



PERGOLA

RESTAURACJA & CAFE-BISTRO

MENU

PRZYSTAWKI ZIMNE

Cold starters • Kalte Vorspeisen

Caprese - pomidory przekładane mozzarellą z bazyliowym pesto i rukolą

Tomatoes layered with mozzarella with basil pesto and arugula

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum-Pesto, Rucola

19 zł

Talerz serów z owocami

Cheese plate with fruits

Käseplatte mit Früchten

29 zł

Befszyk „tatarski” z delikatnej wołowiny z aromatycznymi dodatkami

Fine beef steak tartare with aromatic garnish

Feines Beeftatar mit aromatischen Zutaten

39 zł

PRZYSTAWKI GORAĆE

Hot starters • Warme Vorspeisen

Bruschetta z serem mozzarella lub serem pleśniowym z pomidorami i bazylią

Bruschetta with mozzarella cheese or blue cheese with tomatoes and basil

Bruschetta mit Mozzarella-Käse oder Blauschimmelkäse mit Tomaten und Basilikum

19 zł

Zapiekany camembert podany na sałatach z żurawiną

Deep fried Camembert with salad and cranberry

Gebackener Camembert mit Salat und Preiselbeeren

26 zł

ZUPY

Soups • Suppen

Chłodnik Litewski

Cold beetroot soup
Kalter Borschtsch aus jungen roten Rüben

16zł

Krem z dyni podany z grzankami

Pumpkin cream served with croutons
Kürbiscreme serviert mit Croutons

16 zł

Domowy rosół z makaronem i świeżą pietruszką

Delicate broth with noodles and fresh parsley
Feine Kraftbrühe mit Nudeln und frischer Petersilie

16 zł

Staropolski żurek z kielbasą, ziemniakami, jajkiem i leśnymi grzybami

Żurek - traditional Polish sour soup with sausage, potatoes and egg flavoured
with forest mushrooms

Traditionelle polnische saure Mehlsuppe (Żurek) mit Wurst, Kartoffeln,
Ei und Waldpilzen

16 zł

SAŁATKI

Salads • Salate

Sałatka grecka z serem feta, ogórkiem, pomidorem i oliwkami

Greek salad with feta cheese, cucumber, tomato, olives and vinaigrette sauce
Griechischer Salat mit Schafskäse, Gurken, Tomaten, Oliven und Vinaigrette

26 zł

Sałatka CEZAR z grillowanym kurczakiem, bekonem, parmezanem i czosnkowymi grzankami

Cesar salad with grilled chicken, bacon, parmesan and garlic croutons
Cesar- Salat mit Grillhähnchen, Speck, Parmesan und Knoblauch-Croutons

34 zł

Misa sałat ze świeżymi warzywami i sosem vinegrette

Mix salad with fresh vegetables and vinegrette sauce
Gemischter Salat mit frischem Gemüse und Vinaigrette

19 zł

MAKARONY

Pasta

Tagliatelle ze smażoną pierśią kurczaka, szpinakiem i pomidorami w delikatnym sosie śmietanowym

Tagliatelle with fried chicken breast, spinach, dried tomatoes and a delicate cream sauce
Tagliatelle mit gebratener Hühnerbrust, Spinat und getrockneten Tomaten in Sahnesauce

32 zł

Spaghetti Aglio olio peperoncino i świeżą pietruszką

Spaghetti Aglio olio peperoncino and fresh parsley
Spaghetti Aglio Olio Peperoncino und frischer Petersilie

24 zł

Tagliatelle w sosie z leśnych grzybów z parmezanem i świeżą pietruszką

Tagliatelle with boletus mushrooms, fresh parsley and parmesan
Tagliatelle mit Steinpilzen, frischer Petersilie und Parmesankäse

24 zł

PIEROGI

Dumplings • Knödel

Pierogi z farszem mięsnym z okrasą

Dumplings with meat stuffing
Pierogi mit Fleischfüllung

24 zł

Pierogi „RUSKIE„ z farszem serowo-ziemniaczanym z okrasą

“Russian” dumplings stuffed with cheese and potato
“Russische“ Pierogi mit Quark-Kartoffel-Füllung

24 zł

Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą

Dumplings with cabbage and mushrooms
Pierogi mit Kraut und Waldpilzen

24 zł

DANIA GŁÓWNE

Main courses • Hauptgerichte

Żeberka wieprzowe, wcześniej marynowane, podane z frytkami, chrzanem i musztardą

Marinated pork ribs served with fries, horseradish and mustard
Traditionell marinierte Schweinerippchen, mit Pommes, Meerrettich und Senf

46 zł

Tradycyjny kotlet schabowy, podany z zasmażaną kapustą z koperkiem i ziemniakami

Traditional Polish pork chop served with stewed cabbage with dill and potatoes
Traditionelles Schweineschnitzel serviert mit Schmorkraut und Bratkartoffeln

31 zł

Kotlet de volaille-zrolowana pierś z kurczaka z masłem i świeżą pietruszką w złocistej panierce podana z frytkami i świeżymi surówkami

Cutlet de volaille- chicken breast with butter and the fresh parsnip in the golden coating served with chips and fresh salads

Kotelett de volaille- eine mit Butter und frischer Petersilie gefüllte Hähnchenbrust serviert mit Pommes und frischen Rohkostsalaten

32 zł

Polędwiczki wieprzowe w wędzonym boczku, w sosie z leśnych grzybów, podane z ziemniaczanymi kluseczkami i zasmażanymi buraczkami

Pork tenderloin in smoked bacon in a sauce of wild mushrooms served with potato dumplings and beetroots

Schweinefilet im geräuchertem Speckmantel, mit Waldpilzsauce serviert mit Kartoffelknödel und Rote Bete

47 zł

Stek z polędwicy wołowej w sosie z zielonego pieprzu / w śmietanowym sosie z leśnych grzybów

Grilled beef loin steak with wild mushrooms in cream served with potatoes
Rinderfilet vom Grill mit Waldpilzen, serviert mit Kartoffeln

69 zł

Pstrąg smażony w całości z rozmarynem i masłem czosnkowym, podany z frytkami

Whole fried trout with rosemary and garlic butter served with French fries
Ganze Forelle gebraten mit Rosmarin und Knoblauchbutter, serviert mit Pommes Frites

39 zł

DANIA DLA DZIECI

Kids Menu • Menu für Kinder

Domowy rosół z makaronem

Delicate broth with noodles
Feine Kraftbrühe mit Nudeln

16 zł

Fileciki z kurczaka w panierce podane z frytkami oraz świeżą surówką z marchewki

Fillets of chicken in a crispy batter served with fries and carrots salad
Filets von Huhn in einer knusprigen Teig serviert mit Pommes und Karottensalat

22 zł

DESERY

Desserts • Nachspeisen

Strudel z jabłkami na ciepło z bitą śmietaną i lodami

Apple strudel with whipped cream and ice cream

Apfelstrudel mit Schlagsahne und Eis

16 zł

Szarlotka na gorąco z lodami i sosem malinowym

Hot apple pie with vanilla ice cream and raspberry sauce

Warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis und Himbeersauce

19 zł

Sernik wiedeński z gałką lodów i sosem czekoladowym

Viennese cheesecake with chocolate sauce

Wiener Käsekuchen mit Schokoladensauce

19 zł

Tort czekoladowy

Schokoladenkuchen

Chocolate cake

16 zł

Tort węgierski

chocolate cake with cherries

Schokoladenkuchen mit Kirschen

16 zł

Tort orzechowy

Nut cake

Walnusskuchen

16 zł

Beza z naturalnym jogurtem i sosem malinowym

Meringue with natural yogurt and raspberry topping

Baiser mit Naturjoghurt und Himbeere-Topping

18 zł

Puchar lodów z owocami, bitą śmietaną i sosem czekoladowym

Cup of the ice cream with fruits, the whipped cream

and the chocolate sauce

Eispokal mit Früchte, Schlagsahne und Schokoladensauce

21 zł

KOKTAJLE ALKOHOLOWE

Alcoholic drinks • Alkoholische Getränke

Margarita

40ml Olmeca silver
20ml Triple Sec
sok z limonki
25 zł

Caipirinha

40ml Cana Rio cachaca
Brązowy cukier
Limonka
15 zł

Cuba Libre

40ml Havana Club anejo 3anos
limonka
Coca-cola
20 zł

Black Russian

40 ml Wyborowa
20 ml likier Kahlua
18 zł

White Russian

40 ml Wyborowa
20 ml likier Kahlua
Mleko
18 zł

Malibu Pina Colada

40 ml Malibu
syrop kokosowy
mleko
sok ananasowy
19 zł

Mojito

40ml Havana Club anejo 3 Anos
cukier brązowy
limonka
gałązka mięty
woda gazowana
21 zł

Bloody Marry

40ml Wyborowa
sok pomidorowy
sok z cytryny
tabasco
sól i pieprz
15 zł

Tequila Sunrise

40ml Olmeca Silver
100ml sok pomarańczowy
20ml grenadyna
23 zł

Malibu z mlekiem

40 ml Malibu
Mleko
15 zł

KOKTAJLE BEZ ALKOHOLU

Non- alcoholics drinks • Alkoholfrei Getränke

Miętowe Orzeźwienie

20ml syrop miętowy

200ml Sprite

gałązka mięty

14 zł

Pomarańczowy Raj

20ml syrop blue curacao

200ml Fanta

cząstka pomarańczy

14 zł

Virgin Mojito

limonka

brązowy cukier

gałązka mięty

sprite

12 zł

NAPOJE ZIMNE

Cold drinks • Kalte getranke


 Coca-Cola 200ml 7 zł

 Coca-Cola zero 200ml 7 zł

 Fanta 200ml 7 zł

 Sprite 200ml 7 zł

 Kinley Tonic 200ml 7 zł

 Burn 250ml 12 zł

 Nestea 250 ml 7 zł

 Sok owocowy Cappy 200ml 8 zł

 Sok pomidorowy Cappy 200ml 8 zł

Sok wyciskany ze świeżych owoców 200ml 15 zł

Domowa lemoniada – o smak zapytaj obsługę 250 ml 10 zł

WODA MINERALNA

Mineral water



Kropla Beskidu 330ml **6 zł**



Kropla Beskidu 750ml **14 zł**

PIWO BECZKOWE

Draft beer/ Fassbier

Tyskie klasyczne 500 ml **13 zł**

Tyskie klasyczne 300 ml **10 zł**

PIWO BUTELKOWE

Bottled Beer /Flaschenbier

Książęce 500ml **14 zł**

Czerwony Lager, Ciemne  agodne, Pszeniczne

Lech Premium 500ml **14 zł**

Lech Free 330ml **10 zł**

CYDR

Cider/ Apfelwein

Cydr jabłkowy butelka 330 ml **12z **

Cydr gruszkowy butelka 330 ml **12z **

HERBATY

earl grey, czarna, zielona, owocowa

10 zł

KAWY KLASYCZNE

Kawa czarna **9 zł**

Kawa z mlekiem **10 zł**

Espresso **8 zł**

Espresso Doppio **14 zł**

Espresso macchiato **12 zł**

Cappuccino **10 zł**

Kawa latte **12 zł**

Kawa latte macchiato **12 zł**

(waniliowa, amaretto, cynamonowa, karmelowa)

Czekolada na gorąco z bitą śmietaną

Hot chocolate with whipped cream

18 zł

Czekolada na gorąco z gałką lodów

Hot chocolate with ice cream

19 zł

Czekolada na gorąco z chilli

Hot chocolate with chilli

16 zł

KAWY Z ALKOHOLEM

Bailey's Coffe Creme **25 zł**

Irish Coffe **18 zł**

Malibu Coffe Creme **25 zł**

Amaretto Latte **25 zł**

KAWY MROŻONE

Ice Latte **15zł**

Ice Latte z gałką lodów **18zł**

Ice Latte z syropem smakowym **18zł**

Kawa Frappe **12 zł**

Malibu Frozen **19zł**

espresso, mleko, 40ml Malibu, syrop kokosowy, kości lodu



PERGOLA

RESTAURACJA & CAFE-BISTRO

„Nie ma bardziej szczerzej miłości niż miłość do jedzenia.”

„There is no sincerer love than the love of food.”

George Bernard Shaw

Dziękujemy za wizytę w Restauracji Pergola. Będzie nam bardzo miło gościć Państwa ponownie.

Zapraszamy na nasz fanpage.

Czekamy na Państwa opinie i komentarze.



<https://www.facebook.com/PergolaRestauracjaCafeBistro/>



Instagram @pergola_restauracjabistro