

RESTAURACYA



JAREMA

POLSKA KUCHNIA KRESOWA

EASTERN POLISH CUISINE

POLNISCHE GRENZLANDKÜCHE

## Specjalności:

*Pielmieni z wiejską śmietaną*

*"Pielmieni" with cottage cream*

*"Pielmieni" mit Landsahne – traditionelle Teigtaschen mit Fleischfüllung*

*Studzienina (galareta)*

*Studzinina (aspic)*

*Studzinina (Sulze)*

*Bliny gryczane ze śmietaną i kawiozem łososiorowym*

*"Bliny" - buckwheat pancakes with cream and salmon caviar*

*Buchweizenblinis mit saure Sahne und Lachskaviar*

*Cepeliny z farszem mięsnym, bryndzą lub grzybami*

*Cepelins with meat stuffing or with cheese of ewe's milk or with mushrooms*

*„Cepeliny” – Teigtaschen mit Fleisch-oder Schafskäse oder Pilzfüllung*

*„Solianka” - zupa rybna*

*„Solianka” - fish soup*

*„Solianka” - Fischsuppe*

*Kiszka ziemniaczana pieczona*

*Backed potato pudding*

*Gebackene Kartoffelwurst*

*Pierogi z kaszą gryczaną i wątróbką*

*Dumplings with liver and buckwheat*

*„Pierogi” mit Buchweizengrütze und Leberfüllung*

*Kaczka z jabłkami po staropolsku*

*Old Polish style duck with apples*

*Ente auf altpolnische Art mit Äpfeln*

*Swojski gulasz cielęcy ze śmietaną, najsmaczniejszy z kopytkami*

*Home-made veal goulash with cream – tastes best with potato dumplings*

*Hausgemachtes Kalbsgulasch mit Sahne, am besten mit Schupfnudeln*



*Comber sarni w borowikach*

*Haunch of deer with boletus*

*Rehrückenbraten in Steinpilzen*

*Przysmak „Jaremy” - krwisty stek w sosie koniakovym*

*“Jarema” delicacy – a rare steak with cognac sauce*

*“Jaremas” – Spezialität – blutiger Steak in Cognacsoße*

*Mysłiwska pieczeń z dzika*

*Hunter's style roasted wild boar*

*Jägerwildschweinbraten*

*Nugat lwowski maczany w czekoladzie*

*Lvov style nougat*

*Lemberger Nougat*

*Szarlotka (może być podawana na ciepło z lodami)*

*Apple pie (can be served hot with ice cream)*

*Apfelkuchen (kann heiß, mit Eiscreme serviert werden)*

*i wiele innych przysmaków w zależności od pogody i nastroju kucharza.*





PRZYSTAWKI NA DOBRY POCZĄTEK  
ENTICING STARTERS / VORSPESIEN FÜR EINEN  
GUTEN ANFANG

ZIMNE / KALT / COLD

<i>Studzienina (galareta)</i> <i>Studzienina (aspic)</i> <i>Studzienina (Sülze)</i>	24,-
<i>Śledź w oleju z kartoflem pieczonym</i> <i>Herring with oil with baked potato</i> <i>Hering in Öl mit einer Bratkartoffel</i>	21,-
<i>Śledź w śmietanie</i> <i>Herring with cream</i> <i>Hering in Sahne</i>	21,-
<i>Tatar z żółtkiem przepiórczym</i> <i>Tartar style beef steak with quail's egg yolk</i> <i>Tatar mit Wachteleeigeln</i>	36,-
<i>Tatar z łososia z sosem szczypiorkowym</i> <i>Tartar style salmon steak with chives sauce</i> <i>Lachstatar mit Schnittlauchsoße</i>	33,-

GORĄCE / WARM / WARME

<i>Bliny gryczane ze śmietaną i kawiozem łososiorwym</i> <i>"Bliny" - buckwheat pancakes with cream and salmon caviar</i> <i>Buchweizenblinis mit saure Sahne und Lachskaviar</i>	34,-
<i>Pielmieni z wiejską śmietaną</i> <i>"Pielmieni" with cottage cream</i> <i>"Pielmieni" mit Landsahne – traditionelle Teigtaschen mit Fleischfüllung</i>	20,-
<i>Bigos myśliwski „Wielki Łowczy”</i> <i>"Great Master of the Royal Hunt" – hunter's style cabbage stew</i> <i>„Oberjägermeister" – Bigos auf Jägermeisterart</i>	32,-





## ZUPY SOUPS / SUPPEN

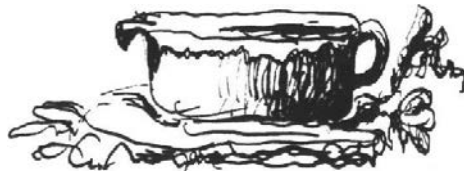
<b>Barszcz czerwony z koflundami</b> <i>Red borsch with traditional meat dumplings</i> <i>Rote Ruben Suppe mit traditioneller Teigtasche</i>	14,-
<b>Barszcz ukraiński</b> <i>Ukrainian style borsch (beetroot soup)</i> <i>Rote Ruben – Suppe nach ukrainischer Art.</i>	17,-
<b>Zupa ze świeżych pomidorów z kluseczkami i bazylią</b> <i>Tomato soup made with fresh tomatoes with dumplings and basil</i> <i>Tomatensuppe aus frischen Tomaten mit Klöschen und Basilikum</i>	16,-
<b>Kapuśniak jesienny z grzybami</b> <i>(czyli kwaszona kapusta która, wedle przysłowia sama idzie w usta)</i> <i>Autumn cabbage broth with mushrooms, ("sauerkraut which as an adage has it, asks to be eaten")</i> <i>Herbstsuppe mit Kraut und Pilzen, ("saure Kraut, die von sich allein ins Maul geht")</i>	18,-
<b>Faramuszką czyli polewka piwna</b> <i>Beer soup</i> <i>„Faramuszką” oder Biersuppe</i>	19,-
<b>Grzybowa z łazankami</b> <i>Mushroom soup with noodles</i> <i>Pilzsuppe mit Fleckerln</i>	18,-
<b>Rosół niedzielny z kury</b> <i>Sunday chicken broth</i> <i>Klare Sonntagsbrühe aus der Henne</i>	18,-
<b>Żur na wędzonce z chrzanem i świeżym majerankiem</b> <i>White borsch with horseradish and majoram</i> <i>Mehlsuppe mit Meerrettich und frischen Majoran</i>	19,-
<b>W piątki i soboty podajemy tradycyjną ruską „Soliankę” (zupę rybną z filetem)</b> <i>On Friday and Saturday we serve the traditional Russian „Solianka” (fish soup with fish fillet)</i> <i>Am Freitag und Samstag wird traditionelle russische Suppe „Solianka“ (Fischsuppe mit einem Fischfilet) serviert</i>	29,-





*SALATKI ROZMAITE*  
*SALAD VARIATION / VERSCHIEDENE SALATE*

- Sałata zielona z kozim serem i orzechami* 25,-  
*Green lettuce with goat cheese and nuts*  
*Grüner Salat mit gebackenem Schafskäse und Nüssen*
- Sałata zielona z kurczakiem pieczonym i owocami* 29,-  
*Green lettuce with baked chicken and fruit*  
*Grüner Salat mit gebratenem Hähnchen und Obst*
- Sałata z białym serem, malinowymi pomidorkami i cebulką* 27,-  
*Green lettuce with cottage cheese, „raspberry” tomatoes and onion*  
*Salat mit Bauern Käse, Tomaten und Zwiebel*
- "Sałata rodzinna", (podwójna porcja)* 38,-  
*każdej z sałat podawana w salaterce*  
*Family (double) portion of each salad served in a salad bowl*  
*Familienportion (eine Doppelportion)*  
*Jeder Sorte von Salat wird in einem Schüssel serviert*



*SOSY DO SAŁATEK*  
*SALAD DRESSINGS / SALATSOßEN*

- Vinaigrette*  
*Ziołowy*  
*Herb-flavoured dressing / Kräutersoße*  
*Czosnkowy*  
*Garlic dressing / Knoblauchsoße*





## POTRAWY JARSKIE VEGETARIAN DISHES / VEGETARISCHE GERICHTE

<i>Placki ziemniaczane z łososiowym musem</i> <i>Potato cakes in salmon mousse with caviar</i> <i>Kartoffelpuffer mit Lachsmousse mit Kaviar</i>	31,-
<i>Naleśniki ze szpinakiem</i> <i>Pancakes with spinach</i> <i>Pfannkuchen mit Spinat</i>	28,-
<i>Cepeliny z bryndzą lub grzybami</i> <i>Cepelins with cheese of ewe's milk or with mushrooms</i> <i>„Cepeliny” – Teigtaschen mit Schafkäse oder Pilzfüllung</i>	32,-
<i>Grzybki gęstowane ze śmietaną</i> <i>Mushrooms stewed with cream</i> <i>In Sahne gedünstete Pilze</i>	31,-
<i>Pierogi ze szpinakiem</i> <i>Dumplings with spinach</i> <i>Teigtaschen mit Spinat</i>	19,-
<i>Pierogi ruskie</i> <i>Russian style dumplings</i> <i>Russische „Pierogi” – Teigtaschen mit Kartoffel und Weißkäsefüllung</i>	19,-
<i>Pierogi z kapustą słodką lub kwaśną</i> <i>Dumplings with sweet or sauer cabbage - Pierogi</i> <i>Teigtaschen mit Süß oder Sauerkraut</i>	19,-
<i>Micha pierogowa dla dwojga</i> <i>Mix Dumplings (a bowl for two)</i> <i>„Pierogen” mix (für zwei Personen)</i>	32,-
<i>Do pierogów polecamy zsiadłe mleko ze szczypiorkiem</i> <i>For dumplings we recommend sour milk with chive</i> <i>Als Beilage zu Teigtaschen empfehlen wir saure Milch mit Schnittlauch</i>	9,-

*Pierogi podsmażamy na życzenie Gości*  
*Dumplings can be served fried in butter*  
*Aufgebratenes Pirogen auf Wunsch der Kunden*





*DZICZYŻNA*  
*MEAT DISHES VENISON / WILDFLEISCHGERICHTE*

<i>Comber sarni w borowikach</i> <i>Haunch of deer with boletus</i> <i>Rehrückenbraten mit Steinpilzen</i>	<i>69,-</i>
<i>Myśliwska pieczeń z dzika</i> <i>Hunter's style roasted wild boar</i> <i>Jägerwildschweinbraten</i>	<i>55,-</i>
<i>Gulasz z dzika</i> <i>Wild boar goulash</i> <i>Wildschweingulasch</i>	<i>45,-</i>





*MIĘSA (PIECZYSTE)  
MEAT DISHES / FLEISCHGERICHTE*

<i>Kiszka ziemniaczana pieczona</i> <i>Baked potato pudding</i> <i>Gebackene Kartoffelwurst</i>	<i>30,-</i>
<i>Swojski gulasz cielęcy ze śmietaną, najsmaczniejszy z kopytkami</i> <i>Home-made veal goulash with cream – tastes best with potato dumplings</i> <i>Hausgemachtes Kalbsgulasch mit Sahne, am besten mit Schupfundeln</i>	<i>32,-</i>
<i>Pierogi z cielęciną</i> <i>Dumplings with veal</i> <i>Teigtaschen mit Kalbsfleischfüllung</i>	<i>26,-</i>
<i>Pierogi z kaszą i wątróbką</i> <i>Dumplings with livers and buckwheat</i> <i>„Pierogi” mit Buchweizengrütze und Leberfüllung</i>	<i>20,-</i>
<i>Cepeliny z farszem mięsnym</i> <i>Cepelins with meat stuffing</i> <i>„Cepeliny” Teigtaschen mit Fleischfüllung</i>	<i>35,-</i>
<i>Cielęce zrazy zawijane z cebulą, chrzanem, boczkiem i ogórkiem najlepsze z kaszą gryczaną</i> <i>Veal rolls with onions and horseradish – delicious when served with buckwheat</i> <i>Kalbsrouladen mit Zwiebel und Meerrettich, am besten mit Buchweizengrütze</i>	<i>41,-</i>
<i>Sztuka mięsa (pręga) w jarzynach gotowana z sosem chrzanowym lub koperkowym</i> <i>Boiled beef (shin) with vegetables with horseradish or dill sauce</i> <i>Suppenfleisch in Gemüse gekocht mit Meerrettichsoße oder Dillsoße</i>	<i>37,-</i>
<i>Kotlet cielęcy po wiedeńsku z czosnkiem i masłem szczypiorowym</i> <i>Vienna style veal cutlet with garlic and chives butter</i> <i>Kalbskotelett mit Knoblauch und Schnittlauchbutter auf Wiener Art.</i>	<i>37,-</i>
<i>Gołąbki z mięsem, podawane z sosem z leśnych grzybów lub z ostrym sosem pomidorowym</i> <i>Stuffed cabbage with meat served with forest mushrooms sauce or with spicy paprika sauce</i> <i>Krautwickel mit Fleischfüllung serviert mit Waldpilzensauce oder mit scharfen Tomatensauce</i>	<i>35,-</i>







*MIĘSA (PIECZYSTE)  
MEAT DISHES / FLEISCHGERICHTE*

<i>Królik w śmietanie</i> <i>Rabbit with cream</i> <i>Kaninchen in der Sahne</i>	<i>45,-</i>
<i>Bejcowane na ostro polędwiczki wieprzowe z sosem paprykowym</i> <i>Pickled, spicy pork sirloin with paprika sauce</i> <i>Scharf marinierte Schweinelenden mit Paprikasofse</i>	<i>39,-</i>
<i>Przysmak „Jaremy” - krwisty stek w sosie koniakowym</i> <i>“Jarema” delicacy – a rare steak with cognac sauce</i> <i>“Jaremas” – Spezialität – blutiger Steak in Cognacsofse</i>	<i>55,-</i>
<i>Kotleciki z jagnięcia po litewsku</i> <i>Lithuanian style lamb chops</i> <i>Kleine Lammkoteletts auf litauische Art</i>	<i>65,-</i>
<i>Polędwiczki wieprzowe w maślakach i borowikach</i> <i>Pork sirloin stewed with mushrooms</i> <i>Schweinelenden, Butterpilze und Steinpilze</i>	<i>43,-</i>
<i>Cielęcina z kurkami</i> <i>Veal with chanterelles</i> <i>Kalbsfleisch mit Pfifferlingen</i>	<i>44,-</i>
<i>Cielęcina w maślakach</i> <i>Veal with forest mushrooms</i> <i>Kalbsfleisch mit Pilzen</i>	<i>44,-</i>





*DRÓB I INNE PTACTWO*  
*POULTRY AND FOWL / GEFLÜGEL*

<i>Przepiórka nadziewana figami</i> <i>Quails stuffed with figs</i> <i>Mit Feigen gefüllte Wachtel</i>	<i>55,-</i>
<i>Kaczka z jabłkami po staropolsku</i> <i>Old Polish style duck with apples</i> <i>Ente auf altpolnische Art mit Äpfeln</i>	<i>52,-</i>
<i>Gęś pieczona (filet) z jesiennymi owocami</i> <i>Roasted goose (fillet) with autumn fruits</i> <i>Gebratene Gänsefilet mit herbstlichen Obst</i>	<i>59,-</i>





*RYBY*  
*FISH / FISCHGERICHTE*

<i>Sola zawijana z łososiem w cytrynowym sosie</i> <i>Sole rolled with salmon in light lemon sauce</i> <i>Sola mit Lachs gewickelt in leichter Zitronensoße</i>	<i>39,-</i>
<i>Pstrąg duszony w jarzynach</i> <i>Trout stewed with vegetables</i> <i>Geschmorte Forelle in Gemüse</i>	<i>39,-</i>
<i>Pstrąg smażony z masłem czosnkowym i zieloną pietruszką</i> <i>Fried trout with garlic butter and parsley</i> <i>Gebratene Forelle mit Knoblauchbutter und Petersilie</i>	<i>38,-</i>
<i>Łosoś pieczony z balsamicznym sosem ziołowym</i> <i>Roasted salmon with aromatic herbal sauce</i> <i>Gebratener Lachs mit balsamischer Kräutersoße</i>	<i>35,-</i>





## JARZYNY VEGETABLES / GEMÜSE

<i>Brokuły duszone z czosnkiem na maśle</i> <i>Broccoli stewed with garlic in butter</i> <i>In Butter geschmorene Brokkoli mit Knoblauch</i>	14,-
<i>Zestaw jarzyn gotowanych (z masełkiem lub bez)</i> <i>Mixed boiled vegetables</i> <i>Salatplatte aus gekochten Gemüse, mit oder ohne Butter</i>	13,-
<i>Szpinak po rosyjsku (z cebulką, czosnkiem i miętą)</i> <i>Russian style spinach (with onions, garlic and mint)</i> <i>Spinat auf russische Art (mit Zwiebel, Knoblauch und Minze)</i>	15,-
<i>Kapusta zasmażana z koperkiem</i> <i>Browned cabbage with dill</i> <i>Geschmortes Kraut mit Dill</i>	13,-
<i>Buraczki gęstowane</i> <i>Stewed beetroots</i> <i>Gekochte rote Rüben</i>	13,-
<i>Surówka (z selera, z kapusty białej, z marchwi)</i> <i>Salad (cabbage, carrot, celery)</i> <i>Rohkostsalat aus Sellerie, Weißkohl und Karotten</i>	15,-





*DODATKI*  
*SIDE DISHES / ZUSATZGERICHTE*

<i>Kopytka ziemniaczane</i> <i>Potato dumplings</i> <i>Kartoffelklößchen in der Hufform (Shupfnudeln)</i>	<i>10,-</i>
<i>Ziemniaki z koperkiem</i> <i>Boiled potatoes with dill</i> <i>Kartoffeln mit Dill</i>	<i>8,-</i>
<i>Purée ziemniaczane</i> <i>Mashed potatoes</i> <i>Kartoffelpüree</i>	<i>8,-</i>
<i>Ziemniaki pieczone z masłem czosnkowym i serkiem</i> <i>Baked potatoes with garlic butter and herb cheese</i> <i>Gebratene Kartoffeln mit Knoblauchbutter und Kräuterkäse</i>	<i>12,-</i>
<i>Ziemniaki z patelni kminkiem posypane</i> <i>Fried potatoes with caraway seeds</i> <i>Bratpfannekartoffel mit Kümmel</i>	<i>9,-</i>
<i>Ryż</i> <i>Rice</i> <i>Reis</i>	<i>9,-</i>
<i>Kasza gryczana</i> <i>Buckwheat</i> <i>Buchweizengrütze</i>	<i>10,-</i>





WĘTY CZYLI DESERY  
DESSERTS  
NACHSPEISEN ODER DESSERTS

<i>Bliny z jabłkami i słodką śmietaną</i> "Blins" (a kind of pancakes) with apples <i>Apfelblinis mit süße Sahne</i>	20,-
<i>Nugat lwowski maczany w czekoladzie</i> <i>Lvov style nougat</i> <i>Lemberger Nougat</i>	19,-
<i>Szarlotka</i> <i>(może być podawana na ciepło z lodami)</i> <i>Apple pie (can be served hot with ice cream)</i> <i>Apfelkuchen (kann heiß, mit Eiscreme serviert werden)</i>	16,- 20,-
<i>Puchar lodowy</i> <i>Goblet of ice-cream</i> <i>Eisbecher</i>	18,-
<i>Lodowy nugat w malinowym jeziorze</i> <i>Ice nougat in "raspberry lake"</i> <i>Eis Nougat in Himbeere Soße</i>	22,-
<i>Sernik wileński</i> <i>Vilnius cheese cake</i> <i>Quarkkuchen nach der Vilna - Art</i>	19,-
<i>Mus czekoladowy z gruszką i bakaliami, (lekko wyskokowy)</i> <i>Chocolate mousse with pear and dried fruit</i> <i>Mousse au Chocolate mit Birne und gemischten Leckereien</i>	21,-





*NAPOJE GORĄCE*  
*HOT BEVERAGES / HEISSE GETRÄNKE*

<i>Herbata</i> <i>Tea / Tee</i>	9,-
<i>Herbata z rumem</i> <i>Tea with rum / Tee mit Rum</i>	13,-
<i>Herbata owocowa z konfiturą</i> <i>Fruit tea with confiture / Fruchttee mit Konfitüre</i>	12,-
<i>Kawa czarna</i> <i>Black coffee / Schwarzer Kaffee</i>	9,-
<i>Kawa biała</i> <i>White coffee / Kaffee mit Milch</i>	10,-
<i>Kawa śniadaniowa</i> <i>Breakfast coffee / Frühstückskaffee</i>	11,-
<i>Kawa po Kozacku</i> <i>Cossack style coffee / Kaffee auf Kosakenart</i>	18,-
<i>Kawa z miodem i imbirem</i> <i>Coffee with honey and ginger / Kaffee mit Honig und Ingwer</i>	11,-
<i>Czekolada na gorąco</i> <i>Hot chocolate / Heiße Schokolade</i>	12,-





*NAPOJE ZIMNE*  
*COLD BEVERAGES / KALTE GETRÄNKE*

<i>Kwas chlebowy</i>	7,-
<i>Woda mineralna</i> <i>Mineral water / Mineralwasser</i>	7,-
<i>Coca-Cola,</i>	8,-
<i>Fanta,</i>	8,-
<i>Sprite</i>	8,-

*SOKI / JUICES / SÄFTE*

<i>Sok wyciskany ze świeżej marchwi lub z pomarańczy</i> <i>Fresh carrot, (orange) juice /</i> <i>Frischer Karottensaft</i>	14,-
<i>Jabłkowy</i> <i>Apple juice</i> <i>Apfelsaft</i>	8,-
<i>Pomarańczowy</i> <i>Orange juice</i> <i>Orangesaft</i>	8,-
<i>Czarna porzeczka</i> <i>Blackcurrant juice</i> <i>Johannisbeerensaft</i>	8,-
<i>Grejfrut</i> <i>Grapefruit</i> <i>Grapefruitsaft</i>	8,-







*ALKOHOLE*  
*ALCOHOLIC BEVERAGES / ALKOHOLGETRÄNKE*

*WYDKI / SLPIRITS / VODKA (40ML)*

<i>PanTadeusz</i>	9,-
<i>Wyborowa</i>	8,-
<i>Siwucha</i>	9,-
<i>Krupnik</i> <i>Polish Honey Liqueur</i> <i>Punschartiges Getränk</i>	10,-
<i>Gorzka Żołądkowa</i> <i>Specjal Herbs Vodka</i> <i>Bitter</i>	10,-
<i>Żubrówka</i> <i>A vodka flavoured with Hierchloe grass</i> <i>Mariengrasschnaps</i>	10,-
<i>Rum</i>	8,-
<i>Wiśniówka</i> <i>Sherry</i> <i>Kirschwasser</i>	9,-
<i>Advocat</i>	8,-
<i>Finlandia</i>	11,-
<i>Gin</i>	10,-
<i>Martini (80ml)</i>	18,-
<i>Hennessy VS</i>	19,-
<i>Ballantines</i>	17,-
<i>Johnny Walker Red</i>	14,-
<i>Johnny Walker Black</i>	18,-
<i>Jack Daniel's</i>	18,-
<i>Calvados</i>	21,-
<i>Śliwowica</i>	15,-





## *PIWA / BEERS / BIER*

<i>Okocim</i>	<i>0,5l</i>	<i>9,50-</i>
<i>Okocim</i>	<i>0,3l</i>	<i>8,-</i>
<i>Budweiser</i>	<i>0,33l</i>	<i>12,-</i>
<i>Heineken</i>	<i>0,33l</i>	<i>12,-</i>
<i>Żywiec</i>	<i>0,33l</i>	<i>8,-</i>





## MENU DLA DZIECI FOR CHILDREN / FÜR KINDER

<b>Rosół z makaronem</b> <i>Chicken broth with noodles and carrot</i> <i>Fleischbrühesuppe mit Nudeln</i>	9,-
<b>Zupa pomidorowa z lanymi kluseczkami</b> <i>Tomato soup with flour dumplings</i> <i>Tomatensuppe mit Eierspätzle</i>	9,-
<b>Gulasz cielęcy z kopytkami</b> <i>Home-made veal goulash with potato dumplings</i> <i>Kalbsgulasch mit Schupfnudel</i>	18,-
<b>Filet z kurczaka panierowany</b> <i>Chicken fillet in bread crumbs</i> <i>Paniertes Hähnchenbrustfilet</i>	13,-
<b>Pierogi ruskie (5 szt)</b> <i>Russian style dumplings</i> <i>Piroggen mit Käse-Kartoffelfüllung</i>	10,-
<b>Kopytka z masłem i cukrem</b> <i>Potato dumplings with butter and sugar</i> <i>Schupfnudeln mit Butter und Zucker</i>	9,-
<b>Frytki</b> <i>French fries</i> <i>Pommes</i>	6,-
<b>Purée</b> <i>Mashed potatoes</i> <i>Kartoffelpüree</i>	5,-
<b>Surówka z marchewki</b> <i>Fresh carrot salad</i> <i>Karottensalat</i>	6,-
<b>Naleśniki z serem i owocami</b> <i>Pancakes with cheese and fruits</i> <i>Süße Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Obst</i>	12,-
<b>Lody z bitą śmietaną (2 gałki)</b> <i>Ice cream with whipped cream</i> <i>Eis mit Schlagsahne</i>	9,-

