



AMETYST
RESTAURACJA

MINI MENU / MINI MENU / MINI-MENÜ

ZUPA / SOUP / SUPPE

Żurek z jajkiem i kielbasą / Sour soup with boiled egg and sausage / Saure Mehlsuppe mit Ei und Wurst – **13 PLN**

Krem z grzybów leśnych / Forrest mushrooms cream / Waldpilzcreme – **17 PLN**

Klasyczny rosół domowy / Classical home-made broth / Klassische hausgemachte Brühe – **12 PLN**

Zupa krem z pomidorów / Tomato Cream Soup / Tomatencremesuppe - **14 PLN**

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE / HAUPTGERICHTE

Schab w klasycznej panierce z ziemniakami, ziołowym pesto i kapustą zasmażaną z boczkiem

Pork loin in classic breadcrumbs with potatoes, herb pesto and fried cabbage with bacon / Schweinelende in klassischen Semmelbröseln mit Kartoffeln, Kräuterpesto und gebratenem Kohl mit Speck – **37 PLN**

Pieczone uda z kaczki sous-vide podane na buraczanych gnocchi i czerwonej kapuście z jabłkiem /

Roasted sous-vide duck legs served on beetroot gnocchi and red cabbage with apple /

Gebratene Entenkeule Sous-Vide serviert auf Rote-Bete-Gnocchi und Rotkohl mit Apfel – **45 PLN**

Dorsz zapiekany w kaszy gryczanej z grzybami podany z ogórkiem na ciepło w śmietanie i świeżymi ziołami /

Cod baked in buckwheat with mushrooms, served with warm cucumber, cream and fresh herbs / Kabeljau in

Buchweizen mit Pilzen gebacken, serviert mit warmer Gurke, Sahne und frischen Kräutern – **38 PLN**

Salatka cesarska z grillowanym kurczakiem z dodatkiem pomidorków koktajlowych, parmezanem, aromatycznym

dresingiem i grzankami / Caesar salad with grilled chicken with cherry tomatoes, Parmesan cheese, aromatic dressing

and croutons / Caesar-Salat mit gegrilltem Hähnchen, Kirschtomaten, Parmesan, aromatischem Dressing

und Croutons – **29 PLN**

Pęczotto z warzywami i parmezanem / Pearl barley with vegetables and Parmesan cheese /

Perlgerste mit Gemüse und Parmesan – **29 PLN**

Pierogi własnego wyrobu nadziewane farszem mięsnym lub ruskie / Homemade dumplings stuffed with meat or

Russian stuffing/ Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Fleisch oder russischer Füllung – **27 PLN**

Spaghetti po bolońsku / Spaghetti Bolognese / Spaghetti Bolognese – **25 PLN**

DESER / DESSERT / DESSERT

Ciasto dnia / Pastry of the day / Kuchen des Tages – **18 PLN**

Puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami (2 gałki lodów: truskawka, czekolada lub wanilia) / Ice cream cup with

whipped cream and fruit (2 scoops of ice cream: strawberry, chocolate or vanilla) /

Eisbecher mit Schlagsahne und Früchten (2 Kugeln Eis: Erdbeere, Schokolade oder Vanille) - **18 PLN**

każda dodatkowa gałka / each additional scoop / jede weitere Kugel - **4 PLN**

Fondant czekoladowy / Chocolate fondant / Schokoladenfondue – **25 PLN**

DLA DZIECI / FOR KIDS / FÜR KINDER

Skrzydółka z kurczaka w panierce z frytkami / Breaded chicken wings with fries / Panierte Hühnerflügel

mit Pommes – **18 PLN**

Tradycyjny naleśnik z serkiem waniliowym i musem jabłkowym / Traditional crepe with vanilla cream cheese and

apple mousse / Traditionelle Pfannkuchen mit Vanille-Quark und mit Apfelmus – **8 PLN**

