

BOROWSKI

Café · Bar · Restaurant



Speisen · Kaffee · Getränke

Ein perfektes Geschenk...



... der Restaurant-Gutschein
für kulinarische Erlebnisse.



Hier im
Restaurant
erhältlich

Restaurant-Gutschein einzulösen in:



An der Frauenkirche 12
Telefon: (03 51) 496 24 44



Prager Straße 8 a
Telefon: (03 51) 490 64 11



Am Brauhaus 8 b
Telefon: (03 51) 652 39 00



Münzgasse 10
Telefon: (03 51) 496 51 23



Theaterplatz 2
Telefon: (03 51) 490 39 09



An der Frauenkirche 7
Telefon: (03 51) 498 98 36



An der Frauenkirche 13
Telefon: (03 51) 42 44 82 80



Canadian Steakhouse
An der Frauenkirche 2
Telefon: (03 51) 40 28 86 60



Münzgasse 8
Telefon: (03 51) 490 11 88

Hier im Restaurant und unter: www.shop-dresden.de



0,3l
5,90

Johannisbeer-Caijo

Hausgemachter Johannisbeer-Sirup, Cachaça,
frische Minze, frische Johannisbeeren



0,3l
3,30

Viřal-Limonade

Wasser, Lime Juice, Kurkumawurzel, Ingwer,
Sternanis, Zitronenmelisse, Honig

меню · menu



Чтобы увидеть меню на желаемом языке,
отсканируйте данный QR-код.



Naskenujte prosím QR kód pro zobrazení jídelního
lístku ve Vámi požadovaném jazyce.

 **Free-WLAN**

Netzwerk: **BorowskiWLAN** · Passwort: **Borowskinet**



Shop-Dresden.de

Geschenke · Souvenirs · Kunsthandwerk



Sandsteinleuchter
„Frauenkirche“

Kaffebecher
„Dresden“



MEISSEN
1871

Medaille
„Frauenkirche“



„Frauenkirche Dresden“
Miniaturnachbildung

Funkelndes Herz
„Diamonds“



Deko-Schaukelpferd
Nostalgisch



**Original Dresdner
Christstollen®**
Nur echt mit dem Siegel



Einfach online bestellen: www.shop-dresden.de

Von
9 bis 12
Uhr

FRÜHSTÜCK BREAKFAST

Französisches Frühstück

4,90

1 großer Milchkaffee, 1 Croissant, Butter, Konfitüre
1 big white coffee, 1 croissant, butter, jam

Englisches Frühstück

8,60

3 Rühreier mit Kochschinken^{2,3}, 1 Mehrkornbrötchen,
Butter, 0,1l Saft nach Wahl, wahlweise 1 großer Milchkaffee,
1 Kannchen Kaffee, 1 Glas Tee oder 1 Heiße Schokolade
3 scrambled eggs with ham, 1 multi seed roll, butter,
0,1l juice of your choice, optionally choose from
1 big white coffee, 1 pot of coffee, 1 glass of tea
or 1 hot chocolate

Borowski Frühstück

11,90

Bruschetta-Schinken^{2,3,7}, Fenchel-Salami^{2,3},
Norwegischer Räucherlachs, Edamer, ein gekochtes Ei,
Konfitüre, Butter, gemischter Brotkorb, 0,1l Saft nach Wahl,
wahlweise 1 großer Milchkaffee, 1 Kannchen Kaffee,
1 Glas Tee oder 1 Heiße Schokolade
Bruschetta ham, fennel salami, Norwegian smoked salmon,
Edam cheese, a boiled egg, portion jam, butter, bread basket,
0,1l juice of your choice, optionally choose from 1 big white coffee,
1 pot of coffee, 1 glass of tea or 1 hot chocolate

EIERSPEISEN EGG DISHES

2 Setzeier naturell

3,50

Butter und Brötchen
2 fried eggs nature, butter and roll

2 Setzeier mit Kochschinken^{2,3}

4,50

Butter und Brötchen
2 fried eggs with ham, butter and roll

3 Rühreier mit Butter und Brötchen

3 scrambled eggs with butter and roll

naturell

3,90

nature

mit Tomaten und Käse

4,90

with tomatoes and cheese

mit Kochschinken^{2,3}

5,20

with ham

mit norwegischem Räucherlachs

6,90

with Norwegian smoked salmon

Alle in der Karte angegebenen Preise sind in EURO
und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



EIERSPEISEN

EGG DISHES

Omelett aus 3 Eiern

Omelette from 3 eggs

mit Tomaten und Zwiebeln

4,50

with tomatoes and onions

mit Champignons

4,50

with mushrooms

mit Kochschinken^{2,3}

4,90

with ham

mit norwegischem Räucherlachs

6,50

with Norwegian smoked salmon



EXTRAS

EXTRAS

Vollkornmüsli mit Joghurt oder Milch und Früchten

3,20

Wholegrain cereals with yoghurt or milk and fruits

Portion Obstsalat · Portion fruit salad

2,90

Weizenbrötchen · Wheat roll

1,00

Mehrkornbrötchen · Multi seed roll

1,00

Butter-Croissant · Butter croissant

1,70

Portion Butter · Portion butter

0,70

Portion Kräuterquark

1,00

Portion quark with herbs

Portion Honig · Portion honey

1,30

Portion Konfitüre · Portion jam

im Gläschen

1,60

Portion Edamer

1,50

Portion Edam cheese

Portion Fenchel- Salami^{2,3}

2,90

Portion fennel salami

Portion Bruschetta-Schinken^{2,3,7}

2,90

Portion bruschetta ham

Portion Norwegischer Räucherlachs

4,20

Portion Norwegian smoked salmon

Unser reichhaltiges Frühstück können Sie in der Zeit von 9:00 bis 12:00 Uhr genießen.

Hausgemachte

LIMONADEN & DRINKS

HOMEMADE LEMONADES & DRINKS

Vital-Limonade alkoholfrei

0,3l

3,30

Wasser, Lime Juice, Kurkumawurzel, Ingwer, Sternanis, Zitronenmelisse, Honig

Himbeer-Mojito Limonade alkoholfrei

0,3l

3,30

Himbeeren, frische Minze, Himbeer-Sirup, Mineralwasser

Johannisbeer-Caijo

0,3l

5,90

Hausgemachter Johannisbeer-Sirup, Cachaça, frische Minze, frische Johannisbeeren

Brombeer-Bramble

0,2l

6,50

Brombeeren, Brombeer-Likör, Gin, Zitronensaft

VORSPEISEN

STARTERS

Vorspeisenvariation „Dim Sum“ mit Sojasoße

6,90

im Bambus-Körbchen serviert:

- Nudelteig gefüllt mit Hähnchen, Weißkohl und Garnelen
- Rolle von Surimi, Gemüse und Garnelen im Seetangmantel
- Weißkohlroulade mit Surimi, Garnelen und Bambussprossen
- Weizenteig gefüllt mit Garnelen, Gemüse und Surimi

Yaki gyoza, seaweed roll, cabbage roll and shrimp shaomai, soy sauce



Würzfleisch

7,50

Hähnchenbrust, Champignons, Weißwein und würziger Käse, Worchester Sauce, Baguette
Ragout of chicken breast, mushrooms, white wine and spicy cheese, Worchester sauce, baguette

SUPPEN

SOUPS

Kartoffelcremesuppe

5,20

mit gerösteten Kräuterseitlingen und frischen Kräutern

Potato cream soup, roasted king oyster mushrooms and fresh herbs

„Mystic“ Thaisuppe

5,20

mit Hähnchenfleisch, Gemüse, Kokosmilch, Limette und Zitronengras

Thai soup with chicken, vegetables, coconut milk, lime and lemon grass

SALATE SALADS

**Brötkorb
2,50**

Paprika-Avocado-Salat mit Ziegenkäse und knusprigem Bruschetta-Schinken^{2,3,7}

11,90

gegrillte Paprika, Avocado, Mini-Blattsalate, Limettensaft,
Olivenöl und geröstete Walnusskerne

Salad of grilled peppers, avocado, goat cheese, crispy bruschetta ham,
mini green salads, lime juice, olive oil and roasted walnut kernels

Marktfrisches Salatbukett

6,50

Mini-Blattsalate, Paprika, Tomaten, Gurken, Karotten,
Kresse, Sonnenblumenkerne

Mini green salads, peppers, tomatoes, cucumbers, carrots,
cress, sunflower seeds

wahlweise dazu ...

- Himbeerdressing oder Avocado-Joghurt-Dressing oder
- Aceto Balsamico und Olivenöl oder Limetten-Grüntee-Glace

+ gebratene Geflügelleber roasted poultry liver

3,40

+ gebratene Hähnchenbruststreifen roasted chicken breast strips

4,20

+ Norwegischer Räucherlachs Norwegian smoked salmon

5,70

+ gebratene Kräuterseitlinge mit frischen Kräutern

6,90

roasted king oyster mushrooms with fresh herbs

+ gebratene Hüftstreifen vom US-Beef

7,90

roasted rump steak strips of US beef

OFENFRISCH OVEN-FRESH

Dinkel-Fladenbrot „Mediterran“

7,90

getrocknete Tomaten, geröstete Apfel-Häckerle, Lauchzwiebeln,
Steinchampignons, Sauerrahm, frische Kräuter, kleines Salatbukett
Oven-fresh spelt flat bread with dried tomatoes, diced and roasted apples,
spring onions, mushrooms, sour cream, fresh herbs, small salad bouquet

Flaguette „Norway“

8,60

französisches Fladenbrötchen, Norwegischer Räucherlachs,
Zwiebeln, Kräuter-Sauerrahm, Bergkäse, Mini-Blattsalate
Oven-fresh French round flat roll, Norwegian smoked salmon,
onions, herb sour cream, mountain cheese, mini green salads

Gebackene lila Süßkartoffel

8,90

Brie, Kidneybohnen, Kräutercreme, mariniertes Rucola, pochiertes Ei
Baked purple sweet potato, Brie cheese, kidney beans, herbal cream,
marinated rocket, poached egg

„Italian Wrap“

9,90

Pizzateig, Tomatencreme, Fenchel-Salami^{2,3}, Bruschetta-Schinken^{2,3,7},
Mozzarella, geröstete Paprika, frische Kräuter, Salatbukett
Roulade of yeast dough, tomato cream, fennel salami, bruschetta ham,
mozzarella, roasted peppers, fresh herbs, salad bouquet

KLEINE SNACKS

SMALL SNACKS

Bruschetta „Borowski“

5,90

2 knusprige Baguettescheiben mit Tomaten, Basilikum, roten Zwiebeln, Olivenöl und Knoblauch

2 crispy baguette slices with tomatoes, basil, red onions, olive oil and garlic

Chicken Wings „extra hot“

5,90

marinierter Pak Choi

Chicken wings extra hot, marinated bok choy



Gebackener Ziegenkäse

6,50

knuspriger Bruschetta Schinken^{2,3,7}

Baked goat cheese, crispy bruschetta ham

Hähnchenbrustfilet in knuspriger Kräuterpanade

6,50

Barbecue-Soße

Chicken breast fillet in crispy herb breadcrumb coating, barbecue sauce



Kleine Asia Reis-Burger 3 Stück

6,90

mit gezupfter Hähnchenbrust und roter Currysoße ■ mariniert Portulak

Small Asia rice burger with chicken breast and red curry sauce ■ marinated purslane



SANDWICH & BURGER

SANDWICH & BURGER

French Sandwich

10,90

geröstete Dinkel-Toastscheiben in Eihülle, gebratene Kräuterseitlinge mit frischen Kräutern, geschmolzener Käse, Salatbukett

French spelt toast, roasted king oyster mushrooms with fresh herbs, melted cheese, salad bouquet

Beef Burger

ca. 200 g 16,90

Dinkel-Sauerteigbrötchen, Angus Beefburger, Avocado-Limettencreme, gegrillter Bacon^{2,3}, Gewürzgurken, Mini-Blattsalate, Zwiebeln, Cheddar-Käse, knusprige Kartoffelscheiben

Spelt sourdough roll, Angus beef burger, avocado lime cream, grilled bacon, gherkins, mini green salads, onions, cheddar cheese, crispy potato dippers



Getränke zum Mitnehmen

Die Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.

STEAKS & CO.

STEAKS & CO.

Schweinemedallions im Speckmantel^{2,3}

ca. 180 g

6,90

Medallions of pork in bacon coating

Hüftsteak vom US-Beef

ca. 160 g

11,90

Rump-steak of US beef

Beilagen... · side dishes...

Kleiner Tagessalat · Small salad of the day

5,50

Maisgemüse mit geröstetem Paprika und Cheddar

3,50

Corn vegetables with roasted red peppers and cheddar cheese

Grillgemüse Zucchini, Paprika, Aubergine, Champignons, Kräuter

4,20

Grilled vegetables with fresh herbs

Kartoffel-Kürbispüree · Potato pumpkin puree

3,00

Gebackene Kartoffelscheiben · Baked potato dippers

3,50

Knuspriges Kräuter-Baguette · Crispy herb baguette

3,50

Bergkräuter-Butter · Mountain herb butter

1,50

Rotwein-Soße · Red wine sauce

2,00

Barbecue-Soße · Barbecue sauce

2,00

BOROWSKI KLASSIKER

BOROWSKI CLASSICS

Norwegisches Omelett

8,90

Norwegischer Räucherlachs, Meerrettich-Dillcreme, Cherry-Tomaten
Omelette with Norwegian smoked salmon,
horseradish dill cream, cherry tomatoes

Gebratene Geflügelleber

8,90

Apfel-Zwiebelsoße und Kartoffel-Kürbispüree
Roasted poultry liver, apple onion sauce and potato pumpkin puree

Hähnchenbrust in Käse-Eihülle

9,80

Bandnudeln mit Blattspinat, Cherry-Tomaten und Rahm
Chicken breast in cheese egg coating, Tagliatelle with
spinach, cherry tomatoes and cream

Gebratene Schweinemedallions mit Pilzen, Schalotten und Madeirasoße

10,90

in Butter geschwenkte Kartoffel-Gnocchi
Roasted medallions of pork with mushrooms, shallots
and Madeira sauce, in butter tossed potato gnocchi

Provenzalischer Schmortopf

11,90

Rindfleisch, Champignons und Rotwein, Salatbukett,
knuspriges Kräuter-Baguette
Provençal casserole of beef, mushrooms and red wine,
salad bouquet, crispy herb baguette



FISCHGERICHTE

FISH DISHES

Matjes „Hausfrauen Art“

9,90

Kräuter-Matjesfilet^{2,4}, Joghurtcreme mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken, gebutterte Kartoffeln, kleines Salatbukett

Herbed young herring fillet, yoghurt cream with apples, onions and gherkins, buttered potatoes, small salad bouquet

Gebratene Streifen vom Kabeljaufilet

12,90

herzhafte Glasnudeln mit Pak Choi, Karotten, Brokkoli, roten Zwiebeln, Kokosmilch, roter Currypaste und frischem Koriander

Roasted strips of cod fillet, spicy glass noodles with pak choi, carrots, broccoli, red onions, coconut milk, red curry paste and fresh coriander



DESSERTS

DESSERTS

Warmer Schokoladenkuchen

5,50

eine Kugel Walnusseis, Kardamom-Kirschen, Schlagsahne
Warm chocolate cake, a scoop of walnut ice cream, cardamom cherries, whipped cream

Kirsch-Eclair

5,90

Kirschgrütze, Schlagsahne, Schokoladensoße, Krokant
Éclair with cherry compote, whipped cream, chocolate sauce, brittle



KUCHEN & TORTEN

CAKES & TARTS

Kuchen nach Tagesangebot

Stück 2,70

Original Dresdner Eierschecke

Stück 2,90

Torte · Schnitte nach Tagesangebot

Stück 3,40

Ofenfrischer Apfelstrudel

3,90

mit Vanillesoße¹

4,50

mit Vanillesoße und Vanilleeis¹

5,30

mit Vanillesoße, Vanilleeis und Schlagsahne¹

5,90



VERFÜHRUNGEN IN EIS

ICE TEMPTATIONS

Eiskaffee

4,20

geeister Kaffee, Vanilleeis¹, Schlagsahne
Iced coffee, vanilla ice cream, whipped cream

Eisschokolade

4,50

Milch, Vanilleeis¹, Schokoladensoße, Schlagsahne
Milk, vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

Verschiedene Milcheisshakes

4,50

mit Schlagsahne
Milk ice cream shakes to choice
with whipped cream

Gemischter Eisbecher

4,90

3 Kugeln Eis Ihrer Wahl, Schlagsahne
3 scoops of ice cream their choice, whipped cream

Heiße Himbeeren

5,20

2 Kugeln Vanilleeis¹, Schlagsahne
Hot raspberries, 2 scoops of vanilla ice cream, whipped cream

Marshmallow-Schokoladen-Shake

5,90

Geeiste Schokoladenmilch, Schokoladeneis, Schokoladensoße,
Schlagsahne, Triple Chocolate Cookie, Marshmallows
Iced chocolate milk, chocolate ice cream, chocolate sauce,
whipped cream, triple chocolate cookie, marshmallows

Bounty-Himbeer-Becher

6,50

Kokosnuss-Eiscreme, Himbeer-Sorbet, Himbeeren,
Schokoladensoße, Schlagsahne, Kokosflocken, Bounty
Coconut ice cream, raspberry sorbet, raspberries,
chocolate sauce, whipped cream, coconut flakes, Bounty

Walnuss-Nougat-Becher

6,50

Eiscreme „Weißer Nougat“, Schokoladensoße, karamellisierte
Walnüsse, Schlagsahne, Krokant, Amicelli Nougat-Waffelröllchen
White nougat ice cream, chocolate sauce, caramelized walnuts,
whipped cream, brittle, Amicelli nougat wafer roll

Brownie-Johannisbeer-Becher

6,90

Ben & Jerry's Chocolate Fudge Eiscreme, Schokoladensoße,
rote Johannisbeeren, Johannisbeer-Joghurtcreme, Brownie
Ben & Jerry's chocolate fudge ice cream, chocolate sauce,
red currants, currant yoghurt cream, brownie

KAFFEE, MILCH & SCHOKOLADE

COFFEE, MILK & CHOCOLATE



Alle Kaffee-, Milch- & Schokoladenspezialitäten auch zum Mitnehmen.

Kaffee „Holländer“

4,50

Kaffee, Schokoladensoße, Eierlikör¹, Schlagsahne
Coffee, chocolate sauce, egg liqueur, whipped cream

Schokoladen Mokka

4,50

Espresso, weiße Schokolade, Schlagsahne, Zimt
Espresso, white chocolate, whipped cream, cinnamon

Kaffee „Praline-Karamell“

4,50

Latte Macchiato, Crème brûlée-Sirup¹, Karamell-Sirup¹,
Schokoladensplitter
Latte macchiato, crème brûlée syrup, caramel syrup,
chocolate chips

Espresso-Eierlikör-Cocktail

4,60

Gezuckerte Kondensmilch, Eierlikör¹, Espresso, Milchschaum
Condensed milk, egg liqueur, espresso, milk foam

Irish Coffee

4,90

Kaffee, Paddy Whiskey, Rohrzucker, Schlagsahne
Coffee, Paddy whiskey, cane sugar, whipped cream

Banana Hot Milk

3,80

Heiße Milch, Banane, Vanillesirup¹, Zimt
Hot milk, banana, vanilla syrup, cinnamon

Marshmallow-Knusperflake-Schokolade

4,50

Heiße Schokolade, Schlagsahne, geflammte Marshmallows,
Knusperflocken
Hot chocolate, whipped cream, burned marshmallows,
crunchy flakes

Weißer Mandel-Kokos-Schokolade

4,50

Heiße weiße Schokolade, Schokoladensoße, Schlagsahne,
geröstete Mandelblättchen, Kokosflocken, Schokoladensplitter
Hot white chocolate, chocolate sauce, whipped cream,
roasted almond flakes, coconut flakes, planed chocolate

Hinweise zu Allergenen:

Bedingt durch den Verarbeitungsprozess kann eine Kontamination/Kreuzkontamination
mit Spuren eines Allergens nicht völlig ausgeschlossen werden!

Auskünfte erteilt Ihnen unser Servicepersonal.

KAFFEE & SCHOKOLADE

COFFEE & CHOCOLATE



Alle Kaffee- & Schokoladenspezialitäten auch zum Mitnehmen.

	klein	groß
Kaffee auch koffeinfrei	2,20	3,50
Espresso	2,40	3,70
Französischer Milchkaffee	2,90	4,20
Espresso Macchiato	2,90	4,20
Latte Macchiato	2,90	4,20
Aroma nach Wahl ¹		0,50
Karamell-, Vanille-, Amaretto-, Zimt-, Haselnuss-Sirup		
Cappuccino	2,90	4,20
Heiße dunkle Schokolade Schlagsahne	3,00	4,30
Heiße weiße Schokolade Schlagsahne	3,00	4,30
Glas Milch		1,90
Glas Milch mit Honig		2,50
Heiße Zitrone	Glas 0,3l	1,90

KALTE MILCHSCHAUMKREATIONEN

COLD FROTHY MILK CREATIONS

Iced Latte Macchiato „Stars & Stripes“¹ 4,20

Geeister Latte Macchiato, Schokoladensoße, Vanillesirup, Himbeeren, Marshmallows
Iced Latte Macchiato, chocolate sauce, vanilla syrup, raspberries, marshmallows

Erdbeer-Vanille-Milch¹ 4,20

Kalte Milch, Milchschaum, Erdbeersirup, Vanillesirup, Erdbeeren
Cold milk, milk foam, strawberry syrup, vanilla syrup, strawberries

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff · 2 mit Konservierungsstoff · 3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker · 5 geschwefelt · 9 koffeinhaltig · 10 chininhaltig
11 mit Süßungsmittel · 12 enthält Phenylalaninquelle · 16 Säuerungsmittel

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite.



TEEGENUSS TEA



Alle Tees auch zum Mitnehmen.

Großes Glas ca. 0,3l

Bio Darjeeling Imperial	zartblumig mit nussiger Note	2,90
Bio English Breakfast	Traditionsmischung	2,90
Detox Broken	Grüntee mit Mate, Ingwer, Zitronenmyrte	2,90
Bio China Jasmin	Grüntee mit Duft von Jasminblüten	2,90
Sommerbeere	Früchtetee mit Himbeer-Erdbeeraroma	2,90
Bio Früchte Natur	Hibiskus, Apfelstücke, Hagebutte	2,90
Rooibos Vanilla	Rotbusch mit Vanillestücken	2,90
Bio Kamillenblüten	mild und aromatisch	2,90
Kräutergarten	reine Kräutermischung	2,90

WELLNESS-TEE

Großes Glas ca. 0,3l

Spicy Black Chai	Kardamom, Ingwer, Zimt, Pfeffer	2,90
Bio Relax Ayurvital	Wellnessmischung mit Ingwer	2,90

GETRÄNKE DRINKS

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE · SOFT DRINKS

Margon Mineralwasser Classic · Medium · Still	0,25l	2,10
Margon Mineralwasser Medium · Still	0,75l	5,50
Margon Tonic ¹⁰ · Ginger Ale ¹ · Bitter Lemon ¹⁰	0,25l	2,50
Pepsi Cola ^{1,9} · Cola Light ^{1,2,9,11,12}	0,2l	2,30
Seven Up ² · Mirinda ^{1,2,3} · Spezi ^{1,2,3,9}	0,2l	2,30
Pfirsich-Eistee ^{4,11}	0,2l	1,80
Bionade Holunder · Johannisbeer-Rosmarin · Streuobst	0,33l	2,90
Club-Mate ⁹	0,33l	2,90
Red Bull Energizer ⁹	0,25l	3,60

GETRÄNKE DRINKS

GRANINI SÄFTE · JUICES

Saftschorle	0,2l	2,30
Saft Apfel · Orange · Grapefruit · Rhabarber · Ananas · Tomate	0,2l	2,50
Nektar Cranberry · Banane · Kirsch · Maracuja	0,2l	2,50
Fruchtsaftgetränk Pfirsich · Mango · Erdbeer	0,2l	2,50
Frisch gepresster Saft Karotte	0,2l	3,50
Frisch gepresster Saft Multivitamin · Orange · Ananas	0,2l	3,90

HAUSGEMACHTE WELLNESS-GETRÄNKE HOMEMADE WELLNESS DRINKS



Vital-Limonade	0,3l	3,30
Wasser, Lime Juice, Kurkumawurzel, Ingwer, Sternanis, Zitronenmelisse, Honig		



Himbeer-Mojito Limonade alkoholfrei	0,3l	3,30
Himbeeren, frische Minze, Himbeer-Sirup, Mineralwasser		



Eistee „Red Berries“	0,3l	3,30
Früchtetee Sommerbeere, Himbeeren, Brombeeren, Limetten, Zitronenmelisse, Rohrzucker		

BIER VOM FASS · DRAUGHT BEER

	0,3l	0,5l
Radeberger Pilsner	2,50	3,80
Radler Bier mit Seven Up ²	2,50	3,80
Ur-Krostitzer Schwarzbier	2,50	3,80
Büble Edelweissbier hell	2,50	3,80
Kilkenny Irish Red Ale	2,60	3,90

FLASCHENBIERE · BOTTLED BEER

Erdinger Urweiße hell	0,5l	3,80
Erdinger Hefeweizen dunkel	0,5l	3,80
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3,80
Clausthaler alkoholfrei	0,33l	2,90
Estrella Damm Barcelona Pils	0,33l	3,90

APERITIF & LONGDRINKS

APERITIF & LONGDRINKS

Martini Bianco	5 cl	3,20
Martini Fiero & Tonic	0,2 l	4,90
Martini Fiero, Margon Tonic ¹⁰ , Orangenscheibe		
Aperol Spritz	0,2 l	5,50
Aperol ¹ , Prosecco, Soda		
Bombay Dry Gin & Tonic ¹⁰	0,2 l	5,50
Johannisbeer-Caijo	0,3 l	5,90
Hausgemachter Johannisbeer-Sirup, Cachaça, frische Minze, frische Johannisbeeren		
Brombeer-Bramble	0,2 l	6,50
Brombeeren, Brombeer-Likör, Gin, Zitronensaft		

WEINE WINES

WEISSWEINE · WHITE WINES

	0,2 l	0,75 l
Weißweinschorle	3,50	
Chardonnay Australien · Birchmore	3,90	14,00
Aromen von exotischen Früchten und Zitrus, trocken		
Pinot Grigio Marca Trevigiano IGT	4,40	15,70
Italien · Cantina Colli del Soligo		
Aromen von reifen Birnen und Wildblumen, trocken		
Weißburgunder „Classic“	4,90	17,50
Rheinhessen · Weingut Schuckmann & Söhne		
Aromen von Birnen und grünen Äpfeln, trocken		
Einblick No.1 Riesling Q.b.A.	5,30	18,90
Mosel · Weingut Nick Köwerich		
Aromen von Äpfeln, Quitten, Mango und Zitrus, süffig		
Müller Thurgau Q.b.A. Sachsen · Weingut Hanke	6,20	22,00
Aromen von Äpfeln, schwarzen Johannisbeeren und Muskat, trocken		

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite.

WEINE WINES

ROSÉWEINE · ROSE WINES

	0,2l	0,75l
Spätburgunder Rosé Pfalz · Weingut Borell-Diehl	4,90	17,50
Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Pfirsich, süffig		
Rosé Cuvée „Sophie Helene“	5,40	19,10
Pfalz · Weingut Hammel & Cie. Aromen von Himbeeren und Erdbeeren, trocken		

ROTWEINE · RED WINES

	0,2l	0,75l
Rotweinschorle	3,50	
Shiraz-Cabernet Australien · Birchmore	3,90	14,00
Aromen von Kirschen, Johannisbeeren, Minze und Schokolade, trocken		
Massai Pinotage Südafrika · Wine Makers Pride	4,20	15,00
Aromen von dunklen Beeren, Kaffee, Karamell, Schokolade und Vanille, trocken		
Montepulciano D'Abruzzo DOC Italien · Cantina Tollo	4,00	14,20
Aromen von Brombeeren, zarter Veilchenduft		
Merlot Piave DOC Italien · Cantina Colli del Soligo	4,40	15,70
Aromen von Sauerkirschen, Himbeeren, Pflaumen und Zimt, trocken		
Cuvée Weingarten Rot Pfalz · Weingut Hammel & Cie.	4,80	17,20
Aromen von Brombeeren und Himbeeren, halbtrocken		

SPRITZIGES SPARKLING WINES

	0,1l	0,75l
Prosecco Frizzante DOC „Corte Nova“	3,00	19,90
Italien Aromen von Grapefruits und Zitrus, trocken		
	Piccolo	0,75l
Kurfürst Sekt Flaschengärung trocken · halbtrocken	7,50	23,40
Sachsen · Weinhaus Hoflößnitz feinfruchtig, frisch und elegant		

COCKTAILS

COCKTAILS

ALKOHOLFREIE DRINKS

0,3l

Virgin Melon Colada

5,80

Melonenpüree, Sahne, Kokossirup, Melonensirup¹, Ananassaft

Freshmaker

5,80

Limone, granini Lime Juice, Rohrzucker, Ginger Ale¹

Baby Strawberry Colada

5,80

Erdbeerpüree, Erdbeersirup¹, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

Mona Lisa

5,80

Vanillesirup¹, Sahne, Orangensaft, Mangosaft, Maracuja-Nektar

Queen of Strawberry

5,80

Naturjoghurt, Erdbeersirup¹, Vanillesirup¹, Erdbeersaft, Ananassaft

Baby Face

5,80

Mandelsirup, Erdbeersirup¹, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft

Fantasy Island

5,80

Grenadine¹, Maracuja-Nektar, Ananassaft, Zitronensaft, Tonic Water¹⁰

Coconut Kiss

5,80

Kokossirup, Grenadine¹, Sahne, Ananassaft, Kirsch-Nektar

Kiwi Melon

5,80

Melonenpüree, Kiwi, Melonensirup¹, Zitrone, Grenadine¹, Orangensaft, Ananassaft

Cool Water

5,80

Limone, Curaçao blue alkoholfrei¹, granini Lime Juice, Ananassaft, Bitter Lemon¹⁰

Cool Man

5,80

Limone, Maracujasirup¹, Tonic Water¹⁰, frischer Rosmarin

Yellow Sun

5,80

Naturjoghurt, Ananassaft, Pfirsichsaft, Maracujasirup¹, Mandelsirup

Tropical Sun

5,80

Limone, Monin Bitter¹, Maracujasirup¹, Orangensaft, Bitter Lemon¹⁰

Milano

5,80

frische Banane, Mandelsirup, Monin Bitter¹, Orangensaft, Soda

Caribbean Fruit Punch

5,80

Curaçao blue alkoholfrei¹, granini Lime Juice, Zitronensaft, Maracuja-Nektar, Ananassaft

Baby Love

5,80

Kokossirup, Bananensirup¹, Sahne, Ananassaft, Bananen-Nektar

Ipanema

5,80

Limone, frische Minze, Maracujasirup¹, granini Lime Juice, Bitter Lemon¹⁰

COCKTAILS

COCKTAILS

ALKOHOLFREIE DRINKS

0,3l

Picasso

5,80

Limone, Grenadine¹, Kirsch-Nektar, Grapefruitsaft, Ginger Ale¹

Bananzas

5,80

frische Banane, Erdbeeren, granini Lime Juice, Erdbeersirup¹, Ananassaft

Red Dragon

5,80

Limone, frische Minze, frischer Ingwer, Cranberry-Nektar, Soda

FANCY- & KARIBIKDRINKS

Cuba Libre

5,70

Bacardi Carta Oro, Limone, Pepsi Cola^{1,9}

Caipirinha

6,50

Cachaça, Rohrzucker, Limone

Mangorovka

6,50

Limone, Finlandia Vodka, Rohrzucker, Mangosaft

Mojito

6,50

Limone, frische Minze, weißer Rohrzucker, Ron Cubaney „Plata“ white, Soda

Waikiki

6,80

Batida de Coco, Malibu, Kokossirup, Maracuja-Nektar, Mangosaft, Orangensaft

Erdbeer Mojito

6,80

Limone, frische Minze, Rohrzucker, Ron Cubaney „Plata“ white, Erdbeerpüree, Erdbeersirup¹

Razz Mojito

6,80

Limone, frische Minze, Rohrzucker, Bacardi Razz⁴, Himbeeren

Lynchburg Lemonade

6,80

Jack Daniel's, Cointreau, Limette, Seven Up²

Planter's Punch

7,50

Myers's Rum, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine¹, Angostura, Zitronensaft

Hurricane

7,50

Myers's Rum¹, Bacardi Carta Blanca, Orangensaft, Ananassaft, granini Lime Juice, Maracujasirup¹, Limonensaft

Erdbeerdaiquiri Frozen

7,50

Havana Club 3 Jahre, Erdbeerpüree, Zitronensaft, Erdbeersirup¹

Swimming Pool

7,50

Finlandia Vodka, Bacardi Carta Blanca, Bols Curaçao blue¹, Ananassaft, Sahne, Kokossirup

COCKTAILS

COCKTAILS

FANCY- & KARIBIKDRINKS

Pina Colada

7,50

Bacardi Carta Negra¹, Ananassaft, Sahne, Kokossirup

Flying Cangaroo

7,50

Finlandia Vodka, Bacardi Carta Blanca, Galliano¹,
Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Sahne

Erdbeer Colada

7,50

Bacardi Carta Blanca, Erdbeeren, Ananassaft,
Sahne, Kokossirup, Erdbeersirup¹

Melon Kiss **Borowski Special**

7,50

Bacardi Carta Oro, granini Lime Juice, Zitronensaft, Maracujasirup¹,
Melonenlikör, Melonenpüree, Bitter Lemon¹⁰

Yellow Bird

7,50

Exotisch-lieblicher Drink aus der Karibikwelt:
Bacardi Carta Blanca, Crème de Banane¹, Galliano¹,
Zitrone, Orangen- und Ananassaft

Mango Cooler

7,50

Finlandia Vodka, Cointreau, Zitronensaft, Orangensaft, Mangosaft

Fresh Summer

7,50

Limone, Rohrzucker, frischer Basilikum,
Galliano¹, Melonenlikör, Ginger Ale¹

Tropical Punch

7,50

Safari Exotic Likör¹, Erdbeerpüree, Mangosirup¹,
Maracuja-Nektar, Milch

Siesta 43

7,50

Licor 43¹, Monin Bitter¹, Zitronensaft, Grenadine¹,
Brombeeren, Maracuja- und Cranberry-Nektar

Pfirsich Cooler

7,50

Pepino Peach¹, Cherry Brandy, Pfirsichsaft,
granini Lime Juice, Kirsch-Nektar, Pfirsichsirup¹

Baileys Colada

7,50

Baileys Irish Cream, Malibu, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

Sex on the Beach

7,50

Finlandia Vodka, Pepino Peach¹, Amaretto, Zitronensaft,
Cranberrysirup¹, Ananassaft, Cranberry-Nektar

Tequila Sunrise

7,50

Tequila El Jimador Blanco, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine¹

Singapore Sling

7,50

Bombay Dry Gin, Bols Cherry Brandy, Zitronensaft,
Angostura, Grenadine¹, Ananassaft



COCKTAILS

COCKTAILS

CLASSIC COCKTAILS

Martini Cocktail

5,50

Alles begann mit dem Martini, der in New York kreiert wurde und damals Martinez Cocktail hieß: Martini Extra Dry, Bombay Dry Gin, Olive

Manhattan

5,50

Der gut gerührte Klassiker mit der roten Kirsche. Canadian Club, Martini Rosso¹, Angostura

White Russian

5,50

Finlandia Vodka, Kahlúa, Sahne

Cosmopolitan

5,80

Finlandia Vodka, Cointreau, Zitronensaft, Cranberry-Nektar

Gin Fizz

5,80

Bombay Dry Gin, Zitronensaft, Rohrzucker-Sirup, Soda, Rosmarin

Whiskey Sour

5,90

Jack Daniel's, Zitronensaft, Zuckersirup

DANGER!

Long Island Ice Tea

8,90

Limone, Finlandia Vodka, Bacardi Carta Blanca, Cointreau, Bombay Dry Gin, Tequila El Jimador Blanco, Orangensaft, Pepsi Cola^{1,9}

Mai Tai

8,90

Bacardi Carta Blanca, Myers's Rum¹, Bacardi 151°, Cointreau, Zitronensaft, Ananassaft, Mandelsirup

Zombie

8,90

Bacardi Carta Blanca, Myers's Rum¹, Bacardi 151°, Bols Cherry Brandy, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine¹



SPIRITUOSEN

SPIRITS

KLARE

2 cl

Finlandia Vodka

2,20

Sächsischer Brotschnaps

2,20

Malteser Kreuz Aquavit

2,20

Tequila El Jimador Blanco · Reposado

2,20

Bombay Sapphire Gin Premiumklasse

2,20

Star of Bombay

4,40

SPIRITUOSEN

SPIRITS

GRAPPA & OBSTBRÄNDE

2 cl

Grappa di Chardonnay „Sensea“	2,80
Calvados¹	2,20
Sächsischer Quittenbrand	Weingut Hanke 2,20
Obstler aus dem Elbta	2,30
Williams Christbirne	Weingut Diehl 3,00

LIKÖRE

2 cl

Amarula Elefantfruchtlikör¹	2,20
Sambuca Molinari	2,20
Amaretto Disaronno	2,20
Baileys Irish Cream on Ice^{1,9}	2,20
Batida de Coco	2,20
Pepino Peach	2,20
Cointreau	2,20
Licor 43¹	2,20
Kastanienlikör	Weingut Diehl 3,00

BITTERS

2 cl

Jägermeister eisgekühlt	2,20
Becherovka	2,20
Ramazzotti	2,20
Müller Drei Sächsischer Kräuterlikör	2,20
Underberg Originalflasche	2,60

RUM

2 cl

Bacardi Carta Blanca · Negra ¹	2,20
Bacardi Ocho 8 Anos	2,60
Havana Club 3 Jahre¹	2,20
Myers's Rum¹	2,50



WEINBRAND & COGNACS

2 cl

Asbach Uralt	2,20
Metaxa*****¹	2,20
Remy Martin VSOP	4,30

SPIRITUOSEN

SPIRITS

SCOTCH WHISKY & MALT

4 cl

Johnnie Walker Red Label¹		3,20
Monkey Shoulder¹	Malt Scotch	5,50
Chivas Regal¹	12 Jahre	5,80
Cragganmore¹ Single Speyside Malt	12 Jahre	7,50
Glenkinchie Classic Malt¹	12 Jahre	7,50
Aberlour¹	Single Highland Malt	8,20

IRISH WHISKEY

4 cl

Jameson¹		4,50
Teeling Small Batch¹		6,50

AMERICAN WHISKEY

4 cl

Jim Beam White Bourbon		3,90
Jack Daniel's Old No. 7¹	Tennessee Whiskey	4,50
Jack Daniel's Single Barrel¹	Tennessee Whiskey	4,90
Jack Daniel's Gentleman Jack	Tennessee Whiskey	5,20

VERDAMMT
LECKERE
JOBS



WIR BIETEN

500€ Antrittsprämie*
Mitarbeiter Rabatte bis 50 %
über tarifliche Bezahlung
Sonn- & Feiertagszuschlag
bezahlte Überstunden

*...gutes Trinkgeld
und ein tolles Team!*

Tel.: 03 51 4 98 98 26 · Mail: karriere@rank-buettig.de · www.restaurants-dresden.de

*gemäß gesonderter Vereinbarung

BOROWSKI

Café · Bar · Restaurant

Prager Straße 8a · 01069 Dresden

Telefon: (03 51) 4 90 64 11

info@rank-buettig.de · www.borowski-dresden.de

Ein perfektes Geschenk

Mit unserem Restaurant-Gutschein
verschenken Sie kulinarische
Erlebnisse in den schönsten
Restaurants von Dresden.

Machen Sie anderen eine Freude.

*Hier im
Restaurant
erhältlich*



Restaurant-Gutschein einzulösen in:

CAFÉ
STINKT U. III

Kutscherschänke

COSET PALAIS

Kaufmannshaus
Kaufmannshaus

edelweiss

BOROWSKI

BRUNNEN
BRUNNEN

AYERS ROCK

Canadian Steakhouse



Free-WLAN

Netzwerk: **BorowskiWLAN** · Passwort: **Borowskinet**

Alle Gerichte auf der Karte werden je nach Verfügbarkeit angeboten.

Bitte achten Sie auf Ihre persönlichen Besitztümer, da wir keine
Verantwortung für Beschädigung oder Verluste übernehmen.

Wir akzeptieren gern Verrechnungsschecks bis 400 Euro sowie
Visa, Access/Mastercard, American Express, Diners, JCB und Maestro
ab einem Rechnungsbetrag von 5 Euro.