

Witamy serdecznie!

Cieszymy się powitać Państwa w naszej restauracji *La Spezia* w tym wspaniałym dniu. Z chęcią rozpieszczamy was naszymi wyjątkowymi, domowymi specjałami, takimi jak naszymi tradycyjnymi pierogami, które są robione ręcznie w naszej kuchni. Alternatywnie, oferujemy świeże ryby z Morza Bałtyckiego, żebyście mogli delektować się słonym morskim powietrzem. Życzymy miłego pobytu i mamy nadzieję, że wkrótce będziemy mogli powitać Państwa ponownie w kulinarnej podróży nad nasze wybrzeże.

Herzlich Willkommen!

Wir freuen uns Sie in unserem Restaurant *La Spezia* an diesem wundervollen Tag begrüßen zu dürfen. Lassen Sie sich von unseren herausragenden, hausgemachten Spezialitäten verwöhnen, wie z.B. unseren traditionellen polnischen Piroggen, welche hier im Haus für Sie von Hand gefertigt werden. Alternativ bieten wir passend zur salzigen Meeresluft frischen Fisch aus der Ostsee für Sie zum verkosten an. Genießen Sie ihren Aufenthalt und wir hoffen Sie bald wieder zu einer kulinarischen Reise begrüßen zu dürfen.

Lista alergenów

1. Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe) i produkt pochodne.
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
8. Orzechy: migdały, orzechy włoskie, nerkowca, brazylijskie, pistacje, makadamia i produkty pochodne
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców
13. Łubin i produkty pochodne
14. Mięczaki i produkty pochodne.

Allergie Hinweise

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse.
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Przystawki

Vorspeisen

1. Bruschetta

Bruschetta

Zapiekana bagietka ze świeżymi pomidorami koktajlowymi i zielonym pesto (1, 8)

Gebackenes Baguette mit frischen Kirschtomaten und grünem Pesto (1, 8)

26 zł

2. Krewetki Królewskie

Königsgarnelen

Pięć krewetek królewskich z patelni serwowane na gorącym żeliwie (1, 2)

5 frisch in der Pfanne zubereitete Königsgarnelen (1, 2)

49 zł

3. Placki ziemniaczane z wędzonym łososiem

Kartoffelpuffer mit geräuchertem Lachs

trzy placki ziemniaczane podawane z twarogiem ze świeżymi ziołami (1, 3, 4, 7)

3 Kartoffelpuffer mit polnischem Quark mit frischen Kräutern (1, 3, 4, 7)

46 zł

4. Placki ziemniaczane z sosem śmietanowo-borowikowym

Kartoffelpuffer mit Steinpilz-Sahnesauce

trzy placki ziemniaczane ze świeżo przygotowanym sosem na bazie śmietany owsianej i borowików (1, 3)

drei Kartoffelpuffer mit einer frisch zubereiteten Soße auf Basis von Hafersahne und Steinpilzen (1, 3)

55 zł

Zupy

Suppen

5. Pikantna Zupa Rybna

Pikantne Fischsuppe

Przygotowywana na bazie warzyw korzennych (4, 9)

frische Fische aus der Ostsee auf einer Basis von Wurzelgemüse (4, 9)

28 zł

6. Pokrzywowa zupa-krem

Brennnessel Cremesuppe

Wyśmienita bardzo zdrowa zupa oparta na przepisie naszych Babć i Prababć, podawana ze śmietaną owsianą (1)

Ausgezeichnet schmeckende, sehr gesunde Suppe, basierend auf den Rezepten von unseren Omas und Uromas, serviert mit Hafersahne (1)

Może być również podana z jajkiem sadzonym (+ 3 zł)

Kann auch mit einem Spiegelei serviert werden (+ 3 zł)

29 zł

Sałatki

Salate

7. Sałatka z kurczakiem

Salat mit Hähnchen

sałata lodowa, pomidor, ogórek, papryka, kukurydza, kurczak, ryż, pikantny sos jogurtowy (1, 3, 7)

Frischer Eisbergsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Mais, serviert mit Hähnchen, Reis und pikantem Joghurtdressing (1, 3, 7)

52 zł

8. Sałatka po grecku

Griechischer Salat

sałata lodowa, rukola, pomidor, ogórek, papryka, oliwki czarne, ser feta, karmelizowane jabłka, sos winegret (1, 7, 10)

Frischer Eisbergsalat mit Rucola, Tomate, Gurke, Paprika, schwarze Oliven und Feta, serviert mit karamellisierten Apfelschnitzen und einer Vinaigrette (1, 7, 10)

42 zł

9. Sałatka Wegańska

Veganer Salat

sałata, czarne oliwki, pomidory koktajlowe, cebula czerwona, prażone nerkowce, gotowana cieciora, świeże pesto z czosnkiem (1, 8)

Salat, schwarze Oliven, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, geröstete Cashews, gekochte Kichererbsen, frisches Pesto mit Knoblauch (1, 8)

35 zł

Dania mięsne

Fleischgerichte

10. Grillowany filet z kurczaka

Gegrilltes Hähnchenfilet

podawany z sałatką warzywną na gorąco - ziemniaki, zielony groszek, zioła, lekki sos curry (1, 9, 10)

serviert mit frischem Gemüse Mix aus Kartoffeln, grünen Erbsen, Kräutern, an einer leichten Currysauce (1, 9, 10)

65 zł

11. Pierś z kaczki po wrocławsku

Entenbrust auf Breslauer Art

sos z czerwonego wina, podsmażane jabłka, czerwona kapusta, krokiety ziemniaczane (1, 3, 9)

Knusprige Entenbrust in Rotweinsauce, mit Bratapfel Stückchen, serviert mit hausgemachten Kroketten und halb süßem Rotkohl (1, 3, 9)

89 zł

12. Kotlet po polsku

Schweinekotelett auf polnische Art

serwowany z zasmażanymi ziemniakami, boczkiem, cebulą oraz kapustą zasmażaną (1, 3)

serviert mit Bratkartoffeln und auf traditionell polnische Art geschmortem Weißkohl (1, 3)

65 zł

13. Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym

Schweinemedallions auf einem Pfifferlings Bett

kroketami ziemniaczanymi własnego wyrobu i sałatka szefa kuchni (1, 3, 7, 10)

serviert mit hausgemachten Kroketten und kleinem Chefsalat (1, 3, 7, 10)

91 zł

14. Medaliony cielęce z borowikami

Kalbsmedallions mit Steinpilzsauce

sos z borowików, krokiety ziemniaczane, sałatka szefa kuchni (1, 3, 7, 10)

serviert mit hausgemachten Kroketten und kleinem Chefsalat (1, 3, 7, 10)

116 zł

15. Policzki wołowe

Rinderbäckchen

serwowana z ziemniakami, kapustą zasmażaną, chrzanem i musztardą (1, 7, 9, 10)

serviert mit Kartoffeln, traditionell geschmortem Weißkohl, Meerrettich und Senf (1, 7, 9, 10)

78 zł

Ryby

Fisch

16. Dorsz bałtycki z patelni z rozmarynem

Ostseedorsch aus der Pfanne mit Rosmarin

smażony na maśle z rozmarynem, cytryny i pomidorków koktajlowych, frytki, surówka (1, 4, 7, 10)

In Butter gebratenes Dorschfilet mit frischem Rosmarin und Cocktailtomaten, serviert mit Pommes und kleinem Chefsalat (1, 4, 7, 10)

65 zł

17. Dorsz z patelni z lekko pikantnymi kurkami

Ostseedorsch aus der Pfanne mit leicht pikanten Pfifferlingen

filet z dorsza bałtyckiego podsmażany na maśle klarowanym z ziemniakami tłuczonymi z dodatkiem pesto pietruszkowego oraz salatką szefa kuchni (1, 4, 7, 10)

serviert mit hausgemachtem, stückigen Kartoffelpüree verfeinert mit Petersilienpesto und kleinem Chefsalat (1, 4, 7, 10)

78 zł

18. Halibut z pieca

Heilbutt aus dem Ofen

z wykwinnym lekkim sosem cukiniowo-śmietankowym, odrobiną grappy, duszoną cukinią oraz ziemniakami z wody (1, 4, 7, 10)

in großartiger Zucchini-Sahnesauce mit einem Schuss Grappa und gedünsteter Zucchini, serviert mit Salzkartoffeln (1, 4, 7, 10)

78 zł

19. Sandacz z patelni o delikatnym aromacie

Zanderfilet aus der Pfanne mit feinem Aroma

z duszoną cebulką i szalwią, do tego serwujemy ziemniaki z wody i salatką szefa kuchni (1, 4, 7)

mit leicht angebratenen Zwiebeln und Salbei, serviert mit Salzkartoffeln und kleinem Chefsalat (1, 4, 7)

66 zł

20. Łosoś z pieca

Lachs aus dem Ofen

serwowany na spaghetti z warzyw z patelni (cukinia, pomidor, czerwona cebula, parmezan), z pikantnymi klinami ziemniaczanymi (1, 4, 7)

serviert auf Gemüsespaghetti aus der Pfanne (Zucchini, Tomate, rote Zwiebeln, Parmesan), mit würzigen Kartoffelecken (1, 4, 7)

77 zł

Makarony

Nudeln

21. Tagliatelle z sosem śmietanowo-borowikowym

Nudeln mit Steinpilz-Sahnesauce

borowiki, śmietana, natka pietruszki, czosnek (1)

mit frischer Steinpilz-Sahnesauce, verfeinert mit Petersilie, Knoblauch (1)

62 zł

22. Spaghetti bolognese

Spaghetti bolognese

spaghetti z domowym sosem bolońskim z mięsem wołowym (1, 7, 9)

Spaghetti mit hausgemachter Bolognesesauce mit Rindfleisch (1, 7, 9)

45 zł

23. Tagliatelle z krewetkami

Spaghetti mit Garnelen

spaghetti z krewetkami królewskimi, sosem pomidorowym ze świeżych pomidorów, ostrą bazylią, czosnkiem i parmezanem (1, 2, 3, 7)

Spaghetti mit Königsgarnelen, frischer Tomatensauce, scharfem Basilikum, Knoblauch und Parmesan (1, 2, 3, 7)

59 zł

24. Wiosenny makaron penne z pokrzywą

Frühlingsnudeln mit Brennesseln

makaron penne z sosem ze świeżej pokrzywy, szpinaku, śmietanki owsianej (1, 3, 7)

mit frischer Brennessel-Hafersahnesauce, verfeinert mit Spinat, Curry (1, 3, 7)

Może być również podana z jajkiem ugotowanym w solonej wodzie (+ 3 zł)

Kann auch mit einem in Salzwasser gekochten Ei servieren (+ 3 zł)

47 zł

Do wszystkich makaronów oferujemy parmezan z mleka krowiego lub wegański odpowiednik z płatków drożdżowych i orzechów nerkowca

Für alle Nudeln bieten wir Kuhmilchparmesan oder ein veganes Äquivalent aus Hefeflocken und Cashewnüssen an.

Pierogi domowe

Hausgemachte Teigtaschen

25. Pierogi ukraińskie

Teigtaschen mit Kartoffel-Zwiebel Füllung

z nadzieniem ziemniaczano-cebulowym (1, 7)

mit einer Kartoffel-Zwiebel Füllung (1, 7)

35 zł

26. Pierogi wolińskie

Teigtaschen Woliner Art

ze szpinakiem i białym serem (1, 7)

mit einer Füllung aus Spinat, polnischem Frischkäse und Zwiebeln (1, 7)

44 zł

27. Pierogi z Mazur

Teigtaschen auf masurische Art

z farszem z pieczarek i pasztetem drobiowym w sosie grzybowym (1, 7)

mit Geflügel Pastete-Champignon-Füllung, serviert in einer Pilzsauce (1, 7)

46 zł

28. Pierogi z farszem z kaczki

Teigtaschen mit Entenfüllung

serwowane jabłkami i sosem żurawinowym (1)

serviert mit Äpfeln und Moosbeeren Sauce (1)

49 zł

29. Pierogi po chłopsku

Teigtaschen nach Bauernart

z farszem z kaszy, boczku, kaszanki i lekko pikantnymi dodatkami (1)

mit Getreideschrot, Speck, Blutwurst, ein paar Geheimnissen, pikant gewürzt (1)

46 zł

30. Wykwintne pierogi z sarniną

Erlesene Teigtaschen mit Wildfleisch Füllung

serwowane z kapustą włoską i borowikami (1)

serviert mit Wirsing und Steinpilzen (1)

59 zł

Dla dzieci

Kindermenu

31. Mały talerz kapitana

Kleiner Kapitänsteller

paluszki rybne z frytkami i surówką (1, 3, 4)

mit Fischstäbchen, Pommes und Salat (1, 3, 4)

30 zł

32. Spaghetti Bolognese

Spaghetti Bolognese

spaghetti z domowym sosem bolońskim z mięsem wołowym (1, 3, 7, 9)

Spaghetti mit hausgemachter Bolognesesauce mit Rindfleisch (1, 3, 7, 9)

30 zł

33. Spaghetti Napoli

Spaghetti Napoli

spaghetti z domowym sosem pomidorowym (1, 9)

Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce (1, 9)

30 zł

34. Panierowany filet z kurczaka

Paniertes Hähnchenschnitzel

z ziemniaczanym puree i surówką (1, 3, 7)

mit Kartoffelpüree und Salat (1, 3, 7)

30 zł

35. Kotlet schabowy

Paniertes Schweineschnitzel

z frytkami i surówką (1, 3)

mit Pommes und Salat (1, 3)

30 zł

Desery

Nachtisch

36. Naleśnik z twarogiem i konfiturą truskawkową
Pfannkuchen mit süßem Quark und Erdbeerkonfitüre
z bitą śmietaną (1, 3, 7)
mit Schlagsahne (1, 3, 7)
29 zł
37. Pierogi z jagodami 
Teigtaschen mit Blaubeeren
trzy pierogi z domowym farszem z jagód, podawane ze śmietaną owsianą i syropem klonowym (1, 7)
drei Teigtaschen mit hausgemachter Heidelbeerfüllung, serviert mit Hafersahne und Ahornsirup (1, 7)
29 zł
38. Naleśnik z jagodami
Pfannkuchen mit Blaubeeren
własne przetwory z jagód, z gałką lodu waniliowego i bitą śmietaną (1, 3, 7)
mit einer füllung aus selbst eingelegten Blaubeeren, serviert mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne (1, 3, 7)
29 zł
39. Naleśnik ze świeżym jabłkiem
Pfannkuchen mit frischem Apfel
z cynamonem, cukrem i gałką lodu waniliowego (1, 3, 7)
mit Zimt, Zucker und einer Kugel Vanilleeis (1, 3, 7)
22 zł
40. Naleśnik z Nutellą i bananem
Pfannkuchen mit Nutella und Banane
(1, 3, 5, 7, 8)
19 zł
41. Oryginalna włoska strucla jabłkowa
Original italienischer Apfelstrudel
serwowana na gorąco z gałką lodu waniliowego i bitą śmietaną, wykonana przez nas według oryginalnego starodawnego włoskiego przepisu z okolic Piemontu (1, 3, 7, 8)
heiß serviert mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne nach einer altitalienischen Rezeptur aus der Gegend um Piemont (1, 3, 7, 8)
29 zł

Napoje

Getränke

42. Napoje Gazowane

Softdrinks

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Kinley Tonic

14 zł

43. Soki

Säfte

*jablko / pomarańcza / grejpfrut / czarna porzeczka / multiwitamina / pomidor
Apfel / Orange / Grapefruit / Schwarze Johannisbeere / Multivitamin / Tomate*

12 zł

44. Woda butelkowana 0.33 L

Flasche Wasser 0.33 L

*niegazowana / gazowana
Still / Sprudel*

11 zł

45. Butelka Wody 0.75 L

Flasche Wasser 0.75 L

*niegazowana / gazowana
Still / Sprudel*

17 zł

Piwo

Bier

46. Żywiec lany 0,3 / 0.5 L

Żywiec vom Fass

12 / 16 zł

47. Żywiec biały 0,5 L

Piwo pszeniczne

Hefeweizen

16 zł

48. Żywiec Porter 0,5 L

16 zł

49. Żywiec bezalkoholowe 0,3 / 0.5 L

Alkoholfreies Bier

11 / 15 zł

50. Żywiec biały bezalkoholowe 0,5 L

Alkoholfreies Weizen Bier

15 zł

51. Paulaner jasne 0,5 L

Piwo pszeniczne - jasne

Hefeweizen hell

19 zł

52. Paulaner ciemne 0,5 L

Piwo pszeniczne ciemne

Hefeweizen dunkel

19 zł

53. Radler bezalkoholowe smakowe 0,5 L

Alkoholfreie Radler in verschiedenen Geschmäckern

grejpfrutowe/ limonkowe/ cytrynowe/ tropikalne

Grapefruit/ Limette/ Zitrone/ Tropisch

16 zł

Kawy

Kaffee

54. Espresso	9 zł
55. Espresso Doppio	14 zł
56. Americano	14 zł
57. Cappuccino	17 zł
58. Flat white	19 zł
59. Latte macchiato	19 zł
60. Caffè speciale	20 zł
61. Ice americano	16 zł
62. Espresso tonic	21 zł
63. Ice vanilla latte	24 zł

*Wszystkie nasze kawy na życzenie możemy przygotować na mleku owsianym
Alle unsere Kaffees können auf Wunsch auch mit Hafermilch zubereitet werden*

Koktajle

Cocktails

64. Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, woda gazowana

Aperol, Prosecco, kohlensäurehaltiges Wasser

36 zł

65. Hugo Spritz

Prosecco, syrop z czarnego bzu, woda gazowana, limonka, mięta

Prosecco, Holundersirup, kohlensäurehaltiges Wasser, Limette, Minze

36 zł

66. G&T

gin, tonic, limonka

gin, tonic, limette

28 zł

67. Sex on the beach

wódka, Archers, sok porzeczkowy, sok pomarańczowy

vodka, Archers, Johannisbeersaft, Orangensaft

32 zł

68. Cuba Libre

rum, limonka, coca-cola

rum, Limette, coca-cola

28 zł

69. Tequila Sunrise

tequila, sok pomarańczowy, syrop malinowy

tequila, Orangensaft, Himbeersirup

30 zł

70. Negroni

gin, Campari, Martini Rosso, pomarańcza, Angostura

gin, Campari, Martini Rosso, Orange, Angostur

40 zł