



KARCZMA WARMIŃSKA



W GIETRZWAŁDZIE



Menu





Nie żałowali sobie starzy Warmiacy jadła i napitku,
Może więc dlatego, że jedli dużo, ale niewymyślne proste potrawy
i dlatego że gorzałkę i miód pili z umiarem, często żyli sto lat i dłużej.

Tu w Karczmie Warmińskiej będziecie mieli okazję posmakować tej niewyszukanej,
autentycznej kuchni, a także smakowitej i zdrowej.

Pamiętaj, że Stwórca, każąc człowiekowi jeść, aby mógł żyć,
za zachętę dał mu apetyt, a za nagrodę – przyjemność.

Zanim poznasz rozkosze naszej kuchni, w oczekiwaniu na realizację zamówienia
chcemy zachęcić Cię do posmakowania naszego smalcu domowego,
który wraz z dodatkami serwujemy na koszt firmy.

Życzymy smacznego • Czas oczekiwania na dania do 40 minut



Old Warmians didn't stint on food and drink they ate a lot of common and simple dishes,
they drank vodka with honey but in moderation and maybe that's why they often live
one hundred years and longer.

Here, in Karczma Warmińska, you can take the opportunity to taste this simple,
authentic cuisine, so appetizing and healthy.

Remember that The Creator told us to eat, so that we could live.
Moreover He gave us also the appetite and the pleasure of eating.

So please sit down Dear Guest because the dishes are already waiting for You.

Before you begin to taste our dishes we encourage you to try our home – made, free lard.

Bon appetit! • Waiting time – up to 40 minutes



Die alten Ermländer waren Speisen und Getränken nicht abgeneigt.
Vielleicht deswegen, weil sie viel einfache Gerichte aßen und zu schätzen wussten, aber dazu guten
Schnaps mit Honig nur in Maßen tranken, lebten sie hundert Jahre und länger.

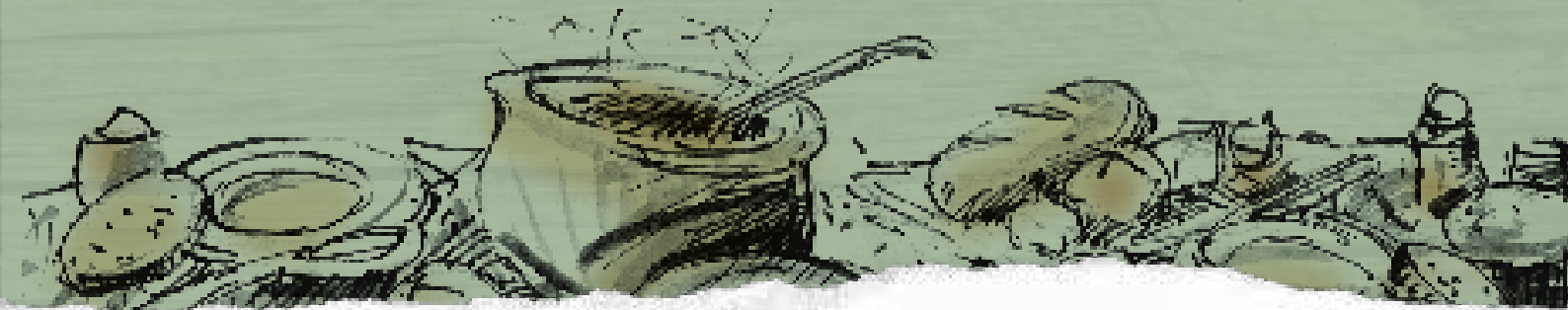
Hier im Karczma Warmińska haben Sie die Gelegenheit die authentische, gesunde,
ermländische Küche zu genießen. Also nehmen Sie Platz, liebe Gäste, denn die Köchinnen tragen
schon bald die Schüsseln herbei und der Duft der Gewürze wird Sie berauschen.

Denken Sie daran: der Schöpfer hat uns zu essen befohlen um zu überleben
aber dazu hat er uns zur Belohnung noch Appetit und Genuss gegeben.

Um das Warten auf das Essen zu verschönern, bitten wir unser kostenloses,
hausgemachtes Schmalz zu probieren.

Wir wünschen Guten Appetit • Die Wartezeit auf das Essen kann bis zu 40 Minuten betragen





Karczma Warmińska w Giętrzwaldzie jest miejscem wyjątkowym – restauracją określaną mianem innej niż wszystkie. Słynie bowiem nie tylko z doskonałej kuchni i warmińskich potraw regionalnych, ale także z wyjątkowego klimatu, na który składają się starannie odtworzone wnętrza karczmy i jej rozległy dziedziniec, unikalna kolekcja narzędzi rolniczych i przedmiotów codziennego użytku, służące przed laty mieszkańcom Warmii i Mazur, a także bogaty program organizowanych tu imprez, nawiązujących do folkloru, historii i tradycji Warmii.

Przeszłość i terażniejszość łączą się tu w wyjątkowy sposób.

Karczma Warmińska stała się obok Sanktuarium rozpoznawalną wizytówką Giętrzwaldu. Goszcząc zatem w Karczmie i oddając się atmosferze tego miejsca, warto przy wertowaniu kart naszego Menu przeczytać kilka słów o historycznej dla Warmii roli i znaczeniu Giętrzwaldu, dowiedzieć się o jego współczesnym wizerunku i obecnych mieszkańcach, a także o tym, jak powstawała Karczma i co ma do zaoferowania swoim gościom.



The Karczma Warmińska in Giętrzwald is a special place – a restaurant called “unlike any other”. It is not only because of its excellent cuisine and regional dishes of Warmia, but also because of its exceptional atmosphere, which is made of a carefully reconstructed interior of the inn and its spacious yard, a unique collection of articles of daily use and farming tools that were used by the inhabitants of Warmia and Mazury long time ago, as well as a rich programme of events organized here which refer to the folklore, history, and tradition of Warmia.

The past and the present combine here in a special way.

Apart from the sanctuary, the Karczma Warmińska has become a recognizable showpiece in Giętrzwald. When you are feasting in the inn and enjoying the atmosphere of this place, as you are flicking through the pages of our menu, it is really good to read several words on historical role and significance of Giętrzwald for the region of Warmia, to learn something about its modern image and inhabitants, as well about the way the inn was constructed and the services it offers to its customers.



Die Gaststätte „Karczma Warmińska“ in Giętrzwald gilt als besonderer Ort. Sie ist ein Restaurant, das sich von anderen durch seine Einmaligkeit auszeichnet. Sie ist nicht nur für ihre hervorragende Küche und ermländischen regionalen Speisen berühmt, sondern auch für ihre einmalige Atmosphäre. Hierzu tragen bei: ein sorgfältig wiederhergestelltes Innere der Gaststätte und deren großer Hof, eine selten vorkommende reichhaltige Sammlung landwirtschaftlicher Geräte und Gegenstände alltäglichen Gebrauchs - ehemals durch die Einwohner von Warmia und Mazury (Ermland und Masuren) gebraucht - und nicht zuletzt ein umfangreiches hier angebotenes Programm von Veranstaltungen, welche sich auf die Folklore, Geschichte und Tradition des Ermlands beziehen.

Die Vergangenheit und die Gegenwart verbinden sich hier in einmaliger Weise.

Die Gaststätte Karczma Warmińska wird samt dem Marienwallfahrtsort zum für Giętrzwald charakteristischen Erkennungszeichen. Es lohnt sich also beim Besuch der Gaststätte und Genuss der hiesigen Atmosphäre, sich während des Kennenlernens unseres Menüs auch mit einigen Worten über die historische Rolle und Bedeutung Giętrzwalds im Ermland, dessen gegenwärtiges Bild und Einwohner vertraut zu machen. Darüber hinaus wäre es interessant zu erfahren, wie diese Gaststätte entstanden war und was sie ihren Gästen alles anzubieten hat.



Polecamy

Wir empfehlen • We recommend

Zaklepka ze zsiadłego mleka, ziemniaki młode ze skwarkami (chłodnik) Curd soup, young potatoes with greaves Sauermilchsuppe Frühkartoffeln mit Speckgrieben – 4 –	250/100 g	13,-
Szczawiowa z jajem, ziemniaki młode ze skwarkami Sorrel soup with egg and young potatoes Sauerampfersuppe mit Ei Frühkartoffeln und Speckgrieben – 3, 4, 7 –	250/100 g	13,-
Ziemniaki Żniwiarza (smażone ziemniaki ze skwarkami i jajkiem sadzonym) Reaper's potatoes (fried potatoes with gravy and fried egg) Erntekartoffeln (gebratene Kartoffeln mit Schmalzgrieben und Spiegelei) – 3 –	400/100 g	16,-

„MONIUSZKO MENU”

Pieczeń z dzika po włościańsku, kasza jęczmienna, buraczki zasmażane Roast from wild boar, barley, fried beetroots Gebraten vom Wildschwein, Perlgerste, Gebratene Rote Beete – 1, 2, 4, 7 –	150/150/150 g	42,-
Perliczka pieczona z żurawiną, golce warmińskie, kapusta modra Guinea-hen roast with cranberry, Warmian potato dumplings, cabbage blue Perlhuhnbraten mit Preiselbeeren, Ermländische Klößen, Kohl blau – 1, 2, 7 –	250/150/150 g	44,-
Pólmisek warmińskiego Rybaka – danie na 2 osoby (filety z sandacza, okonia, pstrąga z cukinią, cebulą – aromatyczne i lekkostrawne) Ermländischer Fischerteller – Gericht für 2 Personen (Zanderfilet, Barschfilet, Forelle vom Rost mit gedünstetem Paprika, Zucchini, Zwiebeln – aromatisch und leichtverdaulich) Warmian Fisherman's Platter – dish for 2 people (sander fillet, perch fillet, whitefish with stewed pepper, courgette, onion, aromatic and light dish) – 1, 6 –	400/400 g	90,-

Zanim powstał Gietrzwałd

Gmina Gietrzwałd położona jest na obszarze południowej Warmii. Archeologowie odnajdują tu ślady ludzkiej działalności datowane na kilka tysięcy lat przed narodzeniem Chrystusa. Niegdyś wiódł tędy ważny szlak handlowy ku morzu. Wędrowali nim kupcy z Azji Mniejszej, Rzymu, południowej Europy. W naszej erze tereny te zasiedliła ludność pruska. Dzisiejsza południowa Warmia należała do plemion Pogezanów i Galindów. Udokumentowano istnienie w średniowieczu trzech pól osadniczych: Bertingen, Gunelauken i Gudikus, na którego terenie powstał Gietrzwałd.

Before Gietrzwałd was founded

The commune of Gietrzwałd is situated in the southern Warmia. Archaeologists keep finding here traces of human activities dating back to several thousand years before Christ. In the olden days, there used to be an important trade route here leading to the sea. It was used by merchants of Asia Minor, Rome, and southern Europe. In our era, Prussian peoples settled in these areas. Today's southern Warmia belonged to the tribes of Pogesanians and Galindians. It has been documented that in the Middle Ages three settlement fields existed here: Bertingen, Gunelauken, and Gudikus, which is the area where Gietrzwałd was founded.

ALERGENY • ALLERGENES • ALLERGENE

1 – zboża, wheat, Getreidekörner; 2 – gorczyca, mustard seeds, Senfkorn; 3 – jaja, eggs, Eier;
4 – mleko, milk, Milch; 5 – orzechy, nuts, Nüsse; 6 – ryby, fish, Fischer;



Przekąski zimne

Kalte Vorspeisen • Cold starters

Deska mięs własnego wyrobu (schab, karkówka, boczek i sosy) Bauernfleischplatte (Schweinsrücken, Schweinekamm Speck, Pastete, Gemüse und Soßen) Country meat platter (pork loin, porkneck, bacon, pâté, vegetables and sauces) – 1, 2, 3, 4, 7, 10 –	150/50/50 g	18,-
Sałata z grillowanym kurczakiem, marchewką, czerwoną cebulą, pomidorem, kukurydzą i sosem winegret Grüner Salat mit gegrilltem Hähnchen mit Möhren, roten Zwiebeln, Tomaten und Vinegret-Soße Green salad with grilled chicken, carrots, red onions, tomatoes, vinaigrette – 1, 2, 5, 7, 8 –	200/100 g	16,-
Sałata z białym serem papryką, cebulą, ogórkiem, oliwkami i sosem czosnkowym Grüner Salat mit Hirtenkäse Paprika, Zwiebeln, Gurken, Oliven und Knoblauchsoße Salad with cottage cheese peppers, onions, cucumbers, olives and garlic sauce – 4, 5 –	200/100 g	16,-
Śledź w oleju z cebulką Hering in Öl mit Zwiebel Herring in oil with onion – 2, 6 –	100 g	10,-
Ryba w zalewie octowej Fish in Essig Fish in vinegar marinade – 1, 6, 7 –	150 g	15,-

Czas krzyżackich podbojów

Kiedy w średniowiecznej Europie już dawno okrzepło chrześcijaństwo, a krucjaty krzyżowców do Ziemi Świętej zakończyły się niepowodzeniem, uwaga władz Kościoła i możnych zachodniego świata zwróciła się ku ziemiom zamieszkałym przez Prusów. Podboju dokonali rycerze zakonu, sprowadzeni przez Konrada Mazowieckiego na ziemię chełmińską. Prowadzili systematyczną kolonizację Prus, a na zdobyte tereny ściągali osadników, zachęcanych dogodnymi przywilejami i nadaniami ziemi. W miejscach dawnych pruskich osad lokowano nowe wsie i miasta.

The Times of Teutonic Conquests

After Christianity had solidified in medieval Europe and crusades to the Holy Land had failed, the Church and the powers that be in the western world paid their attention to the lands inhabited by Old Prussians. They were conquered by the knights of the order that had been brought to the Chełmno Land by Konrad I of Masovia. The knights systematically colonized Prussia and populated the conquered areas with settlers tempted by favourable privileges and bestowals of land. New villages and towns were located in places of Old Prussian settlements

ALERGENY • ALLERGENES • ALLERGENE

7 – seler, celery, Sellerie; 8 – sezam, sesame seeds, Sesam; 9 – soja, soy, Soja;

10 – dwutlenek siarki, sulfur dioxide, Schwefeldioxid; 11 – łubin, lupines, Lupinen



Zupy

Suppen • Soups

Rosół z makaronem domowym Brühe mit hausgemachent Nudeln Broth with home-made pasta – 1, 3, 7 –	250 g	12,-
Czernina z gołcami Blutsuppe mit Klößchen Duck's blood soup with noodles – 1, 3, 7 –	250 g	12,-
Zupa z leśnych grzybów z łazankami Waldpilzsuppe mit Klößchen Mushroom soup with pasta – 1, 3, 4, 7 –	250 g	12,-
Żur warmiński z białą kiełbasą Ermländische Sauermehlsuppe mit Weißwurst Warmian sour rye and carem soup with white sausage – 1, 2, 3, 4, 7, 10 –	250 g	12,-



Warmia

Pursuant to the papal bull, four dioceses were established on the Prussian land: Chełmno, Pomesanian, Sambian, and Warmian ones. Each of them was administratively divided between the order and the bishops. A third part of the Warmian diocese is known today in its shape as historical Warmia. Its ten separated bailiwicks were administered by the bishops and Cathedral Chapter of Warmia that owned the bailiwicks of Frombork, Olsztyn, and Melzak (now Pieniężno).

Warmia

Na podbitych ziemiach pruskich na mocy bulli papieskiej powołano cztery diecezje: chełmińską, pomezzańską, sambijską i warmińską. Każdą z nich podzielono pod względem administracyjnym między zakon a biskupów. Trzecia część diecezji warmińskiej to znana nam dziś w swym kształcie historyczna Warmia. Jej dziesięcioma wydzielonymi komornictwami zarządzali biskupi i Warmińska Kapituła Katedralna, do której należały komornictwo fromborskie, olsztyńskie i melzackie (pieniężskie).



ALERGENY • ALLERGENES • ALLERGENE

1 – zboża, wheat, Getreidekörner; 2 – gorczyca, mustard seeds, Senfkorn; 3 – jaja, eggs, Eier;
4 – mleko, milk, Milch; 5 – orzechy, nuts, Nüsse; 6 – ryby, fish, Fischer;

Dania mięsne

Fleischgerichte • Meat dishes

Schab Boryny (tradycyjny panierowany kotlet schabowy, ziemniaki, buraczki) 180/150/150 g 35,- Traditionelles Schnitzel (Kartoffeln, warme Rotebete, Breaded fried pork chop, potatoes, beetroot salad) – 1, 3, 4, 9 –	
Żeberka w kapuście z kminkiem, ziemniaki pieczone 300/150/150 g 29,- Rippchen in Kraut und Kümmel gebackene Kartoffeln Spare ribs stewed in cabbage with cumin, baked potatoes – 1, 4, 7 –	
Świeżynka z patelni, pieczywo, kapusta kiszona 300/100/150 g 29,- Fleischstückchen mit brot, Sauerkraut Meat scratchings with bread and sauerkraut – 1, 3 –	
Golonka Żniwarza (ziemniaki, sos chrzanowy, kapusta z grochem) 300/150/150/50 g 37,- Eisbein mit Kartoffeln, Meerrettich-Apfelsoße, Weißkohl mit Erbsen Knuckle of pork potatoes, apple-horseradish sauce, cabbage with peas – 1, 2, 3, 4, 7, 8, 11 –	
Micha Mnicha – danie na 2–3 osoby (karkówka, golonka, kurczak (filet i udko), żeberka, świeżynka, kapusta kwaszona, golce warmińskie, ziemniaki smażone, kapusta ze śliwką, kapusta z grochem, sos musztardowy, sos chrzanowy) 2100 g 100,- “Mönchplatte” – Gericht für 2–3 Personen (Schweinekamm, Eisbein, Brathähnchen, Rippchen, Fleischstückchen, Sauerkraut, ermländische Klößchen, Bratkartoffeln, Kohl mit Pflaume, Weißkohl mit Erbsen, Senfsoße, Meerrettichsoße) Monk’s Platter – dish for 2–3 people (pork neck, knuckle of pork, roasted chicken, ribs, Warmian potato noodles, fried potatoes, cabbage with plums, cabbage with peas, mustard sauce, horseradish sauce) – 1, 2, 3, 4, 7, 8, 11 –	



The Birth of Gietrzwałd

In the first half of the 14th century, the Chapter of Warmia ran an organized settlement action in the southern Warmia. It brought Polish and German settlers, and since the 15th century almost entirely Polish ones, who in the future gave a Polish nature to this land. Gietrzwałd, which was a part of the bailiwick of Olsztyn, was bestowed a foundation charter according to the Kulm law on the 19th of May 1352 – a year earlier than Olsztyn - the current capital of Warmia and Mazury. The content of the document says that it was the village administrator named Andrzej who was granted 70 łans (Old Polish field units) to found the Dytherichswaldt village in the land of Gudikus. Together with the village, a parish was created. The first wooden chapel was later replaced with a brick church, restructured several times in its history. It was consecrated to the Birth of the Virgin Mary in 1500.

ALERGENY • ALLERGENES • ALLERGENE

7 – seler, celery, Sellerie; 8 – sezam, sesame seeds, Sesam; 9 – soja, soy, Soja;
10 – dwutlenek siarki, sulfur dioxide, Schwefeldioxyd; 11 – łubin, lupines, Lupinen

Narodziny Gietrzwałdu

W pierwszej połowie XIV w. kapituła warmińska prowadziła zorganizowane osadnictwo południowej Warmii. Osiedlała polskich i niemieckich kolonistów, a od XV w. niemal wyłącznie Polaków, co w przyszłości sprawiło, że obszar ten miał polski charakter. Należący do komornictwa olsztyńskiego Gietrzwałd otrzymał przywilej lokacyjny na prawie chełmińskim 19 maja 1352 r., czyli o rok wcześniej niż Olsztyn, obecna stolica Warmii i Mazur. Z treści dokumentu wynika, że zasadzcą był sołtys Andrzej, któremu kapituła powierzyła 70 łanów, by w ziemi Gudikus założył wieś Dytherichswaldt. Wraz z powstaniem wsi erygowano parafię. Pierwszą drewnianą kaplicę zastąpił w późniejszych latach murowany kościół, kilkakrotnie przez wieki przebudowywany. Był konsekrowany w 1500 r. pod wezwaniem Narodzenia Najświętszej Maryi Panny.



Warmińskie dania mączno-ziemniaczane

Ermländische Gerichte
aus Mehl und Kartoffeln

Warmian dishes made from
flour and potatoes

Pierogi z kapustą i grzybami z cebulką na maśle Pirrogen mit Weißkohl und Pilzen mit Zwiebeln in Butter gebraten Dumplings filled with cabbage and mushrooms with onion fried in butter – 1, 4, 7 –	250 g/ 5 szt	20,-
Pierogi z mięsem ze skwarkami Pirrogen mit Fleisch und Speckgrieben Dumplings filled with meat with gravy – 1, 10 –	250 g/ 5 szt	21,-
Pierogi ruskie z cebulką na maśle Russische Pirrogen mit Zwiebeln in Butter gebraten Russian Dumplings filled with a mixture of cheese and potatoes with onion fried in butter – 1, 4 –	250 g/ 5 szt	19,-
Dzyndzałki warmińskie (pierożki z mięsem wołowym i czosnkiem, z cebulką na maśle) Ermländische Fleischklößchen Pirrogen mit Rindfleisch und Knoblauch, mit Zwiebeln in Butter gebraten Little Warmian Dumplings filled with beef and garlic, with onion fried in butter – 1, 4 –	250 g	23,-
Pyzy z mięsem i okrasą (2 szt.) Kartoffelklöße mit Fleisch und Speckgrieben Potato dumplings with meat and gravy – 1, 10 –	400/50 g	26,-
Płacki ziemniaczane ze śmietaną Potatofritters with cream Reibekuchen mit Sahne – 1, 3, 4 –	150/100/70 g	16,-

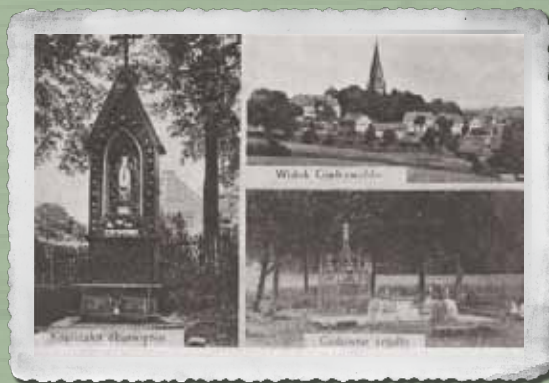


Before Gietrzwałd Was Called Gietrzwałd

In the foundation charter, there was a German name of the village: *Dytherichswaldt*, translated as *diderich* (from a knight named Dittrich who run the nearby estate) and wood. Another theory says that the name of the village comes from the Prussian language: *Dichterurwald* meaning “the virgin wood”. It is not until the 17th century that the Polish name can be seen in documents. The Germans called the village *Dittrichswalde*, the Poles used the names: *Dzietrzwałd*, *Jetrzwałd*, and finally *Gietrzwałd*, as it was called in 1879 by the outstanding historian Wojciech Kętrzyński.

Zanim Gietrzwałd nazwano Gietrzwałdem

W przywileju lokacyjnym widnieje niemiecka nazwa wsi *Dytherichswaldt*, którą tłumaczono jako *diderich* (od imienia rycerza Dittricha, zawiadującego okolicznym majątkiem) i *las*. Według innej teorii pierwotna nazwa wsi wywodzi się z języka pruskiego – *Dichterurwald*, czyli dziewiczy las. Polska nazwa pojawiła się w dokumentach dopiero w XVII stuleciu. Niemcy nazywali wieś *Dittrichswalde*, Polacy zaś *Dzietrzwałdem*, *Jetrzwałdem*, a w końcu *Gietrzwałdem*, jak nazwał ją w 1879 r. wybitny historyk Wojciech Kętrzyński.



ALERGENY • ALLERGENES • ALLERGENE

1 – zboża, wheat, Getreidekörner; 2 – gorczyca, mustard seeds, Senfkorn; 3 – jaja, eggs, Eier; 4 – mleko, milk, Milch; 5 – orzechy, nuts, Nüsse; 6 – ryby, fish, Fischer;

Warmińskie dania mączno-ziemniaczane

Ermländische Gerichte
aus Mehl und Kartoffeln

Warmian dishes made from
flour and potatoes

Babka ziemniaczana ze skwarkami i kiszoną kapustą Kartoffelnapfkuchen mit Grieben und Sauerkraut Potato cake „Babka” with gravy and sauerkraut – 1, 3, 10 –	300/100 g	18,-
Golce warmińskie – kluseczki z deseczki z twarogiem i skwarkami (ziemniaczane) Ermländische Klößchen mit Quark und Speckgrieben Warmian potato noodles with cottage cheese, gravy – 1, 3, 4, 10 –	300/100 g	20,-
Micha Karczmarza – danie na 2–3 osoby (dzyndzafki, pierogi z mięsem, pierogi z kapustą i grzybami, pierogi ruskie, babka ziemniaczana, pyzy, kapusta kiszona, surówka z selera) “Wirtsplatte” – Gericht für 2–3 Personen (bestehend aus ermländischen Fleischklößchen, Piroggen mit Fleisch, Pirrogen mit Weisskohl und Pilzen, Russischen Pirrogen, Kartoffelnapfkuchen, Kartoffelkloß, Sauerkraut, Selleriesalat) Innkeeper’s Platter – dish for 2–3 people (Little Warmian dumplings, dumplings filled with meat, dumplings filled with cabbage and mushrooms, Russian dumplings, potato dumplings, potato cake, sauerkraut, celery salad) – 1, 3, 4, 5, 7, 10 –	1200 g	89,-

W dobie wojen polsko-krzyżackich

Burzliwe były losy Warmii – zmagła się w swych początkach z najazdami litewskimi i kolejnymi wojnami polsko-krzyżackimi. Ich skutki nie ominęły Gietrzwałdu. Udział w bitwie pod Grunwaldem (1410) brał pod flagą kapituły sołtys wsi. Wojna głodowa (1414), wojna trzynastoletnia (1454–1466), księża (1478–1479) i ostatnia polsko-krzyżacka (1519–1521) niosły ze sobą zniszczenia, kontrybucje i rabunek w czasie przemarszów wojsk.

In the Era of Polish-Teutonic Wars

The history of Warmia was a turbulent one - in its beginnings it struggled with invasions of Lithuanians and Polish and Teutonic wars. Their aftermath was brought to Gietrzwałd as well. The administrator of the village took part in the battle of Grunwald under the banner of the Chapter. The Hunger War (1414), the Thirteen Years' War (1454–1466), the War of the Priests (1478–1479), and the last Polish-Teutonic War (1519–1521) brought about destruction, contributions, and plunder together with the marching armies.

ALERGENY • ALLERGENES • ALLERGENE

7 – seler, celery, Sellerie; 8 – sezam, sesame seeds, Sesam; 9 – soja, soy, Soja;
10 – dwutlenek siarki, sulfur dioxide, Schwefeldioxyd; 11 – łubin, lupines, Lupinen



Dania z drobiu

Geflügelgerichte Poultry dishes

Filəciki babuni, talarki, mizeria „Omas Filets“, Kartoffelscheiben, Gurkensalat mit Sahne Chicken fillet, fried potatoes, cucumber salad with cream sauce – 1, 3, 4, 7 –	120/150/150 g	28,-
Warmiński filet z kurczaka na miodzie, talarki, żurawiny, surówka z selera z orzechami Ermländisches Hähnchenfilet mit Honig, Kartoffelscheiben, Moosbeeren, Selleriesalat mit Nüssen Warmian chicken fillet with honey, sliced potatoes, fried, celery salad with walnuts – 1, 4, 5, 7 –	150/150/150 g	29,-
Kaczka po warmińsku z jabłkiem, golce warmińskie, kapusta zasmażana ze śliwką (pół kaczki) Ente auf ermländische Art mit Apfel, Ermländischen Kartoffelklößchen, gebratener Kohl mit Pflaume (halb Ente) Warmian duck with apples, Warmian potato dumplings, cabbage with plums (half duck) – 1, 3, 4, 5 –	300/50/120/120 g	44,-

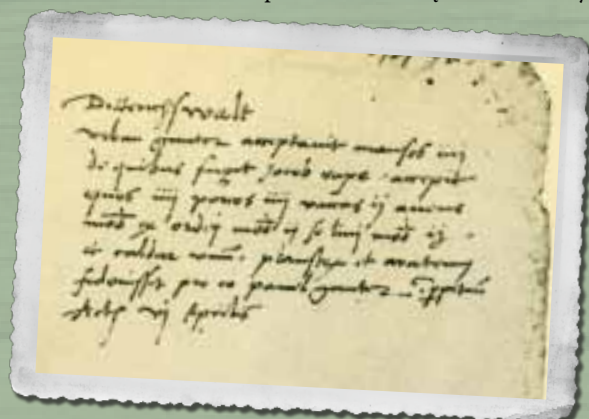


How Nicolaus Copernicus Brought Settlers to Warmia

Numerous wars of those times, epidemics, hunger, and natural disasters had depopulated Warmia. There came a need to bring new settlers to the deserted lands. The Warmian canon Nicolaus Copernicus, who held the post of the administrator of the Chapter's property, contributed a lot to solve that problem. As it may be seen from his notes in the book "*Locationes mansorum desertorum*" (*The Locations of Deserted Manors*), he also brought settlers to the area of the current commune of Gietrzwałd: on the 6th of April 1519, he visited Gietrzwałd and bestowed on Urban Gunter a deserted farm together with the livestock, seed to be sown, and farming tools.

Jak Mikołaj Kopernik ziemię na Warmii zasiedlał

Liczne wojny tego okresu, epidemie, głód i klęski żywiołowe wyludniły Warmię. Zaisniala potrzeba ponownego zasiedlenia opuszczonych ziem. Wielkie w tym zasługi miał kanonik warmiński Mikołaj Kopernik, pełniący wówczas funkcję administratora dóbr kapitulnych. Z jego zapisów w księdze *Locationes mansorum desertorum* (*Lokacje łańów opuszczonych*) wynika, że zasiedlał też wsie obecnej gminy Gietrzwałd – 6 kwietnia 1519 r. wizytował Gietrzwałd i przyznał Urbanowi Gunterowi opuszczone gospodarstwo wraz z inwentarzem, ziarnem pod zasiew i narzędziami rolniczymi.



ALERGENY • ALLERGENES • ALLERGENE

1 – zboża, wheat, Getreidekörner; 2 – gorczyca, mustard seeds, Senfkorn; 3 – jaja, eggs, Eier; 4 – mleko, milk, Milch; 5 – orzechy, nuts, Nüsse; 6 – ryby, fish, Fischer;

Dania z ryb

Fischgelgerichte Fish dishes

Okonki mazurskie z sosem śmietanowym, ziemniaki, surówka z białej kapusty

Die masurischen Barsche mit Sahnesauce, Kartoffeln, Weißkohlsalat
Perches of Mazury with cream sauce, potatoes, white cabbage salad

— 1, 4, 6 —

250/50/150 g 40,-

Sandacz z sosem kurkowym, ziemniaki, surówka z białej kapusty

Zander mit Pfifferlingsoße, Kartoffeln, Weißkohlsalat
Sander with mushroom sauce, potatoes, white cabbage salad

— 1, 3, 4, 6 —

150/80/150/150 g 44,-

Sielawa prosto z patelni, pieczywo, surówka z białej kapusty

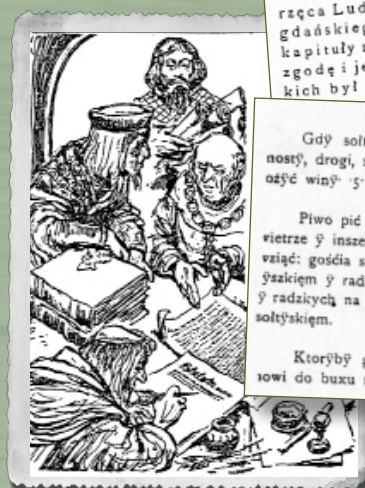
Weißfisch direkt aus der Pfanne, Brot, Kohlsalat
Whitefish served directly from a Frying-Pan, bread, plate of salads

— 1, 3, 4, 6 —

250/50/150 g 32,-

Wilkiez gietrzwałdzki

Życie społeczne normowały wilkieze będące zbiorem ustaw regulujących sprawy miasta czy wsi. Pojawienie się po wojnach polsko-krzyżackich nowych osadników wywołało potrzebę ułożenia wilkieza normującego prawa i obowiązki społeczności wiejskiej. W 1540 r. napisał go w języku niemieckim administrator olsztyński Achacy Trenk. Na język polski przetłumaczył go proboszcz gietrzwałdzki Jakub Tuławski w 1639 r. i opublikował jako *Wilkiez Gitterczwałdzki*, wznowiony w 1676 r. Wilkiez ten obowiązywał mieszkańców wsi całego komornictwa olsztyńskiego.



The Statute of Gietrzwałd

Social life of those times was controlled by statutes collecting acts that regulated the issues in a city or a village. As new settlers came after the Polish-Teutonic Wars, there arose a need to compile a statute that would normalize rights and duties of the village community. It was written in German in 1540 by the administrator of Olsztyn Achacy Trenk. The rector of Gietrzwałd, Jakub Tuławski, translated it into Polish in 1639 and published as "*Wilkiez Gitterczwałdzki*" (*The Statute of Gitterczwałd*), reissued in 1676. The statute was in force for inhabitants of villages in the whole bailiwick of Olsztyn.

ALERGENY • ALLERGENES • ALLERGENE

7 – seler, celery, Sellerie; 8 – sezam, sesame seeds, Sesam; 9 – soja, soy, Soja;
10 – dwutlenek siarki, sulfur dioxide, Schwefeldioxyd; 11 – łubin, lupines, Lupinen

1 marca 1676 r.
Wilkiez kapituly fromborskiej dla wsi Gietrzwałdu.
Oryg. Rękopis (własność prywatna), male 8°, kart 14, na pierwszej stronie tytuł, druga niezapisana, na końcu tekstu inną ręką podpis.
Wilkiez ditrichwałdzki¹ za instancją JMści księdza Wawrzęca Ludwika z Demuth kanonika warmińskiego, oficjara gdańskiego, administratora olsztyńskiego etc, od wielobnej kapituły nadany całemu powiatu olsztyńskiemu na porządek, zgodę i jedność, aby pod winą na urzędach szoltyśow iradzkich był chowany i trzymany, odnowiony roku pańskiego 1676 d. 1 martii.

Articul 7.
Gdy soltyś z radzkimi dziej naznaczyć aby ku wiejskiemu posytkowi nosyć, drogi, stecki: pastornie poprawione były, który to nie uczyni ma odbyć winy: 5. sz. d.

Articul 8.
Pivo pić gmińskie ma być za dozwołaniem zwierzchności, iesli zle powietrze y insze karania Bozkie nie panują. Zaden gospodarz nie ma z sobą wziąć: goscia swego na kiere, chybą za dozwołaniem starszych to iest, soltyśkiem y radzkých, ci co pivo toczą, niemają bez wiadomości soltyśkiej y radziych na wieś wydać, wyiawszy chorým ludziom iednak szozwołaniem soltyśkiem.

Articul 9.
Ktorzyby gospodarz swary bitwę zapoczął, ten ma odbyć winy gmiłowi do buxu m. 1: A zankowi zo sobna.



Surówki

Salate • Salads

Mizeria Gurkensalat mit Sahne Cucumber salad with cream sauce — 4 —	150 g	7,-
Słodka biała kapusta Weißkohl Sweet white cabbage — 3 —	150 g	7,-
Seler z orzechami Sellerie mit Nüssen Celery with walnuts — 4, 5, 7 —	150 g	7,-
Kapusta kiszona z jabłkiem i majerankiem Sauerkraut mit Apfel und Majoran Sauerkraut with apple and majoran	150 g	7,-
Buraki z cebulką i czosnkiem — 4 —	150 g	7,-

Wojny szwedzkie i saskie przemarsze wojsk

Od zakończenia wojen polsko-krzyżackich minęły 134 lata pokoju, kiedy w 1655 r. wojska szwedzkie wkroczyły w granice dominium. Król szwedzki oddał Warmię elektorowi brandenburskiemu Fryderykowi Wilhelmowi. Urzędnicy elektorscy ocenili, że Gietrzwałd był zasobną wsią z dużymi gospodarstwami, młynem i dwoma karczmami. Nałożono kontrybucje, które bardzo zubożyły wieś. Kres temu przyniósł zawarty w Oliwie pokój w 1660 r. Czterdzieści lat później (1701) kolejnych spustoszeń i grabieży doznał Gietrzwałd skutkiem przemarszów wojsk saskich, szwedzkich i rosyjskich w trakcie wojny północnej. Groźniejszą od nich okazała się jednak epidemia dżumy (1708–1710), która pochłonęła blisko trzecią część ludności Warmii.



Swedish Wars and Saxon March-Pasts

It had been 134 years of peace when the Swedish army entered the borders of the dominium in 1655. The king of Sweden gave Warmia to the Elector of Brandenburg Frederick William. His officers assessed Gietrzwałd as a wealthy village with large farms, a mill, and two inns. This made them lay the village under contributions that impoverished it a lot. That was ended by peace concluded in Oliwa in 1660. Forty years later (1701), Gietrzwałd suffered again from devastation and plunder resulting from march-past of Saxon, Swedish, and Russian armies during the Great Northern War. However, what appeared more dangerous was an epidemic of plague (1708–1710) that killed almost a third of the population in Warmia.



ALERGENY • ALLERGENES • ALLERGENE

1 – zboża, wheat, Getreidekörner; 2 – gorczyca, mustard seeds, Senfkorn; 3 – jaja, eggs, Eier;
4 – mleko, milk, Milch; 5 – orzechy, nuts, Nüsse; 6 – ryby, fish, Fischer;

Gorące dodatki do dań

Warme Bellagen • Warm additives

Kapusta ze śliwką Kohl mit Pflaumen Cabbage with plums – 1, 4 –	150 g	8,-
Kapusta z grochem i miodem Kohl mit Erbsen und Honig Cabbage with pea and honey – 1, 4, 7 –	150 g	8,-
Kapusta z kminkiem Kohl mit Kümmel Cabbage with cumin – 1, 4, 7 –	150 g	8,-
Gołce warmińskie – kłuseczki z deseczki (ziemniaczane) Ermländische Klößen Warmian potato dumplings – 1, 3 –	150 g	10,-
Ziemniaki smażone Kartoffelecken Fried potatoes – 7 –	150 g	10,-
Talarki Kartoffelscheiben Fried, sliced potatoes	150 g	10,-
Ketchup, musztarda, sos czosnkowy – 2, 4, 11 –	50 g	5,-

Wojska brandenburskie i rosyjskie na Warmii

W połowie XVIII w. postrachem ludności były penetrujące Warmię wojska brandenburskie. Pod pozorem ścigania zbiegów werbowali, a nawet porywali chłopów wysokiego wzrostu do tzw. gwardii olbrzymów króla pruskiego Fryderyka Wilhelma I. W maju 1753 r. porwano pastucha gietrzwałdzkiego Jakuba Wesołowskiego, którego zmuszono do trzyletniej służby wojskowej. Mieszkańcy Gietrzwałdu doświadczyli też spustoszeń i rabunków w czasie wojny siedmioletniej (1756–1763) na skutek przemarszów wojsk rosyjskich walczących z pruskimi.



Armies of Brandenburg and Russia in Warmia

In the middle of the 18th century, it was the Army of Brandenburg penetrating Warmia that posed a threat to the local people. Under a pretence of prosecuting the fugitives, the officers recruited, or even kidnapped, tall boys to the so-called Potsdam Giants guard of the king Frederick William I of Prussia. In May of 1753, Jakub Wesołowski, a shepherd from Gietrzwałd, was kidnapped and forced to a three-year-long service in the army. The inhabitants of Gietrzwałd also suffered from devastation and plunder during the Seven Years' War (1756–1763) as a result of march-pasts of the Russian army fighting with the Prussian one.



ALERGENY • ALLERGENES • ALLERGENE

7 – seler, celery, Sellerie; 8 – sezam, sesame seeds, Sesam; 9 – soja, soy, Soja;

10 – dwutlenek siarki, sulfur dioxide, Schwefeldioxyd; 11 – łubin, lupines, Lupinen

Desery

Desserts • Desserts

Naleśniki z twarogiem i sosem czekoladowym Pfankuchen mit Quark und Schokoladensauce Pancakes with cottage cheese and chocolate sauce – 1, 3, 4 –	150 g	12,-
Jabłecznik Apfelkuchen Apple Pie – 1, 3, 4 –	150 g	8,-
Szarlotka na ciepło z gałką lodu Warmer Apfelkuchen mit einer Kugel Eis Warm apple pie with a scoop of ice cream – 1, 3, 4 –	200 g	12,-
Sernik Käsekuchen Cheesecake – 1, 3, 4, 5 –	150 g	8,-
Deser lodowy Eisdessert Ice-cream dessert – 1, 3, 4, 5 –	200 g	16,-
Pierogi z owocami i śmietaną Dumplings with fruits and cream Pirrogen mit Früchten und Sahne – 1, 4 –	250 g/5 szt	16,-

Napoje mleczne

Milchgetränke • Dairy beverages

Zsiadłe mleko Buttermilch Sauermilch curd – 4 –	250 ml	5,-
---	--------	-----



Gietrzwałd w granicach państwa pruskiego

Dnia 13 września 1772 r., w wyniku traktatu rozbiorowego Polski, Warmia oficjalnie dostała się pod panowanie Fryderyka II. Zaborca skrupalnie oszacował nabyte ziemie. Według obliczeń pruskich urzędników Gietrzwałd liczył 57 gospodarstw, 242 osoby dorosłe, w tym 3 sołtysów, 27 chłopów, 19 zagrodników, 4 rzemieślników, młynarza i 2 pszczelarzy. We wsi były 2 karczmy. Większość mieszkańców nosiła polskie nazwiska.

Gietrzwałd within the Kingdom of Prussia

On the 13th of September 1772, Warmia officially got into the reign of Frederick II, which resulted from the Treaty on the Partition of Poland. The occupant precisely assessed the acquired lands. According to the assessments of Prussian officers, there were 57 farms in Gietrzwałd, with 242 adults, including 3 village administrators, 27 peasants, 19 gardeners, 4 craftsmen, a miller, and 2 beekeepers. There were two inns in the village and most of its inhabitants had Polish surnames.

ALERGENY • ALLERGENES • ALLERGENE

1 – zboża, wheat, Getreidekörner; 2 – gorczyca, mustard seeds, Senfkorn; 3 – jaja, eggs, Eier;
4 – mleko, milk, Milch; 5 – orzechy, nuts, Nüsse; 6 – ryby, fish, Fischer;

Napoje gorące

Warme Getränke • Warm beverages

Herbata z cytryną, owocowa, miętowa, Earl Grey Schwarzer Tee mit Zitrone, Früchtetee, Pfefferminze, Earl Grey Tea with lemon, Fruit tea, Earl Grey, mint tea	7,-
Herbata liściasta zielona Grün Tee Green tea	8,-
Kawa Warmińska Fantazja Kaffee Ermländische Phantasie Coffee Warmian Fantasy	15,-
Kawa Alfredo Kaffee Coffee	8,-
Capuccino	10,-
Caffe Latte	12,-

Wojny napoleońskie i ich skutki

Nielawta była dla Warmii doba wojen napoleońskich (1807–1912). Koncentracje wojsk i ich przemasze nie ominęły też Gietrzwałdu. Mieszkańcy zobowiązani byli do wyżywienia żołnierzy i furazju. Doświadczali grabieży i przemocy. Wojny te przyniosły także reformy – gospodarcze, społeczne i administracyjne. Zniesiono pańszczyznę. Wprowadzono system sprawiedliwości równy dla wszystkich obywateli. Nastąpił rozwój przemysłu. Chłopi otrzymali wolność osobistą – rozpoczął się niełatwy proces uwłaszczenia, polegający na wykupieniu przez nich swych gospodarstw. Wielu nie poddało zadłużeniom i emigrowało, także z Gietrzwałdu.



The Napoleonic Wars and Their Aftermath

The era of Napoleonic Wars (1807–1912) was not easy for Warmia. Army concentrations and their march-past did not leave Gietrzwałd in peace. Its inhabitants were obliged to feed the soldiers and their horses. They suffered from pillage and violence. Those wars, however, brought also some reforms – economic, social, and administrative ones. Sotage was abolished. A justice system that was equal for all citizens was introduced. Industry started to develop. Peasants were given their personal freedom – a difficult process of enfranchisement started which meant buying out farms by their farmers. Many did not handle their debts and emigrated, also from Gietrzwałd.



ALERGENY • ALLERGENES • ALLERGENE

7 – seler, celery, Sellerie; 8 – sezam, sesame seeds, Sesam; 9 – soja, soy, Soja;

10 – dwutlenek siarki, sulfur dioxide, Schwefeldioxyd; 11 – łubin, lupines, Lupinen

Napoje zimne

Cold drinks • Cold beverages

Soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy, grejpfrutowy, pomidorowy) Fruchtsäfte (Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeerensaft, Tomatensaft, Grapefruitsaft) Juices (orange, apple, blackcurrant, grapefruit, tomato)	200 ml	5,-
Napoje gazowane Pepsi Cola, Mirinda, 7 Up, Softdrinks	200 ml	5,-
Pigwoniada Klasyczna, kwaśna, z herbatą, z miodem	300 ml	8,-
Lipton Lipton-Tee	200 ml	5,-
Kwas chlebowy Brotsäure	300 ml	8,-
Woda mineralna Górską Natura Mineralwasser	300 ml	5,-
Red Bull	250 ml	7,-
Syrop „Grenadine” Grenadine-Sirup	25 ml	3,-
Kompot Stewed fruit (compote) Fruchtsaftgetränk	1300 ml 600 ml	25,- 12,-



Kulturkampf and Germanizations of Warmia

The Polish language and the Catholic faith defined the identity of the inhabitants of the southern Warmia. As it was incorporated into Prussia, German became the official language in force, and as the time went by Polish was withdrawn from schools. Limiting the influences of the Catholic Church was equal to a fight with the Polish heritage of Warmia – churches were closed, priests were repressed, particularly those who performed pastoral ministry in parishes without a rector, or those who performed services during church fairs in Gietrzwałd.

Kulturkampf i germanizacja Warmii

Język polski i religia katolicka określały tożsamość mieszkańców południowej Warmii. Z chwilą jej znalezienia się w granicach Prus, język niemiecki stał się obowiązującym językiem urzędowym, z czasem wycofano język polski z nauczania szkolnego. Ograniczanie wpływów kościoła katolickiego równało się walce z polsnością Warmii – zamykano kościoły, represjonowano księży niosących posługę duszpasterskie w parafiach nieposiadających proboszczów, także tych, którzy w czasie odpustów odprawiali nabożeństwa w Gietrzwałdzie.



Piwa

Bier • Beer

Żywiec beczka / Żywiec Fassbier	500 ml	9,-
	300 ml	8,-
Warka beczka / Warka Fassbier	500 ml	8,-
	300 ml	7,-
Żywiec butelka / Żywiec Flaschenbier	330 ml	7,-
Warka Radler/ Warka Radler Flaschenbier	500 ml	8,-
Żywiec bezalkoholowy (butelka)/ Żywiec Alkoholfreies Bier - Flaschenbier	330 ml	7,-
Heineken butelka / Heineken Flaschenbier	330 ml	10,-

Piwa regionalne

Bier aus der Region • Regional beer

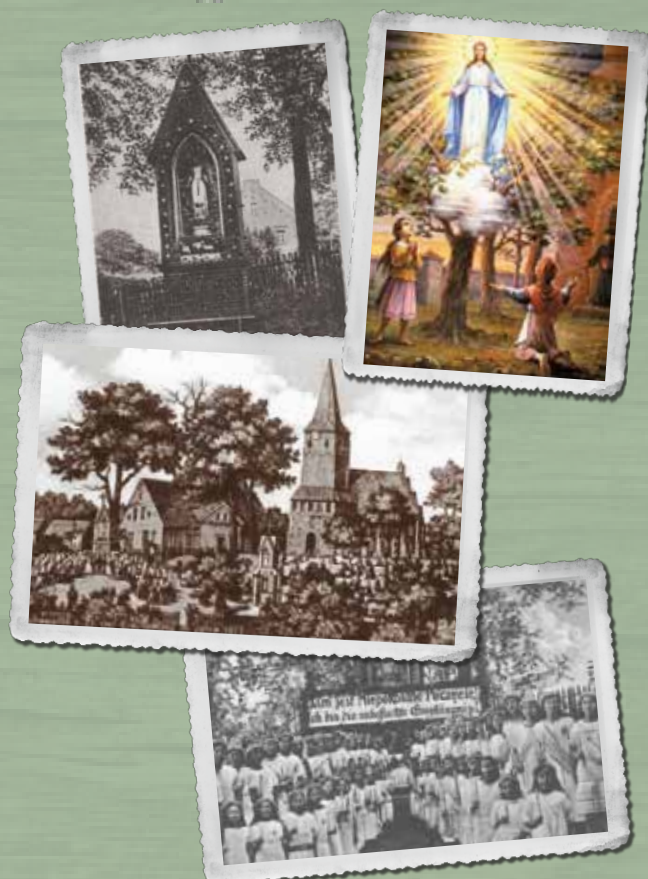
Świeże (butelka) jasne, niepasteryzowane Świeże – Flaschenbier Hell, ohne Konservierungsstoffe	500 ml	10,-
Wiśnia w piwie (butelka) jasne z naturalnym sokiem wiśniowym Kirschen in Bier – Flaschenbier helles Bier mit natürlichem Kirschsafft	500 ml	10,-

Objawienia gietrzwałdzkie a ruch polski

Istotną rolę w budowaniu świadomości narodowej polskich Warmiaków odegrały objawienia gietrzwałdzkie, które przypadły w największym nasileniu kulturkampfu. W 1877 r. rozeszły się wieści o Matce Boskiej, która ukazała się dwóm dziewczynkom na klonie przy kościele w Gietrzwałdzie i która przemówiła do nich po polsku. Do Gietrzwałdu zaczęły masowo przybywać pielgrzymki, które umożliwiały kontakty i rozmowy z Polakami z innych zaborów, przypominając Warmiakom o ich tożsamości. Było to przyczyną rozbudzenia i uaktywnienia ruchu polskiego.

Revelations of Gietrzwałd and the Polish Movement

Revelations of Gietrzwałd, which happened in the time of the highest intensification of Kulturkampf, played an important role in building the national identity of Polish Warmians. In 1877, news spread that the Virgin Mary appeared on a maple tree near the church in Gietrzwałd to two little girls and spoke to them in Polish. Gietrzwałd started to be visited frequently by pilgrimages that made it possible to contact and talk to Poles from other partitions, reminding Warmians of their identity. That caused the Polish movement to arise and activate.



Aperitif

Lillet Blanc, Rouge	40 ml	10,-
Wermuth	80 ml	10,-
Miód pitny	150 ml	8,-

Likiery • Liköre

Kahlua	40 ml	10,-
Cointreau	40 ml	15,-
Becherovka	40 ml	10,-
Amaretto	40 ml	15,-

Koniak • Cognac

Martell VC	40 ml	20,-
VSOP	40 ml	25,-

Brandy

Metaxa 5*	40 ml	12,-
Metaxa 12*	40 ml	15,-



Ksiądz Augustyn Weichsel

Wielkie zasługi dla polskości Warmii przypisać należy ks. Augustynowi Weichselowi z Gietrzwałdu. Władze oskarżały go o akceptację objawień, dopuszczanie polskich księży do wygłaszania kazań, które przyczyniały się do rozkwitu polskości. Był wielokrotnie karany grzywnami, a nawet na krótko osadzony w więzieniu. Po odzyskaniu wolności mieszkańcy Gietrzwałdu witali go owacyjnie, stawiając bramy triumfalne, dekorując domy i kościół, by przy dźwiękach dzwonów i pieśni wnieść go na ramionach do kościoła.

The Priest Augustyn Weichsel

The priest Augustyn Weichsel from Gietrzwałd is a man who can be given a lot of credit in reinforcing the Polish identity in Warmia. The authorities accused him of accepting the revelations, allowing Polish priests to give sermons that contributed to spreading Polish culture. He was fined many times and even imprisoned for a short time. When given back his freedom, he was enthusiastically welcomed by the inhabitants of Gietrzwałd who erected arches of triumph for him, decorated houses and churches, and brought him on their hands to the church accompanied by the sounds of church bells and chants.

Rum

Havana Club 3YO, 7YO	40 ml	10,-
Malibu	40 ml	10,-

Gin

Seagrams	40 ml	10,-
----------	-------	------

Whisky, Burbon

Ballantines's Finest, 12YO, Hard Fired	40 ml	14,-
Jameson	40 ml	15,-
Chivas Regal 12YO, 18YO	40 ml	18,-
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	40 ml	18,-
Jack Daniel's Tennessee Honey	40 ml	18,-

Gietrzwałd historyczną ostoją polskości

Gietrzwałdowi przypisać należy rangę ostoi polskości w Prusach. Tutaj w 1878 r. Andrzej Samulowski założył polską księgarnię, która odegrała wielką rolę w rozpowszechnianiu druków polskich na Warmii i Mazurach. Drugą powołał w 1880 r. Antoni Sikorski. Tu w 1888 r. powstała polska biblioteka Towarzystwa Czytelni Ludowych, a w 1892 r. założono Polsko-Katolickie Towarzystwo „Zgoda”, które wystawiało liczne przedstawienia teatralne, urządzało koncerty gietrzwałdzkiej orkiestry i chóru. To w Gietrzwałdzie w 1886 r. wydrukowano pierwszy numer „Gazety Olsztyńskiej”. Stało się to dzięki Andrzejowi Samulowskiemu, który wspomógł redakcję gazety, przywożąc z Poznania maszynę drukarską. Czasowo, zanim ukończono przygotowanie pomieszczeń dla drukarni w Olsztynie, ustawiono ją w Gietrzwałdzie.

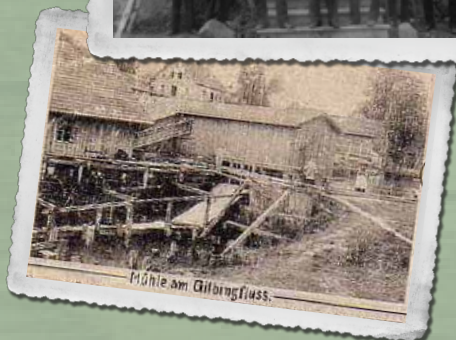
Gietrzwałd as a Historical Mainstay of Polish Identity

Gietrzwałd may be attributed a range of a mainstay of Polish identity in Prussia. It was here that in 1878 Andrzej Samulowski founded a Polish bookshop that played an important role in spreading Polish prints all over Warmia and Mazury. The second one was established in 1880 by Antoni Sikorski. It was here that in 1888 a Polish library of the People's Libraries Society was founded and in 1892 – the Polish-Catholic Society “Zgoda” (Concord) that staged numerous theatrical plays and organized concerts for the orchestra and choir of Gietrzwałd. It was in Gietrzwałd in 1886 that the first issue of “Gazeta Olsztyńska” was printed. That was made possible by Andrzej Samulowski who helped the editorial staff of the newspaper by bringing a printing machine from Poznań. For some time, until rooms for a printing house were finished, it was installed in Gietrzwałd.



Wódki • Schnaps

Wyborowa Czysta, Polska Pszenica, Polski Ziemniak	40 mł	5,-
Wyborowa Exquisite	40 mł	15,-
Ostoya	40 mł	10,-
Absolut Vodka Blue, Absolut Smaki	40 mł	10,-
Siwucha	40 mł	10,-
Żubrówka, Żubrówka biała	40 mł	5,-
Żubrówka złota	40 mł	5,-
Złota Gorzka	40 mł	5,-
Olmeca Altos Plata, Reposado, Blanco, Gold	40 mł	12,-



Gietrzwałd u schyłku istnienia Prus Wschodnich

Na przełomie wieków XIX i XX Gietrzwałd liczył około 1000 mieszkańców i cieszył się opinią zasobnej wsi. Wpływ na jego dobrą kondycję miał masowy ruch pątniczy. We wsi działały cztery karczmy, sklep kolonialny, sklepy spożywcze, dwie księgarnie, dwie piekarnie, młyn, browar, farbiarnia, kuźnia, tartak i trzy stolarnie. Gietrzwałd posiadał posterunek żandarmerii, szkołę i pocztę. Wynik plebiscytu (1920) sprawił, że wielu działaczy opuściło Warmię, w tym rodzina Andrzeja Samulowskiego. Mimo przegranej nie zaniechano działań narodowych – w 1920 r. powstała tu polska szkoła i przedszkole.

Gietrzwałd at the Dawn of Eastern Prussia

At the turn of the 19th and 20th centuries, Gietrzwałd was inhabited by about 1,000 people and was regarded as a rich village. Its good condition was ensured by frequent pilgrimages. The village had three inns, a colonial shop, grocer's shops, two bookshops, two bakeries, a mill, a brewery, a dyer's shop, a forge, a sawmill, and three carpenter's shops. There were also a gendarmerie office, a school, and a post office in Gietrzwałd. The results of the East Prussian plebiscite (1920) made many activists leave Warmia, including Andrzej Samulowski's family. However, in spite of the defeat, actions for Polish identity were not stopped: Polish school and kindergarden were established here.

Szampany i wina musujące

CHAMPAGNE PERRIER – JOUET GRAND BRUT Non-Vintage Sparkling Wine from Champagne, France

75 cł 200,-

Doskonałej jakości wytrawny szampan pełen aromatów, owoców i kwiatów ze szczyptą wanilii w tle. Odświeżający, elegancki i perfekcyjnie zbalansowany. Idealnie pasuje do dań z owoców morza i ryb, oraz deserów owocowych.

Fresh and lively with spiraling bubbles, delicate bouquet, and a subtle complex flavors. Serve for all occasions, hors d'oeuvres, caviar, seafood dishes with light elegant sauces, or smoked salmon.

CHARLES DE BEAUCOUR Compagnie Francaise des Grands Vins – Francja

75 cł 35,-

Wino półsłodkie, musujące o lekko złotym kolorze z eleganckimi drobnymi bąbelkami. W smaku ma głębie aromatycznych cytrusów i jabłek, z nutą miodu i truskawek. Znakomite na każdą okazję. Charles de Beaucour przepelniony jest zapachem kwiatów.

Semisweet, sparkling wine with light golden color with elegant fine bubbles. It has a deep aroma of citrus and apple, with a hint of honey and strawberries. Excellent for any occasion. Charles de Beaucour is full of flowers.

PROSECCO DA LUCA Veneto – Włochy

75 cł 60,-

Wino musujące o jasno-słomkowej barwie z zielonymi refleksami i musowaniem drobnymi bąbelkami. W nosie wyczuwalne czerwone jabłka wraz z ciekawym aromatem sorbetu cytrynowego z lekko pikantną nutą nasion kopru. Wino w smaku orzeźwiające ze zbalansowaną kwasowością z wyraźnymi nutami jabłka, gruszki i soczystej cytryny. Czysty i ostry finisz.

Sparkling wine with light-straw color with green reflexes and sparkling Small bubbles. A red apple with a pleasant aroma of lemon sorbet with a slightly spicy fennel seed smell. Refreshing wine with balanced acidity with clear notes of apples, pears and juicy lemon. Clean and sharp finish.

Gietrzwałd 1945 roku

Gietrzwałd ocalał z pożogi wojennej. Choć władze niemieckie nakazywały gietrzwałdzkim mieszkańcom opuszczenie wsi przed wkroczeniem wojsk radzieckich w styczniu 1945 r., to większość pozostała. Gospodarstwa prowadziły przeważnie kobiety, z czasem wracali ich mężowie, ale wielu z powołanych w 1939 r. do armii niemieckiej mieszkańców nigdy nie powróciła z wojny. Do Gietrzwałdu, podobnie jak na całym obszarze Warmii i Mazur, przybywali osadnicy z Mazowsza, Kurpiowszczyzny, Kresów Wschodnich. Zajmowali opuszczone mieszkania i gospodarstwa. Z biegiem czasu postępował proces wymiany ludności – Gietrzwałd opuszczali bowiem niemieccy Warmiacy. Powstawała nowa społeczność, w nowych realiach państwowych i politycznych.

Gietrzwałd of 1945

Gietrzwałd survived the horrors of war. Although the German authorities ordered the inhabitants of Gietrzwałd to leave the village before the Soviet army entered it in 1945, most of them stayed here. The farms were mostly run by women and their husbands came back as time went by. However, a lot of inhabitants enrolled into the German army in 1939 never returned from war. Similarly as in the whole area of Warmia and Mazury, settlers from the regions of Masovia, Kurpie, and Kresy came to Gietrzwałd. They were taking abandoned houses and farms in possession. As time went by the people changed – German Warmians were leaving Gietrzwałd. In a new political situation, a new society came to existence.



Wina białe

SECOLO PINOT GRIGIO

Botter, IGT Veneto, Włochy, Pinot grigio
Botter, IGT Veneto, Włochy, Pinot grigio

Wino wytrawne, zbudowane w 100% ze szczepu Pinot Grigio, o pięknej, jasno-słomkowej barwie z intensywnymi aromatami brzoskwini, jabłek z delikatną nutą polnych kwiatów. W smaku orzeźwiająca, dobrze zbalansowane, o przyjemnej kwasowości oraz świeżym owocowo-kwiatowym zakończeniu.

Dry wine made of 100% Pinot Grigio, a beautiful, light straw colour with intense aromas of peach, apple with a delicate hint of wild flowers. The taste is refreshing, well-balanced, with a pleasant acidity and fresh fruit and flower finish.

75 cł 40,-
15 cł 8,-



BOUCHARD CHARDONNAY

Bouchard Aine & Fils, Burgundia, Francja, Chardonnay
Bouchard Aine & Fils, Burgundia, Francja, Chardonnay

Trudno uwierzyć, że to prosty biały burgund. Początkowo ascetyczno cytrusowy nos otwiera się pięknym dojrzałym bukietem z nutami orzechowymi. W ustach mineralne, z dobrą strukturą i zrównoważoną kwasowością.

It's hard to believe that this simple white burgundy. Initially ascetic citrus nose opens to a beautiful mature bouquet with notes of hazelnut. In the mouth, mineral, with good structure and balanced acidity.

75 cł 50,-
15 cł 10,-



Gietrzwałd powojenny

Trudne były powojenne początki lat 40. XX w. Pierwszym wójt-em został Tadeusz Głowacki. Uruchomiono energię elektryczną, Związek Samopomocy Chłopskiej otworzył pierwszy sklep, potem powstały następne dwa, ruszyła poczta, piekarnia, masarnia i warsztaty rzemieślnicze. Wieś nie posiadała chodników, a ulice były brukowane. Już 1 września 1945 r. dzieci rozpoczęły naukę w szkole, a najmłodszy od 1 października zajęcia w przedszkolu. Stopniowo postępowała integracja miejscowych i napływowych mieszkańców – przełamywały się bariery kulturowe i językowe. Ze składek ludności dokonano w tamtych latach renowacji wnętrza kościoła.



Gietrzwałd of the Post-War Era

The post-war beginnings in the 40s of the 20th century were difficult. Tadeusz Głowacki became the first administrator of the village. An energy plant was launched and the first shop was opened by the Association of Peasant Self-Help. Then, the next two shops were opened, as well as a post office, a bakery, a butcher's shop, and craftsman shops. There were no pavements in the village and the streets were paved with stones. As early as on the 1st of September 1945, children started school and the youngest ones went to the kindergarten on the 1st of October. Gradually, the integration of the local inhabitants and newcomers took place – cultural and linguistic barriers were broken. It was also at that time that the interior of the church was renovated from the believers' fund collection.



Wina białe

SREBRNA GÓRA CUVÉE BLANC

Srebrna Góra, Małopolska, Polska, Johanniter/Hibernal/Solaris
Srebrna Góra, Małopolska, Polska, Johanniter/Hibernal/Solaris

Cytrusowa świeżość przemieszana z nutami brzoskwini i moreli. Do tego nuty kwiatowe, jabłka, grusze i renklody oraz owoce południowe: banan, ananas, mango. W ustach obfite, przyjazne i łagodne. Citrus freshness mingled with notes of peach and apricot. For this floral notes, apples, pear and greengage and tropical fruits: banana, pineapple, mango. In the mouth generous, friendly and gentle.

75 cł 70,-
15 cł 14,-



TBILISI PEAK RKATSITELI P/S

Tifliski Wini Pogreby, Kachetti, Gruzja, Rkatsiteli
Tifliski Wini Pogreby, Kachetti, Gruzja, Rkatsiteli

Półsłodkie wino o złotej barwie z intensywnym kwiatowym bukietem. Wino jedwabiste z delikatną słodyczą i długim finiszem. Wykreowane z wyjątkowego, znamionnego dla Gruzji szczepu Rkatsiteli. Semi-sweet wine with a golden color with intense floral bouquet. Silky wine with a delicate sweetness and a long finish. Made from unique, significant for Georgia strain Rkatsiteli.

75 cł 40,-
15 cł 8,-



Nie tylko chlebem człowiek żyje

Równie ważną jak codzienna praca była potrzeba życia towarzyskiego. Kiedy w styczniu 1945 r. byli współnik i ostatni właściciel dawnej gospody Waleschkowskiego opuścił Gietrzwałd, mieszkańcy wskazali ten właśnie budynek na działalność kulturalną. Historia obiektu sięga XIX w., kiedy to wzrost ruchu pątniczego wymógł na właścicielu zwiększenie powierzchni i zgodnie z ówczesnymi przepisami, murowanej formy. Gospoda uzyskała status zajazdu, czym podniosła swój prestiż i uzyskała możliwości zaspokajania potrzeb kulturalno-rozrywkowych mieszkańców. Można tu było nie tylko zjeść, ale także wysłuchać opowieści podróżnych, porozmawiać z sąsiadami, brać udział w zabawach wiejskich, urządzać wesela i stypy. Uroczyste otwarcie miało miejsce w sylwestra przełomu lat 1921 i 1922.

Man Cannot Live by Bread Alone

Craving for social life was as important as everyday work. When in January of 1945, the former co-owner and the last owner of the old Waleschkowski's inn left Gietrzwałd, the inhabitants set that building for cultural activity. The history of the object dates back to the 19th century, when an increased pilgrimage traffic made its owner extend the area of the building and to give it a brick form, which was required by the law of those times. The inn was given the status of a road house, which raised its prestige and provided it with possibilities to satisfy the inhabitants' needs in culture and entertainment. People could not only eat here but also listen to travellers' tales, talk to their neighbours, take part in village feasts, prepare wedding and funeral receptions. The place had its solemn opening on the New Year's Eve of 1921/1922.



Wina czerwone

SECOLO MONTEPULCIANO

Botter, DOC Abruzzo, Włochy, Montepulciano d'Abruzzo
Botter, DOC Abruzzo, Włochy, Montepulciano d'Abruzzo

Wino wytrawne, wyprodukowane ze szczepu Montepulciano d'Abruzzo, o rubinowej barwie i intensywnych aromatach owoców czarnej jagody, czereśni oraz dojrzałych wiśni. W smaku harmonijne, dobrze zbalansowane, o przyjemnej kwasowości i wyraźnej owocowości. Trwałe i aromatyczne wykończenie zwieńczone orzechową nutą.

Dry wine, produced from a strain of Montepulciano d'Abruzzo, a ruby colour and intense aromas of black berry fruits, cherries and ripe cherry. The taste is harmonious, well-balanced, with a pleasant acidity and distinct fruitiness. Durable and terminated aromatic with a hint of hazelnut.

75 cł 40,-
15 cł 8,-



MASSERIA PRIMITIVO

Masseria Parione, Primitivo Puglia I.G.T., Włochy, Primitivo
Masseria Parione, Primitivo Puglia I.G.T., Włochy, Primitivo

Wino wytrawne o głębokiej atramentowej, czerwono-rubinowej barwie. Intensywne i trwałe aromaty smoly, lukrecji i czerwonych jagód. W ustach pełne i przyjemnie ciepłe z mocną, dobrze zaznaczoną taniną.

Dry wine with a deep ink, red-ruby colour. Intense and persistent aromas of tar, licorice and red berries. In the mouth full and pleasantly warm with a strong, well-marked tannin.

75 cł 50,-
15 cł 10,-



Jak powstawał gietrzwałdzki Dom Kultury

Wybrany w 1945 r. na działalność kulturalną obiekt przekształcił się w Wiejski Dom Kultury – stanowił miejsce, w którym kwitło życie towarzyskie, odbywały się zabawy taneczne, oraz spotkania młodzieży, organizacji i stowarzyszeń. Obszerny budynek służył też innym celom – w latach 60. funkcjonowało tu przedszkole, biblioteka publiczna i punkt skupu mleka, a w latach 70. także biblioteka szkolna. W najniższej kondygnacji, mieszczącej niegdyś stajnie, urządzono spędz trzody chlewnej, a po jego likwidacji otwarto sklep Gminnej Spółdzielni ze sprzętem gospodarczym, który w latach 80. zastąpiła restauracja.



How the Community Centre in Gietrzwałd Was Brought to Life

The object chosen for cultural activities in 1945 was turned into the Village Community Centre – it was a place where social life kept flourishing, dancing parties were organized, as well as meetings of young people, organizations, and associations. The spacious building was also used for other purposes – a kindergarten was situated here in the 60s, as well as a public library, a milk-collection point, and a school library in the 70s. The lowest storey, which had been used as stables, was designed for a pig roundup and when it was liquidated a shop run by the Communal Cooperative was opened here, replaced in the 80s by a restaurant.



Wina czerwone

SREBRNA GÓRA CUVEE ROUGE

Srebrna Góra, Małopolska, Polska, Rondo/Acolon
Srebrna Góra cuvee rouge
Srebrna Góra, Małopolska, Polska, Rondo/Acolon

Wino czerwone, wytrawne, powstało z kupażu odmian Rondo i Acolon. Ma piękną rubinowo-czerwoną suknę. W nosie kwiatowe, owocowo-korzenne (wyczuwalne czeresnie, suszone śliwki) z nutami ziemisto-skórzanymi. W ustach lekkie, soczyste, z nutami świeżych wiśni i czerwonych porzeczek, z przyjemnym, rześkim, lekko garbnikowym zakończeniem.

Red wine, dry, arose from a blending of varieties Rondo and Acolon. He has a beautiful ruby-red dress. In the nose floral, fruit and spice (felt cherries, prunes) with hints of earthy leather. In the mouth light, juicy, with hints of fresh cherries and red currants, with a pleasant, crisp, slightly tannin finish.

75 cł 70,-
15 cł 14,-



TBILISI PEAK SAPERAVI P/S

Tiflisi Vini Pogreby, Kachetti, Gruzja, Saperavi

Półsłodkie wino o ładnym rubinowym kolorze oraz z intensywnymi aromatami owocowymi, harmonijne z przyjemną słodyczą i długim finiszem. Wino stworzone na bazie oryginalnego gruzińskiego szczepu Saperavi.

Semi-sweet wine with a nice ruby color and intense fruit flavors, harmonious with a pleasant sweetness and a long finish. Wine created on the basis of the original Georgian strain, Saperavi.

75 cł 40,-
15 cł 8,-



Kulturalne serce gminy

Obiekt Domu Kultury był dwukrotnie modernizowany – w latach 1954–1957 przeprowadzono adaptację pomieszczeń na działalność kulturalną, a w latach 1980–1986 remont generalny, powstała wówczas sala widowiskowo-kinowa, a na niskim parterze zlokalizowano pomieszczenia restauracyjne. Dzisiaj mieszczą się tu sale i rozległy dziedziniec Karczmy Warmińskiej. Elewację budynku zdobi sgraffito ścienne, wykonane przez artystę malarza, wnuka i imiennika Andrzeja Samulowskiego.



The Cultural Heart of the Commune

The house of the Community Centre was modernized twice: in 1954–1957, its rooms were adapted for cultural events, and in 1980–1986, it was subjected to a general renovation. It was then that a room for screening films and staging plays was created and restaurant rooms were located at the lower ground floor. Today, these rooms and the spacious yard are the home of the Karczma Warmińska. The façade of the building is adorned with a sgraffito by the painting artist who is a grandson and a namesake of Andrzej Samulowski.

Wina deserowe

MONASTYR MUSCAT

Vinaria Bostavan, Etulia, Mołdawia, Muscat
Vinaria Bostavan, Etulia, Mołdawia, Muscat

75 cł 50,-
15 cł 10,-

Wino słodkie, deserowe wyprodukowane w 100% z gron Muscat. Wino o pięknej bursztynowo-złotej barwie z aromatycznym owocowym bukietem suszonych moreli, gruszek oraz ananasa. Smak bogaty z przyjemnie rozgrzewającą słodyczą na finiszu.

Sweet wine, dessert wine made 100% from Muscat grape. Beautiful amber golden wine with an aromatic fruity bouquet of dried apricots, pears and pineapple. The taste is rich with pleasantly warming sweetness at the finish.



MONASTYR KAGOR

Vinaria Bostavan, Etulia, Mołdawia, Cabernet sauvignon
Vinaria Bostavan, Etulia, Mołdawia, Cabernet sauvignon

75 cł 50,-
15 cł 10,-

Wino słodkie, deserowe o podwyższonej zawartości alkoholu, świetnie zakończenie posiłku o delikatnym czekoladowo - miodowym akcencie i wyraźnym aromacie dojrzałych suszonych śliwek. W smaku welwetowe, gładkie o bardzo przyjemnym słodkim wykończeniu.

Sweet wine, dessert with higher alcohol content, a great end of a meal with a delicate chocolate - honey accent and distinct aroma of ripe prunes. The taste velvet, smooth with a very pleasant sweet finish.



W jednym stali domu – GOK na górze, a Karczma na dole

Gminny Ośrodek Kultury w Gietrzwałdzie prowadzi na terenie całej gminy zajęcia edukacyjno-wychowawcze, wspiera inicjatywy lokalne i organizuje wiele przedsięwzięć mających na celu ochronę dziedzictwa kulturowego. Sąsiedztwo Karczmy Warmińskiej jest doskonałym tego dopełnieniem. Komercyjna z założenia działalność restauracyjna Karczmy ma tu wyjątkowy wymiar. Jej wnętrze i rozległy dziedziniec tchnie duchem tradycji Warmii i Mazur. Stanowi o tym bogata kolekcja zabytkowych przedmiotów używanych w przeszłości na wsi, odbywające się imprezy tematyczne, pokazy dawnego rzemiosła, warsztaty tradycji regionalnych, jak lepienie pierogów, pieczenie „paluchów”, a w okresie wakacyjnym wspólne wypiekanie chleba oraz lepienie garneków, malowanie witraży, wykonywanie podkówek lub wykonywanie różnymi technikami świec z wosku pszczelego.

Housed in One Building - the Community Centre Downstairs and the Inn Upstairs

The Communal Community Centre in Gietrzwałd runs educational and social workshops all over the commune, supports local initiatives and organizes numerous actions aimed at protecting the national heritage. The neighbourhood of the Karczma Warmińska completes that perfectly. The activity of the inn, commercial by its nature, has its special dimension here. Its interior and spacious yard is full of the spirit of Warmia and Mazury. It is created not only by a rich collection of historic objects used in the countryside in the past but also by thematic events organized here, shows of old craftsmanship, workshops of regional traditions, such as making pierogi (stuffed dumplings), baking paluchy (pastry sticks), common bread-baking in the summertime, as well as making pottery, painting glass, forging horseshoes or preparing bee-wax candles with different techniques.



Wina Karczmiane

CHATEAU VARTELY TRAMINER

Chateau Vartely, Codru, Mołdawia, Traminer
Chateau Vartely, Codru, Mołdawia, Traminer

Białe wytrawne wino z zielonkawymi refleksami, wytworzone ze szczepu Traminer, z regionu PGI Codru. Na podniebieniu wyczuwalny aromat płatków róży, w smaku delikatne o umiarkowanej kwasowości. Wszystkie te połączenia sprawiają, że wino jest niezwykle wyjątkowe.

Dry white wine with greenish hues, produced from a strain of Traminer, the region PGI Codru. On the palate perceptible aroma of rose petals, delicate taste with moderate acidity. All these connections make the wine is extremely unique.

75 cł 35,-
15 cł 7,-



CHATEAU VARTELY CABERNET SAUVIGNON

Chateau Vartely, Valul lui Traian, Mołdawia, Cabernet sauvignon
Vartely Cabernet Sauvignon

Chateau Vartely, Valul lui Traian, Mołdawia, Cabernet sauvignon

Czerwone wytrawne wino, wytworzone ze szczepu Cabernet Sauvignon, z regionu PGI Valul lui Traian. Wino posiada idealne połączenie koloru i aromatu. W ustach wyraziste i harmonijne, zdominowane przez świeże, prawie chrupiące taniny.

Dry red wine made from Cabernet Sauvignon, the region PGI Valul lui Traian. The wine has a perfect combination of colour and aroma. In the mouth, expressive and harmonious, dominated by fresh, almost crunchy tannins.

75 cł 35,-
15 cł 7,-



Wstęp do Karczmy gości miły

Karczma Warmińska słynie z bardzo dobrej kuchni, która oferuje specjalności regionalne: Michę Mnicha, Michę Karczmarza, a także znakomite potrawy z ryb. Do dyspozycji gości są trzy sale: kupiecka (70–80 osób), włościańska (30 osób) lub ziemiańska (10 osób). W okresie letnim na dziedzińcu restauracji (250–300 miejsc) poza dobrą kuchnią można przy dźwiękach kapeli wziąć udział we wspólnej zabawie, grillowaniu i ognisku lub uczestniczyć w pokazach dawnego rzemiosła. Karczma organizuje wiele imprez tematycznych m.in. Biesiady z Kapelą Jakubową, Wieczory Żydowskie, Kozackie, Cygańskie lub Wieczory z Muzyką Biesiadną, a na życzenie gości jest gotowa przygotować przyjęcie w wymarzonej tonacji i scenerii. Wesela, okolicznościowe przyjęcia rodzinne i oficjalne spotkania biznesowo-integracyjne mają wyjątkowy i niezapomniany klimat.

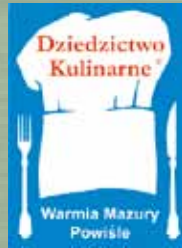
Enter the Inn, Oh Merry Guest...

The Karczma Warmińska is famous for its excellent cuisine that includes regional specialties: Monks Bowl, Innkeeper's Bowl, and delicious fish dishes. There are three rooms at our guests' disposal: the merchant room (70–80 people), the peasant room (30 people), or the landlord room (10 people). In the summertime, in the inn yard (250–300 people) our guests may not only enjoy the good cuisine but also take part in common fun, barbecue, or bonfire party accompanied by an orchestra. They may also participate in the shows of old craftsmanship. The inn organizes a lot of thematic events, including Feasts with the St. Jacob Orchestra, Jewish, Cossack, and Gypsy Evenings, or Evenings with Folk Music. At our guest's wish, the inn may prepare a reception with tunes and in the scenery that they dream of. Wedding receptions, family celebrations, and official business and integration meetings have got their special and unforgettable atmosphere here.



Ceny w polskich złotych, zawierają VAT
All prices in PLN VAT tax included
Alle Preise in PLN MwSt inclusive

Honorujemy karty płatnicze



Karczma Warmińska

11-520 Gietrzwałd, ul. Kościelna 1
tel. +48 89 512 34 57; karczma +48 89 512 34 23
karczma@karczma.pl, www.karczma.pl



ALLERGENES • ALLERGENE

Alergeny, które mogą występować w naszych potrawach:

- | | |
|---|---|
| 1 – zboża, wheat, Getreidekörner; | 7 – seler, celery, Sellerie; |
| 2 – gorczyca, mustard seeds, Senfkorn; | 8 – sezam, sesame seeds, Sesam; |
| 3 – jaja, eggs, Eier; | 9 – soja, soy, Soja; |
| 4 – mleko, milk, Milch; | 10 – dwutlenek siarki, sulfur dioxide, Schwefeldioxyd; |
| 5 – orzechy, nuts, Nüsse; | 11 – łubin, lupines, Lupinen |
| 6 – ryby, fish, Fischer; | |

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię lub zalecenia medyczne prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie **w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa kuchni.**