



Przystawki zimne

Cold appetizers

Befszyk tatarski 45,-^{200g}

Siekana cebula, ogórek, marynowane grzybki
Beefsteak tartare, chopped gherkin, onion and marinated mushrooms

Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulą 32,-^{200g}

Herring served in sour cream with apple and onion

Tatar ze śledzia 34,-^{200g}

Ogórek, czerwona cebula, musztarda francuska, grzybki marynowane
Herring tartare- chopped gherkin, red onion, french mustard, and marinated mushrooms

Smalec po bambersku 18,-^{250g}

z kiszonym ogórkiem i pieczywem własnego wypieku
Bamber lard with chopped gherkin and homemade bread

Przystawki ciepłe

Warm appetizers

Szare kluchy z kapustą i boczkiem 29,-^{300g}

Regional dish: potato noodles served with sour cabbage and bacon

Pyra z gzikiem 29,-^{180g}

Regional dish: boiled potato with cottage cheese

Bigos staropolski z grzybami i kiełbasą podany w chlebie 35,-^{500g}

Old Polish "Bigos", a stewed dish made of sour cabbage, meat and mushrooms served in bread

Kaszok po bambersku podana z kapustą,

boczkiem i musztardą 29,-^{350g}

Bamber blood sausage served with sour cabbage, bacon and mustard

Wielkopolska biała kiełbasa 2 szt. 29,-^{270g}

Smażona z cebulą, chrzan, musztarda, chleb, masło
Greater Poland white sausage with fried onion, horseradish, mustard, butter, bread



Restauracja Bamberka

REGIONALNA KUCHNIA POLSKA

61-772 Poznań Stary Rynek 2 tel. +48 505 016 114
www.bamberka.com.pl

restauracja@bamberka.com.pl

fb.com/restauracjabamberka

Zestawy dla 2 osób

Set for two people

Deska wielkopolska 119,- (1150g)

Bigos w chlebie, biała kiełbasa z cebulką 2szt., szare kluchy, pyra z gzikiem
Old Polish "Bigos", white sausage with fried onion, potato noodles, boiled potato with cottage cheese

Regionalna bamberska deska 190,- (1500g)

Kacze udko, zraz, sakiewka bamberska faszerowana grzybami, wątróbka smażona z jabłkiem i cebulą, modra kapusta, kapusta zasmażana, ogórek kiszony, 2 pyzy, ziemniaki opiekane, poznańskie szagówki smażone, sos grzybowy, sos pieczeniowy

Local board of assorted meat dishes: Duck leg, pork roulade, pork poach stuffed with mushrooms, chicken liver fried with apples, onions and marjoram. Served alongside baked potatoes, fried local gnocchi, red cabbage, fried cabbage, 2 homemade yeast dumplings, mushroom sauce and gravy

Zupy

Soups

"Ślepe Ryby" w chlebie 28,-^{350g}

Regional soup "Ślepe Ryby" served in bread

Żurek w chlebie 32,-^{400g}

Polish sour rye soup with cream and egg served in bread

Czernina podana z łazankami 34,-^{200g}

Blood duck soup with noodles

Zupa cebulowa z żółtym serem, grzankami i kwaśną

śmietaną 27,-^{200g}

Onion soup served with cheese, crouton and sour cream

Zupa cebulowa 19,-^{200g}

Onion soup



Rosół z gęsi z makaronem 21,-^{210g}

(serwowany tylko w soboty i niedziele) Goose broth with pasta (only served on Saturdays and Sundays)



Dania główne

Main dishes

Grillowany łosoś marynowany w białym winie 69,-^{430g}

Ryż, gotowane warzywa, sos śmietanowo-chrzanowy
Grilled salmon marinated in white wine, rice, boiled vegetables, horseradish-cream sauce

Pstrąg faszerowany 65,-^{530g}

Czosnek, pieczone ziemniaki, sałatka ze świeżych warzyw
Trout stuffed with garlic served with baked potatoes and fresh salad

Kacze udko 56,-^{400g}

Sos, modra kapusta, pyzy własnej roboty
Duck leg in gravy, red cabbage, homemade yeast dumplings

Marynowana pieczona pierś z gęsi 69,-^{430g}

Sos, modra kapusta, pyzy własnej roboty
Marinated roasted goose breast in gravy, red cabbage and homemade yeast dumplings

Wątróbka po bambersku 39,-^{450g}

Jabłka, cebulka, majeranek, puree ziemniaczane, kapusta zasmażana
Bamberka liver fried with apples, onions and marjoram, served with mashed potatoes and fried cabbage

Rolada z kurczaka 45,-^{350g}

faszerowana regionalnym serem Liliput i szpinakiem z sosem ziołowym, smażonymi szagówkami własnej roboty i karmelizowaną marchewką
Chicken roulade stuffed with regional Liliput cheese and spinach with herbal sauce, homemade fried local gnocchi and caramelized carrots

Sakiewka Bamberska 54,-^{450g}

Grzyby, boczek, ziemniaki puree, sos grzybowy, sałatka z buraka
Bamberka poach stuffed with mushrooms and bacon, mushroom sauce, mashed potatoes and beetroot salad

Schabowy panierowany 45,- 350g

Ziemniaki puree, kapusta zasmażana
Breaded pork chop, mashed potatoes and fried cabbage

Zraz zawijany z polędwicy wieprzowej 49,- 300g

Sos, pyzy, modra kapusta
Tenderloin Pork Roulade in gravy, red cabbage and homemade yeast dumplings

Polędwiczki wieprzowe 49,- 350g

Pieczone ziemniaki, karmelizowana marchewka, sos pieprzowy
Pork tenderloin in pepper sauce served with baked potatoes and caramelized carrots


Bamber Burger z szarpaną gęsiną 46,- 300g

Szarpana gęsiną w grillowanej pyzcie własnego wyrobu, puree z modrej kapusty, smażona cebula, pieczone ziemniaki
Bamber Burger with Pulled Goose meat in homemade grilled dumplings, red cabbage puree, roasted onions, baked potatoes

„Ajsbana” Golonka po bawarsku 59,- 750g

podana z pieczonymi ziemniakami, kapustą zasmażaną, chrzanem i musztardą
Bavarian knuckle served with baked potatoes, fried cabbage, horseradish and mustard

Gołąbki po bawarsku w sosie pomidorowym 37,- 300g

(ryż, pieczarki, warzywa) 
Stuffed cabbage rolls dish in tomato sauce (rice, mushrooms, vegetables)

„Plendze” Placki ziemniaczane z gulaszem

i kiszonym ogórkiem 37,- 350g
Potato pancakes with meat stew and pickles

„Plendze” Placki ziemniaczane z cukrem i śmietaną 29,- 350g

Potato pancakes with sugar and sour cream 



Dania mączne

Flour dishes

Ręcznie robione pierogi ruskie (6 szt) 32,-

Okraszone masłem i cebulką

Homemade Russian dumplings served with butter and onion 6pcs

Ręcznie robione pierogi z mięsem (6szt) 36,-

Sos z grzybów leśnych

Homemade dumplings stuffed with pork meat served with mushroom sauce 6pcs

Poznańskie szagówki własnego wyrobu 48,- 300g

Szarpana gęsiną, buraczki, sos

Homemade local gnocchi served with pulled goose in gravy with beetroots

Sałatki

Salads

Sałatka z łososiem gravlax 45,- 280g

sałata, świeżymi warzywami, sosem winegret oraz grillowaną pyzą
Salad with gravlax salmon, assorted lettuce, fresh vegetables, vinegret sauce and grilled homemade yeast dumpling

Sałatka z grillowanym kurczakiem 42,- 280g

sałatami, świeżymi warzywami, sosem winegret oraz grillowaną pyzą
Salad with grilled chicken, assorted lettuce, vegetables, vinegret sauce and grilled homemade yeast dumpling

*** Składowe części dań nie podlegają zamianie.
The components of the dishes are not interchangeable.**



Desery

Desserts

Bamberka na chmurce 30,- 110g

lody waniliowe z bitą śmietaną i bezą
Bamberka on the cloud: vanilla ice cream, whipped cream and meringue

Czekoladowy raj 34,- 140g

lody waniliowe z gęstą czekoladą w towarzystwie bitej śmietany
Chocolate paradise: vanilla ice cream with thick chocolate and whipped cream

Szarlotka na ciepło własnego wypieku z lodami waniliowymi i bitą śmietaną 35,- 160g

Homemade warm apple pie served with vanilla ice cream and whipped cream





Kawa

Coffee

Irish Coffee 29,- 140ml

kawa, Jameson, brązowy cukier, bita śmietana

Irish coffee - black coffee, Jameson, brown sugar, whipped cream

Pumpkin spice latte 21,- 180ml

kawa latte z syropem dyniowym

Pumpkin spice latte

Kawa piernikowa 21,- 160 ml

czarna kawa, syrop piernikowy, bita śmietana, piernik

Gingerbread coffee - black coffee, gingerbread

syrop, whipped cream

Kawa 12,- 80ml

Espresso 12,- 30ml

Double espresso 16,- 60ml

Cappuccino 17,- 130 ml

Cafe Latte 19,- 130ml



Bamberka na jesień/zimę

Bamberka for autumn/winter

Drinki

Drinks

Grzaniec Bamberski z przyprawami korzennymi, goździkami oraz pomarańczą 20,- 200ml

Bamber mulled wine with spices, clove and orange slice

Grzaniec na bazie białego wina z cynamonem, miodem, goździkami i cytryną 25,- 200ml

White wine mulled with cinnamon, honey, cloves and lemon slice

Grzane piwo na bazie ciemnego piwa z pomarańczą, imbirem i wiśniami 23,- 300ml

Hot dark beer with orange slice, ginger and cherries

Grzane piwo na bazie jasnego piwa z cytryną grejppfrutem i miodem 23,- 300ml

Hot light beer with lemon slice, grapefruit and honey

Grzany Aperol (200ml) aperol, białe wino, sok jabłkowy, pomarańcze, goździki 30,-

Hot aperol: aperol, white wine, apple juice, orange slice, cloves



Herbata

Tea



Herbata z konfiturą 19,- 300ml

Black tea with jam

Zielona herbata 19,- 300ml

z plasterkami imbiru, cytryny i grejfruta
Green tea with slices of ginger, lemon and grapefruit

Herbata z jabłkiem i cynamonem 19,- 300ml

Black tea with apple and cinnamon

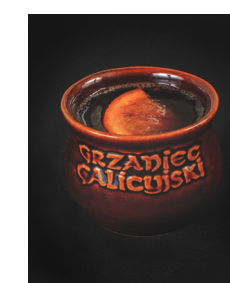
Herbata z rumem, miodem i pomarańczą 25,- 300ml

Black tea with rum, honey and orange

Herbata 12,- 300ml

Tea

Rooibos Vanilla Caramel, Peach Tea, Peppermint
China Green Fresh Lemon Mint, China Green Jasmine
China Green Pure, Fruit Symphony, Assam Indian Blend,
Black Tea, Wild Cherry, Earl Grey Traditional Blend



Wódka/Vodka 4cl	
Wyborowa /0,5L	13,-/110,-
Ostoya /0,5L	15,-/150,-
Gorzka Żołądkowa /0,5L	13,-/120,-
Żubrówka /0,5L	13,-/120,-

Scotch Whisky 4cl	
Ballantine's Fines	18,-
Chivas Regal	24,-
Chivas 18 YO	36,-

Whiskey 4cl	
Jack Daniel's	20,-

Bourbon 4cl	
Jim Beam	18,-

Irish Whiskey 4cl	
Jameson	20,-

Cognac 2cl /Brandy 4cl	
Martel VS	22,-
Metaxa	18,-

Likier 4cl	
Saska (wiśnia z nutą rumu, orzech laskowy, słony karmel, kawa z nutą brandy, crema, pomarańcza)	12,-
Benedyktynka	16,-
Baileys Irish Cream	16,-

Piwo GZUB

*menu piwne dostępne u obsługi

Bamberka IPA 0,0% 19,-
Pils 19,-
Pszeniczne 19,-
Marakuja 19,-
Zmrok 19,-
Zorza 19,-
Brzask 19,-



Napoje 0,2l 11,- Soft drinks

Pepsi Cola,
Pepsi Max,
Mirinda Orange,
7 UP
Soki 0,3l 11,-
Juice
Pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grapefruit
Orange, apple, blackcurrant, grapefruit

Woda źródlana gaz/niegaz 0,3l 9,-
Woda Perlage 0,7l 16,-

Piwo

Beer

Beczkowe (draft)

Lech Pils 0,5/ 0,3	16-/13
--------------------	--------

sok do piwa 4,-

Butelkowe (bottle)

Lech Premium 0,5	16,-
Tyskie gronie 0,5	16,-
Książęce Złote Pszeniczne 0,5	17,-
Książęce czerwony lager 0,5	17,-
Książęce ciemne łagodne 0,5	17,-
Książęce Porter 0,5	17,-

Bezalkoholowe (non-alcoholic)

Lech free 0,33	13,-
Lech free Limonka z Miętą 0,33	13,-
Tyskie 0,0% 0,5l	16,-
Książęce 0,0% Złote Pszeniczne 0,5	17,-



DRINKI

DRINKS

Aperol Spritz- prosecco, aperol, woda gazowana, pomarańcze, lód 30,- ^{300ml}
Aperol Spritz, prosecco, aperol, sparkling water, slice of orange, ice

Mojito 30,-

^{300ml}

Rum 40 ml, mięta, limonka, 7up, cukier, woda

Rum 40ml, mint, lime, 7up, sugar, water

Bamberkowe orzeźwienie- wino białe wytrawne, woda gazowana, syrop brzoskwiniowy, cytryna, pomarańcze, maliny, mięta 30,- ^{350ml}

Bamberka's refreshment- dry white wine, sparkling water, peach syrup, lemon slice, orange slice, raspberry, fresh mint

Margarita- Tequila 40ml, triple sec 40ml, sok z limonki 20ml, kruszony lód 30,- ^{250ml}

Tequila, triple sec, lime juice, crushed ice

Cuba Libre- rum, coca cola,

sok z limonki 25,- ^{300ml}

Cuba Libre- rum, coke, lime juice

Jagerbomb- jagermeister, red bull 23,- ^{140ml}

Wina/Wine Białe/white

DOMU Hispavin Airen Hiszpania	150 ml/500ml	18,-/70,-
Loma Pajarera Airen Hiszpania	750ml	82,-
Agustinos Chardonnay Chile	750ml	87,-
GuiGas Vinho Verde Portugalia	750ml	96,-
Silent Lamb Sauvignon Blanc Nowa Zelandia	750ml	96,-
Villa Loren Pinot Grigio Włochy	750ml	99,-

Musujące Sparkling

Moinet Prosecco Spumante Extra Dry Doc	750ml	86,-
Cava Manos Semi Seco	750ml	96,-

Czerwone Red

DOMU Hispavin Tempranillo Hiszpania	150 ml/500ml	18,-/70,-
Loma Pajarera Tempranillo Medium dry Hiszpania	750ml	82,-
Agustinos Carmenere Chile	750ml	87,-
Lunaris Syrah & Malbec Argentyna	750ml	96,-
Chloris Primitivo del Salento Włochy	750ml	120,-



Śniadanie bamberskie – 40,- 300g

jajecznica z 3 jaj, szynka, żółty ser, gzik, masło, dżem, pomidor, szczypiorek, ogórek, pieczywo

Bamber breakfast- 3 scrambled eggs, ham, cheese, cottage cheese, butter, jam, tomato, chives, cucumber, bread

Jajecznica z 3 jaj na maśle, pieczywo, masło, pomidor, szczypiorek ogórek -33,- 250g

3 scrambled eggs on butter, bread, butter, tomato, chives, cucumber.

Jajecznica z 3 jaj na boczku, pieczywo, masło, pomidor, szczypiorek ogórek 35,- 200g

Three scrambled eggs with bacon, bread, butter, tomato, chives, cucumber



Restauracja Bamberka

REGIONALNA KUCHNIA POLSKA
61-772 Poznań Stary Rynek 2 tel. +48 505 016 114
www.bamberka.com.pl

restauracja@bamberka.com.pl

fb.com/restauracjabamberka

Tosty (2 sztuki) z serem i szynką, pomidor, szczypiorek, ogórek, ketchup 32,-

Toasts (2 pieces) with cheese and ham, tomato, chives, cucumber, ketchup

Tosty (2 sztuki) z serem, pomidor, szczypiorek, ogórek, ketchup 30,-

Toasts (2 pieces) with cheese, tomato, chives, cucumber, ketchup

**Bamberka z rana, śniadania
warte Poznania
Sobota, niedziela**



Smażona kielbasa (2 sztuki) z cebulą, kiszony ogórek, pieczywo, masło, musztarda 30,-

Fried sausage (2 pieces) with onion, pickles, bread, butter, mustard

Sałatka ze świeżych warzyw z grillowaną pyzą 30,- 200g

Fresh vegetables salad with grilled homemade yeast dumpling

