



Menu

Restauracja Monopol

*Restauracja jest czynna codziennie
od 15.00 – 23.00*

Zamówienia przyjmujemy do godziny 22.30
We are delighted to accept your orders to 22.30

Ceny zawierają podatek VAT
The prices include VAT
Die Preisen enthalten die MWSt.

Serwis nie jest wliczony w cenę
No service charge included
Die Bedingung ist in den Preisen nicht enthalten

Szczególnie polecamy
We particulary recommend
Besonders empfehlen wir

Łosoś marynowany w brandy podany na dipie serowo-jajecznym oraz chrupiącej sałacie (130g) 29,00 PLN

Salmon marinated in brandy served with cheese and egg dip and crispy lettuce
In Weinbrand mariniertes Lachs mit Käse-Ei-Dip und krossem Salat

Krucha tartoletka zapiekana boczkiem i mozzarellą podana na lustrze pomidorowym (150g) 22,00 PLN

Baked mini-quiche with bacon and mozzarella cheese served on a bed of tomato sauce
Tartelette aus Mürbeteig, überbacken mit Schinkenspeck und Mozzarella auf Tomatenspiegel

Minestrone – klasyczna włoska zupa jarzynowa (250ml) 12,00 PLN

Minestrone – classic Italian vegetable soup
Minestrone – klassische italienische Gemüsesuppe

Smażony sandacz (180g) z malinowym chutneyem i marynowaną czerwoną kapustą z goździkami podany na racuszku śliwkowym (200g) 36,00 PLN

Zander with raspberry chutney and pickled red cabbage with cloves served on a plum pancake

Zander mit Himbeer-Chutney und mariniertem Rotkohl mit Nelken, gereicht auf Pflaumenpuffern

Polędwiczki wieprzowe z pancettą i serem wędzonym (160g) podane na sosie z grzybów leśnych z puree ziemniaczano-musztardowym oraz fasolką (300g) 37,00 PLN

Pork tenderloin with pancetta and smoked cheese in wild mushroom sauce with potato-mustard purée and beans

Schweinelendchen mit Pancetta und Räucherkäse in Waldpilzsoße mit Kartoffel-Senf-Püree und Bohnen

Klasyka z Polski *Classics from Poland* *Klassik aus Polen*

Domowe pierogi z mięsem lub ruskie podane ze złocistą cebulką oraz zrumienionym boczkiem (350g) 15,00 PLN
Home-made pierogi, Poland's famous traditional dumplings, with a choice of meat or curd cheese filling, served with golden onions and sautéed bacon cubes
Hausgemachte Fleisch- oder Kartoffel-Quark-Piroggen mit goldgebratenen Zwiebeln und Speck

Barszcz czerwony z wołowymi pierożkami z czosnkiem (250g/80g) 12,00 PLN
Borsht (beetroot soup) with beef dumplings and garlic
Rote-Rüben-Suppe mit Rindfleisch-Knoblauch-Piroggen

Żurek po staropolsku z jajkiem i kielbasą (250ml) 14,00 PLN
Home-made Sour Rye Soup with egg and sausage
Hausgemachte Sauermehlsuppe mit Ei und Würstchen

Pstrąg z grilla marynowany w ziołach (1szt– 320g), podany z ziemniaczkami z patelni oraz brukselką smażoną na maśle (300g) 35,00 PLN
Trout, marinated in herbs and grill-pan sautéed, served with sautéed potatoes and brussel sprouts sautéed in butter
Forelle vom Grill, in Kräutern mariniert, mit Bratkartoffeln und in Butter angebratenem Rosenkohl

Tradycyjny kotlet schabowy z kością (150g), podany z ziemniakami i kapustą zakraszoną boczkiem (350g) 28,00 PLN
Traditional pork cutlet, served on the bone with potatoes and sautéed sauerkraut
Schweinekotelett auf traditionelle Art mit Kartoffeln und gedünstetem Kohl

Żeberko glazurowane miodem (150g) podane na puree ziemniaczanym z bekonową włoską kapustą duszoną na białym winie oraz chipsem marchewkowym (350g) 34,00 PLN
Honey-glazed ribs served with mashed potatoes, savoy cabbage with bacon braised in white wine and carrot chips
Mit Honig glasierte Rippchen auf Kartoffelpüree mit Speckkraut in Weißweinsauce und Möhrenchips

Golonko faszerowane kapustą z grzybami (200g) podane ze szpadką jarską (świeże warzywa) i frytkami(200g) 32,00 PLN
Pork knuckle stuffed with cabbage and mushrooms, served with fresh vegetable shish kebab and chips
Eisbein mit Kraut-Pilz-Füllung mit frischem Gemüse und Pommes Frites

Życzymy smacznego !

Przystawki ciepłe

Hot Starters

Warme Vorspeisen

Grillowane warzywa z kurczakiem (150g) podawane w tortilli i sosem słodko-kwaśnym **19,00 PLN**

Grill-pan sautéed vegetables with chicken, served in a tortilla wrap with a sweet-and-sour sauce

Grillgemüse mit Hähnchen in Tortilla mit süßsaurer Sauce

Smażone krewetki z zielonym jabłkiem (100g) oraz tymiankową pianką podane na marchewkowym puree (0,050g) **24,00 PLN**

Fried shrimp with green apple and thyme foam served with carrot purée

Gebratene Shrimps mit grünem Apfel und Thymian-Schaum auf Möhrenpuree

Bruschetta z pomidorami i anchois (4szt.) **20,00 PLN**

Bruschetta, served with tomatoes and anchovies

Bruschetta mit Tomaten und Sardellen

Krucha tartoletka zapiekana boczkiem i mozzarellą podana na lustrze pomidorowym (150g) **22,00 PLN**

Baked mini-quiche with bacon and mozzarella cheese served on a bed of tomato sauce

Tartelette aus Mürbeteig, überbacken mit Schinkenspeck und Mozzarella auf

Tomatenspiegel

Życzymy smacznego !

Przystawki Zimne

Cold Starters

Kalte Vorspeisen

**Mix sałat z suszonymi pomidorami, dresingiem balsamicznym oraz
połędwiczka wieprzową z grilla 80g + 120g 25,00 PLN**

*A medley of salad leaves, served with sun-dried tomatoes in a balsamic dressing
and Grilled sautéed pork fillet*

*Gemischter Salat mit getrockneten Tomaten und Balsam Dressing Wahlweise
mit Schweinefilet vom Grill*

**Kompozycja sałat z kurczakiem marynowanym w sezamie i sosie sojowym z
oliwkami oraz suszonymi pomidorami 80g+70g 24,00 PLN**

*Salad of mixed greens and chicken marinated in sesame-soy sauce with olives and sun-dried
tomatoes*

*Gemischter Salat mit Hähnchenfleisch, mariniert in Sesam und Sojasoße, Oliven und
getrockneten Tomaten*

**Carpaccio z marynowanej połędwicy, podane z roszponką, wiśniowymi
pomidorkami oprószone parmezanem i sosem balsamico 80g + 120g 32,00 PLN**

*Marinated fillet of beef carpaccio, served with lamb's lettuce and cherry tomatoes,
a dusting of Parmesan and a balsamic dressing*

*Carpaccio vom marinierten Rinderfilet mit Feldsalat, Kirschtomaten,
Parmesan und Balsamico*

**Salatka z nowalijek z serem feta i warzywami z dresingiem miodowym i
chrupiącą bagietką(150g) 22,00 PLN**

*Salad of spring greens with feta cheese and vegetables with honey dressing served with a
crisp baguette*

*Salat aus Frühgemüse mit Fetakäse, beträufelt mit Honigdressing und gereicht mit
knusprigem Baguette*

**Łosoś marynowany w brandy podany na dipie serowo-jajecznym oraz
chrupiącej sałacie (130g) 29,00 PLN**

Salmon marinated in brandy served with cheese and egg dip and crispy lettuce

In Weinbrand mariniertes Lachs mit Käse-Ei-Dip und krossem Salat

Zupy
Soups
Suppen

Barszcz czerwony z wołowymi pierożkami z czosnkiem (250g/80g) 12,00 PLN

*Borscht (beetroot soup) with beef dumplings and garlic
Rote-Rüben-Suppe mit Rindfleisch-Knoblauch-Piroggen*

Żurek po staropolsku z jajkiem i kielbasą (250ml)

14,00 PLN

*Home-made Sour Rye Soup with egg and sausage
Hausgemachte Sauermehlsuppe mit Ei und Würstchen*

Minestrone – klasyczna włoska zupa jarzynowa (250ml)

12,00 PLN

*Minestrone – classic Italian vegetable soup
Minestrone – klassische italienische Gemüsesuppe*

**Krem z zielonego groszku aromatyzowany miętą z chrupiącą szynką
szwarcwaldzką i mleczną pianką (250ml)**

14,00 PLN

*Cream of mint-flavoured green pea soup with crispy Black Forest ham and milk foam
Erbsencremesuppe mit Minze und krossem Schwarzwälder Schinken sowie Milchschaum*

Francuska zupa cebulowa z tymiankiem i serową bagietką (250ml) 12,00 PLN

*French onion soup with thyme and cheese baguette
Französische Zwiebelsuppe mit Thymian und Käsebaguette*

Życzymy smacznego !



Dania Rybne
Fish Dishes
Fischgerichte

Filet z łososia (180g) podany na pietruszkowym puree z fasolką szparagową z sezamem (300g)

35,00 PLN

Salmon fillet with parsley purée served with sesame green beans
Lachsfilet auf Petersilienpüree mit Brechbohnen und Sesam

Smażony sandacz (180g) z malinowym chutneyem i marynowaną czerwoną kapustą z goździkami podany na racuszku śliwkowym (200g) **36,00 PLN**

Zander with raspberry chutney and pickled red cabbage with cloves served on a plum pancake

Zander mit Himbeer-Chutney und mariniertem Rotkohl mit Nelken, gereicht auf Pflaumenpuffern

Pstrąg marynowany w ziołach (1szt–320g), podany z ziemniaczkami z patelni oraz brukselką smażoną na maśle (300g) **35,00 PLN**

Trout, marinated in herbs, served with sautéed potatoes and brussel sprouts sautéed in butter

Forelle in Kräutern mariniert, mit Bratkartoffeln und in Butter angebratenem Rosenkohl

Życzymy smacznego !



Makarony *Pasta* **Makkaroni**

***Penne z orzeszkami ziemnymi kurczakiem
i sosem sojowym z brokułami(250g)***

*Penne with chicken, peanuts and soy sauce with broccoli
Penne mit Erdnüssen, Hühnerfleisch und Sojasoße mit Brokkoli*

25,00 PLN

***Pappardelle w delikatnym sosie śmietanowym
z kawałkami wędzonego łososia(250g)***

*Pappardelle in creamy sauce with slices of smoked salmon
Pappardelle in Sahnesoße mit geräucherten Lachsstückchen*

23,00 PLN

***Cannelloni faszerowane szpinakiem
zapieczone pod beszamelem (250g)***

*Baked cannelloni stuffed with spinach and topped with bechamel sauce
Cannelloni, gefüllt mit Spinat und überbacken mit Béchamelsoße*

25,00 PLN

Życzymy smacznego !

Dania Mięsne

Meat Dishes

Fleischgerichte

Tradycyjny kotlet schabowy z kością (150g), podany z ziemniakami i kapustą zasmażaną(350g) 28,00 PLN

*Traditional pork cutlet, served on the bone with potatoes and sautéed sauerkraut
Schweinekotelett auf traditionelle Art mit Kartoffeln und gedünstetem Kohl*

Stek z polędwicy wołowej z chipsami z bekonu (160g) podany z ziemniaczkami au gratin oraz konfiturą cebulową (300g) 65,00 PLN

*Sirloin steak with bacon bits, served with potatoes au gratin and onion marmalade
Rindslendensteak mit Bacon-Chips, gereicht an Kartoffelgratin und Zwiebelkonfitüre*

Polędwiczki wieprzowe z pancettą i serem wędzonym (160g) podane na sosie z grzybów leśnych z puree ziemniaczano-musztardowym oraz fasolką (300g) 37,00 PLN

Pork tenderloin with pancetta and smoked cheese in wild mushroom sauce with potato-mustard purée and beans

Schweinelendchen mit Pancetta und Räucherkäse in Waldpilzsoße mit Kartoffel-Senf-Püree und Bohnen

Roladki z pulardy ze szpinakiem w sosie Gorgonzola (140g) podane z placuszkami ziemniaczanymi oraz groszkiem cukrowym (300g) 34,00 PLN

Poultry roulades with spinach and Gorgonzola sauce served with potato pancakes and sweet peas

Poularden-Rouladen mit Spinatfüllung in Gorgonzola-Soße mit Kartoffelpuffern und Zuckererbsen

Życzymy smacznego!

Dania Mięsne

Meat Dishes

Fleischgerichte

Kurczak tempura z sosem słodko-ostrym (120g) podany z makaronem vermicelli oraz warzywami na parze (250g) 30,00 PLN

Chicken tempura with sweet and spicy sauce served with vermicelli noodles and steamed vegetables

Hühnchen in Tempurateig mit süß-scharfer Soße, gereicht mit Vermicelli und dampfgegartem Gemüse

Cordon cielęcy nadziewany szparagami i dojrzewającą szynką polską (150g) z kremem z karczochów i imbirowym risotto (250g) 43,00 PLN

Veal cordon bleu stuffed with asparagus and aged Polish ham with cream of artichoke and ginger risotto

Cordon Bleu vom Kalb, gefüllt mit Spargel und gereiftem polnischen Schinken, mit Artischockencreme und Ingwer-Risotto

Pieczona kaczka podana w sosie żurawinowym (150g) z szafranowymi kluseczkami i gołąbkami z czerwonej kapusty z boczkiem (300g) 46,00 PLN

Roast duck served with cranberry sauce, saffron dumplings and red cabbage rolls with bacon

Gebratene Ente in Moosbeerensoße mit Safranklößchen und Rotkohlroulade mit Speckfüllung

Życzymy smacznego!



Desery
Desserts
Nachspeisen

Jablecznik na ciepło podany na sosie karmelowym z gałką lodów waniliowych (150g) 14,00 PLN

*Warm apple cake, served in a caramel sauce with a scoop of vanilla ice cream
Warmer Apfelkuchen in Karamellsoße mit einer Kugel Vanilleeis*

Mus kawowy podany z gałką lodów miętowych (140g) 14,00 PLN

*Coffee mousse with a scoop of mint ice cream
Kaffeemousse mit einer Kugel Pfefferminzeis*

Deser lodowy z owocami i miętą(160g) 15,00 PLN

*Ice cream and fruit dessert
Eisdessert mit Früchte*

Suflet truskawkowy z kawałkami biszkoptów (120g) podany z konfiturą wiśniową 16,00 PLN

*Strawberry soufflé served with slices of sponge cake and cherry jam
Erdbeersoufflé mit Biskuitstückchen und Sauerkirschkonfitüre*

Miodowe figi z serkiem mascarpone i orzeszkami piniowymi (140g) 15,00 PLN

*Honey figs with mascarpone and pine nuts
Honigfeigen mit Mascarpone und Pinienkernen*

Życzymy smacznego!

Napoje / Beverages/ Getranke

PIWA BECZKOWE/DRAUGHT BEER/FABBIER

Tyskie Gronie 0,5 l	8,00 PLN
Tyskie Gronie 0,3 l	6,00 PLN

NAPOJE GORĄCE/ HOT BEVERAGES/HEISSGETRANKE

Herbata/Tee	7,00 PLN
Kawa czarna/ Black Coffee/ Schwarzer Kaffee	7,00 PLN
Kawa Biała/ White Coffee/ Eiskaffee	8,00 PLN
Cappucino	10,00 PLN
Espresso	6,00 PLN
Latte Macchiato	12,00 PLN
Kawa po Irlandzku/Irish Coffee	12,00 PLN
Czekolada na Gorąco/ Hot Chocolate/HeiBe Schokolade	12,00 PLN



NAPOJE ZIMNE/ COLD BEVERAGES/ KALTGETRANKE

<i>Coca-Cola , Fanta, Sprite , Tonic 200 ml</i>	<i>6,00 PLN</i>
<i>Soki Owocowe/ Fruit Juice/ Obst Saft</i>	<i>7,00 PLN</i>
<i>Woda mineralna/ Mineral Water/ Mineralwasser</i>	<i>5,00 PLN</i>
<i>Red Bull/Burn</i>	<i>10,00 PLN</i>