzola, gerösteten Mandeln mit Rum-Vinaigrette (400g)</i>	28 PLN
Sałata z grillowanym kurczakiem w jogurtowo - bazyliowym sosie Grillowany kurczak, kukurydza, pomidory, orzechy, jabłko ser brie w jogurtowo – bazyliowym sosie (300g) <i>Lettuce with grilled chicken with yoghurt - basil souce grilled chicken, maize, tomatoes, nuts, apple, brie cheese in yoghurt- basil souce (300g)</i> <i>Salat mit Grillhähnchen in Joghurt- Basilikumsoße gegrilltes Hähnchen, Mais, Tomaten, Nüsse, Apfel, Brie Käse in Joghurtsoße mit Basilikum (300g)</i>	27 PLN
Grillowane warzywa z polędwicą wołową Cukinia, bakłażan, pol. wołowa, truskawki, czerwona fasola, ser feta, oliwa extra vergine (460g) <i>Grilled vegetables with sirloin zucchini, aubergine, sirloin, strawberries, bean, feta cheese, Extra Vergine olive oil (460g)</i> <i>Gegrillte Gemüse mit Rindfleischlende Zucchini, Aubergine, Rindfleischlende, Erdbeeren, rote Bohnen, Feta Käse, Extra Vergine Olivenöl (460g)</i>	39 PLN



WOLNE
MIASTO



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

Schabowy panierowany (150g), serwowany na młodej kapuście (150g) z ziemniakami puree (200g) <i>Breaded pork chop (150g), Server on a young cabbage (150g) with mashed potatoes (200g)</i> <i>Paniertes Schweineschnitzel (150g), serviert auf einem jungen Kohl (150g) mit Kartoffelpüree (200g)</i>	28 PLN
Potrawka z kurczaka kurczak (180g) z borowikami (50g) w śmietanowym sosie (100ml) i ryżem (150g) <i>Fricassee of chicken (180g) with wild mushrooms (50g) in cream sauce (100ml) and rice (150g)</i> <i>Frikassee vom Huhn (180g) mit Champignons (50g) in Sahnesauce (100ml) und Reis (150g)</i>	29 PLN
Pieczona pierś z kurczaka (180g) w migdałach z burakami duszonymi (70g) w śmietanie i czosnku serwowana z ziemniakami (200g) <i>Roasted chicken (180g) breast in almonds stewed with beets (70g) in sour cream and garlic, served with potatoes (200g)</i> <i>Gebratene Hähnchenbrust in Mandeln mit gedünstet Rügen in Sauerrahm und Knoblauch, serviert mit Kartoffeln (200g)</i>	34 PLN
Łosoś pieczony w folii (180g) z warzywami (150g) w winnym sosie serwowany z ryżem (150g) <i>Salmon baked in foil (180g) with vegetables (150g) in wine sauce served with rice (150g)</i> <i>Lachs in Folie (180g) mit Gemüse (150g) in Weißweinsauce serviert mit Reis (150g)</i>	38 PLN
Pieczona polędwica z dorsza bałtyckiego W cytrynowym sosie (180g) na musie z dyni (100g) z ryżem (150g) <i>Roast sirloin of Baltic cod in lemon sauce (180g) with pumpkin mousse (100g) with rice (150g)</i> <i>Lendenbraten von Dorsch in Zitronensauce (180g) mit Kürbis-Mousse (100g) mit Reis (150g)</i>	39 PLN
Zrazy wołowe faszerowane śliwką i wędzonym boczkiem (200g), serwowane w pieczeniowym sosie z pieczonymi ziemniakami (200g) <i>Beef stuffed with slips plums and smoked bacon (200g), served in a gravy sauce with roasted potatoes (200g)</i> <i>Beef gefüllt mit Pflaumen und rutscht geräucherter Speck (200g), serviert in einer Soße mit Bratkartoffeln (200g)</i>	38 PLN
Pieczony filet z kaczki (270g) serwowany z czerwoną kapustą (100g) i ziemniakami (200g) w jarzębinowym sosie (50ml) <i>Roasted duck breast (270g) served with red cabbage (100g) and potatoes (200g) with rowanberry sauce (50ml)</i> <i>Gebackene Entenbrust (270g) serviert mit Rotkohl (100g) und Kartoffeln (200g) in Vogelbeerensoße (50ml)</i>	42 PLN
Grillowany stek z polędwicy wołowej (250g) w pieprzowym sosie (100ml) serwowany z ziemniakami w rozmarynowym sosie (200g) <i>Grilled beef sirloin steak (250g) in pepper sauce (100ml) served with potatoes flavored with rosemary (200g)</i> <i>Rinderfilet vom Grill Steak (250g) in Pfeffersauce (100ml) mit Kartoffeln mit Rosmarin serviert (200g)</i>	56 PLN
Kostki jagnięce (250g) z borowikami (50g), wędzonym boczkiem (50g) i z ziemniakami w rozmarynowym sosie (200g) <i>Cubes of lamb (250g) with porcini mushrooms (50g) and smoked bacon (50g) and potatoes in rosemary sauce (200g)</i> <i>Cubes vom Lamm (250g) mit Pilzen (50g) und Speck (50g) und Kartoffeln in Rosmarin-Sauce (200g)</i>	69 PLN



WOLNE
MIASTO

DESERY / DESSERTS / DESSERTS

Suflet czekoladowy, serwowany w sosie na bazie creme de cassis (150g) <i>Chocolate soufflé, served in a sauce based on creme de cassis (150g)</i> <i>Schokolade soufflé, in einer Sauce auf Crème de Cassis Basis diente (150g)</i>	21 PLN
Sernik karmelowy z wiśniami (170g) <i>Caramel cheesecake with cherries (170g)</i> <i>Karamelkåsekuchen mit Kirschen (170g)</i>	17 PLN
Domowa szarlotka z polskich jabłek z lodami waniliowymi (200g) <i>Home-baked Apple-Pie with Polish Apples and vanilla Ice-Cream (200g)</i> <i>Hausgemachter Apfelstrudel aus polnischen Äpfeln mit Vanilleeis (200g)</i>	15 PLN
Lody waniliowe z gorącymi malinami (200g) <i>Vanilla ice cream with hot raspberries (200g)</i> <i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren (200g)</i>	14 PLN
Creme brulle (130g)	16 PLN

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS / HEIßGETRÄNKE

Herbata (do wyboru: czarna, zielona, owocowa, smakowa) <i>Tea (to choose from: black, green, fruit, flavored)</i> <i>Tee (zur Auswahl: schwarz, grün, Frucht, Geschmack)</i>	7 PLN
Espresso	8 PLN
Doppio <i>Podwójne espresso</i> <i>Double espresso</i> <i>Doplpelter Espresso</i>	11 PLN
Lungo <i>Espresso „wydłużone” większą ilością wody</i> <i>Espresso "elongated" with more amount of water</i> <i>Espresso "langer" mehr Wasser</i>	8 PLN
Macchiatto <i>Espresso ozdobione mleczną pianą</i> <i>Espresso decorated with milk foam</i> <i>Espresso mit Milchschaum verziert</i>	9 PLN
Cappuccino <i>W 1/3 espresso, w 1/3 mleko w 1/3 mleczna piana</i> <i>In 1 / 3 espresso, 1 / 3 of milk in 1 / 3 milk froth</i> <i>In 1 / 3 Espresso, 1 / 3 der Milch in 1 / 3 Milchschaum</i>	9 PLN
Latte macchiatto <i>Podane w wysokiej szklance podwójne espresso z gorącym spienionym mlekiem</i> <i>Given in a tall glass double espresso with hot frothed milk</i> <i>Gegeben in einem hohen Glas doppelten Espresso mit heißer aufgeschäumter Milch</i>	12 PLN
Waniliowa kawa mrożona <i>Iced vanilla coffee</i> <i>Iced Vanille Kaffee</i>	14 PLN



WOLNE
MIASTO

NAPOJE / SOFT DRINKS / GETRÄNKE

Sok owocowy „Cappy” pomarańcz, grejpfrut, jabłko, czarna porzeczka, pomidor 0.20 l	6 PLN
<i>Fruit Juice orange, grapefruit, apple, blackcurrant, tomato</i>	
<i>Fruchtsaft Orange, Grapefruit, Apfel, Schwarze Johannisbeere, Tomate</i>	
Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic 0.20 l	6 PLN
Woda mineralna “Kropla Beskidu” gazowana lub niegazowana 0.25 l	6 PLN
<i>Mineral water sparkling or still</i>	
<i>Stilles Mineralwasser oder mit Kohlensäure</i>	
Nestea Tea cytryna lub brzoskwinia 0.20 l	6 PLN
<i>Lemon or peach</i>	
<i>Zitrone oder Pfirsich</i>	
Red Bull 0.25 l	12 PLN

ALKOHOLE / ALCOHOL

Wódka Wyborowa 40 ml/4cl	8 PLN
Finlandia Vodka 40 ml/4cl	10 PLN
Absolut Vodka 40 ml/4cl	10 PLN
Krupnik 40 ml/4cl	9 PLN
Żołądkowa gorzka 40 ml/4cl	9 PLN
Żubrówka 40 ml/4cl	9 PLN
Wiśniówka 40 ml/4cl	9 PLN
Seagram's Gin 40 ml/4cl	12 PLN
Goldwasser 40 ml/4cl	11 PLN
Malibu 40 ml/4cl	12 PLN
Whisky Ballantine's 40 ml/4cl	14 PLN
Jack Daniel's 40 ml/4cl	17 PLN
Whisky Johnnie Walker Black Label 40ml/4cl	17 PLN
Chivas Regal Scotch Whisky 40 ml/4cl	17 PLN

PIWA / BEERS / BIER

Żywe 0,3 l	6 PLN
Żywe 0,5 l	8 PLN
Żywe 0,7 l	11 PLN
Żywiec but 0,33 l	9 PLN
Żywiec Niskoalkoholowy but 0,33 l	9 PLN
Grand Imperial Porter but 0,5 l	11 PLN