

## Samoobsługa

Prosimy składać zamówienia przy barze  
Jedzenie doniesiemy Państwu do stolika  
Dziękujemy

## Selfservice

We kindly request that you order food  
and drink at the bar.  
Your food order will be brought to your table  
Thankyou

## Selbstbedienung

Bestellen Sie bitte an der Bar.  
Wir bringen Ihnen das Essen an den Tisch  
Danke

## Szanowny kliencie!

Jeżeli po dokonaniu zapłaty nie otrzymałeś paragonu,  
zadzwoń: 502 705 130  
- zapłacimy za Twoje zamówienie.

## Dear Customer,

If you do not receive a receipt when purchasing at the bar  
please call : + 48 502 705 130  
and we will pay your bill.

## Sehr geehrter Kunde,

haben Sie bezahlt und keinen Kassenbon bekommen?  
Rufen Sie bitte an: + 48 502 705 130





## Coś do piwa

*Beer Munchies / Etwas zum Bier*

☞ Opiekane kartofelki w maśle czosnkowym <i>Potato wedges with garlic butter</i> <i>Gebratene Kartoffeln mit Knoblauchbutter</i>	7,00 pln
☞ Pierogi ze szpinakiem i serem ricotta <i>Polish dumplings Stuffed with spinach and ricotta</i> <i>Hausgemachte polnische Piroggen, gefüllt mit Spinat und Ricotta</i>	14,00 pln
☞ Pierogi z mięsem (własny wyrób) <i>Polish dumplings Stuffed with meat (homemade)</i> <i>Hausgemachte polnische Piroggen, gefüllt mit Fleisch</i>	14,00 pln
☞ Skrzydełka z kurczaka na słodko lub ostro z kartofelkami <i>Chicken wings in sweet or hot chilli sauce, served with potato wedges</i> <i>Hähnchenflügel scharf oder süß mit Kartoffeln serviert</i>	12,00 pln
☞ Quesadilla, dwie tortille a między nimi gorący ser, szynka i salsa <i>Quesadilla, two tortillas filled with melted cheese, ham and salsa</i> <i>Quesadilla, zwei Tortillas mit heißem Käse, Schinken und einer Salsa</i>	12,00 pln
☞ Tortilla z kurczakiem <i>Tortilla, filled with fresh salad, salsa and crunchy chicken</i> <i>Hähnchen-Tortilla Eine mit frischem Gemüse</i>	12,00 pln

☞ Do powyższych dań (oprócz grzanek) polecamy pyszne sosy:  
*We recommend that with the above dishes (except garlic bread) you try one of our tasty sauces*  
*Zu den obigen Gerichten (außer Toastbrot mit Käse) empfehlen wir leckere Soßen*

koktajlowy <i>cocktail / Cocktailsoße</i>	2 pln	ketchup <i>ketchup / Ketchup</i>	2 pln
miodowo-musztardowy <i>honey-mustard / Honig-Senf-Soße</i>	2 pln	majonez <i>mayonnaise / Mayonnaise</i>	2 pln
czosnkowy <i>garlic / Knoblauchsoße</i>	2 pln	salsa <i>salsa / salsa</i>	2 pln
tzatziki <i>tzatziki / Tsatsiki</i>	3 pln		





## Zupy

*Soups/Suppen*

- ☞ Zupa (według humoru szefa) zapytaj barmana o szczegóły  
*Soup of the day - Please ask at the bar for details*  
*Suppe des Tages - nach dem heutigen Angebot fragen Sie bitte den Barkellner*
- ☞ Śródziemnomorska zupa pomidorowa z tostem 8,00 pln  
*Mediterranean Style tomato soup with toast*  
*Mittelmeer-Tomatensuppe mit Toast serviert*
- ☞ Żurek podawany z gniecionymi ziemniakami 10,00 pln  
*Zurek with homemade sausage, served with mashed potatoes*  
*Polnische saure Mehlsuppe*
- ☞ Flaki na kresową modłę 10,00 pln  
*Traditional tripe soup / Kutteln auf traditionelle Art*
- ☞ Czosnkowa z tartym serem i zieloną pietruszką 8,00 pln  
*Garlic broth with cheese and fresh parsley / Knoblauchsuppe mit Käse und frischer Petersilie*
- ☞ Zupa gulaszowa 12,00 pln  
*Goulash soup / Gulaschsuppe*
- ☞ Rosół z makaronem 8,00 pln  
*Chicken broth with noodles / Hühnerbrühe mit Nudeln*

## Czekolada i Ciasto

*Schokolade und Kuchen / Chocolate and Cake*

- ☞ Filizanka gęstej, słodkiej, śmietankowej czekolady z bitą śmietaną 12,00 pln  
*A cup of thick creamy chocolate served warm and topped with whipped cream*  
*Eine Tasse heiße, süße Milkschokolade serviert mit Schlagsabne*
- ☞ Ciasto - zapytaj barmana o dzisiejszy wypiek 6,00 pln  
*Please ask at the bar for todays homemade cake*  
*Fragen Sie bitte unser Personal nach heutigem, frisch gebackenem Kuchen*
- ☞ Ciasto w zestawie z kawą lub herbatą 10,00 pln  
*Coffee or tea served with a piece of homemade cake*  
*Kuchen mit Kaffee oder Tee*





## Danie Główne

*Main Dishes/Hauptgerichte*

- ☼ **Fettuccine di Smętek, paski makaronu z wędzonym boczkiem, 12,00 pln**  
duszoną cebulką i śmietanowym sosem a do tego Parmezan  
*Fettuccine di Smętek, paŝta, smoked bacon, onions in a creamy sauce topped with Parmesan*  
*Fettuccine di Smętek, Paŝta, geräucherter Speck, Zwiebeln in creme Sauce mit Parmezan gekrönt*
- ☼ **Schabowy po czesku z duszoną kapustą, surówki, kartofelki 20,00 pln**  
*Breaded pork schnitzel with cabbage, served with salads and potato wedges*  
*Schnitzel serviert mit Kraut, gerösteten Kartoffeln und Gemüsebeilagen*
- ☼ **Karkówka w ziołach, surówki, kartofelki, sos tzatziki 23,50 pln**  
*Pork steaks in herbs served with potato wedges, salads and tzatziki*  
*Schweinekamm serviert mit gerösteten Kartoffeln, Gemüsebeilagen und Tsatsiki-Soŝe*
- ☼ **Pierś z kurczaka w sosie Metaxa, surówki, kartofelki 23,50 pln**  
*Breaŝt of chicken in Metaxa sauce with salads and potato wedges*  
*Hubn mit Metaxa Soŝe mit Kartoffeln und Gemüsebeilagen*
- ☼ **Sznycle z piersi kurczaka z sosem borowikowym, surówki, kartofelki 23,50 pln**  
*Chicken breaŝt escalopes in wild mushroom sauce with salads and potato wedges*  
*HähnchenSchnitzel mit Pilzsoŝe, gerösteten Kartoffeln und Gemüsebeilagen*
- ☼ **Jagnięcina na patyku, z sosem tzatziki, surówki, kartofelki 23,50 pln**  
*Minced lamb kebabs served with tzatziki, salads and potato wedges*  
*Lammspiesse serviert mit Tzatziki, gebratenen Kartoffeln und Gemüsebeilagen*
- ☼ **Fileciki z okonia, surówki, talarki, sos tatarski 30,00 pln**  
*Perch fillets pan fried with salads, country fries and tartare sauce*  
*Kleine panierte Barschfilets, serviert mit Robkoŝtvariation, gebratenen Kartoffelscheiben und Tatarensoŝe*

Do wszystkich dań opcjonalnie serwujemy gotowane ziemniaki.

*Mashed potatoes can be served with the above dishes instead of fries.*

*Nach Wunsch servieren wir zu allen Gerichten Salzkartoffeln.*



## Coś dla najmłodszych

*For Kids /Für die Kinder*

- ☼ **Chrupiące kawałki kurczaka, frytki, ketchup 12,00 pln**  
*Crispy chicken pieces with fries and ketchup*  
*Knuspriges Hähnchen, pommes, ketchup*





## Dania z Pieca

*Dishes from the Oven/ Ofengerichte*

☞ **Kociołek Smętka (na życzenie może być diabelski)\*** 16,00 pln  
*Marynowana, duszona wieprzowina z warzywami i ziemniakami, zapiekana w gęstym serowym sosie*  
*Smętek Casserole (served mild or extra spicy) – Marinated pork, with vegetables and potatoes topped with a thick cheese sauce*  
*Smęteks Kesselchen (nach Wunsch auch höllisch scharf) – Mariniertes, gedünstetes Schweinefleisch mit Gemüse und Kartoffeln, mit feiner Käsesoße überbacken*

☞ **Zapiekanka\*** 14,00 pln  
*Ziemniaki, pieczarki i boczek zapieczone w sosie carbonara z serem.*  
*Potato, mushrooms and bacon bake with carbonara sauce, topped with cheese.*

☞ **Filet z sandacza z pieca w sosie szpinakowym, serwowany z pieczonymi pomidorkami i frytkami\*** 34,00 pln  
*Pike-perch fillets in spinach sauce served with cherry tomatoes and fries*  
*Zanderfilet in Spinat-Sauce, serviert mit gebratenen Tomaten und frites*

\* minimalny czas oczekiwania 20 min  
waiting time minimum 20 min



## Sałatki

*Salads/Salate*

☞ **Tatar z łososia wędzonego** 18,00 pln  
*Smoked Salmon Tartar, with pickled gerkin, onion and seasoning served with toast.*  
*Salat mit geräuchertem Lachs - eine Art Tatar mit Essiggurken, Zwiebeln und Gewürzen, mit Toasts serviert*

☞ **Sałatka Grecka** 15,00 pln  
*Greek salad / griechischer Salat*

☞ **Sałatka brokułowa z sosem jogurtowym** 15,00 pln  
*Broccoli salad with yogurt dressing / Brokkoli -Salat mit Joghurd dressing*

mała / duża  
small, kleine / large, große

☞ **Sałatka Caprese, ser Mozzarella z pomidorami i pinia, serwowane z bazylią i dressingiem z octu balsamicznego, oliwy i miodu** 10,00 / 20,00 pln  
*Caprese salad with Mozzarella, tomatoes, basil and pinenuts served with a dressing of balsamic vinegar, olive oil and honey*

*Caprese Salat mit Mozzarella, Tomate, Pinienkern und Basilikum serviert mit balsamischen Essig, Olivenöl und Honig dressing*

☞ **Sałata cesarska z chrupiącymi kawałkami kurczaka** 12,00 / 20,00 pln  
*Crispy chicken caesar*  
*Hähnchen Caesar Salat*





## Miody Pitne

Pochodzą one z Pasieki Pana Macieja Jarosa i jego rodziny, która to pasieka znajduje się w Tomaszowie Mazowieckim. Tak jak w dawnych czasach miody produkowane są wyłącznie z naturalnych środków bez zastosowania chemii przyspieszającej fermentację, dlatego też okres ich leżakowania jest tak długi.

Podczas degustacji warto pamiętać stare przysłowie:

*„Trochę miodu zarumieni  
wiele miodu mowę zmieni”*

Rodzaje miódów:

**Półtorak** powstaje poprzez zmieszanie jednej części miodu i pół części wody. Z powodu wysokiego stężenia cukrów miód dojrzewa dopiero po około 10 letnim leżakowaniu.

**Dwójniak** analogicznie jedna część miodu do jednej wody. Dwójniak to miód słodki a dojrzewa minimum 4 lata.

**Trójniak** powstaje przez zmieszanie jednej części miodu i dwóch wody. Jest to miód półsłodki a dojrzewa ponad rok.

Miody pitne owocowe powstają przez zastąpienie co najmniej 30% wody przeznaczonej do fermentacji sokiem owocowym.

☞ Trójniak Herbowy - 75 ml	10,00 pln
☞ słodycz stonowana cierpkością miódów jesiennych i garbnikami owocowymi	
☞ Trójniak Trybunalski - 75 ml	8,00 pln
☞ lekko wytrawny i lekko korzenny	
☞ Dwójniak Lipiec - 75 ml	10,00 pln
☞ aksamitny smak, lekki aromat lipy	
☞ Dwójniak Jubileuszowy - 75 ml	10,00 pln
☞ lekka nuta owocowa przełamana orzechem	
☞ Dwójniak Jabłkowy - 75 ml	8,00 pln
☞ słodki i delikatny o wyjątkowym aromacie	
☞ Dwójniak AM - 75 ml	10,00 pln
☞ słodki ale mocny w smaku posiada lekko korzenny aromat	
☞ Dwójniak Koronny - 75 ml	10,00 pln
☞ jak nazwa wskazuje, silny pod każdym względem	
☞ Dwójniak Maliniak - 75 ml	10,00 pln
☞ półwytrawny, nic dodać nic ująć najzwyczajniej poezja smaku	
☞ Półtorak Gronowy - 75 ml	12,00 pln
☞ aksamit w płynie, mocny aromat i niezwykły smak	



## Mead/Met (Honigwein)

In Smetek you can taste some very special meads produced by the Pasięka Jaros Maciej family. They have been making mead since 1978, using recipes handed down by their forefathers. Although mead can be made much easier and quicker with the addition of chemicals, the family chose to follow the time honoured methods, and all their wares are entirely without artificial colours, flavours or preservatives. The meads are bottled in special clay flagons. To achieve their unique richness and taste they are aged, much like wine, in the family cellars

Es entstammt der Imkerei von Familie Jaros, die sich in Tomaszow Mazowiecki befindet. Ahnlich wie in uralten Zeiten wird Met ausschlieBlich aufgrund natuerlicher Substanzen ohne Zusatz von chemischen Stoffen, die die Garung beschleunigen, hergestellt, deswegen ist die Lagerzeit so lang. Waehrend des Kostens sollte man an das alte Sprichwort denken:

Meads are divided into four different catagories according to how much honey to water they contain and how long they are aged

**Półtorak** Two parts honey to one part water. Fermentation is longer due to the sweetness of the mix and the mead is only ready after a minium of 10 years.

**Dwójniak** One part honey to one part water, ready after 4 years

**Trójniak** One part honey to two parts water ready after 1 year

**Fruit Meads** Where 30% of the water is replaced by fruit juice

☞ **Trójniak Herbowy - 75 ml** 10,00 pln  
*sweetness balanced with tartness, the taste of autumn honey and fruit tannins*

☞ **Trójniak Trybunalski - 75 ml** 8,00 pln  
*A youngster, light and dry with just a touch of spice*

☞ **Dwójniak Lipiec - 75 ml** 10,00 pln  
*velvety taste, with a light aroma of lime tree*

☞ **Dwójniak Jubileuszowy - 75 ml** 10,00 pln  
*a hint of fruit broken with nutty undertones*

☞ **Dwójniak Jabłkowy - 75 ml** 8,00 pln  
*A 4 year old fruit mead enhanced with apple juice, sweet with a lovely aroma*

☞ **Dwójniak AM - 75 ml** 10,00 pln  
*Sweet, dark, aromatic mead with lots of spice*

☞ **Dwójniak Koronny - 75 ml** 10,00 pln  
*Koronny translates as Royal in English, a heavy mead rich and full*

☞ **Dwójniak Maliniak - 75 ml** 10,00 pln  
*Medium dry fruit mead from raspberries, pink and light, yummy!!!*

☞ **Półtorak Gronowy - 75 ml** 12,00 pln  
*The Rolls Royce of meads, flavoured with grape juice, smooth and rich*



## Wino z beczki

Białe/Czerwone - Lekkie półwytrawne Merlot i Chardonnay z Włoch  
*White/Red - semi dry*

☞ Karafka 1,0 l	30,00 pln
☞ Karafka 0,5 l	15,00 pln

## Piwo z beczki

*Beer/Bier*

0,3l / 0,5l

☞ Baltas pszeniczne <i>/wheat beer</i>	6,00 / 8,00 pln
☞ Kiss cydr gruszkowy <i>/pear cider</i>	6,00 / 8,00 pln
☞ Sok do piwa imbirowy/malinowy	0,50 pln

☞ Z uwagi na dużą rotację piw z  
nalewka o aktualną ofertą zapytaj  
barmanów

*For more beers from the tap please  
ask at the bar or see the board*

## Wino

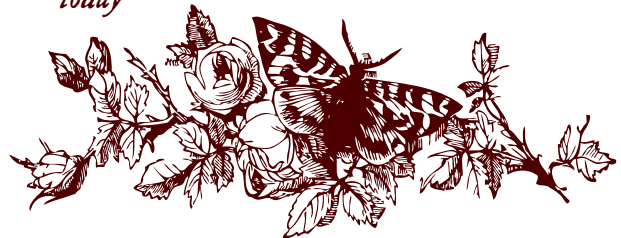
Białe/Czerwone, *White/Red*

0,2l / 0,75l

☞ Wytrawne <i>Dry</i>	10,00 / 30,00 pln
☞ Półwytrawne <i>Medium Dry</i>	10,00 / 30,00 pln
☞ Półsłodkie <i>Medium Sweet</i>	10,00 / 30,00 pln

Ofertę dostępnych win przedstawia  
Państwu barmani

*Please ask at the bar to see what wines we have  
today*



## Napoje gorące lub zimne

☞ Kawa	5,00 pln	☞ Herbata <i>Tea / Tee</i>	4,00 pln
☞ Cappuccino	7,00 pln	☞ Cola, Fanta 0,2 l	4,00 pln
☞ Latte	7,00 pln	☞ Sprite, Tonic 0,2 l	4,00 pln
☞ Frappe (kawa po grecku, na zimno)	5,00 pln	☞ Woda mineralna 0,2 l	3,00 pln
☞ Szejk 0,3l/0,5l bananowo-truskawkowy <i>Shake</i>	9,00 / 12,00 pln	☞ Sok 0,3 l <i>Juice / Saft</i>	4,50 pln





## Drinki od A do Z

### ☞Apokalipsa 12 pln

wódka waniliowa  
likier cytrynowy  
sok ananasowy

### ☞Banana Fo Fana 12 pln

carolans  
likier bananowy  
sok bananowy, śmietana

### ☞Blue Lagoon 12 pln

wódka  
blue curacao  
sok ananasowy

### ☞B.B.C 16 pln

baileys, likier kokosowy  
sok ananasowy, banan  
śmietana

### ☞Caipirinha 15 pln

cachaca  
limonki  
cukier trzcinowy

### ☞Chokos 12 pln

rum, kakao  
likier kokosowy  
śmietana, sok bananowy

### ☞Ciasteczko 12 pln

amaretto, creme de cacao  
wódka waniliowa  
śmietana

### ☞Citronella 12 pln

wódka cytrynowa, limonca  
syrop limonki  
sok z cytrny

### ☞Citrus Fizz 12 pln

wódka  
blue curacao  
fanta pomarańczowa

### ☞Czarna Wdowa 12 pln

blavod  
creme de cassis  
sok bananowy

### ☞Deja vu 12 pln

wódka waniliowa  
sok wiśniowy i bananowy  
ceme de cassis

### ☞Erotica 12 pln

likier truskawkowy  
likier ananasowy  
sok ananasowy

### ☞Kristina 12 pln

wódka, campari  
martini bianco  
sok grejpfrutowy

### ☞Lady Killer 18 pln

wódka mandarynkow  
rum, gin, blue curacao  
sweet&sour, fanta

### ☞Long Island 22 pln

tequila, wódka, gin, rum  
triple sec, cola  
sweet&sour

### ☞Mazurian Sunrise 12 pln

wódka  
sok ananasowy, grenadine  
sok pomarańczowy

### ☞Metro 12 pln

żubrówka  
martini bianco  
sok jabłkowy

### ☞Maxi Fruit 12 pln

likier brzoskwiniowy  
likier melonowy  
likier bananowy  
sok ananasowy

### ☞Pink Chi Chi 12 pln

likier kokosowy  
wódka, sok ananasowy  
grenadine

### ☞Passionata 12 pln

wódka, passoa  
sok grejpfrutowy  
sok pomarańczowy

### ☞Rose Royce 12 pln

martini rose, wódka  
sok multiwitamina  
grenadine

### ☞Sex on the Beach 12 pln

likier brzoskwiniowy  
wódka, sok pomarańczowy  
sok żurawinowy

### ☞Słodki Aniołek 12 pln

rum, likier kokosowy  
likier melonowy  
śmietana

### ☞Terminator 18 pln

triple sec, rum, gin, wódka  
likier kawowy, creme de cacao,  
sok żurawinowy, piwo

### ☞Traffic Lights 12 pln

wódka, likier melonowy  
sok pomarańczowy  
grenadine

### ☞Żabcia 14 pln

wódka porzeczkowa  
passoa, likier melonowy  
amaretto, sok ananasowy  
sok pomarańczowy





# Pizza

Jedyna w mieście na cienkim cieście!

*The only really thin crust in town*

*Każda pizza zawiera sos pomidorowy lub carbonara i ser Mozzarella*

33cm / 40cm

- |  |                   |
|--|-------------------|
| 1. Margherita  | 12,00 / 18,00 pln |
| ☞ sos pomidorowy, ser Mozzarella, oregano  |                   |
| 2. Hawajska  | 15,00 / 22,00 pln |
| ☞ szynka, ananas, oregano  |                   |
| 3. Farmerska   | 15,00 / 22,00 pln |
| ☞ szynka, pieczarki  |                   |
| 4. Quattro Stagioni  | 18,00 / 25,00 pln |
| ☞ szynka, pieczarki, oliwki zielone, papryka czerwona  |                   |
| 5. Capricciosa   | 19,00 / 26,00 pln |
| ☞ szynka, salami, cebula czerwona, oliwki czarne, kapary                                       |                   |
| 6. Bolońska  | 21,00 / 28,00 pln |
| ☞ szynka, salami, boczek, chili, pepperoni, ser Gouda  |                   |
| 7. Vesuvius (ostra!)   | 21,00 / 28,00 pln |
| ☞ salami, boczek, wołowina, jalapenos, pepperoni, ser Cheddar                                  |                   |
| 8. Pizza Marcela   | 21,00 / 28,00 pln |
| ☞ salami, kurczak, oliwki czarne, papryka zielona,<br>☞ cebula czerwona, ser Parmezan, czosnek |                   |
| 9. Pepperoni   | 21,00 / 28,00 pln |
| ☞ sos pomidorowy, Mozzarella, kiełbasa pepperoni   |                   |





# Pizza

Jedyna w mieście na cienkim cieście!

*The only really thin crust in town*

*Każda pizza zawiera sos pomidorowy lub carbonara i ser Mozzarella*

## 33cm / 40cm

10. Portofino 21,00 / 28,00 pln  
☞ grzyby pieczone, pieczarki, ser Gorgonzola, oliwki zielone, sos truflowy

11. Blanco Rosso (bez sosu pomidorowego) 22,00 / 29,00 pln  
☞ sos Carbonara, pieczarki, cebula czerwona, ser Cheddar Rosso,  
☞ papryka czerwona, ser Gorgonzola, szynka

12. Blanco Verde (bez sosu pomidorowego) 22,00 / 29,00 pln  
☞ sos Carbonara, pieczarki, cebula biała, ser Pesto, papryka zielona,  
☞ ser Gorgonzola, boczek

13. Dello Cheff 21,00 / 28,00 pln  
☞ wołowina, pomidory mini, buffalo Mozzarella, pomidory sun-dried

14. Quattro Formaggi (bez sosu pomidorowego) 22,00 / 29,00 pln  
☞ sos Carbonara, Mozzarella, Gorgonzola, Gouda, Parmezan

15. Pollo 21,00 / 28,00 pln  
☞ kurczak, pieczarki, cebula czerwona, kukurydza, oliwki zielone

☞ Sos do pizzy 2,00 pln / szt  
☞ pomidorowy lub czosnkowy

☞ System zamiany składników na pizzy, zamieniamy:  
☞ warzywa za warzywa / mięso za mięso / ser za ser.

☞ Dodatki w cenie:☞

mięso, sery 3,00 / 4,00 pln

warzywa 2,00 / 3,00 pln

Mozzarella, Gouda, Cheddar, Parmezan, Brie, Gorgonzola, Buffalo Mozzarella, feta  
papryka czerwona/zielona, cebula czerwona/biała, pieczarki, oliwki zielone/czarne,  
pomidory mini/sun-dried, czosnek, szpinak, chili, jalapenos, ananasy, kukurydza,  
kapary, jajko, tuńczyk, szynka, boczek, salami, wołowina, kurczak, peperoni.

☞ Pomidor  
*Tomato / Tomaten*

☞ Ananas  
*Pineapple*

☞ Cebula  
*Onion / Zwiebeln*

☞ Kurczak  
*Chicken / Hähnchen*

☞ Szynka  
*Ham / Schinken*

☞ Jajko  
*Egg / Ei*

☞ Kukurydza  
*Sweetcorn / Mais*

☞ Kapary  
*Capers / Kapern*

☞ Pieczarki  
*Mushrooms / Pilze*

☞ Czosnek  
*Garlic / Knoblauch*

☞ Wołowina  
*Beef / Rindfleisch*

☞ Boczek  
*Bacon / Speck*