



# Desery

Desserts / Nachspeisen

---



*Domowa szarlotka z kruszonką i cynamonem podawana z sosem waniliowym (110 g)*  
*Homemade apple pie with crumble and cinnamon, served with vanilla sauce*  
*Hausgemachte Apfelkuchen mit Streusel und Zimt an Vanillesosse*

18,00 zł

*Makowiec galicyjski z czekoladą (110 g)*  
*Galician poppy-seed cake with chocolate*  
*Galizischer Mohnkuchen mit Schokoladen*

18,00 zł

*Andrucik lwowski z czekoladą i orzechami włoskimi (80 g)*  
*Traditional Lvov wafers filled with chocolate and walnuts*  
*Waffelkuchen nach Lemberger Art mit Schokolade und Walnüssen*

18,00 zł

*Sernik z sosem malinowym i bitą śmietaną (80 g)*  
*Galician cheese cake with hot raspberry sauce*  
*Galizischer Käsekuchen mit heißer Himbeersoße*

22,90 zł

*Owoce sezonowe z cukrem pudrem i bitą śmietaną (100/100 g)*  
*Seasonal fruit with powdered sugar and whipped cream*  
*Früchte der Saison mit Puderzucker und Schlagsahne*

18,00 zł

*Puchar lodów waniliowych, śmietankowych i czekoladowych z bakaliami i polewą (200 g)*  
*A cup of vanilla, sweet cream and chocolate ice cream with nuts, dried fruit and sauce*  
*Eisbecher mit Vanille-, Sahne- und Schoko-eis mit getrockneten Früchten und Sauce*

26,00 zł

*Puchar lodów truskawkowych, wiśniowych i jagodowych z owocami i bitą śmietaną (200 g)*  
*A cup of strawberry, cherry and blueberry ice cream with fruit and whipped cream*  
*Eisbecher mit Erdbeeren-, Kirsch- und Waldbeere-eis mit Früchten und Schlagsahne*

26,00 zł

*Naleśnik z owocami i gałką lodów waniliowych podawany z sosem malinowym (200 g)*  
*Pancake with fruit and a scoop of vanilla ice cream served with raspberry sauce*  
*Pfannkuchen mit Früchten und einer Kugel Vanilleeis mit Himbeersoße*

26,00 zł



Tradycyjna kuchnia polska ❖ Traditional Polish cuisine ❖ Traditionelle polnische Küche