

MENU



Stary Szczecin

RESTAURACJA



1. Łosoś wędzony z cytryną, koszyczek z chlebem, masło	Räucherlachs mit Zitrone Brotkorb und Butter	Smoked salmon with lemon, basket with bread, butter	Røget laks med citron brødkurv og smør	39 zł
2. Tatar z łososia koszyczek z chlebem, masło	Lachs-Tatar Brotkorb und Butter	Salmon steak tartare basket with bread, butter	Laksetatar med brødkurv og smør	49 zł
3. Koktajl z krabów z ananasem i pieczarkami, koszyczek z chlebem, masło	Krabbcocktail mit Ananas und Champignons Brotkorb und Butter	Crab cocktail with pineapple and champignons, basket with bread, butter	Krabbcocktail med ananas og champignon, med brødkurv og smør	30 zł
4. Koktajl z krewetek z ananasem i pieczarkami, koszyczek z chlebem, masło	Garnelcocktail mit Ananas und Champignons Brotkorb und Butter	Shrimps cocktail pineapple and champignons, basket with bread, butter	Rejecocktail med ananas og champignon, med brødkurv og smør	38 zł
5. Koktajl drobiowy z ananasami i mandarynkami serwowany na sałacie w delikatnym sosie, koszyczek z chlebem, masło	Geflügelcocktail mit Ananas und Mandarinen serviert auf Salat mit delikater Soße Brotkorb und Butter	Poultry cocktail with pineapple and mandarins served on lettuce in a delicate sauce, basket with bread, butter	Fjerkræcocktail med ananas og mandariner på salat i delikat sauce med brødkurv og smør	32 zł
6. Carpaccio z polędwicy wołowej z kaparami i parmezanem, koszyczek z chlebem, masło	Carpaccio aus Rinderfilet mit Kapern und Parmesan Brotkorb und Butter	Carpaccio of beef tenderloin with capers and parmesan cheese, basket with bread, butter	Carpaccio af oksemørbrad med kapers og parmesan med brødkurv og smør	49 zł
7. Mozzarella z pomidorem i sosem balsamicznym, koszyczek z chlebem, masło	Mozzarella mit Tomaten und Balsamico Brotkorb und Butter	Mozzarella cheese with tomatoes and balsamic sauce, basket with bread, butter	Mozzarella med tomater balsamico-dressing med brødkurv og smør	33 zł
8. Tatar z polędwicy z wiejskim żółtkiem, koszyczek z chlebem, masło	Tatar aus Rinderfilet mit Bio-Ei Brotkorb und Butter	Tartare of beef tenderloin with bio egg, basket with bread, butter	Tatar af oksemørbrad med økologisk æg, med brødkurv og smør	45 zł
9. Filet śledziowy matias z cebulką, ogórkiem i jabłkiem, koszyczek z chlebem, masło	Matjes-Filet mit Zwiebeln, Gurken und Äpfeln Brotkorb und Butter	Matias fillet with onion, cucumber and apple, basket with bread, butter	Matjes filet med løg, agurker og æbler med brødkurv og smør	36 zł





10. Ślimaki Achat z masłem ziołowym zapiekane serem parmezan, koszyczek z chlebem	Pfanne mit Achatschnecken und Kräuterbutter, mit Parmesan-Käse überbacken, Brotkorb	Pan with achat snails with herb butter baked with parmesan cheese, basket with bread	Pande med Achatssnegle (6 stk) ovnbagt med parmesanost, kryddersmør, samt brødkurv	42 zł
11. Świeże pieczarki nadziewane ślimakami, masło ziołowe, zapiekane serem parmezan, koszyczek z chlebem	Frische Champignons gefüllt mit Schnecken und Kräuterbutter, mit Parmesan-Käse überbacken, Brotkorb	Fresh champignons stuffed with snails, herb butter baked with parmesan cheese, basket with bread	Friske champignons fyldt med snegle, ovnbagt med parmesanost, kryddersmør, samt brødkurv	48 zł
12. Świeże pieczarki, masło ziołowe, zapiekane serem parmezan, koszyczek z chlebem	Frische Champignons, Kräuterbutter, mit Parmesan-Käse überbacken, Brotkorb	Fresh champignons, herb butter baked with parmesan cheese, basket with bread	Friske champignons ovnbagt med parmesanost, kryddersmør, samt brødkurv	30 zł
13. Scampi w skorupkach z grilla (6 szt.) z pikantnym sosem czosnkowym, koszyczek z chlebem, masło	6 Scampis in Schalen gegrillt mit pikanter Knoblauchsoße, Brotkorb und Butter	Scampi in shell (6 pes) from grill with spicy garlic sauce, basket with bread, butter	Scampi med haler (6 stk) grillet med pikant hvidløgssauce, brødkurv samt smør	70 zł
14. Duże Scampi (King Prawns) duszone w maśle ziołowym z białym winem, koszyczek z chlebem, masło	Große Scampis (King Prawns) gedünstet in Kräuterbutter mit Weißwein, Brotkorb und Butter	Big scampi (King Prawns) stewed in herb butter with white wine, basket with bread, butter	Store Scampi (King Prawns) letristet i kryddesmør og hvidvin, brødkurv	67 zł
15. Wątróbka drobiowa z jabłkami cebulą i migdałami,	Geflügelleber mit Äpfeln, Zwiebeln und Mandeln,	Poultry liver with apple, onion and almonds,	Kyllingelever med æbler løg og mandler	28 zł



				
23. Zupa gulaszowa koszyczek z chlebem, masło	Gulasch-Suppe dazu Brotkorb und Butter	Goulash soup basket with bread, butter	Gulashsuppe med brødkurv og smør	22 zł
24. Zupa brokułowo-kremowa koszyczek z chlebem, masło	Broccoli-Cremesuppe dazu Brotkorb und Butter	Broccoli-cream soup basket with bread, butter	Broccoli cremesuppe med brødkurv og smør	17 zł
26. Zupa ziemniaczana koszyczek z chlebem, masło	Kartoffelsuppe dazu Brotkorb und Butter	Potatoes soup basket with bread, butter	Kartoffelsuppe brødkurv og smør	17 zł
27. Barszcz czerwony koszyczek z chlebem, masło	Rote-Rüben-Suppe dazu Brotkorb und Butter	Beetroot soup (borsch) basket with bread, butter	Rødbedesuppe med brødkurv og smør	8 zł
28. Zupa rybna koszyczek z chlebem, masło	Fischsuppe dazu Brotkorb und Butter	Fish soup basket with bread, butter	Fiskesuppe med brødkurv og smør	17 zł
29. Żur Staropolski koszyczek z chlebem, masło	Žurek (Sauermehlsuppe) dazu Brotkorb und Butter	Polish rye soup basket with bread, butter	Traditionel polsk sur suppe (žurek) med brødkurv og smør	17 zł
30. Flaki koszyczek z chlebem, masło	Kuttelflecken-Suppe dazu Brotkorb und Butter	Tripe soup basket with bread, butter	Kallun suppe med brødkurv og smør	17 zł
31. Kremowa zupa pomidorowa koszyczek z chlebem, masło	Tomatencreme-Suppe dazu Brotkorb und Butter	Cream tomato soup basket with bread, butter	Tomat cremesuppe med brødkurv og smør	15 zł
32. Kremowa zupa pieczarkowa koszyczek z chlebem, masło	Champignoncreme- Suppe dazu Brotkorb und Butter	Cream champignon soup basket with bread, butter	Creme champignonsuppe med brødkurv og smør	15 zł



				
17. Sałatka z łososiem wędzonym (pomarańcze, łosoś, sałata, jajko, oliwa z oliwek, ocet balsamiczny)	Eisbergsalat mit geräuchertem Lachs (Orangen Ei, Olivenöl und Balsamico)	Smoked salmon salad (oranges, salmon, iceberg lettuce, egg, olive oil, balsamic vinegar)	Røget laks Salat (icebergsalat, appelsiner, laks, æg, olivenolie, balsamico)	45 zł
18. Sałatka nicejska z tuńczykiem (czarne oliwki, tuńczyk, zielona fasola, sałata lodowa, żółta papryka, pomidor, jajko)	Nicoise Salat mit Thunfisch, Schwarze Oliven, grüne Bohnen Eisbergsalat, gelbe Paprika, Tomate und Ei	Nicoise salad with tuna (black olives, tuna, green beans, iceberg lettuce, yellow pepper, tomato, egg)	Niçoise salat med tun(Sorte oliven, tun, grønne bønner icebergsalat, gul peber, tomat, æg	38 zł
19. Sałatka Cezar (chrupiąca pierś z kurczaka, sałaty, grzanki, parmezan)	Cäsar-Salat (Hähnchenbrust, knuspriger Salat, Croutons und Parmesan-Käse)	Cezar salad (crispy chicken breast, lettuce, croutons, parmesan)	Cezar salat (crispy kyllingebryst, salat, croutons, parmesan)	37 zł
20. Sałatka z matiasa z zielonym ogórkiem (sałata lodowa, ogórek zielony, cebula, sos jogurtowo-śmietanowy)	Matjes-Salat mit Gurke und Kräuter-Joghurt-Soße Rustikaler Bauernsalat mit Peperoni, Oliven und Schafskäse	Matias salad with cucumber (iceberg lettuce, cucumber, onion and yogurt sauce-cream)	Matjes med salat (icebergsalat, agurk, løg og yoghurt flødesauce)	36 zł
21. Sałatka grecka z owczym serem i oliwkami		Greek salad with feta and olives	Græsk salat med feta og oliven	35 zł



				
35. Pierogi nadziewane ziemniakami z twarogiem i cebulką okraszone smażonym boczkiem	Piroggen gefüllt mit Kartoffeln, Käse und Zwiebeln, übergossen mit ausgelassenem Speck	Ravioli filled with potatoes and white cheese and onion mix fried bacon	Ravioli fylt med kartofler hytteost og løg dertil stegte baconern	25 zł
36. Pierogi nadziewane mięsem okraszone smażoną cebulką i boczkiem	Piroggen gefüllt mit Fleisch übergossen mit gebratenen Zwiebeln und ausgelassenem Speck	Ravioli filled with minced meat stuffing and onion mix fried bacon	Ravioli fylt med kød dertil stegte baconern	25 zł
37. Pierogi z kapustą i grzybami okraszone smażoną cebulką i boczkiem	Piroggen gefüllt mit Sauerkraut übergossen mit ausgelassenem Speck	Ravioli with cabbage and mushrooms seasoned with fried onion and bacon	Ravioli fylt med surkål og svampe dertil stegte baconern	25 zł
38. Omlet nadziewany pieczarkami z cebulką i boczkiem	Omelett gefüllt mit Champignons Zwiebeln & Speck	Omelet stuffed with champignons onion and bacon mix	Omelet fylt med champignon løg og baconern	25 zł
39. Omlet nadziewany szpinakiem ze śmietaną	Omelett gefüllt mit Spinat Sahne und Muskat	Omelet stuffed with spinach cream, nutmeg	Omelet med spinat fløde og muskat	25 zł
40. Tagliatelle z łososiem, szpinakiem i sosem homarowym	Tagliatelle mit Lachs Spinat und Hummersoße	Tagliatelle with Salmon, spinach and lobster sauce	Tagliatelle med laks og spinat, hummersovs	49 zł
41. Penne z kurczakiem, brokułami, kalafiozem, marchewką i sosem gorgonzolla	Penne mit Hähnchen, Broccoli, Blumenkohl, Karotten und Gorgonzola-Soße	Penne with chicken, broccoli, cauliflower, carrots, and gorgonzola sauce	Penne med kylling, broccoli, blomkål, gulerødder i gorgonzola sauce	35 zł



				
43. Filet z łososia w sosie winno- śmietanowym z dzikim ryżem i warzywami	Lachsfilet in Wein-Rahmsoße mit Wildreis und bunter Gemüse Mischung	Salmon fillet in wine cream sauce with wild rice and vegetables	Laksefilet i vin cremesauce ris med grøntsager	63 zł
44. Flądra z cytryną; masłem topionym, chrzanem śmietanowym i ziemniakami smażonymi	Scholle zerlassener Butter, Sahne-Meerrettich, Zitrone und Bratkartoffeln	Flounder with lemon, melted butter, horseradish cream and fried potatoes	Flynder med citron, peberrod og stegte kartofler	49 zł
45. Smażony pstrąg potokowy z cytryną, masłem topionym, chrzanem śmietanowym i ziemniakami z wody	Bachforelle „Müllerin Art”, mit zerlassener Butter, Sahne-Meerrettich, Zitrone und Dampfkartoffeln	Fried speckled trout with lemon, melted butter, horseradish cream and boiled potatoes	Bækforel med citron, smør, peberrod og kogte kartofler	46 zł
46. Duszony sandacz z masłem, chrzanem śmietanowym i ziemniakami z wody	Zander geschmort mit zerlassener Butter, Sahne-Meerrettich und Dampfkartoffeln	Stewed pike – perch with butter, and horseradish cream and boiled potatoes	Sandart med smør og peberrod og kogte kartofler	55 zł
47. Smażona sola z masłem, chrzanem śmietanowym, szpinakiem i ziemniakami z wody	Seezunge gebraten mit Spinat, zerlassener Butter, Sahne-Meerrettich und Dampfkartoffeln	Fried sole with butter and horseradish cream and boiled potatoes	Søtunge stegt med smør, spinat og peberrod og kogte kartofler	45 zł
48. Dorsz w sosie musztardowym, ziemniaki z wody	Dorsch mit Senfsoße und Dampfkartoffeln	Cod with mustard sauce, boiled potatoes	Torsk med sennepssauce, kogte kartofler	45 zł



55. Śniadanie dokera w drewnianym korytku: wędzony boczek, cebulka, dwa jajka sadzone, wędzona kiełbasa, ziemniaki smażone	Docker-Frühstück in der Holzmolle: Räucherspeck, Zwiebeln, zwei Spiegeleier, geräucherte Wurst und Bratkartoffeln	Docker's breakfast in wooden tray: smoked bacon, small onions, two fried eggs, smoked sausage and fried potatoes	Dokarbejderens morgenmad serveret i trækar røget bacon, løg, brasede kartofler to spejlæg, røget pølse	40 zł
56. Korytko rajców: stek wieprzowy, boczek, plasterki kiełbasy, ziemniaki smażone	Ratsherrenmolle: Schweinesteak, Hacksteak Speck, Wurstscheiben und Bratkartoffeln	Councillor's tray: pork steak, bacon, sausage slices and fried potatoes	Rådsmandskar: svinekotelet, krebinet, bacon og pølseskiver, brasede kartofler	48 zł
57. Żeberka wieprzowe z ziemniakami z wody i buraczkami	Rippchen mit Salzkartoffeln und Rote Beete	Pork ribs with boiled potatoes and beets	Ribben med kogte kartofler og rødbeder	47 zł
58. Golonka z rusztu z musztardą, ziemniaki smażone i surówka z kapusty	Gegrilltes Eisbein mit Senf, Spitzkohl und Bratkartoffeln	Pork shank from grille with mustard, fried potatoes and salad cabbage	Grillet svineskank med sennep stegte kartofler og snittet hvidkål	50 zł
59. Golonka z szynki z zasmażaną kapustą, ziemniakami z wody i musztardą	Eisbein mit Sauerkraut, Senf und Salzkartoffeln	Pork ham shank with fried cabbage, boiled potatoes and mustard	Svineskank med stuvet hvidkål kogte kartofler og sennep	50 zł
WIEPRZOWO-WOŁOWE	VON RIND UND SCHWEIN	PORK-BEEF	SVINEKØD-OKESKØD	
62. Szaszłyk z polędwicy wieprzowej i wołowej z frytkami	Schaschlik aus Filet von Rind und Schwein mit Pommes Frites	Shashlik slices of pork and sirloin with french fries	Grillspyd med svine- og kalvemørbrad og pommes frites	48 zł
63. Senator: steaki z polędwicy wołowej i wieprzowej, wędzone plasterki kiełbasy, cebulka, boczek i ziemniaki smażone	Senator: Filets von Rind und Schwein, geräucherte Wurstscheiben Zwiebeln, Speck und Bratkartoffeln	Senator: steaks from pork and beef sirloin, smoked sausage slices, small onions, bacon and fried potatoes	Senatorkar: kalve-og svinefilet, røgede pølseskiver, løg, bacon og brasede kartofler	58 zł



Stary Szczecin
RESTAURACJA

**WOŁOWINA**

64. **Pieczeń duszona**, ziemniaki z wody, fasolka
66. **Zraz wołowy** ze słodką marchewką i ziemniakami z wody
67. **Sztuka mięsa wołowego** w sosie chrzanowym z ziemniakami z wody
68. **Boeuf Stroganoff** kluski ziemniaczane, gruszka Williams z borówką
69. **Dwa filety z polędwicy wołowej** z rożną z masłem ziołowym i sosem z zielonego pieprzu, ziemniaki purée
70. **Stek z polędwicy wołowej** ze śmietanowymi kartofelkami, zieloną fasolką w chrupiących plastrach boczku i sosem Béarnaise
71. **Stek z polędwicy wołowej** z pieczarkami, cebulką i boczkiem, ziemniaki smażone

**VOM RIND**

- Schmorbraten** mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln
- Rinderroulade**, süße Karotten und Salzkartoffeln
- Rindfleisch** in Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln
- Boeuf Stroganoff** Kartoffelklöße, Williamsbirne mit Preiselbeeren
- Filet-Traum: zwei Rinderfilets** vom Grill mit Kräuterbutter und Grüner-Pfeffer-Soße, Kartoffelpüree
- Filet-Steak** mit Speckböhnchen Kartoffelschnee und Sauce Bearnaise
- Filet-Steak** mit Champignons Zwiebeln und Speck Bratkartoffeln

**BEEF**

- Stewed roast** with boiled potatoes and beans
- Beef meatball** with sweet carrots and boiled potatoes
- Beef with horseradish sauce** with boiled potatoes
- Beef Stroganoff** noodles, Williams pear and cranberries
- Two beef sirloin filets** from spit-roasting, herb butter and green pepper, pureé potatoes
- Beef sirloin steak** with mashed potatoes, green beans in a crispy slices of bacon and Béarnaise sauce
- Beef sirloin steak** with champignons, onion and becon fried potatoes

**OKSEKØD**

- Oksesteg** med kogte kartofler og bønner 48 zł
- Okseroulade** med søde gulerødder og kogte kartofler 58 zł
- Oksekød** med peberrod sauce kogte kartofler 45 zł
- Beef Stroganoff** Nudler, Williams pære med tyttebær 55 zł
- Filet drøm:** to stk grillede oksefilet kryddersmør og grøn peber sovs 93 zł
- Steak af oksefilet** med grønne bønner i sprød baconsvøb, kartoffelmos og Béarnaise sauce 97 zł
- Steak af oksefilet** med champignons løg og bacon 91 zł

71. **Stek z polędwicy wołowej** z pieczarkami, cebulką i boczkiem, ziemniaki smażone

- Filet-Steak** mit Champignons Zwiebeln und Speck Bratkartoffeln

- Beef sirloin steak** with champignons, onion and becon fried potatoes

- Steak af oksefilet** med champignons løg og bacon 91 zł

72. **Pikantny gulasz węgierski** z Tagliatellą

- Würziger ungarischer Rinder-Gulasch** mit Tagliatelle

- Spicy Hungarian goulash** with Tagliatelle

- Krydret ungarsk gullasch** og Tagliatelle 45 zł



CIEŁĘCINA

73. Potrawka z cielęciny
z dzikim ryżem i warzywami
74. Sznycel wiedeński
z ziemniakami smażonymi
i sałatką z ogórków

VOM KALB

- Kalbsgeschnetzeltes
mit Wildreis mit Gemüse
- Wiener Schnitzel
Bratkartoffeln und
Curboncalat

VEAL

- Veal fricassee
with wild rice and vegetables
- Vienesse Cutlet
with fried potatoes and
cucumber salad

KALVEKØD

- Kalvekød gryderet
m/ris og grøntsager
- Wienerschnitzel
med stegte kartofler og
agurkesalat

55 zł

58 zł

JAGNIĘCINA

75. 4 kotlety z jagnięcia,
oregano, bazylia,
szatkowany czosnek,
sałatka z białej kapusty,
ser feta, oliwki,
oliwa z oliwek, frytki
76. 4 kotlety z jagnięcia
na bałkańskich warzywach,
oregano, bazylia,
szatkowany czosnek i oliwa
z oliwek, frytki

VOM LAMB

- 4 Lammkoteletts
mit Oregano, Basilikum,
gehobeltem Knoblauch,
Weißkohl-Salat, mit Feta-Käse,
Oliven und Olivenöl,
Pommes Frites
- 4 Lammkoteletts
auf Balkangemüse mit
Oregano, Basilikum
gehobeltem Knoblauch und
Olivenöl, Pommes Frites

LAMB

- 4 lamb steaks,
oregano, sweet basil,
sliced garlic, white
cabbage salad,
feta cheese, olives,
olive oil, French fries
- 4 lamb steaks on Balkan
vegetables,
oregano, sweet basil, sliced
garlic, olive oil, French fries

LAM

- 4 Lammekoteletter,
oregano, basilikum,
hvidløg, hvidkål,
fetaost, oliven,
og olivenolie,
Pommes frites
- 4 Lammekoteletter
med Balkanmix
oregano, basilikum,
hvidløg og olivenolie
pommes frites

75 zł

75 zł

Dania z drobiu • Vom Geflügel • Poultry dishes • Fjerkræretter

180 – 275 g



78. Pierś z kurczaka w sosie
słodko-kwaśnym,
frytki

- Hähnchenbrust
in süß-saurer
Soße

- Chicken breast
in sweet-sour sauce,
French fries

- Kyllingebryst
i sur-sød sauce,
pommes frites

36 zł

79. Pierś z kurczaka
w sosie Curry
z dzikim ryżem
i warzywami

- Hähnchenbrustfilet
in Currysauce
mit
Gemüse-Reis

- Chicken breast
in curry sauce
with wild rice and
vegetables

- Kyllingebryst
i karrysauce
med vilde ris
og grøntsager

38 zł

80. Pierś z kurczaka
w sosie
winno-śmietanowym
z ryżem i warzywami

- Hähnchenbrustfilet
in Wein-Rahmsoße
mit Wildreis und bunter
Gemüse-Mischung

- Chicken breast
in wine cream sauce
with wild rice and
vegetables

- Kyllingefilet
i vin cremesauce
med vilde ris
og grøntsager

38 zł

81. Filet z indyka
z pomidorem
zapiekany mozzarellą,
ziemniaki krem

- Puten-Steak
Tomaten
und Mozzarella
überbacken

- Turkey fillet
with tomato
and baked mozzarella,
with mashed potatoes

- Kalkun filet
med bagt tomat
mozzarella,
kartofler

41 zł

82. Potrawka z indyka
z pieczarkami
w sosie śmietanowym,
ziemniaki krem

- Putengeschnetzeltes
in Champignon-Rahmsoße,
Kartoffelpüree

- Turkey fricassee
with champignons
in cream sauce with
mashed potatoes

- Kalkunstrimler
i fløde
champignonsauce,
kartofler

38 zł



Stary Szczecin
RESTAURACJA



83. Gulasz z jelenia
w sosie własnym

Hirschgulasch
in Wildsoße

Red Deer goulash
in gravy

Hjortegoulash
i vildtsauce

49 zł

84. Pieczeń z jelenia
w sosie jałowcowym
z krokietami i czerwoną
kapustą

Hirschbraten
in Wacholdersoße mit
Apfelrotkohl
und Kroketten

Red Deer roast
in juniper sauce with
croquettes and red
cabbage

Hjort
i enebærsauce
med kroketter
og rødkål

65 zł

85. Pieczeń z dzika
w sosie czeskim
z krokietami i brukselką

Wildschweinbraten
in Böhmischer Soße mit
Blumenkohl und Kroketten

Wild Boar roast
in czech sauce with
croquettes and brussels
sprouts

Vildsvin
i bøhmisk sauce
med kroketter
og rosenkål

65 zł

Dla małego głodu • Für den kleinen Hunger • For little hunger • Til den lille sult

Dania dla dzieci • Mahlzeiten für Kinder • Meals for children • Børnemenü

180 g



88. „KAPITAN NEMO”
Paluszkę rybne
z frytkami,
ketchupem i majonezem.

„KAPITÄN NEMO”
Fischstäbchen
mit Pommes Frites,
Ketchup und Majonäse

„CAPTAIN NEMO”
Fish fingers with
french fries, ketchup
and mayonnaise

„CAPITAN NEMO”
fiskepinde
med pommes frites,
ketchup og mayonnaise

30 zł

89. „CZERWONY
KAPTUREK”
Filet z piersi kurczaka
w chrupiącej panierce
z frytkami i ketchupem

„ROTKÄPPCHEN”
Hähnchenbrust fillet
in knuspriger Panade
mit Pommes Frites
und Ketchup

„LITTLE RED
RIDING HOOD”
Chicken breast fillet
in a crispy batter
with chips and ketchup

„DEN LILLE
RØDHÆTTE”
kyllingebryst fillet
i en sprød dej med
pommes frites
og ketchup

30 zł

Do każdego dania dla dzieci
talerz z tartą marchewką,
jabłkiem, cytryną i cukrem
w cenie dania.

Zu jedem gericht für
Kinder: Teller mit Möhren
und gesüstem Apfel-
Rohkost-Salat mit Zitrone.

To each dish for
children there is added
platter of grated carrot,
apple, lemon and sugar.

Til BØRNEMENU
serveres salat
af revet gulerod,
æble, citron og sukker.



Stary Szczecin
RESTAURACJA

**Specjalność
podawana na
gorącym kamieniu**

**• Spezialitäten
auf heißem
schwedischem Stein**

**• Speciality
served
on hot stone**

**• Husets specialitet
serveres på varm
granitsten**

220 – 400 g



90. Polędwica wołowa
z masłem ziołowym

Rinderfilet
mit Kräuterbutter

Beef sirloin
with herb butter

Oksemørbrad
med kryddersmør

112 zł

**91. Dwie polędwice
wieprzowe**
z masłem ziołowym

Zwei Schweinefilets
mit Kräuterbutter

Two pork loins
with herb butter

To svinefilet
med kryddersmør

48 zł

**92. Polędwica wołowa
nadziewana**
pieczarkami z masłem
ziołowym

Rinderfilet gefüllt
mit Champignons und
Kräuterbutter

Beef sirloin stuffed
with champignons
and herb butter

Mørbrad fyldt
med champignon
og kryddersmør

112 zł

**Do każdego dania na
gorącym kamieniu**
w cenie dania smażone
ziemniaki, talerz z różnymi
sałatkami i dressing.

**Zu jedem Gericht
auf heißem Stein**
Bratkartoffeln und
ein Rohkost-Salatteller
mit Dressing.

**To each dish on hot
stone there is added**
fried potatoes, a plate
with different salads
and dressing.

**Til alle retter på varm
sten serveres**
braseede kartofler
samt salattallerken
med dressing.

**• Zapiekanki
z patelni i w niej
serwowane**

**• Überbackenes
in der Pfanne**

**• Dishes cooked
in pan and
served in it**

**• Panderetter
gratineret med ost
og serveret i pande**

150 – 400 g



93. Polędwica wołowa
z boczkiem, ananasem
i borówką, serwowana
na patelni, ziemniaki purée,
zapiekana serem
gorgonzola

Rinderfilet
mit durchwachsenem Speck,
Ananas, Preiselbeeren,
Kartoffelschnee, Kräuterbutter,
mit Gorgonzola-Käse
überbacken

Pan with beef fillet
with bacon, pineapple,
cranberries,
mashed potatoes,
herb butter, cooked with
gorgonzola cheese

**Pande
med kalvefilet**
bacon, ananas,
tyttebær, kartoffelmos,
kryddersmør,
gorgonzolaost

88 zł

94. Potrawka z cielęciny
z boczkiem, ananasem
i borówką serwowana
na patelni, ziemniaki
purée, zapiekana
z serem gorgonzola

Kalbsgeschnetzeltes
mit durchwachsenem Speck,
Ananas, Preiselbeeren,
Kartoffelschnee, Kräuterbutter,
mit Gorgonzola-Käse
überbacken

Pan with veal fricassee,
with bacon pineapple,
cranberries, mashed
potatoes, herb butter,
baked with
gorgonzola cheese

**Pandemix
med kalvekød**
bacon, ananas, tyttebær,
kartoffelmos,
kryddersmør,
gorgonzolaost

55 zł

95. Pierś z kurczaka
z boczkiem, ananasem
i borówką serwowana
na patelni, ziemniaki purée
masło ziołowe, zapiekana
serem gorgonzola

Hähnchenbrust
mit durchwachsenem Speck,
Ananas, Preiselbeeren,
Kartoffelschnee, Kräuterbutter,
mit Gorgonzola-Käse
überbacken

**Pan with chicken
breast**
with bacon, pineapple,
cranberries, mashed potatoes,
herb butter, baked with
gorgonzola cheese

**Pande
med kyllingebryst**
bacon, ananas,
tyttebær, kartoffelmos,
kryddersmør,
gorgonzolaost

39 zł

97. Stroganoff
z boczkiem, ananasem
i borówką, serwowany
na patelni, ziemniaki
purée, zapiekany sosem
gorgonzola

Boeuf Stroganoff
mit durchwachsenem Speck,
Ananas, Preiselbeeren,
Kartoffelschnee, Kräuterbutter,
mit Gorgonzola-Käse
überbacken

Pan with stroganoff beef
with bacon, pineapple,
cranberries, smashed
potatoes, herb butter,
baked with gorgonzola
cheese

**Pande
med stroganoff**
bacon, ananas, tyttebær,
kartoffelmos,
kryddersmør,
gorgonzolaost

55 zł



100. Ciepły wiedeński
sztrudel jabłkowy
z lodem waniliowym
i bitą śmietaną

Warmer Wiener
Apfelstrudel
mit Vanilleeis
und Schlagsahne

Hot Viennese
apple strudel
with vanilla ice
and scrambled cream

Warm Wiener
æblekage
med vaniljeis
og flødeskum

25 zł

101. Naleśnik
z wiśniami

Crepe
mit Kirschen

Pancake
with cherries

Pandekage
med kirsebær

16 zł

102. Naleśnik
z musem jabłkowym

Crepe
mit Apfelmus

Pancake
with applesauce

Pandekage
med æble mos

16 zł

103. Naleśnik
z truskawkami

Crepe
mit Erdbeeren

Pancake
with strawberries

Pandekage
med jordbær

16 zł

104. Naleśnik
z czekoladą

Crepe
mit Schokolade

Pancake
with chocolate

Pandekage
med chokolade

16 zł

Lody - osobna karta • Eis - extra karte • Ice cream - separate menu card • Is - egen-kort



150 g/150 g

105. Deska serów i wędlin

Eine Platte mit Käse
und Aufschnitt

A platter of cheeses
and cold cuts

En tallerken med
oste og pålæg

60 zł



Stary Szczecin
RESTAURACJA

Szanowny Kliencie, tę specjalną ofertę można zamówić minimum 3 dni przed planowanym przyjęciem.

- ▶ Chrupiąca kaczka pachnąca majerankiem, z czerwoną kapustą i pieczonym jabłkiem nadziewanym borówką
- ▶ Pieczona gęś nadziewana jabłkami i śliwkami z kluskami śląskimi
- ▶ Szyńka pieczona
- ▶ Prosiaczek pieczony
- ▶ Łosoś pieczony

BESONDERE ANGEBOTE

Direkt aus unserem Ofen

Sehr geehrte Gäste, diese Angebote müssen mindestens drei Tage vor Ihrem Besuch bei uns bestellt werden.

- ▶ Knusprige Ente mit Majoran-Duft, Apfelrotkohl und gefüllten Bratäpfeln mit Preiselbeeren
- ▶ Gänsebraten mit Äpfeln und Backpflaumen und Knödeln
- ▶ Schinken mit Honig glasiert
- ▶ Spanferkel
- ▶ Gebackener Lachs





- Ziemniaki z wody
- Ziemniaki smażone z boczkiem
- Ziemniaki purée
- Frytki
- Krokiety
- Kluski śląskie
- Ryż
- Ryż dziki z warzywami
- Tagliatelle
- Czerwona kapusta
- Kapusta kiszona zasmażana
- Sałata zielona ze słodką śmietaną
- Fasolka szparagowa
- Mieszanaka warzyw (brokuł, kalafior i marchewka)
- Pieczarki z patelni
- Sałatka z ogórkiem i koperkiem
- Szpinak
- Brukselka
- Brokuły
- Szparagi (w sezonie)
- Buraczki z cukrem i cytryną
- Sałatka (sałata lodowa, pomidor, ogórek, sos winegret)

- Salzkartoffeln
- Bratkartoffeln mit Speck
- Kartoffelpüree
- Pommes Frites
- Krokietten
- Kartoffelklöße
- Patna-Reis
- Wildreis mit Gemüse
- Tagliatelle
- Apfelrotkohl
- Sauerkraut
- Grüner Salat mit süßer Sahne
- Grüne Bohnen
- Bunte Gemüse Mischung (Broccoli, Blumenkohl und Möhren)
- Champignons
- Gurkensalat
- Spinat
- Rosenkohl
- Broccoli
- Spargel (nur in der Saison)
- Rote Beete, gesüßt und mit Zitrone
- Gemischter Salat (Eisberg, Tomaten, Gurken, Sauce Vinaigrette)

- Potatoes from water
- Fried potatoes with bacon
- Pureé potatoes
- French fries
- Croquettes
- Noodles
- Rice
- Wild rice with vegetables
- Tagliatelle
- Red cabbage
- Fried sauerkraut
- Green lettuce with fresh cream
- Green beans
- Mixed vegetables (broccoli, cauliflower, carrots)
- Fried champignons
- Salad with cucumber and dill
- Spinach
- Brussels sprouts
- Broccoli
- Asparagus (in season)
- Beetroots with sugar and lemon
- Salad (iceberg lettuce, tomato, cucumber, vinaigrette sauce)

- Kogte kartofler
- Stegte kartofler med bacon
- Kartoffelmos
- Pommes frites
- Kroketter
- Kartoffel dumplings
- Ris
- Vilde ris med grøntsager
- Tagliatelle
- Rødkål
- Stegt sauerkraut
- Salat med sød fløde
- Grønne bønner
- Blandede grøntsager (broccoli, blomkål, gulerødder)
- Stegte champignons
- Agurk salat med dild
- Spinat
- Rosenkål
- Broccoli
- Asparagus (i sæson)
- Rødbeder med sukker og citron
- Salat (iceberg salat, tomat, agurk, vinaigrette sauce)

SOSY (70 g)

- Z zielonego pieprzu
- Béarnaise
- Kurkowy
- Borowikowy
- Serowy
- Pieczeniowy
- Myśliwski

SOSSEN (70 g)

- Mit grünem Pfeffer
- Béarnaise
- Pfifferlingssosse
- Steinpilzsoße
- Käsesoße
- Bratensoße
- Jägersoße

SAUCES (70 g)

- With green pepper
- Béarnaise sauce
- Mushroom
- Wild mushroom sauce
- Cheese sauce
- Roast sauce
- Hunter's sauce

SAUCER (70 g)

- Med grøn peber
- Béarnaise
- Kantarelle sauce
- Vilde svampe sauce
- Ostesauce
- Stege sauce
- Jæger Sauce

ZIMNE SOSY:

- Ketchup 50 g
- Majonez 50 g
- Musztarda 50 g
- Chrzan 50 g
- Borówka 70 g
- Masło 20 g
- Masło ziołowe 20 g

WEITERE BEILAGEN:

- Ketchup 50 g
- Mayonnaise 50 g
- Senf 50 g
- Meerrettich 50 g
- Preiselbeeren 70 g
- Butter 20 g
- Kräuterbutter 20 g

COLD SAUCES:

- Ketchup 50 g
- Mayonnaise 50 g
- Mustard 50 g
- Horseradish 50 g
- Bilberry 70 g
- Butter 20 g
- Herb butter 20 g

KOLDE SAUCER:

- Ketchup 50 g
- Mayonnaise 50 g
- Sennep 50 g
- Peberrod 50 g
- Blåbær 70 g
- Smør 20 g
- Kryddersmør 20 g

Smalec własnej produkcji
„na wynos” – 500 g

Hausgemachtes Schmalz
zum Mitnehmen – 500 g

Lard own produktion,
on take-out – 500 g

Svinefedt egen produktion,
Take-away – 500 g

30 zł



S Stary Szczecin

RESTAURACJA