



Niebo

CAFÉ & BISTRO

MENU

7 H E A V E N / 7 H I M M E L



BUDZIMY SIĘ! WIR WACHEN AUF! WAKING UP!

KAWY

COFFEE / KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso	9zł
Espresso doppio	13zł
Espresso z gorącą czekoladą	12zł
Espresso with hot chocolate	
Espresso mit heißer Schokolade	
Espresso doppio z gorącą czekoladą	16zł
Double espresso with hot chocolate	
Espresso mit heißer Schokolade	
Lungo	9zł / 13zł
Caffé latte	11zł
Latte macchiato	13zł
Cappuccino	10zł / 13zł
Flat white	13zł
Ice latte	11zł
Ice latte z gątką lodów	13zł
Iced latte with a scoop of ice cream	
Geeister Caffè Latte mit einer Kugel Eis	
Ice latte z gątką lodów i bitą śmietaną	15zł
Iced latte with a scoop of ice cream and whipped cream	
Geeister Caffè Latte mit einer Kugel Eis und Schlagsahne	
Każda z kaw jest dostępna również z mlekiem roślinnym	(+2zł)

At your request each coffee can be served with vegetable milk

Auf Ihren Wunsch hin, kann Ihnen jeder Kaffee mit Sojamilch zubereitet und serviert werden.

HERBATY

TEAS / TEES

Herbata Dammann	8zł
<i>(breakfast, Earl Grey, zielona, owocowa)</i>	
Dammann tea	
<i>(type: breakfast, Earl Grey, green, fruit)</i>	
Teespezjalitäten von Dammann	
<i>(Sorten: Breakfast Tea, Earl Grey, Grüner Tee, Früchte)</i>	

Hot „Barocafe“	10zł
<i>(rozgrzewający napar z cytryną, pomarańczą, imbirem, miodem i miętą)</i>	
Hot “Barocafe”	
<i>(herbal tea with lemon, orange, ginger, honey and mint)</i>	
Hot-Baroc-Tee	
<i>(Kräutertee mit Zitrone, Orange, Ingwer, Honig und Minze)</i>	
Herbata z rumem	12zł
Tea with rum	
Tee mit einem Schuß Rum	
Herbata z grzanyim winem	15zł
Tea with mulled wine	
Tee mit heißem Wein	

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS/ KALTE GETRÄNKE

Napoje niegazowane Toma	5zł
<i>(pomarańczowy, porzeczkowy, jabłkowy)</i>	
Toma <i>(flavours: orange, black currant, apple)</i>	
Toma-Säfte <i>(Sorten: Orange, Schwarze Johannisbeere, Apfel)</i>	
Napoje gazowane	5zł
<i>(pepsi, mirinda, 7up, tonic)</i>	
Fizzy drinks <i>(Pepsi, Mirinda, 7up, Tonic)</i>	
Getränke mit Kohlensäure <i>(Pepsi, Mirinda, 7up, Tonic)</i>	
Woda gazowana /niegazowana	4zł
sparkling / still water	
Wasser, still und mit Kohlensäure	
Świeżo wyciskany sok	10zł
<i>(pomarańcz, grejpfrut)</i>	
Freshly squeezed fruit juice <i>(orange, grapefruit)</i>	
Frisch gepreßter Fruchtsaft <i>(Orange, Grapefruit)</i>	
Cudo Kombucha	12zł
Kombucha, japanese fermented tea	
Kombucha, fermentierter japanischer Tee	
Sezonowa lemoniada	10zł
Seasonal lemonades	
Limonaden der Saison	



TROCHĘ SZCZĘŚCIA ETWAS GLÜCK BIT OF LUCK

CZEKOLADY

HOT CHOCOLATE
HEISSE SCHOKOLADE

Czekolada na gorąco.....	9zł / 11zł
Hot chocolate	
Heiße Schokolade	
Czekolada na gorąco cappuccino.....	11zł
Hot chocolate cappuccino	
Heißer Schokoladen-Cappuccino	
Czekolada na gorąco ze świeżymi owocami.....	13zł
Hot chocolate with fresh fruit	
Heiße Schokolade mit frischen Früchten	
Czekolada na gorąco z gałką lodów.....	13zł
Hot chocolate with a scoop of ice cream	
Heiße Schokolade mit einer Kugel Eis	
Czekolada na gorąco z bitą śmietaną.....	13zł
Hot chocolate with whipped cream	
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	

CZEKOLADY I KAWY






LEKKO ZAWIANE

HOT CHOCOLATE AND
COFFEE – WITH A LITTLE ALCOHOL
HEISSE SCHOKOLADEN UND
KAFFEESPEZIALITÄTEN
MIT ALKOHOHL

Kawa po irlandzku.....	16zł
Irish Coffee	
Irish Coffee	
Kawa z adwokatem.....	16zł
Coffee with advocaat	
Kaffee mit Eierlikör	
Czekolada z wiśniówką / advocatem.....	16zł
Hot chocolate with wiśniówka (a sweet Polish cherry liqueur)	
Heiße Schokolade mit einem Schuß Wiśniówka (polnischer Kirschlikör)	

DESERY

DESSERTS / DESSERT

Jabłecznik.....	9zł	
Apple pie		
Apfelkuchen		
Sernik z gorącą czekoladą.....	9zł	
Cheesecake with melted chocolate		
Käsekuchen mit geschmolzener Schokolade		
Jabłecznik na ciepło z bitą śmietaną i lodami.....	15zł	
Warm apple pie with whipped cream and ice cream		
Warmer Apfelkuchen mit Schlagsahne und Eis		
Puchar lodowy ze świeżymi owocami i gorącą czekoladą.....	13zł / 16zł	
Ice cream with fresh fruit and melted chocolate		
Eisbecher mit frischen Früchten und geschmolzener Schokolade		
Puchar lodowy ze świeżymi owocami i bitą śmietaną.....	13zł / 16zł	
Ice cream Sundae with fresh fruit and whipped cream		
Eisbecher mit frischem Obst und Schlagsahne		
Piernik świdnicki.....	11zł	 
Gingerbread from a local manufactory		
Schweidnitzer Lebkuchen		
Czekoladki z manufaktury świdnickiej.....	30zł	
Handmade chocolates from a local manufactory		
Pralinen aus der Schweidnitzer chococoffee-Manufaktur		

COŚ NA ZĄB ETWAS ZU ESSEN SOMETHING TO EAT

Śledzie w stoiku 18zł

Herring in a glass jar

Heringe im Glas

**Ziemniak z boczkiem i sosem
majonezowo-musztardowym 12zł**

Roast potatoe with bacon and mayo-mustard dressing

Bratkartoffeln mit Speck und Mayo-Senfsauce

Talerz serów z konfiturą z aronii 25 zł

(sery krowie, sery kozie, orzechy, suszone śliwki)

Cheese platter with chokeberry confiture

(cow milk cheese, goat milk cheese, nuts, prunes)

Käseteller mit Aronia-Konfitüre

(Käse aus Kuhmilch, Käse aus Ziegenmilch, Nüsse, Trockenpflaumen)

Grillowany ser kozi 20 zł

(ser kozi, rukola, aronia z chrzanem, ziarna, sos balsamiczny, pieczywo)

Sery z Zagrody Kozia Łąka w Łomnicy koło Jeleniej Góry zostały wpisane na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Są produkowane z surowego mleka koziego, z dodatkiem różnych przypraw i ziół, m.in. kozieradki, czosnku niedźwiedziego, czarnuszki, cząbrku, mięty, rozmarynu. Lekko słone, delikatne, o bogatym aromacie, zwłaszcza te dojrzewające, nie ustępują smakiem dobrym serom włoskim czy francuskim. Sery Bożeny i Daniela Sokotowskich były wielokrotnie nagradzane, m.in. w konkursie „Nasze kulinarne dziedzictwo - smaki regionów”. Warto spróbować niebanalnego połączenia aronii z serami. Idealne z kieliszkiem lokalnego wina.

**Grilled goat cheese with balsamic sauce,
aronia berry and horseradish**

The Goat Meadow Farm in Łomnica near Jelenia Góra produces cheese varieties that have been registered on the list of Polish traditional products of the Ministry of Agriculture and Rural Development. The cheese is produced from raw goat milk with some spices and herbs, such as fenugreek, ramson, nigella, savoury, peppermint, and rosemary. Slightly salty, delicate with a rich aroma, especially the ripened cheese is as tasty as the best of the Italian or French cheese. The producers, Bożena and Daniel Sokotowscy, have won several awards, e.g. in competition “Our culinary heritage – regional flavours”. It is worth tasting the original combination of aronia and cheese. Ideal with a glass of local wine.

Gegrillter Ziegenkäse

(Ziegenkäse, Ruccola-Salat, Aronia mit Meerrettich, Körner, Balsamico-Sauce, Brot)

Die Käse vom Hof Kozia Łąka in Łomnica bei Jelenia Góra wurden in die Liste traditioneller Produkte des polnischen Ministeriums für Landwirtschaft und Dorfentwicklung eingetragen. Sie werden aus roher Ziegenmilch hergestellt, mit Zugabe verschiedener Gewürze und Kräuter, u.a. Trigonella, Bärlauch, Schwarzkümmel, Bohnenkraut, Minze, Rosmarin. Die Käse sind leicht salzig, zart, mit reichem Aroma und insbesondere die reifenden Käse, stehen in ihrem Geschmack italienischen oder französischen Käsen in nichts nach. Die Käse von Bożena und Daniel Sokotowski sind mehrfach ausgezeichnet worden, u.a. im Wettbewerb «Unser kulturelles Erbe - Geschmäcker der Regionen». Es lohnt sich, die ungewöhnliche Verbindung von Apfelbeeren und Käse zu probieren. Ideal zu genießen mit einem Gläschen lokalen Weins



CHLEB I WINO BROT UND WEIN BREAD AND WINE

Omasta chrzanowa 12 zł

(dwie kromki chleba żytniego na naturalnym zakwasie, szynka dojrzewająca, aronia z chrzanem)

Horseradish grease (two slices of sourdough rye bread, ripened ham, chokeberry with horseradish)

Meerrettich-Pasté (zwei Scheiben Roggensauerteigbrot, reifender Schinken, Aronia mit Meerrettich)

Omasta ogórkowa 12 zł

(dwie kromki chleba żytniego na naturalnym zakwasie, smalec, ogórek kwaszony)

Cucumber grease (two slices of sourdough rye bread, lard, gherkin)

Gurken-Pasté (zwei Scheiben Roggensauerteigbrot, Schmalz, Gewürzgurke)

Omasta oliwkowa 12 zł

(dwie kromki chleba żytniego na naturalnym zakwasie, ser twarogowy, pomidor malinowy, oliwki)

Olive grease (two slices of sourdough rye bread, curd cheese, tomatoe, olives)

Oliven-Pasté (zwei Scheiben Roggensauerteigbrot, Quark, Himbeertomate, Oliven)

Omasta tymiankowa 12 zł

(dwie kromki chleba żytniego na naturalnym zakwasie, ser kozi dojrzewający, tymianek, miód)

Thyme grease

(two slices of sourdough rye bread, ripened goat cheese, thyme, honey)

Thymian-Pasté

(zwei Scheiben Roggensauerteigbrot, reifender Ziegenkäse, Thymian, Honig)

Kanapka z pieca z indykiem 18zł

(ciabata, indyk marynowany, ser żółty, pomidor, sałata, sos majonezowo musztardowy)

Sandwich from the oven with turkey

(ciabatta, turkey, cheese, tomato, lettuce, mayo-mustard dressing)

Truthahn-Sandwich aus dem Ofen

(Ciabatta, Truthahn, Käse, Tomate, Salat, Mayo-Senfsauce)

Kanapka z pieca z mozzarellą 15zł

(ciabata, mozzarella, pomidory, rukola, oliwa, balsamico)

Sandwich from the oven with mozzarella

(ciabatta, mozzarella, tomatoes, rocket, olive oil, balsamic vinegar)

Mozarella-Sandwich aus dem Ofen

(Ciabatta, Mozzarella, Tomate, Rucolasalat, Olivenöl, Balsamicoessig)

Kanapka z pieca z camembertem 15zł

(ciabata, camembert, sałata, oliwki, konfitura z aronii)

Sandwich from the oven with camembert

Tost z szynką i serem 6zł

A toast with ham and cheese

Toast mit Schinken und Käse



Omasta hummusowa 12 zł

(dwie kromki chleba żytniego na naturalnym zakwasie, hummus, pomidor suszony)

Hummus grease

(two slices of sourdough rye bread, hummus, dried tomato)

Hummus-Pasté

(zwei Scheiben Roggensauerteigbrot, Hummus, getrocknete Tomate)

Mieleo

CAFÉ & BISTRO

ZIELONO MI ICH BIN GRÜN I'M GREEN

Sałatka z serem kozim 28 zł

(mix sałat, ser kozi dojrzewający, granat, orzechy, słonecznik, prażona dynia, dressing musztardowo-miodowy)

Salad with goat cheese

(mixed salads, ripened goat cheese, pomegranate, nuts, sunflower seeds, roasted pumpkin seeds, mustard-honey dressing)

Salat mit Ziegenkäse

(Salatmix, reifender Ziegenkäse, Granatapfel, Nüsse, Sonnenblumenkerne, geröstete Kürbiskerne, Senf-Honig-Sauce)

Sałatka z wędliną dojrzewającą 28 zł

(mix sałat, szynka dojrzewająca, pomidory, melon, nasiona, dressing musztardowo-miodowy)

Salad with ripened cold meat

(mixed salads, ripened ham, tomatoes, melon, seeds, mustard-honey dressing)

Salat mit reifendem Schinken

(Salatmix, reifender Schinken, Tomaten, Honigmelone, Samen, Senf-Honig-Sauce, Balsamico-Sauce)

Sałatka z grillowanym camembertem 25 zł

(mix sałat, camembert, mandarynki, pomidory, nasiona, dressing musztardowo-miodowy)

Salad with grilled camembert

(mixed salads, camembert, tangerines, tomatoes, seeds, mustard-honey dressing)

Salat mit gegrilltem Camembert

(Salatmix, Camembert, Mandarinen, Tomaten, Samen, Senf-Honig-Dressing)

Mozzarella z pomidorami 16 zł

(mozzarella, pomidory, bazylia, oliwa z oliwek, nasiona, dressing balsamiczny)

Mozzarella with tomatoes

(mozzarella, tomatoes, basil, olive oil, seeds, balsamic dressing)

Mozzarella mit Tomaten

(Mozzarella, Tomaten, Basilikum, Olivenöl, Samen, Balsamico-Sauce)

Sałatka z avocado 28zł

(mix sałat, avocado, pomidory koktajlowe, szpinak, nasiona, dressing musztardowo-miodowy, sos balsamiczny)

Salad with avocado

(mixed salads, avocado, cherry tomatoes, spinach, seeds, mustard-honey dressing, balsamic dressing)

Salat mit Avocado

(Salatmix, Avocado, Cocktailtomaten, Spinat, Samen, Senf-Honig-Sauce, Balsamico-Sauce)



A MOŻE OBIAD? WIE WÄRE ES MIT MITTAGESSEN? OR MAYBE DINNER?

ZUPY

SOUPS / SUPPEN

Żurek z kietbasą i jajkiem **12zł**
Sour rye soup with a sausage and egg
Żurek - traditionelle Suppe auf Roggen-Sauerteig-Basis
mit Wurst und Ei



Pomidorowa z lanymi kluseczkami **10zł**
Tomato soup with batter noodles
Tomatensuppe mit Nudeln

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISH / HAUPTGERICHT

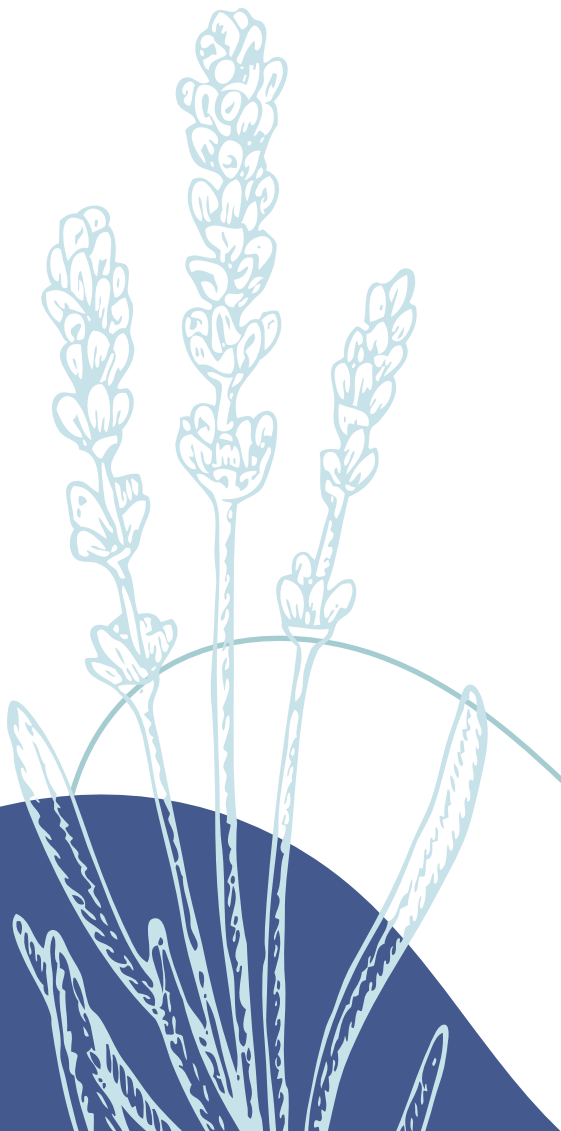
Szabowy z domowymi frytkami **28zł**
Pork chop with homemade chips
Paniertes Schweinekotelett mit hausgemachten
Pommes frites

Szaszłyki z indyka w marynacie miodowo-sojowej
podane na pieczonych warzywach **26zł**
Turkey shashliks in honey- soya marinade served on
baked vegetables.
Putenschaschliks in Honig-Soja-Marinade serviert
auf gebackenem Gemüse

Pierś z kurczaka panierowana w płatkach kukurydziano-
migdałowych, domowe frytki, insalata **24zł**
Chicken breast coated with corn and almond flakes,
homemade chips, salad.
Hähnchenbrust mit Mais und Mandelflocken,
hausgemachten Pommes frites, Salat.

Pieczony łosoś na sałacie **32zł**
Baked salmon on lettuce.
Gebackener Lachs auf Salat

Pierogi ruskie z serem kozim **22zł**
Dumplings with potato and goat cottage cheese stuffing
Piroggen - traditionelle Teigtaschen
mit Kartoffel-Frischkäse-Füllung



ALKOHOŁE ALKOHOL ALCOHOLS

Żywiec z beczki 500ml/300ml 9zł / 7zł

Draught Żywiec beer

Żywiec, Bier vom Faß 500ml/300ml

Żywiec butelkowy 9zł

Bottled Żywiec beer

Żywiec Flasche

Żywiec 0% 9zł

Żywiec beer 0%

Żywiec, alkoholfrei 0%

Desperados 10zł

Piwo grzane 500ml 10zł

(podawane z sokiem imbirowym i pomarańczą)

Mulled beer

(served with ginger syrup and orange)

Heißes Bier 500ml

(serviert mit Ingwersaft und Orange)

Cydr 275ml 10zł

(z lodem, pomarańczą i miętą)

Cider (with ice, orange and mint)

Cidre 275ml (mit Eis, Orange und Minze)

Martini Bianco 100ml 14zł

APEROL Spritz 20zł

Wódka Baczewski 40ml 14zł

Wódka Soplca 40ml 8zł

Wiśniówka 40ml 8zł

Whisky Baczewski 40ml 14zł

Whiskey KOVAL four grain 40ml 20zł

Gin KOVAL barreled 40ml 20zł

Gin Half Crown 40ml 14zł

Brandy 40ml 16zł

Wino domowe białe/ czerwone 150ml 12zł / 1l 85zł

Homemade wine white/red

Hauswein, weiß / rot 150ml

Wino białe półwytrawne

Silesian Cuvee 150ml 18zł / but. 90zł

Semi-dry white wine

Weißwein, halbtrocken, Silesian Cuvée 150ml

Wino różowe Rose 150ml 16 zł / but. 80zł

Rose wine

Roséwein, lokales Produkt

Wino Silesian Riesling 150ml 20zł / but. 110zł

Wine Silesian Riesling

Weißwein, trocken, Silesian Riesling 150ml

Wino białe wytrawne

Silesian Seyval Blanc 150ml 22zł / but. 120zł

Dry white wine Silesian Seyval Blanc (LOCAL PRODUCT)

Weißwein, trocken, Silesian Seyval Blanc 150ml

Wino grzane 250ml 15zł

(z cynamonem, pomarańczą, goździkami oraz brandy)

Mulled wine

(with cinnamon, orange, cloves and brandy)

Glühwein 250ml

(mit Zimt, Orange, Nelken und Brandy)

