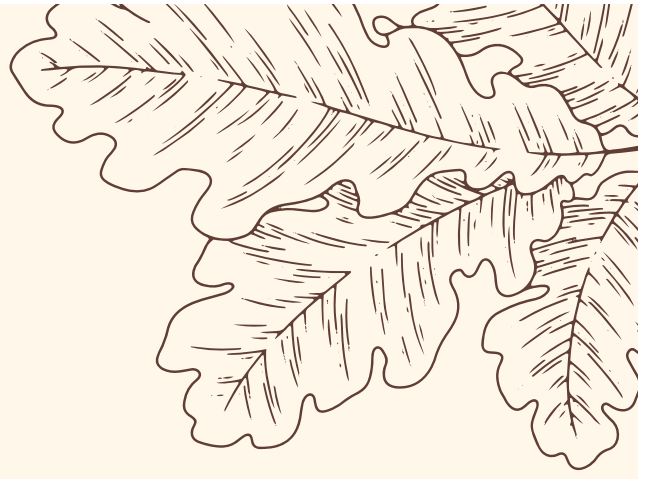
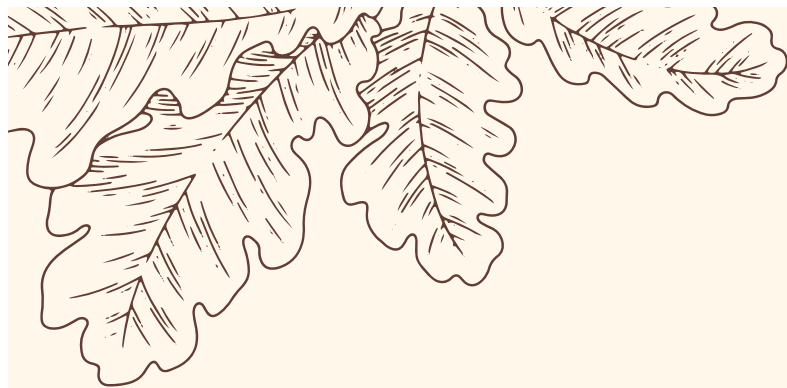




dębowe menu





nasz team



Ola

Ewa

Waldemar Małota

Nadia

Janeta

Szef Kuchni

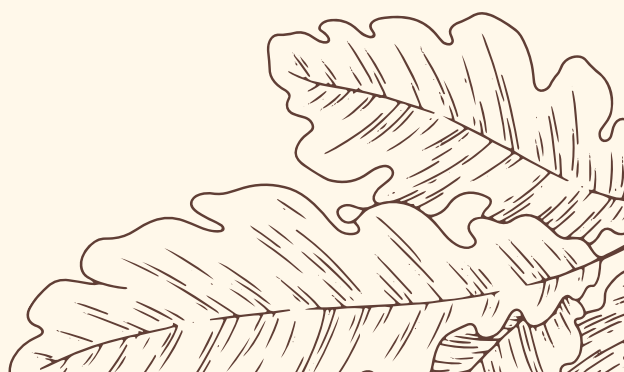
Nasz team to ekipa wyjątkowych ludzi, których łączy pasja do gotowania.

To zespół, dla którego nie ma rzeczy niemożliwych.

Z miłością i pasją przygotowujemy dla Was cudowne kulinarne dania.

Robimy to, co lubimy robić i czynimy z tego coś wyjątkowego...

Zapraszamy do niesamowitych przeżyć kulinarnych!



Przystawki

Starters

Vorspeisen

1. Wołowina / Szalotka / Jajko 19,-

Tatar wołowy podany z szalotką, ogórkiem
żółtkiem i pieczywem czosnkowym

Beef / Shallot / Egg

Beef tartare served with shallots,
cucumber, yolk and garlic bread

Rindfleisch / Schalotte / Ei

Rindertartar serviert mit Schalotten,
Gurken, Eigelb und Knoblauchbrot

1.3.5.6.8.10.11.12



2. Burak / Twaróg wędzony / Miód 14,-

Carpaccio z kiszzonego buraka obsypane
wędzonym twarogiem, śliwkami suszonymi z
sosem miodowym

Beetroot / Smoked curd cheese / Honey

Pickled beet carpaccio sprinkled with smoked
cottage cheese, dried plums with honey sauce

Rote Beete / geräucherter Quark / Honig

Eingelegtes Rote-Bete-Carpaccio mit geräuchertem Hüttenkäse,
Pflaumen mit Honigsauce

7.8.12



3. Ziemniaki / Koperek / Twarożek 15,-

Placki z ugotowanych ziemniaków z pastą
twarogową, koperkiem i czerwonym pieprzem

Potatoes / Dill / Cottage cheese

Potato pancakes with cottage cheese paste, dill and red pepper

Kartoffel / Dill / Hüttenkäse

Kartoffelpuffer mit Hüttenkäsepaste, Dill und rotem Pfeffer

1.3.5.7.8.9.11

Zupy

Soups

Suppen

1. Tradycyjny rosół drobiowy 12,-

z makaronem

Traditional chicken broth with noodles

Traditionelle Hühnerbrühe mit Nudeln

1.3.5.6.7.9.10



2. Krem z pomidorów 15,-

z mozzarellą i pesto bazyliowym

Tomato cream with mozzarella and basil pesto

Tomatencreme mit Mozzarella und Basilikum Pesto

1.5.6.7.9.11.12

3. Kremowa zupa czosnkowa 14,-

z grzankami pełnoziarnistymi

Creamy garlic soup with wholemeal croutons

Cremige Knoblauchsuppe mit Vollkorncroutons

1.3.5.6.8.9.10

karta dań regionalnych

Opolskie Smaki

The menu of regional dishes of Opolskie tastes

Das Menü der regionalen Gerichte von Opolskie schmeckt

1. Harynki w cebulowej zółcie

Haryns in onion sauce
Haryns in ZwiebelSoße
1.2.3.4.5.6.7.8.12

16,-



2. Wodzionka

Wodzionka
Wodzionka
1.5.6.7.8.9.11

11,-

3. Opolska Rolada wołowa

podana z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą
na ciepło

Beef roulade served with Silesian dumplings and warm red
cabbage
Rinderroulade, serviert mit schlesischen Knödeln und warmem
Rotkohl
1.3.7.8.9.12

39,-

4. Śląskie Niebo

kawałki wędzonego schabu i karczku
wieprzowego podane z bułkami gotowanymi na
parze oraz aromatycznym sosem śliwkowym

Pieces of smoked pork loin and pork neck served with steamed
buns and aromatic plum sauce
Stücke geräucherter Schweinelende und Schweinehals, serviert
mit gedämpften Brötchen und aromatischer Pflaumensauce
1.3.6.7.8.8.9.11.12

32,-

5. Opolski Kołocz

z serem i jabłkami

Opolski Kołocz with cheese and apples
Opolski Kołocz mit Käse und Äpfeln
1.3.5.7.8.11.12

14,-

6. Jabłko księcia Albrechta

podane z kruszonką migdałową

Prince Albrecht's apple served with almond crumble
Prinz Albrechts Apfel serviert mit Mandelstreuseln
1.3.5.7.8.11

13,-

7. Parfait z chałwy opolskiej

podane z musem malinowym chrupiącą bezą i
ziemią czekoladową

halva parfait served with raspberry mousse, crispy meringue and
chocolate soil
Halva Parfait, serviert mit Himbeermousse, knusprigem Baiser
und Schokoladenerde
1.3.6.7.11.12

15,-

Dania główne dobre tradycyjne

Main courses – good traditional
Hauptgerichte – gut traditionell

1. Confitowane udo kacze

38,-

podane z sosem porto czerwoną kapustą na ciepło i purée ziemniaczanym

Confit duck thigh served with porto sauce, hot red cabbage and mashed potatoes

Entenschenkel mit Porto-Sauce, heißem Rotkohl und Kartoffelpüree servieren

1.5.6.9.11.12



2. Ser smażony

28,-

podany z sosem tatarskim, frytkami, i zestawem surówek

Fried cheese served with tartar sauce, fries, and a set of salads
Gebratener Käse, serviert mit Sauce Tartar, Pommes und einer Reihe von Salaten

1.3.6.7.8.10.11

3. Żeberka z sosem BBQ

32,-

podane z białą kapustą na ciepło i kaszą gryczaną z boczkiem

Ribs with BBQ sauce served with warm white cabbage and buckwheat groats with bacon

Rippchen mit BBQ-Sauce, serviert mit warmem Weißkohl und Buchweizengrütze mit Speck

1.3.6.7.9.11

4. Tradycyjnie na smalcu smażony kotlet schabowy

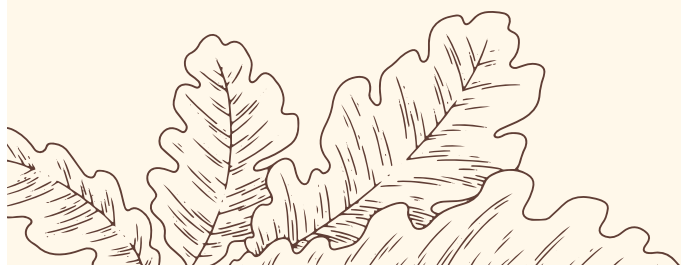
29,-

podany z frytkami i zestawem surówek

Traditional fried pork chop served with lard, served with french fries and a set of salads

Traditionelles gebratenes Schweinekotelett, serviert mit Schmalz, serviert mit Pommes Frites und einer Reihe von Salaten

1.3.6.7.8.10.11.12



Dania główne w nowoczesnym wydaniu

Main courses – in a modern edition

Hauptgerichte – in einer modernen Ausgabe

1. Królik / Śmietana / Polenta **SV** 42,-

Comber z królika w sosie śmietanowym,
warzywami i kopytkami z polenty

Rabbit / Sour cream / Polenta

Rabbit saddle in cream sauce, vegetables and
polenta potato dumplings

Kaninchen / Sahne / Polenta

Kaninchensattel in Sahnesauce, Gemüse und
Polentakartoffelknödel

1.5.6.7.8.9.11.12

2. Kurczak / Zielony pieprz / Soczewica **SV** 29,-

Pierś z kurczaka ze skórą i kostką,
podana z sosem z zielonego pieprzu, czarną
soczewicą z warzywami

Chicken / Green pepper / Lentil

Chicken breast with skin and dice, served with green pepper sauce,
black lentils with vegetables

Huhn / grüner Pfeffer / Linsen

Hühnerbrust mit Haut und Würfeln, serviert mit grüner Pfeffersauce,
schwarzen Linsen mit Gemüse

1.3.5.6.7.8.9.11.12

3. Wieprzowina / Grzyby / Kasza gryczana **SV** 34,-

Polędwiczka wieprzowa podana na purée
z grzybów leśnych kaszą gryczaną z boczkiem i
kruszonką ziołową

Pork / Mushrooms / Buckwheat

Pork tenderloin served on forest mushroom purée
with buckwheat, bacon and herb crumble

Schweinefleisch / Pilze / Buchweizen

Schweinefilet serviert auf Waldpilzpurée mit Buchweizen,
Speck und Kräuterkrümel

1.3.5.6.7.11.12



4. Warzywa / Szpinak / Polenta 27,-

Sznycelki z warzyw korzennych podane
na listkach szpinaku z kopytkami z polenty i
sosem koperkowym

Vegetables / Spinach / Polenta

Root vegetable schnitzels served on spinach
leaves with polenta dumplings and dill sauce

Gemüse / Spinat / Polenta

Wurzelgemüseschnitzel serviert auf Spinatblättern
mit Polentaknödeln und Dillsauce

1.3.5.6.7.9.10.11.12

Ryby

Fishes

Fische

1. Karp / Warzywa / Ziemniaki SV

33,-

Filet z karpia z warzywami podany z purée ziemniaczanym i kruszonką ziołową

Carp / Vegetables / Potatoes

Carp fillet with vegetables, served with mashed potatoes and herb crumble

Karpfen / Gemüse / Kartoffeln

Karpfenfilet mit Gemüse, serviert mit Kartoffelpüree und Kräuterstreuseln

1.5.6.7.9.11.12

2. Pstrąg / Soczewica / Pomidor

30,-

Filet z pstrąga podany na czarnej soczewicy w asyście smażonego pomidora i sosu koperkowego

Trout / Lentil / Tomato

Trout fillet served on black lentils with fried tomato and dill sauce

Forelle / Linse / Tomate

Forellenfilet serviert auf schwarzen Linsen mit gebratenen Tomaten und Dillsauce

1.3.5.7.9.11.12

Sałatki

Salads

Salate

1. Sałata / Jajko / Tuńczyk

27,-

Mix sałat, pomidor, ogórek, papryka, tuńczyk, jajko, oliwki zielone grzanki i sos musztardowy

Lettuce / Egg / Tuna

Lettuce mix, tomato, cucumber, pepper, tuna, egg, green olives, croutons, and mustard sauce

Salat / Ei / Thunfisch

Salatmischung, Tomate, Gurke, Pfeffer, Thunfisch, Ei, grüne Oliven, Croutons und Senfsauce

1.3.4.5.6.7.8.9.11.12



2. Szpinak / Mozzarella / Winogron

26,-

Liście szpinaku, pomidor, szalotka, mozzarella, winogron czerwony, liście bazylii, oliwki, i czerwony pieprz, sos miodowy, grzanki

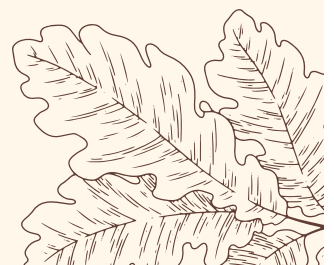
Spinach / Mozzarella / Grapes

Spinach leaves, tomato, shallots, mozzarella, red grapes, basil leaves, olives, and red pepper, honey sauce, and croutons

Spinat / Mozzarella / Trauben

Spinatblätter, Tomaten, Schalotten, Mozzarella, rote Trauben, Basilikumblätter, Oliven und roter Pfeffer, Honigsauce und Croutons

1.3.5.6.7.8.9.11.12



Dla dzieci

For children
Für Kinder



1. Naleśnik czekoladowy 16,-
z masłem orzechowym, świeżym bananem i
plastrami soczystego pomarańcza

Chocolate pancake with peanut butter, fresh banana and slices
of juicy orange

Schokoladenpfannkuchen mit Erdnussbutter, frischer Banane und
saftigen Orangenscheiben

1.3.5.6.7.8.9.10.11.12

2. Ryż na mleku kokosowym 18,-
z owocami

Rice on coconut milk with fruit

Reis auf Kokosmilch mit Früchten

5.9.12

3. Fileciki z kurczaka 19,-
z frytkami i ketchupem

Chicken fillets with french fries and ketchup

Hähnchenfilets mit Pommes Frites und Ketchup

1.3.5.6.9.10.11.12

frytki 7,-
chips
Pommes frites

ketchup 2,5
ketchup
Ketchup

4. Pierogi ruskie 20,-
z karmelizowaną cebulką i wiejską śmietaną,
6 sztuk

Russian dumplings with caramelized onion and cottage cream
6 pieces

Russische Knödel mit karamellisierten Zwiebeln und Hüttencreme
6 Stück

1.3.5.6.9.10.11.12



Desery

Desserts

Nachspeisen

1. Lody waniliowe

16,-

z musami do wyboru Truskawka, Malina,
Czekolada, Toffi i z bitą śmietaną

Vanilla ice cream with mousses to choose from:
Strawberry, Raspberry, Chocolate, Toffee and whipped
cream

Vanilleeis mit Mousses zur Auswahl: Erdbeere, Himbeere,
Schokolade, Toffee und Schlagsahne

1.3.5.6.7.11.12

2. Torcik bezowy

20,-

z serkiem maskarpone, owocami

i musem z mango

Meringue cake with maskarpone cheese, fruit and mango
mousse

Baiserkuchen mit Maskarpone, Obst und Mango-Mousse

1.3.5.8.11.12

3. Parfait z chałwy opolskiej

15,-

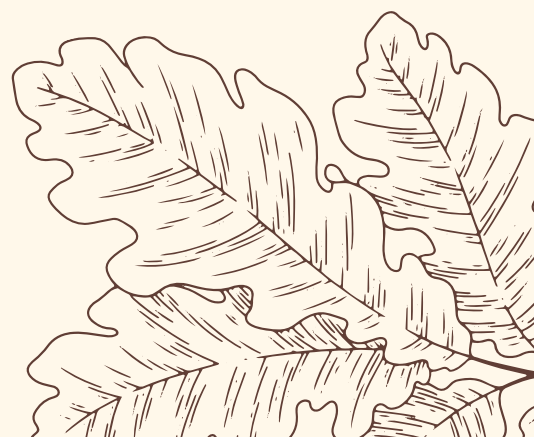
podane z musem malinowym chrupiącą bezą
i ziemią czekoladową

Halva parfait served with raspberry mousse, crispy
meringue and chocolate soil

Halva Parfait, serviert mit Himbeermousse, knusprigem

Baiser und Schokoladenerde

1.3.6.7.11.12



Wykaz alergenów

List of allergens

Liste der Allergene

- 1 **Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica orkisz, lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty pochodne**
Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelled wheat or their hybrid varieties) and derived products
Getreide, das Gluten enthält (d. H. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkelweizen oder deren Hybridsorten) und abgeleitete Produkte
- 2 **Skorupiaki i produkty pochodne**
Crustaceans and products thereof
Krebstiere und deren Produkte
- 3 **Jaja i produkty pochodne**
Eggs and products thereof
Eier und Produkte davon
- 4 **Ryby i produkty pochodne**
Fish and products made of it
Fisch und daraus hergestellte Produkte
- 5 **Orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne**
Peanuts and derived products
Erdnüsse und abgeleitete Produkte
- 6 **Soja i produkty pochodne**
Soybeans and products thereof
Sojabohnen und deren Produkte
- 7 **Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)**
Milk and its products (including lactose)
Milch und ihre Produkte (einschließlich Laktose)
- 8 **Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne**
Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios / pistachio nut, nuts macadamia and derived products
Nüsse, d. H. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Nüsse Macadamia und abgeleitete Produkte
- 9 **Seler i produkty pochodne**
Celery and products thereof
Sellerie und deren Produkte
- 10 **Gorczyca i produkty pochodne**
Mustard and derived products
Senf und daraus gewonnene Produkte
- 11 **Nasiona sezamu i produkty pochodne**
Sesame seeds and products thereof
Sesamsamen und deren Produkte
- 12 **Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO₂**
Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l as SO₂
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen über 10 mg / kg oder 10 mg / l als SO₂
- 13 **Łubin i produkty pochodne**
Lupins and products thereof
Lupinen und deren Produkte
- 14 **Mięczaki i produkty pochodne**
Molluscs and products thereof
Weichtiere und deren Produkte

Napoje gorące

Hot drinks

Heiße Getränke

Herbaty Richmond

9,-

zapytaj kelnera o rodzaj

Richmont teas

ask the waiter for the type

Richmont Tees

Fragen Sie den Kellner nach dem Typ

Herbaty sypane

12,-

zapytaj kelnera o rodzaj

Granulated tea

ask the waiter for the type

Loser Tee

Fragen Sie den Kellner nach dem Typ

Espresso pojedyncze

6,-

Single espresso

Einzelner espresso

Espresso podwójne

9,-

Double espresso

Doppelter Espresso

Kawa czarna

7,-

Black coffee

Schwarzer Kaffee

Kawa biała

9,-

White coffee

Milchkaffee

Cappuccino

10,-

Cappuccino

Cappuccino

Latte macchiato

11,-

Latte macchiato

Latte macchiato

Affogato

12,-

Affogato

Affogato



Chai Latte

Chai Latte
Chai Latte

12,-

Matcha Latte

Matcha Latte
Matcha Latte

15,-

Smakowa Latte

orzechowe / karmelowe / waniliowe
Flavored Latte
nut / caramel / vanilla
Aromatisierter Latte
Nuss / Karamell / Vanille

13,-

Cappuccino z likierem Amaretto

Cappuccino with Amaretto liqueur
Cappuccino mit Amaretto-Likör

14,-

Ciemna czekolada na gorąco

Hot dark chocolate
Heiße dunkle Schokolade

14,-

Dodatki:

Additives:
Additive:

dodatkowe espresso

additional espresso
zusätzlicher Espresso

4,-

mleko roślinne

vegetable milk
Gemüse Milch

3,-

syrop do kawy

coffee syrup
Kaffeesirup

2,-



Napoje zimne

Cold drinks
Kalte Getränke



Woda 0,3l 5,-

niegazowana / gazowana

Water 0,3l

Still / sparkling

Wasser 0,3l

Stilles / sprudelndes

Napoje gazowane 0,3l 6,-

Fizzy drinks 0,3l

Kohlensäurehaltige Getränke 0,3l

Coca Cola / Coca Cola zero / Fanta /

Sprite / Kinley Tonic Water / Kinley

Mojito Virgine

Soki owocowe Cappy 0,3l 6,-

jabłko/pomarańcza/grejpfrut /

multiwitamina

Cappy fruit juices 0,3l

apple / orange / grapefruit / multivitamin

Cappy Fruchtsäfte 0,3l

Apfel / Orange / Grapefruit / Multivitamin

Soki świeżo wyciskane 0,4l 14,-

- jabłko / pomarańcza / marchewka

- grejpfrut / pomarańcza / jabłko

Freshly squeezed juices 0,4l

- apple / orange / carrot

- grapefruit / orange / apple

Frisch gepresste Säfte 0,4l

- Apfel / Orange / Karotte

- Grapefruit / Orange / Apfel

Smoothie – koktajl na bazie owoców 16,-

Green detox / Energia młodości

Smoothie - fruit-based cocktails

Green detox / The energy of youth

Smoothie - Cocktails auf Fruchtbasis

Grüne Entgiftung / Die Energie der Jugend

Domowa lemoniada 0,4l 12,-

Homemade lemonade 0,4l

Hausgemachte Limonade 0,4l

Karmelowe Frappuccino 14,-

Caramel Frappuccino

Karamell-Frappuccino

Mrożone Americano

Frozen Americano

Gefrorener Americano

12,-

Domowy napój owocowy 1l

Homemade fruit drink 1l

Hausgemachtes Fruchtgetränk 1l

12,-

Karafka lemoniady 1l

A carafe of lemonade 1l

Eine Karaffe Limonade 1l

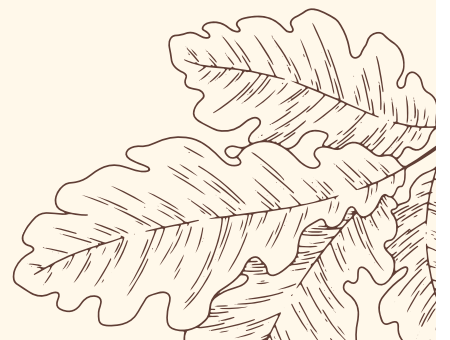
14,-

Karafka wody z owocami 1l

Carafe of water with fruit 1l

Karaffe Wasser mit Früchten 1l

12,-



Drinki

Cocktails

Drink

Aperol Spritz	19,-
Hugo	18,-
Tequila Sunrise	19,-
Mojito	18,-
Cuba Libre	19,-
Pina Colada	19,-

Wina

Wine

Wein

Wina ulubione Naszych Gości

Favorite wines of our guests

Liebblingsweine unserer Gäste

Wino białe hiszpańskie 150ml / 250ml	11,- / 18,-
wytrawne / półwytrawne / półsłodkie	
Spanish white wine 150ml/250ml	
dry / semi-dry / semi-sweet	
Spanischer Weißwein 150ml/250ml	
trocken / halbtrocken / halbsüß	

Wino czerwone hiszpańskie 150ml / 250ml	11,- / 18,-
wytrawne / półwytrawne / półsłodkie	
Spanish red wine	
dry / semi-dry / semi-sweet	
Spanischer Rotwein	
trocken / halbtrocken / halbsüß	

Wina Jakościowe

Quality wines

Qualitätsweine

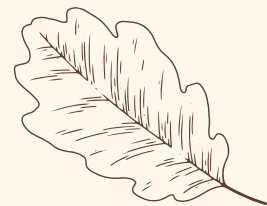
Calligari Pinot Grigio 150ml / 750ml	16,- / 60,-
wytrawne białe, Włochy	
dry white, Italy	
trockenes Weiß, Italien	
Travesia Central Valley Chardonnay 150ml / 750ml	16,- / 60,-
wytrawne / półwytrawne białe, Chile	
dry / semi-dry white, Chile	
trockenes / halbtrockenes Weiß, Chile	

Calligari Solo Selettivo Riesling 750ml	60,-
półslodkie białe, Włochy semi-sweet white, Italy halbsüßes Weiß, Italien	
Ketevan Alazani Valley 150ml / 750ml	16,- / 60,-
półslodkie białe, Gruzja semi-sweet white, Georgia halbsüßes Weiß, Georgia	
Finca Los Primos Malbec 150ml / 750ml	16,- / 60,-
wytrawne czerwone, Argentyna dry red, Argentina trockenes Rot, Argentinien	
Barolo Manfredi 750ml	90,-
czerwone wytrawne, Włochy dry red, Italy trockenes Rot, Italien	
Calligari Cabernet Sauvignon 750ml	60,-
półwytrawne czerwone, Włochy semi-dry red, Italy halbtrockenes Rot, Italien	
Calligari Solo Selettivo Primitivo 150ml / 750 ml	16,- / 60,-
półwytrawne czerwone, Włochy semi-dry red, Italy halbtrockenes Rot, Italien	
Ketevan Alazani Valley 750ml	60,-
półslodkie czerwone, Gruzja semi-sweet red, Georgia halbsüßes Rot, Georgia	
Ketevan Kindzmarauli 150ml / 750 ml	16,- / 60,-
półslodkie czerwone, Gruzja semi-sweet red, Georgia halbsüßes Rot, Georgia	
Rosso Nobile al. Chocolata 150ml / 750ml	16,- / 60,-
deserowe czerwone, Niemcy dessert red, Germany Dessert rot, Deutschland	
Alita Selection Brut Cuvee 750ml	50,-
wino musujące wytrawne dry sparkling wine trockener Sekt	
Alita Selection Muscat 750ml	50,-
wino musujące słodkie sweet sparkling wine süßer Sekt	
Alita Livi 750ml	50,-
wino musujące bezalkoholowe półwytrawne semi-dry non-alcoholic sparkling wine alkoholfreier halbtrockener Sekt	

Piwa

Beer Bier

Heineken lany 0,3l draught Heineken 0,3l Heineken Fassbier 0,3l	8,-
Heineken lany 0,5l draught Heineken 0,3l Heineken Fassbier 0,3l	12,-
Piwa Rzemieślnicze Dziedzice 0,5l Dębowy Lager / Weizen / Marcowe / Smakowe o smaku Grejpfruta Dziedzice Craft Beers 0,5l oak lager / Weizen / March / flavored with Grapefruit flavor Dziedzice Craft Beers 0,5l Eichenlager / Weizen / März / aromatisiert mit Grapefruitgeschmack	14,-
Lech free 0,3l klasyczny / o smaku limonki classic / lime flavor klassischer / Limettengeschmack	7,-



Alkohole wykwintne

Exquisite alcohols Exquisite Alkohole

Amaro de Angostura likier 40ml	12,-
Angostura Reserva rum 40ml	12,-
Portobella Road Gin 40ml	12,-
Jagermeister likier ziołowy 40ml	12,-
Martini Bianco 100ml	12,-
Jack Daniels whiskey 40ml	16,-
Ballantines whiskey 40ml	15,-
Scottish Leader original	12,-
Deanston Virgin Oak	18,-
Hennessy VS brandy 40ml	20,-
Metaxa *****	15,-

U'luvka	18,-
Wódka Dębowa 40ml	10,-
Śliwowica 40ml	12,-
Stumbras Pure 40ml	9,-
Stumbras smakowa 40ml	9,-
pigwa / malina / żurawina quince / raspberry / cranberry Quitte / Himbeere / Cranberry	

