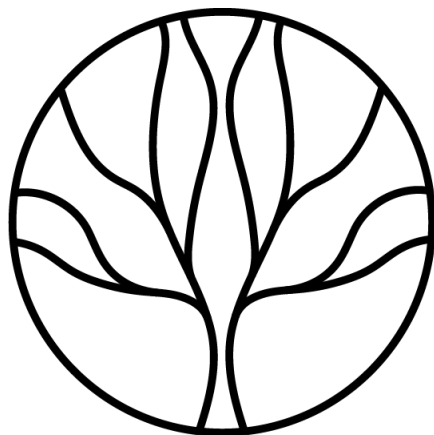




GARDEN

R E S T A U R A N T

Serdecznie witamy Państwa w naszej restauracji. Na wstępie chcemy przedstawić Państwu człowieka, który odpowiada za kulinarne arcydzieła na Waszych talerzach.

Chef Manju człowiek z międzynarodową renomą, który szkolił się w najlepszych restauracjach od Włoch aż po Azję.

Nasz sukces oparty jest na dwóch filarach: precyzji i jakości.

Składniki w naszej kuchni pochodzą prosto z Sycylii lub rodzinnych stron chefa, czyli Sri Lanki.

Życzymy smacznego! Zespół Garden.

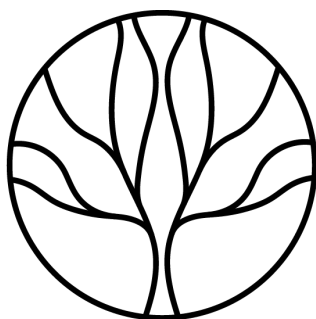
Wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem Restaurant. Zunächst möchten wir Ihnen den Mann vorstellen, der für die kulinarischen Meisterwerke auf Ihren Tellern verantwortlich ist.

Chefkoch Manju ist ein international renommierter Koch, der in den besten Restaurants von Italien bis Asien ausgebildet wurde.

Unser Erfolg basiert auf zwei Säulen: Präzision und Qualität.

Die Zutaten in unserer Küche stammen direkt aus Sizilien oder aus der Heimat des Küchenchefs, Sri Lanka.

Guten Appetit! Das Team von Garden.



GARDEN

R E S T A U R A N T

Przystawki/**Vorspeisen**

Carpaccio wołowe 42 PLN

Rindercarpaccio

Cienkie plastry argentyńskiej wołowiny z oliwą, parmezanem i rukolą.
Hauchdünne Scheiben Rindfleisch mit Olivenöl, Rucola und Parmesanspänen.
(90 g / Alergeny/ Allergene: 7)

Bruschetta 34 PLN

Chrupiący chleb z pomidorem, bazylią i oliwą.
Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl.
(150 g / Alergeny/ Allergene: 1)

Kalmary w tempurze 38 PLN

Tempura-Kalamaris

Chrupiące kalmary w cieście tempura z sosem słodko-kwaśnym.
Knusprige Tintenfische im japanischen Backteig mit süß-saurer Sauce.
(160 g / Alergeny/ Allergene: 1,2,3,4,6)

Zupy/**Suppen**

Tom Kha

Tajska zupa kokosowa z trawą cytrynową, limonką kaffir
Thailändische Kokossuppe mit Zitronengras und Kaffirlimette
(Alergeny/ Allergene: 2,6,7)

Kurczak/ Huhn 300 ml 38 PLN

Krewetki/ Garnelen 300 ml 52 PLN

Tofu/ Tofu 300 ml 38 PLN

Krem z pomidorów 38 PLN

Tomatencremesuppe

Delikatny krem pomidorowy z grzankami i ziołami.
Samtige Suppe aus frischen Tomaten mit Croutons und Kräutern.
(280 ml / Alergeny/ Allergene: 1,7)

Salatki/**Salate**

Salatka azjatycka pikantna 42 PLN

Asiatischer scharfer Salat

Świeże warzywa z ostrym sosem orientalnym.
Würziger Asiatischer Salat
(220 g / Alergeny/ Allergene: 5,6,11)

Salatka Cezar z kurczakiem 52 PLN

Caesar-Salat mit Huhn

Salata rzymska, kurczak, grzanki, parmezan, sos Cezar.
Römersalat, gegrilltes Huhn, Croutons, Parmesan, Caesar-Dressing.
(250 g / Alergeny/ Allergene: 1,3,4,7,10)

Makarony i Noodle/ Pasta & Nudelgerichte:

Pad Thai

Smażony makaron ryżowy z warzywami i orzeszkami
Gebratene Reismudeln mit Gemüse und
(Alergeny/ Allergene: 5, 6, 11)

Kurczak/ Huhn 320 g

60 PLN

Krewetki/ Garnelen 320 g

76 PLN

Tofu/ Tofu 320 g

60 PLN

Makaron z owocami morza

76 PLN

Meeresfrüchte-Pasta

Świeży makaron z owocami morza, pomidorkami i pietruszką.
Frische Pasta mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten und Petersilie.
(320 g / Alergeny/ Allergene: 1, 2, 4, 14)

Carbonara

Spaghetti z jajkiem, guanciale i pecorino romano.
Spaghetti mit Ei, Guanciale und Pecorino Romano.
(300 g / Alergeny/ Allergene: 1, 3, 7)

58 PLN

Spaghetti z pulpecikami/

76 PLN

Spaghetti mit Fleischbällchen

Spaghetti w sosie pomidorowym z pulpetami wołowymi
(320 g / Alergeny/ Allergene: 1, 3, 7)

Makaron truflowy z wołowiną/

84 PLN

Trüffelpasta mit Rindfleisch

Świeży makaron z masłem, truflą i wołowiną.
Frische Pasta mit Butter, Trüffel und Rindfleisch.
(320 g / Alergeny/ Allergene: 1, 7)

Dania główne/ Hauptgerichte

Owoce morza i warzywa w tempurze

76 PLN

Tempura-Gemüse und Meeresfrüchte

Chrupiąca mieszanka owoców morza i warzyw z sosem orientalnym
Knusprige Mischung aus Meeresfrüchten und Gemüse mit orientalischer Soße.
(280 g / Alergeny/ Allergene: 1, 2, 4, 14)

Antrykot wołowy z grilla (black angus Argentyna)

110 PLN

Entrecôte vom Grill

z dodatkami sezonowymi.
serviert mit saisonalen Beilagen.
(280 g / Alergeny/ Allergene: -)

Pierś z kurczaka z grilla

58 PLN

Gegrillte Hühnerbrust

z ziołami i warzywami.
mariniert mit Kräutern und Gemüse.
(250 g / Alergeny/ Allergene: -)

Tuna Tataki

72 PLN

tuńczyk, sałatka ziołowa azjatycka, sos ponzu z limonką, krem z awokado
Thunfisch, asiatischer Kräutersalat, Ponzu-Soße mit Limette, Avocadocreme.
(200 g / Alergeny/ Allergene: 4, 6, 11)

Filet dorsza w gulaszu śródziemnomorskim z ziemniakami i warzywami

72 PLN

Kabeljau-Filet im mediterranen Ragout

Filet im mediterranen Ragout, mit Kartoffeln und Gemüse.
(280 g / Alergeny/ Allergene: 4)

Łosoś w azjatyckiej panierce ziołowej/

62 PLN

Lachsfilet in asiatischer Kräuterkruste

smażony z sosem limonkowo-paprykowym.
im Wok mit Limetten-Chili-Sauce.
(260 g / Alergeny/ Allergene: 4, 6, 11)

Menu dziecięce/ Kindermenü

Nuggetsy z kurczaka Hähnchen-Nuggets

40 PLN

chrupiące kawałki kurczaka, knusprige Stücke
Hähnchenfleisch. (150 g / Alergeny/ Allergene: 1, 3)

Spaghetti Bolognese

klasyczne bolognese z sosem pomidorowym i wołowiną,
klassische Bolognese mit Tomatensoße und Rindfleisch.
(220 g / Alergeny/ Allergene: 1, 7)

40 PLN

Croccantella a'la pizza: Croccantella – Pizza-Style:

Bufalina

48 PLN

sos pomidorowy, fior di latte, mozzarella di bufala, bazylia, pomidorki.
Tomatensauce, Fior di Latte, Büffelmozzarella,
Basilikum, Kirschtomaten.
(380 g / Alergeny/ Allergene: 1, 7)

Parma

48 PLN

sos pomidorowy, fior di latte, szynka parmeńska, rukola, parmezan.
Tomatensauce, Fior di Latte, Parmaschinken, Rucola, Parmesan.
(400 g / Alergeny/ Allergene: 1, 7)

Texas

42 PLN

sos pomidorowy, fior di latte, boczec, papryka, cebula, oregano.
Tomatensauce, Fior di Latte, Speck, Paprika, Zwiebel, Oregano.
(400 g / Alergeny/ Allergene: 1, 7)

Warzywna/ Gemüse

42 PLN

sos pomidorowy, fior di latte, warzywa sezonowe. Tomatensauce,
Fior di Latte, saisonales Gemüse. (380 g / Alergeny/ Allergene: 1, 7)

Desery/ Desserts

Tiramisù z mascarpone, kawą i kakao.

32 PLN

Tiramisù – mit Mascarpone, Kaffee und Kakao
(120 g / Alergeny/ Allergene: 1, 3, 7)

Panna cotta z kokosem i limonką

32 PLN

Panna Cotta mit Kokos und Limette
(110 g / Alergeny/ Allergene: 7)

Napoje gazowane/ Erfrischungsgetränke:

Coca - Cola 250 ml	16 PLN
Coca - Cola zero 250 ml	16 PLN
Fanta 250 ml	16 PLN
Sprite 250 ml	16 PLN
Kinley Tonic 250 ml	16 PLN

Napoje gorące/ Heißgetränke:

Herbata/ Tee 400 ml Czarna, zielona, owocowa Schwarz, Grün, Früchte	15 PLN
Herbata rozgrzewająca/ Wärmender Tee 400 ml Imbir, pomarańcza, cynamon, cytryna, goździki, sok malinowy, miód. Ingwer, Orange, Zimt, Zitrone, Nelken, Himbeersaft, Honig.	35 PLN
Espresso	16 PLN
Espresso doppio/ Doppelter Espresso	19 PLN
Capuccino	18 PLN
Americano	16 PLN
Latte Machiato	18 PLN

Woda/ Wasser:

Karafka wody niegazowanej 1l/ Karaffestilles Wasser 1l	15 PLN
Karafka wody gazowanej 1l/ Karaffe Sprudelwasser 1l	15 PLN

Soki/ Säfte:

Sok pomarańczowy 200 ml/ Orangensaft 200ml	12 PLN
Sok jabłkowy 200 ml / Apfelsaft 200 ml	12 PLN
Sok bananowy 200 ml/ Bananensaft 200 ml	12 PLN
Sok ananasowy 200 ml/ Ananassaft 200 ml	12 PLN
Sok żurawinowy 200 ml/ Cranberrysaft 200 ml	12 PLN

Soki świeżo wyciskane/ Frisch gepresster Saft:

Sok pomarańczowy 200ml	20 PLN
Sok grejpfrutowy 200 ml	20 PLN
Mix 200 ml	20 PLN

Domowe lemoniady/ Hausgemachte Limonaden:

Klasyczna/ Klassisch	200ml- 16 PLN 1l - 32 PLN
Mango - mięta / Mango-Minze	200ml- 16 PLN 1l - 32 PLN
Marakuja - cytryna / Passionsfrucht-Zitrone	200ml- 16 PLN 1l - 32 PLN

Piwo beczkowe/ Fassbier:

Pilsner Urquel 0,5 l Peroni	22 PLN
-----------------------------	--------

Piwo butelkowe/ Flaschenbier:

Peroni Nastro Azzurro 0 % 0,33ml	19 PLN
----------------------------------	--------

Peroni Nastro Azzurro 0,33 ml	19 PLN
-------------------------------	--------

Asahi Super Dry Italy 0,33 ml	25 PLN
-------------------------------	--------

Koktajle/ Cocktails:

Aperol spritz 8,6%	35 PLN
---------------------------	--------

60ml Aperol, 120ml prosecco, 50ml soda
60 ml Aperol, 120 ml Prosecco, 50 ml Soda

Hugo spritz 10,1%	35 PLN
--------------------------	--------

40ml likieredelflower, 120ml prosecco, 60ml soda, limonka
40 ml Holunderblütenlikör, 120 ml Prosecco, 60 ml Soda, Limette

Rose Gin Spritz 12,3%	35 PLN
------------------------------	--------

20ml syrop różany, 40ml rose gin, 120ml prosecco, 50ml soda
20 ml Rosensirup, 40 ml Rose Gin, 120 ml Prosecco, 50 ml Soda

Gin tonic 8,4%	30 PLN
-----------------------	--------

40ml gin, 150ml tonic, cytryna, rozmaryn
40 ml Gin, 150 ml Tonic, Zitrone, Rosmarin

Caipirinha 26,7%	30 PLN
-------------------------	--------

40 ml cachaca, cukier trzcinowy, limonka
40 ml Cachaça, Rohrzucker, Limette

Mojito 10,0%	35 PLN
---------------------	--------

40 ml rum, 120ml soda, limonka, mięta, cukier trzcinowy 40 ml Rum, 120 ml Soda, Limette, Minze, Rohrzucker

Cuba Libre 10,0%	30 PLN
-------------------------	--------

40 ml rum, 120ml coca – cola, limonka 40 ml Rum, 120 ml Cola, Limette

Pina Colada 10,0%	40 PLN
--------------------------	--------

40 ml rum, 20ml malibu, 20ml śmietanka, 120ml sok z ananasa, 30ml puree kokos
40 ml Rum, 20 ml Malibu, 20 ml Sahne, 120 ml Ananassaft, 30 ml Kokospüree

Sex on the beach 10,9%	35 PLN
-------------------------------	--------

40ml wódka, 20ml archer's, 60ml sok pomarańczowy, 60ml sok żurawinowy
40 ml Wodka, 20 ml Pfirsichlikör, 60 ml Orangensaft, 60 ml Cranberrysoft

Long Island 16,0%	42 PLN
--------------------------	--------

20ml gin, 20ml rum, 20ml tequila, 20ml wódka, 20ml triple sec, 150ml coca – cola, limonka
20 ml Gin, 20 ml Rum, 20 ml Tequila, 20 ml Wodka, 20 ml Triple Sec, 150 ml Cola, Limette

Whisky sour 16,0%	30 PLN
--------------------------	--------

40ml whisky, 20ml sour, 10ml sweet, 20ml białko
40 ml Whisky, 20 ml Sour, 10 ml Sweet, 20 ml Eiweiß

Pornstar Martini 17,0%	35 PLN
-------------------------------	--------

40 ml wódka, 30ml passoa, 20ml syrop waniliowy, 20ml puree marakuja, 40ml prosecco
40 ml Wodka, 30 ml Passoa, 20 ml Vanillesirup, 20 ml Passionsfruchtpüree, 40 ml Prosecco

Bromble 9,0%	30 PLN
---------------------	--------

gin 40 ml, sweet 20ml, sour 20 ml, cream de cassis 10 ml
40 ml Gin, 20 ml Sweet, 20 ml Sour, 10 ml Crème de Cassis

Clover club 12,3%	35 PLN
--------------------------	--------

Gin malinowy 40ml, syrop malinowy 20 ml, sour 20 ml
40 ml Himbeer-Gin, 20 ml Himbeersirup, 20 ml Sour

Koktajle 0% / Cocktails 0%

Mango Paradise 40 ml piureMango, 100 ml sok pomarańczowy, 20 ml syrop blue curacao 40 ml Mangopüree, 100 ml Orangensaft, 20 ml Blue-Curaçao-Sirup	25 PLN
Tropical mix 60 ml sokananas, 60 ml sok pomarańczowy, 20 ml syrop marakuja 60 ml Ananassaft, 60 ml Orangensaft, 20 ml Passionsfruchtsirup	25 PLN
Cocorange 100 ml sokpomarańczowy, 40 ml piure kokos 100 ml Orangensaft, 40 ml Kokospüree	25 PLN
Crazy fruit 100 ml sokananasowy, 40 ml piure truskawka 100 ml Ananassaft, 40 ml Erdbeerpüree	25 PLN

Shoty / Shots:

Jägermeister 35,0%	23 PLN
Żółdkowa Gorzka 32,0%	20 PLN
Żubrówka Bison Grass 37,0 %	21 PLN
Distil No9 40%	16 PLN
Baczewski ziemniak 40% / Baczewski Potato Vodka 40%	18 PLN
Belvedere 40%	32 PLN

Special shot / Spezial-Shots:

Wściekły pies 30,0% 30ml wódka, 10ml sokmalinowy, tabasco 30 ml Wodka, 10 ml Himbeersaft, Tabasco	15 PLN
Kamikaze 4x shot 20,0% 40ml wódka, 40ml blue curacao, 40ml sour 40 ml Wodka, 40 ml Blue Curacao, 40 ml Sour	25 PLN
Green Mexican 20,0% 20ml tequila, 10mlsour, 10ml syrop bananowy 20 ml Tequila, 10 ml Sour, 10 ml Bananensirup	25 PLN
Bucharest 26,3% 20ml rum, 10mlcampari, 10ml syrop marakuja 20 ml Rum, 10 ml Campari, 10 ml Passionsfruchtsirup	30 PLN
Sambuca italy special shot 40,0% 40ml sambuca, ziarnokawy, cynamon 40 ml Sambuca, Kaffeebohne, Zimt	35 PLN

Wina/ Weine:

Wino musujące/ Prosecco

Bocelli Prosecco 11,5%	150ml – 27 PLN 750ml – 130 PLN
Bocelli Grand Cuve 750 11,5%	750 ml – 150 pln
Prosecco Casa Pecunia	150m – 23 pln 750ml – 95 pln

Wino różowe/ Roséwein:

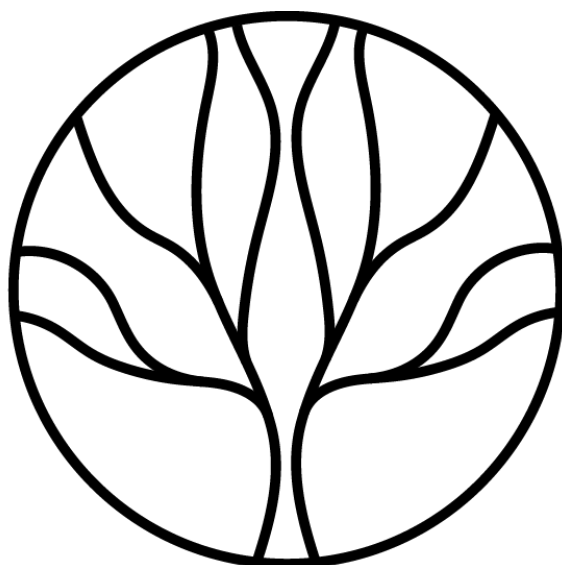
Merlot Rossato 11,5%	150ml – 23 PLN 750ml – 95 PLN
-----------------------------	--

Wino białe/ Weißwein:

Adesso Chardonnay 12%	150ml – 23 PLN 750ml – 95 PLN
Bocelli Pinot Grigio 12%	150ml – 30 PLN 750ml – 100 PLN
Cornale Soave 12%	150ml – 32 PLN 750ml – 130 PLN

Wino czerwone/ Rotwein:

Primitivo Puglia 13%	150ml – 25 PLN 750ml – 90 PLN
Adesso Cabernet 12%	150ml – 28 PLN 750ml – 110 PLN
Soraighe Valpolicella Ripasso Superiore 14%	150ml – 36 PLN 750ml – 150 PLN
Bocelli Le Franette 13%	150ml – 42 PLN 750ml – 190 PLN
Amarone Bennati Valpolicella 15%	750ml – 290 PLN



GARDEN

R E S T A U R A N T

Alergeny/ Allergene:

- | | | |
|------------------------|--------------------------------|--|
| 1. Gluten
Gluten | 2. Skrupiaki
Krustentiere | 3. Jaja
Eier |
| 4. Ryby
Fisch | 5. Orzeszki ziemne
Erdnüsse | 6. Soja
Soja |
| 7. Laktoza
Sellerie | 8. Orzechy
Senf | 9. Seler
Sellerie |
| 10. Gorczyca
Senf | 11. Sezam
Sesam | 12. Dwutlenek siarki
Schwefeldioxid |
| 13. Łubin
Lupine | 14. Mięczaki
Weichtiere | |