

RESTAURACJA

Nowy Ekspres



CZYNNE:

Pon. - Sob. 8:00 - 20:00
Nd. i Święta 10:00 - 18:00

Manager : tel. 502 600 766
Właściciel : tel. 503 154 166
Restauracja: tel. 54 420 12 00

Menu

DANIA FIRMOWE

ŻUREK KUJAWSKI Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ I JAJKIEM

(LAUREAT I MIEJSCA W KONKURSIE
FESTIWAL ŻURKU 2006)

Polish traditional sour soup with cooked
sausage and egg

Polnische traditionelle Suppe mit Weisswurst
und Ei

(*1) (*2) (*4) (*5)

7 zł



PLACEK PO WĘGERSKU 23 zł

Potato pancake with stew, salad

Plätzchen nach ungarische Art., Gemüse

(*1) (*2) (*5)



MAKARON FIRMOWY TRZY KOLORY 22 zł

Pasta three colors

Pasta drei Farben



Alergeny występujące w daniach oznaczono numerami odpowiadającymi ich nazwom.

*1 - gluten (mąka pszenna i żytnia)

*2 - jaja

*3 - ryby

*4 - mleko

*5 - seler

**ZUPA DNIA 5zł
DANIE DNIA 10zł**

Podawane od poniedziałku do piątku



Śniadania Breakfast Frühstück

Sałatki Salads Salate

OMLET DOMOWY BISZKOPTOWY PO WIEJSKU 16 zł

(kielbasa, pomidor, cebula, pieczarka, ser żółty, sos czosnkowy)
Farmer's home-made omlette
Landhausomolett
(*1) (*2) (*4)

OMLET DOMOWY BISZKOPTOWY PO WEGETARIAŃSKU 16 zł

Home-made omlette with vegetables
Hausomolett vegetarisch
(*1) (*2) (*4)

KIEŁBASKI PO CYGANSKU W POMIDORACH Z CEBULĄ I PAPRYKĄ 11 zł

Sousages with tomatoes, onion and paprika
Zigeunerswürstchen mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika

JAJECZNICA NA MAŚLE Z 2 JAJ 7 zł

Scrambled eggs with butter
Rühreier auf Butter aus 2 Eier
(*2)

JAJECZNICA Z 2 JAJ Z DODATKAMI (SZYNKA LUB BOCZEK) 8 zł

Scrambled eggs with ham or bacon
Rühreier aus 2 Eier mit Zutaten
(*2)

TATAR Z ŁOSOSIA 16 zł

Salmon steak tatar
Tatarbeefsteak aus Lachs
(*3)

TATAR ZE ŚLEDZIA 12 zł

Herring steak tatar
Tatarbeefsteak aus Hering
(*3)

KANAPKI FIRMOWE Z PIECA 4 SZT. 10 zł

Baked sandwiches
Brötchen aus Ufen
(*1) (*4)

SALAATKA LODOWA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM I GRZANKAMI 15 zł

(salata lodowa, papryka, ogórek, marchew, kurczak grillowany, cebula czerwona, grzanki, sos)
Iceberg lettuce with grilled chicken and croutons
Eissalat mit Grillenhühnchen und geröstete Brötschnitt, Paprika
(*1)

SALAATKA ZIEMNIACZANA PO BAWARSKU 10 zł

(ziemniaki gotowane plastry, sos, boczek, ogórek kons.)
Bavarian potato salad
Bayerische Kartoffelsalat
(*4)

SALAATKA CEZAR 15 zł

(salatka rzymska/lodowa, kurczak, grzanki, pomidor, sos worcester)
Caesar Salad
Caesar Salat

SALAATKA GRECKA 12 zł

Greek salad
Griechischesalat

SALAATKA Z POMIDORAMI I MOZARELLĄ 12 zł

Salad with tomatoes and mozzarella cheese
Salat mit Tomato und Mozzarella

MIX SALAT Z WARZYWAMI I SOSEM WINEGRET 12 zł

Salad with tomatoes and mozzarella cheese
Mix Sauces mit Gemüse Vinaigrettea



Salatka grecka



Żurek kujawski z białą kielbasą i jajkiem

Zupy Soup Suppe

ZUPA DNIA

(podawana od poniedziałku do piątku)

Soup of the day

Tagessuppe

(*1) (*4) (*5)

5 zł

FLAKI

(podawane od poniedziałku do piątku)

Tripe

Flecke

(*1) (*5)

9 zł

GULASZOWA

Stew soup

Gulaschsuppe

(*1) (*5)

10 zł

KAPUŚNIAK Z PRAŻOCHAMI

Sour cabbage soup with potato dumplings

Kohlsuppe mit Plätzchen

(*1) (*5)

7 zł

CZERNINA Z KLUSKAMI ZIEMNIACZANYMI*

Black brew with potato noodles

Blutsuppe mit Nudeln

(*1) (*2) (*5)

9 zł

ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM*

Broth with home noodles

Fleischbrühe mit Hausnudeln

(*1) (*2) (*5)

7 zł

BARSZCZYK CZERWONY CZYSTY

Clear /red/ beetroot soup

Sauberrotbarschtch

(*9)

5 zł

ROSÓŁ DOMOWY Z USZKAMI*

Home-made broth with meat dumplings

Fleischbrühe mit Fleischfüllung

(*1) (*2) (*5)

7 zł

BARSZCZYK CZERWONY Z USZKAMI

Red beetroot with meat dumplings

Rotbarschtch mit Fleischfüllung

(*1) (*9)

7 zł

ŻUREK KUJAWSKI

Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ I JAJKIEM

Polish traditional sour soup with cooked sausage and egg

Polnische traditionelle Suppe mit Weisswurst und Ei

(*1) (*2) (*4) (*5)

7 zł

POMIDOROWA Z RYŻEM

Tomato soup with rice

Tomatensuppe mit Reis

(*1) (*4)

6 zł



Barszcz czerwony z uszkami

DANIE
FIRMOWE

* Podawane w soboty, niedziele i święta
Wszystkie zupy, pojemność min. 330 ml



Golonka pieczona z kością po królewsku w warzywach

Dania z wieprzowiny Pork Schweinefleisch

SCHABOWY

(ziemniaki, surówki do wyboru)

Pork chop, potatoes, salad

Schweinerippen, Kartoffeln, Gemüse

(*1) (*2)

18 zł

MEDALIONY Z POŁĘDWICY

26 zł

WIEPRZOWEJ (w sosie musztardowym, kluseczki półfancuskie, surówki do wyboru)

Pork loin in cream and mustard sauce, Half-French dumplings, salad

Medaillonen aus Schweinefilet in Senf, Halbfranzösische Klöße

(*1) (*2) (*4)

SCHABOWY

(frytki, surówki do wyboru)

Pork, chop, chips, salad

Schweinerippen mit pommes frites und Gemüse

(*1) (*2)

19 zł

GOŁĄBEK SMAŻONY NA MAŚLE (2 SZT.) 18 zł

(ziemniaki, surówki do wyboru)

Fried meat-stuffed cabbage roasted on butter, potatoes, salad

Gefüllkohl auf Butter (2 Stück), Kartoffeln, Gemüse

(*2)

SCHAB W SOSIE MYŚLIWSKIM

(kluski półfrancuskie, surówki do wyboru)

Hunter's spare pork chop with regional dumplings

Ledenstück mit Jägersosse, Schlesiennudeln, Gemüse

(*1) (*2)

20 zł

KARKÓWKA W SOSIE MYŚLIWSKIM 20 zł

(kluski śląskie, surówki do wyboru)

Hunter's spare pork neck chop

Schweineschwein mit Jägersosse,

Schlesiennudeln, Gemüse

(*1) (*2) (*5)

SZNYCEL SIEKANY ZE SCHABU

22 zł

Z JAJKIEM (ziemniaki, surówki do wyboru)

Chopped pork steak with egg, potatoes, salad

Schnitzel aus Schweinerippen mit Ei, Kartoffeln, Gemüse

(*1) (*2)

GOŁONKA PIECZONA Z KOŚCIĄ PO KRÓLEWSKU W WARZYWACH

29 zł

(ziemniaki, kapusta zasmażana)

Roasted pig's knuckle, with bone, vegetables, potatoes

Brateneisbein mit Knochen und Gemüse, Kartoffeln

(*5)



Karkówka w sosie myśliwskim



Pikata z kurczaka

Dania z kurczaka Chicken Hähnchen

KOTLET WŁOCŁAWSKI

(ziemniaki, surówki do wyboru)

Regional chop, potatoes, salad

Regionalkotolett, Kartoffeln, Gemüse

(*1) (*2)

23 zł

CHRUSTY Z KURCZAKA

(frytki, sos czosnkowy, surówki do wyboru)

Chicken crisps, chips, garlic sauce, salad

Chips aus Geflügel, pommes frites,

Knoblauchsosse

(*1) (*2) (*4)

19 zł

DE'VOLAILLE Z MASŁEM LUB SEREM 21 zł

(ziemniaki, surówki do wyboru)

De' volaille with butter or cheese, potatoes, salad

De Volaille mit Butter oder Käse, Kartoffeln, Gemüse

(*1) (*2) (*4)

WĄTRÓBKA DROBIOWA Z CEBULKĄ 16 zł

(ziemniaki, ogórek kiszony)

Chicken liver with onion, potatoes, pickled cucumber

Geflügelleber mit Zwiebel, Kartoffeln, saure Gurken

(*1)

KOTLET DROBIOWY PANIEROWANY 18 zł

(frytki, surówki do wyboru)

Chicken chop, salad, chips

Panierengeflügelkotolett, pommes frites, Gemüse

(*1) (*2)

PIKATA Z KURCZAKA

(frytki, surówki do wyboru)

Chicken fillet, chips, salad

Geflügelfilet, pommes frites, Gemüse

(*1) (*2) (*4)

23 zł



Kotlet wrocławski



Placek po węgiersku

Dania z wołowiny Beef Rindfleisch

ZRAZ WOŁOWY ZAWIJANY

W SOSIE WŁASNYM

(kluski śląskie, ogórek kiszony)

Wrapped beef meatball in gravy,
regional dumplings, pickled cucumber
Rindfleschnitte mit Schlesiennudeln,
Sauergurken

(*1) (*2)

22 zł

GULASZ Z KASZĄ

(surówki do wyboru)

Stew with buckwheat, beet salad

Gulasch mit Grütze und Rübe

(*1) (*5)

22 zł

RUMSZTYK SIEKANY Z CEBULĄ

(ziemniaki, surówki do wyboru)

Chopped steak with onion, potatoes, salad
Gehackt Rumpsteak mit Zwiebeln, Kartoffeln,
saure Gurken

(*1) (*2)

24 zł

PASIAK KUJAWSKI W SOSIE

CYGAŃSKIM

(kluseczki półfrancuskie (3 szt.), surówki do wyboru)

Regional „pasiak kujawski” in gypsy sauce, Half-French dumplings, salad

Regional „Pasiak Kujawski” in Zigeunersosse, Halb-französische Klöße

(*1) (*2)

27 zł

DANIE
FIRMOVÉ

PLACEK PO WĘGERSKU

(surówki do wyboru)

Potato pancake with stew, salad

Plätzchen nach ungarische Art., Gemüse

(*1) (*2) (*5)

24 zł



Rumsztyk siekany z cebulą



Makaron tiagatelle z kurczakiem i pomidorami

Makarony Pasta Pasta

MAKARON TIAGATELLE

20 zł

Z KURCZAKIEM

W SOSIE SZPINAKOWYM

Tagliatelle with chicken in spinach sauce

Taliatelle mit Geflügel in Spinatosse

(*1) (*2) (*4)

MAKARON TIAGATELLE Z

20 zł

KURCZAKIEM I POMIDORAMI

Tagliatelle with chicken and tomatoes

Taliatelle mit Geflügel und Tomaten

(*1) (*2)

DANIE
FIRMOWE

MAKARON FIRMOWY TRZY KOLORY

22 zł

Pasta three colors

Pasta drei Farben



Makaron tiagatelle z kurczakiem w sosie szpinakowym

Makarony tiagatelle podajemy również w wersji wegetariańskiej.



Karkówka z grilla

Dania z grilla Barbecue Grill

ŁOSOŚ

(ziemniaki, warzywa gotowane na parze, sos chrzanowy)

Grilled salmon, horseradish sauce, potatoes, steamed vegetables

Lachs aus Grill, Meerrettichsosse, Kartoffeln, kochene Gemüse

(*3) (*4)

23 zł

SCHAB

(ziemniaki, surówki do wyboru, sos czosnkowy)

Pork chop, potatoes, salad, garlic sauce

Schweinekotelett, Kartoffeln, Knoblauchsauce, Gemüse

20 zł

FILET Z KURCZAKA

(ziemniaki, warzywa gotowane na parze, sos czosnkowy)

Grilled chicken fillet, boiled vegetables, boiled potatoes, garlic sauce

Geflügelfilet aus Grill, kochene Kartoffeln, Gemüse

(*4)

20 zł

POŁĘDWICA WIEPRZOWA

Z MOZARELLĄ I POMIDORAMI
(frytki, surówki do wyboru)

Pork tenderloin with mozzarella and tomatoes

Schweinekotelett mit Mozzarella und Tomaten

26 zł

KARKÓWKA

(ziemniaki pieczone, surówka do wyboru, sos czosnkowy)

Grilled pork neck, roasted potatoes, tomato and garlic sauce

Grillschweineskamm, Bratenkartoffeln, Knoblauchsosse, Gemüse

23 zł



Schab z grilla



Pstrąg pieczony w całości z masłem i ziołami

Dania z ryb Fish dishes Fischgerichte

ŁOSOŚ Z GRILLA

(ziemniaki, warzywa gotowane na parze, sos chrzanowy)

Grilled salmon, horseradish sauce, potatoes, steamed vegetables

Lachs aus Grill, Meerrettichsosse, Kartoffeln, kochene Gemüse

23 zł

PSTRĄG PIECZONY W CAŁOŚCI Z MASŁEM I ZIOŁAMI

(ziemniaki, surówka do wyboru)

Roasted trout with butter and herbs, potatoes, salad

Bratenforelle mit Butter, Kräuter, Kartoffeln, Gemüse

22 zł

FILET Z DORSZA PANIEROWANY

(frytki, surówka do wyboru)

Breaded cod fillet, chips, salad

Filet aus Dorsch, pommes frites, Gemüse

20 zł

FILET Z SANDACZA W CHRUPIACEJ PANIERCE

(ziemniaki, surówka do wyboru)

Zander fillet, potatoes, salad

Filet aus Zander, Kartoffeln, Gemüse

29 zł

FILET Z DORSZA W SOSIE PIECZARKOWYM

(ziemniaki, surówka do wyboru)

Cod fillet with sauce, potatoes, salad

Filet aus Dorsch in Champignonsosse, Kartoffeln, Gemüse

23 zł



Łosoś z grilla

Na życzenie ryby gotujemy na parze.



Gołąbki wegetariańskie

Dania wegetariańskie Vegetarian dishes Vegetarische Gerichte

GOŁĄBKI WEGETARIAŃSKIE 2 SZT.

18 zł

Fried vegetables-stuffed cabbage roasted on butter, potatoes, salad
Gefüllkohl auf Butter (2 Stück), Kartoffeln, Gemüse
(*2)

MIX SAŁAT Z WARZYWAMI I SOSEM WINEGRET

12 zł

Salad with tomatoes and mozzarella cheese
Mix Sauces mit Gemüse Vinaigrettea

OMLET DOMOWY BISZKOPTOWY PO WEGETARIAŃSKU

16 zł

Home- made omlette with vegetables
Hausomolett vegetarisch
(*1) (*2) (*4)

SAŁATKA Z POMIDOREM I MOZARELLĄ

12 zł

Salad with mozzarella and tomatoes
Salat mit Mozzarella und Tomaten

PIEROGI DOMOWE Z SEREM + JOGURT (6 SZT.)

15 zł

Home-made dumplings with cheese + yogurt (6 pcs)
Hausteigklösschen mit Käse und Yoghurt (6 Stück)
(*1) (*2) (*4)

KANAPKI FIRMOWE Z PIECA 4 SZT.

10 zł

Baked sandwiches
Brötchen aus Ufen
(*1) (*4)

SAŁATKA GRECKA

12 zł

Greek salad
Griechischesalat



Pierogi domowe z serem



Dodatki Add-ons Zubehörh

FRYTKI

Chips
Pommes frites

5 zł

KLUSKI ŚLĄSKIE / PÓŁFRANCUSKIE 5 zł

Regional / half french dumplings
Schlesiennudeln / Halb-französische Klöße
(*1)

ZIEMNIAKI Z WODY

Potatoes
Kartoffeln aus Wasser

4 zł

WARZYWA GOTOWANE NA PARZE 5 zł

Steamed vegetables
Kochenegemüse auf Dampf

ZIEMNIAKI PUREE

Potatoes puree
Kartoffeln Puree

5 zł

SURÓWKA DO WYBORU 5 zł

Salad
Gemüsebukett

ZIEMNIAKI PIECZONE

Baked potatoes
Bratene Kartoffeln

5 zł

OGÓREK KISZONY 4 zł

Pickled cucumber
Saure Gurken

RYŻ

Rice
Reis

4 zł

MUSZTARDA, CHRZAN, KETCHUP 1,50 zł

Mustard, horseradish, ketchup
Senf, Meerrettich, Ketschup

KASZA

Buckwheat
Grütze
(*1)

4 zł

PIECZYWO 1,50 zł

Bread
Gebäck
(*1)

KAPUSTA ZASMAŻANA 5 zł

Fried cabbage
Bratenkohl
(*1)

5 zł

MASŁO 1,50 zł

Butter
Butter

BURACZEK ZASMAŻANY 5 zł

Fried beet
Bratenrübe
(*1)

5 zł



Szarlotka na gorąco z gałką lodów i dodatkami

Desery Dessert Dessert

Puchar lodowy (Grycan) z dodatkami

12 zł

Ice cream
Eispokal
(*4)

Ciasto domowe

5 zł

Homemade cake
Hauskuchen
(*1) (*2)

Szarlotka na gorąco z gałką lodów (Grycan) i dodatkami

10 zł

Hot apple pie with ice cream
Heisseamfelkuchen mit Eis
(*1) (*2) (*4)



Sernik na zimno



Napoje gorące Hot beverages Heisse Getränke

Herbata (z cytryną)

Tea
Tee

4 zł

Cappuccino

Cappuccino
Capucino
(*4)

8 zł

Herbata smakowa

Fruit tea
Geschmacktee

5 zł

Espresso

Espresso
Espresso

6 zł

Herbata z rumem

Tea with rum
Tee mit Rum

8 zł

Kawa z likierem

Coffee with liqueur
Kaffe mit Likör

9 zł

Kawa czarna z ekspresu

Black coffee
Schwarze Kaffe aus Ekspres

6 zł

Kawa z mlekiem z ekspresu

Coffee with milk
Schwarze Kaffe mit Milch aus Ekspres
(*4)

7 zł

Late Machiato

Late machiato
Late Machiato
(*4)

10 zł





Napoje zimne Cold drinks Kalte Getränke

 **0,2L** (20 ZŁ/ 1L)
coca-cola

4 zł

 **0,5L** (12 ZŁ/ 1L)
coca-cola

6 zł

 **0,2L** (20 ZŁ/ 1L)
coca-cola zero

4 zł

 **0,2L** (20 ZŁ/ 1L)
fanta

4 zł

 **0,2L** (20 ZŁ/ 1L)
sprite

4 zł

 **Gazowana 0,33l** (12 zł/ 1l)
Fizzy mineral water „Kropla Beskidu”
Mineralwasser mit Gas „Kropla Beskidu”

4 zł

 **Niegazowana 0,33l** (12 zł/ 1l)
Still mineral water „Kropla Beskidu”
Mineralwasser ohne Gas „Kropla Beskidu”

4 zł

 **0,2l** (20 zł / 1l)
Cappy 100% juice

5 zł

 **0,25l**, (24 zł/1l)
burn

6 zł

 **0,5l** (12 zł / 1l)
icetea „Nestea”

6 zł



 **0,3 l** (16,65 zł / 1l)
Beer
Bier

5 zł

 **0,5 l** (12 zł / 1l)
Beer
Bier

6 zł

 **1,5 l (dzbaneK)** (10 zł / 1l)
Beer
Bier

15 zł

 **Radler 0,5l** (12zł / 1l)
Beer
Bier

6 zł

 **0,4l** (12,5zł / 1l)
Beer
Bier

5 zł

Sok do piwa 0,05l **0,50 zł**
Juice to beer
Saft zu Bier



Drinki Drinks alkoholisches Getränken

MOJITO

limonka (cytryna)
brązowy cukier (2 łyżeczki)
mięta
40 ml Bacardi rum
kruszony lód
woda gazowana

16 zł

VESPER MARTINI

Gin 40 ml
Wódka Wyborowa 20 ml
Martini 10ml
kruszony lód

14 zł

TEQUILA SUNRISE

40 ml Tequili
20 ml Grenadiny
120 ml sok pomarańczowy
kostki lodu

19 zł

MARGERITA

Tequila 40ml
Bols Blue 20ml
sok z cytryny 20ml
sól

16 zł

SEX ON THE BEACH

wódka 40 ml
Malibu 20 ml
Grenadina 40 ml
sok pomarańczowy 50 ml
kilka kostek lodu

19 zł





Alkohole

WÓDKI / GIN

GIN SEAGRAMS 4 zł

ŻUBRÓWKA BIAŁA 4 zł

WYBOROWA 5 zł

FINLANDIA 6 zł

BACZEWSKI 6 zł

RUM

BACARDI 7 zł

MALIBU 6 zł

LIKIER

BAILEYS 7 zł

SHERIDAN'S 7 zł

JÄGERMEISTER 7 zł

WINIAK / KONIAK

MARTELL 12 zł

CALVADOS 13 zł

METAXA ***** 7 zł

WHISKY

JOHNNIE WALKER 6 zł

JACK DANIEL'S 7 zł

BALLANTINE'S 6 zł

JIM BEAM 7 zł

GRANTS 5 zł

GLENGARRY 8 zł



Wina białe White wines



Montefrio Airen (WYTRAWNE)

DO La Mancha, Felix Solis - Spain

Intensywne, świeże aromaty ziół, jabłka, brzoskwini i owoców tropikalnych. Znajduje to odzwierciedlenie w smaku i tworzy eleganckie wino z pięknym długim jedwabistym finiszem. Owoce morza, ryby, makarony, sery.

A bright yellow colour with green hues. This wine has wonderful fresh aromas of herbs, apple, peach and tropical fruit. This is reflected on the palate and creates an elegant wine with a lovely long silky finish. Perfect with seafood dishes including fish with butter sauce, pasta and cheese.

75 cl

35,00 zł



Bordeaux Grande Reserve Demi-Sec (PÓŁWYTRAWNE)

AC Bordeaux, Kressmann – France

Eleganckie o świeżych, kruchych i owocowych aromatach, z przebijającą się słodyczą. Wino jest wyjątkowe dzięki

równowadze pomiędzy wytrawnym i słodkim smakiem. Ryby, wędliny z białego mięsa, sałatki.

Elegant wine with fresh, crisp and fruity aromas. On top of the freshness, the wine also provides lovely sweetness. Great with fish and cold meat.

75 cl

65,00 zł



Lovassy Irsai Oliver (PÓŁWYTRAWNE)

Bognar Vin -Hungary

Wyjątkowe wino, stworzone przez ekspertów w celu ukazania wszystkiego co najlepsze w naj-bardziej oryginalnym szczepie węgierskim. Irsai Oliver oferuje nam świeże, niezapomniane zapachy łąki, orchidei, cytrusów i przypraw. Lekkie, wytrawne i aromatyczne. Sałaty, aperitif.

Exceptional wine, created by experts to show the best in the most original Hungarian strain. Irsai Oliver offers us fresh, unforgettable smells of meadows, orchids, citrus and spices. Light, dry and aromatic. Salad, aperitif.

75 cl

50,00 zł



Penasol White Medium-Sweet (PÓŁSŁODKIE)

Vino de la Tierra de Castilla

Jasnożółty kolor. W smaku bardzo przyjemne wyraźnie słodkie z lekką kwasowością. Ryby, sałatki, desery.

This wine stands out for its light, fruity yellow. Its flavour is very nice on the palate. This wine is ideal to accompany fish, salads and creams.

75 cl

35,00 zł



Bach Extrisimo Semi Dulce (PÓŁSŁODKIE)

DO Catalunya, Masia Bach - Spain

Aromaty długie i intensywne. Owocowy i kwiatowy bukiet z nutą rumianku, akacji i miodu. Zaokrąglone z delikatnymi nutami drewna i toffi. Przyjemne na podniebieniu, o odpowiedniej sile i strukturze. Zachowana równowaga pomiędzy słodyczą a wytrawnością. W ustach krzepkie z długim finiszem. Desery, sery pleśniowe, owoce morza, a także jako aperitif.

A yellow colour with golden hues. Nose: Intense and lingering. A complex fruity and floral bouquet with hints of chamomile, acacia and honey. Rounded off with fine notes of wood and toffee. Mouthfeel: Good entry on the palate, with volume and structure. A good sweet/tart balance. Faint woody hints. A robust mouthfeel with a long finish. A perfect pairing with desserts, blue cheeses seafood and fish. It also pairs well with aperitifs.

75 cl

60,00 zł



Primavera dei Sensi White (PÓŁSŁODKIE)

Ambiele Medium Sweet, Sensi - Italy

Półslodkie, białe wino o wdzięcznej nazwie „Wiosna Zmysłów”. Przyjemnie gładkie na podniebieniu i eleganckie w smaku, z nutą czerwonych róż i czerwonych jagód. Najlepiej podawać schłodzone. Pikanтно przyprawione dania.

Semi-sweet white wine. Sensually smooth and elegant in taste, with hints of violets and yellow flowers. Best served chilled. Sushi, spicy flavored fish.

75 cl

40,00 zł



Ampakama Dulce Natural Viognier Słodkie (SŁODKIE)

San Juan, Casa Montes - Argentina

Delikatne aromaty brzoskwiń i zielonych jabłek. Słodkie, orzeźwiające i cytrynowe na podniebieniu. Idealne wino aby cieszyć się nim samodzielnie.

Delicate aromas of peaches and green apples. Sweet, refreshing and lemon on the palate. The perfect wine to enjoy it alone.

75 cl

60,00 zł

Wina czerwone Red wines



Bardolino Duca Del Frassino (WYTRAWNE)

DOC, Cantina di Soave – Italy

Ma aromaty dojrzałych czerwonych owoców. Gładkie na podniebieniu do samego końca.

It has aromas of ripe red fruits. Smooth on the palate to the very end. White dry.

75 cl

50,00 zł



Contenda Cabernet Sauvignon (WYTRAWNE)

Vino de la Tierra de Castilla, by Felix Solis – Spain

Głęboki czerwony kolor. Aromaty ciemnych czerwonych owoców z nutą zielonego pieprzu. Eleganckie i dobrze zbudowane wino z łagodnymi taninami i długim zbalansowanym finiszem. Wieprzowina, grillowane warzywa, dania z ryżem.

Intense dark red. Aromas of black and red fruits and a hint of green pepper. Fruity and vegetal characteristics, this elegant and full bodied wine has good tannin and structure and a long balanced finish. Due to its complexity and variety of shades, this wine is a perfect accompaniment to roast vegetables, pork dishes, rice dishes, stew or roast lamb.

75 cl

40,00 zł



Vitorino Rosso Medium Dry (PÓŁWYTRAWNE)

Vino d'Italia, Botter - Italy

Świeże, delikatne, dobrze zbalansowane z wyraźnymi nutami owoców leśnych.

Fresh, delicate, well-balanced with distinct notes of forest fruits.

75 cl

30,00 zł



Santa Libera Medium-Dry Rosso (PÓŁWYTRAWNE)

Vino da Tavola – Italy

Półwytrawne, czerwone wino włoskie o rubinowym kolorze oraz owocowych aromatach. Harmoonijne w smaku. Idealne do aromatycznych pierwszych dań jak lasania i risotto oraz do pieczonego lub grillowanego mięsa.

An Italia medium dry, red wine with a ruby color and floral aromas. Harmonious to the taste. Ideal with savoury first courses, as lasagne and risotti. Excellent with red roasted or grilled meats.

75 cl

30,00 zł



Penasol Red Medium-Sweet (PÓŁSŁODKIE)

Vino de la Tierra de Castilla

Aromaty czerwonych i czarnych owoców z nutą lukrecji. Na podniebieniu skoncentrowane i pełne. Idealne do ryżu, makaronu, duszonego mięsa.

Colour: deep cherry red with purple tones. On the nose: aromas of red and black berries, with a hint of liquorice. On the palate: concentrated black fruits flavours with a perfect balance of fruit. Enjoy with rice, pastas and stewed meat.

75 cl

35,00 zł



Primavera dei Sensi Rosso (PÓŁSŁODKIE)

Ambiele Medium Sweet, Sensi - Italy

Półsłodkie, czerwone wino o wdzięcznej nazwie „Wiosna Zmysłów”. Przyjemnie gładkie na podniebieniu i eleganckie w smaku, z nutą czerwonych róż i czerwonych jagód. Najlepiej podawać schłodzone. Pikantnie przyprawione dania.

Semi-sweet red wine. Pleasantly smooth on the palate and elegant in flavor, with a hint of red roses and red berries. Best served chilled. Spicy flavored dishes.

75 cl

40,00 zł



Croft Tawny Port (SŁODKIE)

Douro, John Croft - Portugal

Doskonałe portugalskie wino. Umuje głębokim rubinowym kolorem oraz intensywnym smakiem i aromatem czerwonych owoców.

Excellent Portuguese wine. Deep ruby color and intense flavor and aroma of red fruit.

75 cl

65,00 zł

Wino różowe Rose wine



Casal Garcia Vinho Verde (PÓŁWYTRAWNE)

DOC Vinho Verde, Aveleda – Portugal

Niemal wiśniowy kolor. Mocno owocowe różowe vinho verde, charakteryzuje się świeżymi nutami truskawek, wiśni i jagód. Aperitif, przystawki, dania kuchni włoskiej, ryby z grilla.

The cherry colour reveals that this is a very fruity rosé vinho verde, characterized by fresh notes of straw-berry, cherry and berries. Ideal as an aperitif or to accompany hors d'oeuvres, Italian dishes and grilled fish.

75 cl

45,00 zł

Wina musujące Sparkling wines Drinks



Baron De Rothberg Demi-Sec (PÓŁWYTRAWNE)

Vin Mousseux, Les Grands Chais de France

Jasno-żółty kolor. Eleganckie i trwałe bąbelki. W nosie delikatnie owocowe, a na podniebieniu harmonijne i zrównoważone.

Sugestie: aperitif, desery

Light yellow color. Elegant and persistent bubbles. The delicately fruity nose and palate harmonious and balanced. Aperitif, desserts.

białe

75 cl

36,00 zł



Prosecco (PÓŁWYTRAWNE)

DOC, Villa Delle Camelie, Botter - Italy

Jasny, słomkowy kolor z eleganckimi bąbelkami. Bukiet pełen aromatów miodu, kwiatów oraz jabłek. W smaku delikatne, odpowiednio zbalansowane.

Bright straw color with fine bubbles. A bouquet full of aromas of honey, flowers and apples. The taste is delicate and well-balanced.

białe

75 cl

60,00 zł

FAKTORIA
— WIN —
à la  carte

FIRMA CATERINGOWA
Restauracja Polska
1993r

Szanowni Państwo!

Nasza Firma jest solidnym partnerem w sprawach cateringu. Mieliśmy przyjemność współpracować z wieloma podmiotami o zasięgu ogólnopolskim i regionalnym.

Z naszych usług korzystali znani Polacy ze świata polityki, kultury i samorządów.

25 lat na lokalnym rynku pozwoliło nam na odpowiednie przygotowanie pod względem upodobań i oczekiwań Klienta.

Staramy się realizować każde zlecenie z największą starannością i dbałością o szczegóły. Jesteśmy mobilni i elastyczni cenowo. Obsługujemy imprezy domowe, firmowe, sportowe i kulturalne.

Zapraszamy do współpracy.

tel. kom. 503 154 166 , 502 600 766
biuro@restauracja-polska.com.pl



FOTO GALERIA „Kocham Włocławek”

Znajdująca się w naszej restauracji jest poświęcona pracom
Jana Sierackiewicza, znanego włocławskiego fotografa i miłośnika naszego miasta.

Zasłużonego Radnego Rady Miasta oraz byłego długoletniego
Dyrektora Ośrodka Sportu i Rekreacji we Włocławku.

Zdjęcia są wymieniane kilka razy do roku. Zmian dokonuje sam autor.
Zapraszamy do obejrzenia.