



*Tradycja na talerzu w nowoczesnym wydaniu  
w restauracji Słowiańskiej*

## Śniadania - Frühstück

---

### Jaja sadzone

Jaja sadzone (2 szt.), pomidor, pieczywo, masło  
Spiegeleier (2 Stk.), Tomaten, Brot, Butter

10 zł

### Jajecznicza z wiejskich jaj

Jaja smażone (3 szt.) na maśle lub szynce, pomidor, pieczywo, masło  
Rührei (3 Stk.) mit Butter oder Schinken, Tomaten, Brot, Butter

12 zł

### Zestaw śniadaniowy Frühstücksmenü

Do wyboru: jajecznicza, jaja sadzone lub kiełbasa swojska na gorąco,  
wędlina, ser żółty, pomidor, pieczywo, masło  
Für Sie nach Wahl: Rührei, Spiegelei oder Brühwurst,  
Wurst, Käse, Tomaten, Brot, Butter

20 zł

### Fit śniadanie Fitness - Frühstück

Jogurt naturalny z musli i dodatkiem naszej domowej konfitury  
Naturjogurt mit Müsli und unserer hausgemachten Konfitüre

12 zł

Zapraszamy na śniadanie codziennie w godz. 7.00-10.00.  
Wir laden Sie täglich zwischen 7:00 und 10:00 Uhr zum Frühstück ein.

## Przystawki na zimno - Kalte Vorspeisen

### **Smarowidło słowiańskie Slawischer Aufstrich**

Chrupiące pieczywo podane z naszym smarowidłem mięsnym  
z odpowiednio dobranymi przyprawami

Krustenbrot serviert mit unserem sehr reichhaltigen Fleischaufstrich  
mit entsprechend ausgewählten Gewürzen

8 zł

### **Śledzik**

Śledź wędzony z kroplą octu, świeża pietruszka, cebulka

Hering in Öl mit einem Tropfen Essig, frischer Petersilie und Zwiebel

12 zł

### **Sało**

Płatki słoniny marynowane w czosnku i soli, ogórek kiszony, chrzan,  
ciemne pieczywo

In Knoblauch und Salz eingelegte Speckflocken, Salzgurken,  
Meerrettich, dunkles Brot

12 zł

## Coś na ciepło - Warme Speisen

### **Pierogi ręcznie lepione z okrasą z cebulki dymki:**

Handgemachte Teigtaschen – Piroggen:

ruskie (russische) 12 zł

z kapustą i grzybami (mit Kraut und Pilzen) 14 zł

z sezonowymi owocami (mit saisonalen Früchten) 16 zł

### **Chrupiące placki ziemniaczane z prażonymi jabłkami lub śmietaną**

Knusprige Kartoffelpuffer mit Bratäpfeln

14 zł

### **Puszyste racuchy z konfiturą własnego wyrobu**

Flauschige polnische Pfannkuchen mit hausgemachter Konfitüre

14 zł

### **Tortilla z grillowanym kurczakiem i sezonowymi warzywami, z sosem do wyboru: czosnkowy lub musztardowo-miodowy**

Tortilla mit Gegrillte Hähnchen,  
Saison Gemüse, und Soße nach Wahl:  
Knoblauchsoße oder Honig-Senf-Dressing

14 zł



## Salaty - Salate

### Sałata polska Polnischer Salat

**Mix sałat podane z kurakiem grillowanym ,ogórkiem,  
sezonowymi warzywami, grzanką i sosem do wyboru:  
czosnkowy lub musztardowo-miodowy**

Gemischter Salat mit Gegrillte Hähnchen, Salzgurke,  
Saison Gemüse, Toast und Soße nach Wahl:  
Knoblauchsoße oder Honig-Senf-Dressing

24 zł

**(wersja Vege/Fit z jajkiem wiejskim i prażonym słonecznikiem)**

vegetarisch mit Ei und Sonnenblume

19 zł

### Sałata „Słowiańska” Slawischer Salat - “Słowiańska”

**Kolorowa sałata przyrządzona z darów natury, w zależności od pory roku  
z łososiem wędzonym w naszej wędzarni, ogórkiem kiszonym, szczyptą czarnuszki i dresingiem  
musztardowo- miodowym**

Bunter Salat, der je nach Jahreszeit aus den Gaben der Natur zubereitet,  
mit Räucherlachs aus unserer Räucherei, Salzgurke  
einer Prise Schwarzkümmel und Honig-Senf-Dressing

26 zł



## Zupy - Suppen

---

### **Zupa „Słowiańska” „Słowiańska” Suppen**

Delikatny wywar z kompozycji warzyw,  
a w nim skąpane pulpeciki własnej roboty z dużą ilością świeżej zieleniny  
Eine zarte Gemüsebrühe und hausgemachten Fleischbällchen mit viel frischem Dill

9 zł

### **Żur domowy z jajkiem i kielbasą**

Hausgemachte, saure Roggensuppe mit Ei und Wurst

10 zł

### **Barszcz czerwony z uszkami lub tłuczonymi ziemniakami**

Borschtsch, Rote-Betae-Suppe mit kleinen Teigtaschen oder Kartoffelpüree

10 zł

### **Krem z grzybów z naszych lasów z kroplą oliwy pietruszkowo-czosnkowej**

Waldpilz-Cremesuppe – aus gemischten Pilzen aus unseren Wäldern  
mit einem Tropfen Petersilie-Knoblauch-Öl

15 zł

### **Rosół z gęsi z uszkami nadziewanymi farszem z gęsiny z dodatkiem zielonego lubczyku**

Gänsebrühe mit kleinen Teigtaschen mit Gänsefüllung und grünem Liebstöckel

16 zł

### **Zupa dnia**

Suppe des Tages

Przygotowana na bazie sezonowych warzyw z naszych upraw  
Zubereitet auf der Basis von saisonalem Gemüse aus unserem hauseigenen Garten



## Dania główne - Hauptgerichte



### **Tradycyjny kotlet schabowy na smalcu smażony**

(polskie ziemniaki z koperkiem, surówka)

Traditionelles Schweinekotelett auf Schmalz gebraten  
mit Dill-Kartoffeln und Gemüsesalat

22 zł

### **Pierś z kurczaka grillowana w ziołach**

(frytki domowe z naszych lubuskich ziemniaków, sałatka ze świeżych warzyw)

Hähnchenbrust In Kräutern gegrillte, hausgemachte Pommes  
aus unseren Lebuser Kartoffeln, Salat aus frischem Gemüse

24 zł

### **Makaron penne z polędwiczką wieprzową**

(polędwiczka, sos śmietanowo-tymiankowy, ser cheddar, świeże zioła)

Penne mit Schweinefilet in Thymiancremesauce, Cheddar-Käse und frischen Kräutern

26 zł

### **Ravioli z kaczką i jarmużem w sosie grzybowym**

(szpinak, czosnek, pistacja)

Ravioli mit Ende und Grünkohl (Spinat, Knoblauch, Pistazie, Pilz Sauce)

28 zł

### **Karkowy schabowy „od brzegu do brzegu”**

porcja karkówki i schabu przekładane śmietanką i cebulką dymką w panierce,  
ziemniaki po staropolsku, sałatka z ogórka

Eine Portion Schweinefleisch und Schweinelende (in Semmelbröseln paniert)  
mit süßer Sahne, Frühlingszwiebeln

und mit Kartoffeln nach altpolnischer Art mit Gurkensalat

32 zł

## Specjały z dziczyzny - Wildspezialitäten

### **Pierogi z dziczyzną**

Teigtaschen - Piroggen mit Wildfüllung

18 zł

### **Placek po diabelsku**

“Teufels” Reibekuchen

(placki ziemniaczane przekładane gulaszem z dzika  
z ostrą mieloną papryczką chili z naszych upraw)

Kartoffelpuffer mit Wildschweingulasch und scharfer gemahlener Chilischote

34 zł

### **Zraz z dzika**

Wildroulade

kasza gryczana, ogórek kiszony  
wildroulade, Buchweizen serviert, Salzgurke

38 zł

### **Gulasz z dzika z leśnymi grzybami**

kopytka

Wildschwein-Gulasch mit Waldpilzen und  
Polnische Kartoffelklöße

39 zł



## RYBY - FISCH

**Pstrąg z grilla z prażonymi orzechami włoskimi**

Gegrillte Forelle mit gerösteten Walnüssen

10 zł (100g)

**Filet z dorsza smażony z sosem śmietanowym**

Dorschfilet in Sahnesauce

12 zł (100g)

**Rybka smażona**

Gebratener Fisch

12 zł (100g)

Proszę pytać o dostępność

## Desery - Desserts

---

**Lody z sezonowymi owocami okraszone płatkami z chałwy**

Eis mit Früchten der Saison, mit Halva-Flocken bestreut

12 zł

**Domowe ciasto z owocami dopieszczone gałką lodów**

Hausgemachter Obstkuchen, mit einer Kugel Eis verfeinert

12 zł

**Deser lodowy w sosie mango z kuszoną bezą**

Eisdessert in Mangosauce mit zerbröseltem Beiser

14 zł

## Dodatki - Beilagen

---

**Ziemniaki gotowane z koperkiem**

Salzkartoffeln mit Dill

6 zł

**Ziemniaki pieczone po staropolsku w ziołach**

Kartoffeln nach altpolnischer Art mit Kräutern gebacken

7 zł

**Frytki domowe nasze**

Hausgemachte Pommes

7 zł

**Kopytka**

Polnische Kartoffelklöße

7 zł

**Kasza gryczana**

Buchweizen

6 zł

**Buraczki domowe**

Hausgemachte Rote-Beete-Salat

6 zł

**Mizzera**

Gurkensalat mit Schmand

7 zł

**Salatka ze świeżych warzyw**

Frischer Gemüsesalat

7 zł

## Menu dla dzieci - Kindermenü



### Zupa dnia

Suppe des Tages

7 zł

### Nuggetsy

Nuggetsy z piersi kurczaka w chrupiących płatkach kukurydzianych spiekane i „to co dzieci lubią najbardziej”, czyli z frytkami podane ale dla bilansu świeżą surówką dopracowane

Hähnchenbrustnuggets in knusprigen Cornflakes paniert,  
mit Pommes Frites, mit frischem Salat serviert;  
das was Kinder am liebsten mögen

14 zł

### Mini placki ziemniaczane, śmietana

Mini-Kartoffelpuffer mit Sahne

12 zł

### Gumisiowa porcja pierogów ruskich (4 szt.)

„Bärchen-Portion“ russischer Teigtaschen (4 Stück)

9 zł

## Napoje ciepłe - Warme Getränke

### Kawa

Kaffee

Z mlekiem (Milchkaffe) 7 zł

Latte 8 zł

Espresso 6 zł

Cappuccino 7 zł

Parzona (Kaffee türkisch) 6 zł

### Herbata (różne rodzaje)

Tee

6 zł

## Napoje zimne - Kalte Getränke

### Soki owocowe

Obstsäfte

5 zł

**Woda Kropla Beskidu - Woda mineralna gazowana lub niegazowana**

Mineralwasser

5 zł

Coca-cola, Fanta, Sprite, Tonik, wody smakowe „Pierrot”

5 zł

**Sok ze świeżych owoców - wyciskany**

Frisch gepresste Säfte

10 zł

## Wina - Weine



Wino białe White 150g  
Wino czerwone Red 150g  
Wino różowe Rose 150g

12 zł

## Piwa - Bier



Lubuskie regionalne but. 0,5

7 zł

Lubuskie regionalne but. 0,33

6 zł

Porter regionalny 0,5

8 zł

Porter regionalny 0,33

6 zł

Piwo smakowe regionalne 0,5

7 zł

Żywiec

7 zł

Piwo beczkowe Lubuskie

Lokales Bier vom Fass

7 zł (0,5)

6 zł (0,3)



## Alkoholo



**Polska wódka 50 ml**

6 zł

**Finlandia 50 ml**

8 zł

**Jagermeister 50 ml**

9 zł

**Żubrówka Bison Grass 50 ml**

6 zł

**Gin 50 ml**

8 zł

**Tequilla 50 ml**

10 zł

**Passoa 50 ml**

10 zł

**Johnnie Walker Black 50 ml**

15 zł

**Johnnie Walker Red 50 ml**

12 zł

**Ballantines Finest 50 ml**

12 zł

**Jack Daniels 50 ml**

15 zł



Dania zaproponowane przez Magdę Gessler  
Gerichte von Magda Gessler empfohlen!

---

**Rosół z gęsi z uszkami nadziewanymi farszem z gęsiny  
z dodatkiem zielonego lubczyku**  
Gänsebrühe mit kleinen Teigtaschen mit Gänsefüllung  
und grünem Liebstöckel

16 zł

**Karkowy schabowy „od brzegu do brzegu”**  
Eine Portion Schweinefleisch und Schweinelende (in Semmelbröseln paniert)  
mit süßer Sahne, Frühlingszwiebeln  
und mit Kartoffeln nach altpolnischer Art mit Gurkensalat  
porcja karkówki i schabu przekładane śmietanką i cebulką dymką w panierce,  
ziemniaki po staropolsku, sałatka z ogórka

32 zł

**Gulasz z dzika z leśnymi grzybami  
kopytka**  
Wildschwein-Gulasch mit Waldpilzen und Polnische Kartoffelklöße

39 zł