

sand{*acz*}

15:00 - 23:00

PRZYSTAWKI | STARTERS | VORSPEISE

Tatar wołowy – ogórek kiszony, kurki, cebula, jajko, musztarda Dijon, majonez szczypiorkowy

Beef tartare – cucumber pickled in brine, chanterelles, onion, egg, Dijon mustard, chive mayonnaise

Tatar vom Rind – Salzgurke, Pfifferlinge, Zwiebel, Ei, Dijon-Senf, Schnittlauchmayonnaise

69 PLN
    

Śledź po kołobrzescu – śledź marynowany , jabłko, szalotka, ziemniaki, dip musztardowy

Kołobrzeg herring – marinated herring, apple, shallot, potatoes, mustard dip

Hering nach Kolberger Art – mariniertes Hering, Apfel, Schalotte, Kartoffeln, Senf-Dip

32 PLN
  

Salatka grecka – ser feta, pomidor, ogórek, papryka, cebula czerwona, oliwki, oregano, oliwa

Greek salad – feta cheese, tomato, cucumber, bell pepper, red onion, olives, oregano, olive oil

Griechischer Salat – Feta-Käse, Tomate, Gurke, Paprika, rote Zwiebel, Oliven, Oregano, Olivenöl

39 PLN


Salatka z grillowanym łososiem – łosoś , sałaty sezonowe, suszone pomidory, kompresowany ogórek, czarna soczewica, prażony słonecznik, sos winogronowy

Salad with grilled salmon – salmon, seasonal lettuces, sun-dried tomatoes, compressed cucumber, black lentils, roasted sunflower seeds, grape sauce

Salat mit gegrilltem Lachs – Lachs, Blattsalate der Saison, getrocknete Tomaten, komprimierte Gurken, schwarze Linsen, geröstete Sonnenblumenkerne, Traubendressing

49 PLN
 

Krewetki – warzywa, szpinak świeży , pomidor pieczony

Prawns – vegetables, fresh spinach, baked tomato

Garnelen – Gemüse, frischer Spinat, Tomate aus dem Ofen

55 PLN
   

ZUPY | SOUPS | SUPPEN

Rosół drobiowo-wołowy – kluski szpinakowe, marchewka, pietruszka

Poultry and beef broth – spinach noodles, carrot, parsley

Geflügel- und Rinderbrühe – Spinatspätzle, Karotten, Petersilie

25 PLN
  

Zupa rybna – warzywa, sandacz

Fischsuppe – vegetables, zander

Fischsuppe – Gemüse, Zander

32 PLN
    

Krem z kukurydzy – z białą czekoladą, chili, czarną soczewicą, tofu

Cream of corn soup – with white chocolate, chili, black lentils, tofu

Maiscremesuppe – mit weißer Schokolade, Chili, schwarzen Linsen, Tofu

25 PLN
  

DANIA MIĘSNE | MEAT DISHES | FLEISCHGERICHT

Filet z piersi kurczaka – jogurt naturalny , z orzechami ziemnymi, płatkami migdałowymi, ziarnami słonecznika, risotto paprykowe, grillowana cukinia

Chicken breast fillet – natural yogurt with peanuts, almond flakes, sunflower seeds, bell pepper risotto, grilled zucchini

Hähnchenbrustfilet – Naturjoghurt, Erdnüsse, Mandelblättchen, Sonnenblumenkerne, Paprikarisotto, gegrillte Zucchini

54 PLN



Stek z polędwicy wołowej – młode ziemniaki, świeży ogórek, papryka czerwona, rukola, demi glace

Beef sirloin steak – new potatoes, fresh cucumber, red bell pepper, rocket, demi glace

Rinderfiletsteak – Frühkartoffeln, frische Gurke, rote Paprika, Rucola, Demi Glace

125 PLN



Schab panierowany – ziemniak pieczony, kapusta zasmażana, dip grzybowy

Battered pork loin – baked potato, fried cabbage, forest mushroom dip

Paniertes Kotelett – Bratkartoffeln, Krautpfanne, Pilz-Dip

55 PLN



DANIA RYBNE | FISH DISHES | FISCHGERICHT

Sandacz – kalafior, groszek, śmietanka, ziemniak truflowy, sos francuski

Zander – cauliflower, green peas, cream, truffle potato, French sauce

Zander – Blumenkohl, Erbsen, Sahne, Trüffelpkartoffeln, französisches Dressing

75 PLN



Stek z tuńczyka – mus z białych warzyw, mleko kokosowe, bataty, sałatka z glonów, marynowane grzyby shimeji

Tuna steak – white vegetable mousse, coconut milk, sweet potatoes, algae salad, marinated shimeji mushrooms

Steak vom Thunfisch – Mousse von weißem Gemüse, Kokosnussmilch, Süßkartoffeln, Algensalat, marinierte Shimeji-Pilze

79 PLN



Dorsz – ciasto piwne na regionalnym piwie Colberg z dodatkiem soku z kiszanej kapusty, frytki stekowe, sałaty sezonowe, ogórek, rzodkiewka , pomidor pieczony

Cod – beer dough on regional Colberg beer with a bit of sauerkraut sauce, steak potato chips, seasonal lettuces, cucumber, radish, baked tomato

Dorsch – Bierteig auf Basis vom Regionalbier COLBERG, Sauerkrautsaft, Steakpommies, Salat der Saison, Gurke, Radieschen, geröstete Tomate

65 PLN



MAKARONY | PASTAS | PASTA

Makaron Bavette z sosem alfredo – masło, wino, żółtko, parmezan, natka pietruszki

Bavette pasta with alfredo sauce – butter, wine, yolk, parmesan, parsley

Pasta Bavette mit Alfredo-Sauce – Butter, Wein, Eigelb, Parmesan-Käse, Petersiliengrün

35 PLN
  

Penne z kurczakiem – filet z piersi kurczaka, kurki, czosnek, cebula, śmietana, tymianek, natka pietruszki

Penne with chicken – chicken breast fillet, chanterelles, garlic, onion, cream, thyme, parsley

Penne mit Hähnchenfleisch – Hähnchenbrustfilet, Pfifferlinge, Knoblauch, Zwiebel, Sahne, Thymian, Petersiliengrün

44 PLN
 

DESERY | DESSERTS | DESSERT

Zapieczone ciastko z belgijską czekoladą i sosem truskawkowym

Cake baked with Belgian chocolate and strawberry sauce

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern aus feinsten, belgischer Schokolade mit Erdbeersoße

26 PLN
  

Beza z kremem kawowym

Meringue with coffee cream

Baiser mit Kaffeeccreme

25 PLN
 

Sernik z białą czekoladą, sos malinowy

Cheesecake with white chocolate, raspberry sauce

Käsekuchen mit weißer Schokolade und Himbeersauce

25 PLN
   



BEZGLUTENOWE
GLUTEN-FREE
GLUTENFREI



PRODUKT LOKALNY
LOCAL PRODUCE
REGIONALE PRODUKTE



WEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN
VEGETARISCH



LAKTOZA
LACTOSE
LACTOSE



GORCZYCA
MUSTARD
SENF



SKORUPIAKI
CRUSTACEANS
CRUSTACEANS



SOJA
SOYA
SOJA



JAJKA
EGGS
EIER



SEZAM
SESAME
SESAM



GLUTEN
GLUTEN
GLUTEN



RYBY
FISHES
FISCH



SIARCZANY
SULFITES
SCHWEFEL



ORZECZY
NUTS
NÜSSE



SELER
CELERY
SELLERIE



MIĘCZAKI
MOLLUSKS
WEICHTIERE