



Deftige Hausmannskost



Köstliche Burger



Frische Limonaden



Leckere Pasta



Vitales Frühstück



Verführerische Desserts

BORROWSKI

Café · Bar · Restaurant

Speisen · Kaffee · Getränke

Nur echt mit dem Siegel

Original Dresdner Christstollen®

- im attraktiven Geschenkkarton
- mit dem Stollen-Qualitätssiegel

Original Dresdner Christstollen®

Für den bequemen Versand nach Hause
bestellen Sie bitte online:
www.shop-dresden.de

Der Stollenversand erfolgt jährlich
von September bis Dezember.



Ein perfektes Geschenk

Hier im
Restaurant
erhältlich.



Restaurant-Gutschein

Der Gutschein ist in unseren Restaurants und online erhältlich:

www.shop-dresden.de



Informationen zu allen Restaurants www.restaurants-dresden.de

HAUSGEMACHTE LIMONADEN & DRINKS HOMEMADE LEMONADES & DRINKS

Vital-Limonade

alkoholfrei

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



0,3l
4,90

Déjà-Vu Tonic

mit Alkohol

Oriental Déjà-Vu,
Tonic Water,
Grapefruit, Rosmarin



0,2l
8,50

Orangen-Mango- Ingwer-Eistee

alkoholfrei

Orangen-Ingwer-Tee,
Mango, Ingwer, Kumquats,
Mango-Sirup, Basilikum



0,3l
4,90

Martini e Tonic

mit Alkohol

Martini Fiero, Margon Tonic,
Orangenscheibe



0,2l
8,50

Getränke zum Mitnehmen

Die Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.

SPRITZVARIANTEN LOW ALCOHOL BEVERAGES

Tolle Gastrojobs Dresden City

Köche & Kellner (m/w/d)
für unsere Restaurants

- + Teil- oder Vollzeit
- + moderne
Arbeitszeitmodelle
- + 500 € Einstiegsprämie
- + attraktives Trinkgeld
- + Mitarbeiter-Rabatt 50%

Jobs und
Ausbildung

außergewöhnlich
gute Bezahlung

www.dresden-gastrojobs.de

Telefon 0351 - 4 98 98 26 Email karriere@rank-buettig.de

Serviovorschlag



Sarti Lemon Spritz

Martini floreale Spritz 0,2l 7,90

Martini floreale, Tonic Water

ALKOHOLFREI

Campari Spritz 0,2l 8,50

Campari, Frizzante, Soda

Déjà-Vu Tonic 0,2l 8,50

Oriental Déjà-Vu,
Tonic Water

Sarti Lemon Spritz 0,2l 8,50

Sarti Rosa, Bitter Lemon

Canonita Spritz 0,2l 8,50

Canonita Aperitivo,
Frizzante, Soda

Die angegebenen Preise sind in EURO und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

bis
12 Uhr

FRÜHSTÜCK BREAKFAST

Französisches Frühstück 9,90

Butter-Croissant, Butter, Konfitüre oder Honig, wahlweise 1 großer Milchkaffee, 1 Pott Kaffee oder 1 Glas Tee
Butter croissant, butter, jam or honey, optionally choose from 1 big white coffee, 1 pot of coffee or 1 glass of tea

Borowski Frühstück 19,90

Brotkorb, Butter, Landschinken, Kräutersalami, Käse, 0,1 l frisch gepresster Orangensaft, wahlweise 1 großer Milchkaffee, 1 Pott Kaffee, 1 Glas Tee oder 1 Heiße Schokolade
Bread basket, butter, ham, herb salami cheese, 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

Amerikanisches Bagel-Burger Frühstück 19,50

Sesam Bagel mit Avocado, Frischkäse, Käse, Ei, Speck und Salat belegt, 0,1 l frisch gepresster Orangensaft, wahlweise 1 großer Milchkaffee, 1 Pott Kaffee, 1 Glas Tee oder 1 Heiße Schokolade
Sesame bagel with avocado, cream cheese, cheese, egg, bacon and salad, 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

Bali Morning Bowl 15,60

mit Haferflocken, Mandeldrink, Nüssen, Fruchtpüree aus Mango, Ananas, Pfirsich, Banane, Kokos, Apfel und blauer Spirulina
Oat flakes, almond drink, nuts, fruit puree from mango, pineapple, peach, banana, coconut, apple and blue spirulina

Shakshuka 16,50

2 Eier in Tomaten-Paprika-Ragout pochiert mit Hirtenkäse, Avocado, Schwarzbrot und Mini-Blattsalaten
2 eggs poached in tomato and pepper ragout with brine cheese, avocado, brown bread and mini leaf salads

EIERSPEISEN EGG DISHES

Rühreier · Spiegeleier · Omelett
scrambled eggs · fried eggs · omelette



naturell 7,00

natural

mit Kochschinken 9,90

with cooked ham

mit Tomaten und Käse 9,90

with tomatoes and cheese

mit einer halben Avocado 10,50

with a half avocado

mit norwegischem Räucherlachs 11,90

with Norwegian smoked salmon

Für unsere Eierspeisen verwenden wir jeweils 3 frische Eier vom sächsischen Berghäuserhof.

Die angegebenen Preise sind in EURO und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

EXTRAS EXTRAS

bis
12 Uhr

0,2l frisch gepresster Orangensaft 5,90

0,2l freshly squeezed orange juice

Obstsalat · Portion fruit salad 5,90
kleine Portion

1 gekochtes Ei vom sächsischen Berghäuserhof 2,50

1 boiled egg of Saxon farm

Weizenbrötchen · Wheat roll 2,00

Mehrkornbrötchen · Multi-grain roll 2,00

Sesam Bagel · Sesame bagel 2,50

Butter-Croissant · Butter croissant 2,50

Portion Butter · Portion butter 2,00

Portion Kräuterquark · Portion quark with herbs 2,50

Honig · Portion honey 2,00
Portion

Konfitüre · Portion jam 2,00
im Gläschen

Halbe Avocado · Half avocado 4,90

Portion Edamer 4,90

Portion Edam cheese

Portion Kräutersalami 4,90

Portion herb salami

Portion Italienischer Landschinken 5,50

Portion Italian country ham

Portion Norwegischer Räucherlachs 7,50

Portion Norwegian smoked salmon

SMOOTHIES SMOOTHIES

ganz-
tägig



Serviervorschlag

Sunshine

... mit Pfirsich, Passionfrucht und Mango
with peach, passionfruit and mango

Grasshopper

... mit Ananas, Banane, Spinat und Mango
with pineapple, banana, spinach and mango

Pink Pitaya

... mit Drachenfrucht, Mango, Banane und Passionsfrucht
with dragon fruit, mango, banana and passionfruit

0,3l
7,50

HAUSEGEMACHTE LIMONADEN & DRINKS

HOMEMADE LEMONADES & DRINKS

Vital-Limonade

alkoholfrei

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



0,3l

4,90

Déjà-Vu Tonic

mit Alkohol

Oriental Déjà-Vu, Tonic Water, Grapefruit, Rosmarin



0,2l

8,50

Orangen-Mango-Ingwer-Eistee

alkoholfrei

Orangen-Ingwer-Tee, Mango, Ingwer, Kumquats, Mango-Sirup, Basilikum



0,3l

4,90



0,3l

4,90

Himbeer-Mojito-Limonade

alkoholfrei

Himbeeren, frische Minze, Limette, Himbeer-Sirup, Tafelwasser



Getränke zum Mitnehmen

Die Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.

SALATE

SALADS

Gratinierter Ziegenkäse

16,90

mit Mini-Blattsalaten, Couscous, Mango, Kirschtomaten und Safranglacé
Goat's cheese au gratin with mini leaf salads, couscous, mango, cherry tomatoes and saffron glazé

Marktfrisches Salatbukett

10,50

Mini-Blattsalate, Paprika, Tomaten, Gurken, Karotten, Kresse, Sonnenblumenkerne und Joghurt-Dressing
Mini leaf salads, peppers, tomatoes, cucumbers, carrots, cress, sunflower seeds and yogurt dressing

wahlweise dazu ... · optionally choose from

+ **gebratene Geflügelleber** · roasted poultry liver

6,90

+ **gebratene Hähnchenbruststreifen** · roasted chicken breast strips 150g

8,90

+ **gebratenes Lachsfilet** · roasted salmon fillet 120g

11,90

Brotkorb

5,50

VORSPEISEN

STARTERS

Bruschetta „Borowski“

8,90

3 knusprige Baguettescheiben mit Tomaten, Avocado, Basilikum, roten Zwiebeln, Olivenöl und Knoblauch
3 crispy baguette slices with tomatoes, avocado, basil, red onions, olive oil and garlic



Serviervorschlag

Würzfleisch

12,50

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

Gefüllter Wrap

13,80

mit geräuchertem Tofu, Gurke, Tomaten, Mini-Blattsalaten und Hausdressing
Filled wrap with smoked tofu, cucumber, tomatoes, mini leaf salads and house dressing

Räucherlachs auf Kartoffelröstinchen

17,90

mit Meerrettichcreme und Salatbukett
Smoked salmon with small potato rösti, horseradish cream and salad bouquet

SUPPEN

SOUPS

Tomatensuppe mit Gremolata

7,50

Tomatensuppe mit frischen Kräutern, Zitronenabrieb und Knoblauch
Tomato soup with fresh herbs, lemon zest and garlic



Serviervorschlag

Cremige Süßkartoffelsuppe

7,90

mit Kokosmilch, Zitronengras und gebratener Garnele
Creamy sweet potato soup with coconut milk, lemongrass and grilled prawn

Brotkorb

5,50

PASTAGERICHTE PASTA DISHES

Pasta „Burrata“ 17,00

feine Bandnudeln mit Burrata, Tomatensoße, Blattspinat und Sonnenblumenkernen
Pasta with Burrata, tomato sauce, leaf spinach and sunflower seeds

Pasta „aglio e gamberi“ 19,50

feine Bandnudeln mit Garnelen, frischem Knoblauch, Kirschtomaten, Olivenöl, Zitronengraspüree und gehobeltem Bergkäse
Pasta with prawns, garlic, tomatoes, olive oil, mashed lemongrass and mountain cheese shavings

Pasta „Lachs“ 19,90

Gebratenes Lachsfilet mit Limettensoße, Karottengemüse und feinen Bandnudeln
Roasted salmon fillet with lime sauce, carrots and ribbon noodles

Glasnudeln mit Gemüsecurry 12,90

Glass noodles with vegetable curry

wahlweise dazu ... · optionally choose from

+ **gebratenem Hähnchenspieß** · roasted chicken skewer 6,90

+ **gebratenem Tofuspieß** · roasted tofu skewer 6,50

BURGER BURGER

Hähnchen Burger 17,50

Dinkel-Sauerteigbrötchen, knusprige Hähnchenbrustfilets, Zwiebeln, Kräuter-Sauerrahm, Bergkäse und Mini-Blattsalate
Spelt sourdough roll, crispy chicken breast fillets, onions, sour cream with herbs, mountain cheese and mini leaf salads

Spinat-Knusper-Burger 17,50

Dinkel-Sauerteigbrötchen, Spinat-Knusper-Patty, rote Zwiebeln, Mini-Blattsalate, Gorgonzolacreme
Spelt sourdough roll, spinach crispy patty, red onions, mini leaf salads and gorgonzola cream

Angus Beef Burger ca.200g 21,50

Dinkel-Sauerteigbrötchen, Angus Beef Burger, Avocado-Limettencreme, gegrillter Bacon, Gewürzgurken, Mini-Blattsalate, Zwiebeln, Cheddar-Käse, knusprige Kartoffelscheiben
Spelt sourdough roll, Angus beef burger, avocado lime cream, grilled bacon, gherkins, mini leaf salads, onions, cheddar cheese, crispy potato dippers



Serviervorschlag

BOROWSKI KLASSIKER BOROWSKI CLASSICS

Ofenkartoffel mit Kräuterquark 13,80

und kleinem Salatbukett
Baked potato with herb quark and small salad bouquet



Norwegisches Omelett 3 Eier vom sächsischen Berghäuserhof 14,90

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

Crêpe gefüllt mit Würzfleisch 15,50

von Hähnchenbrust und Champignons, kleines Salatbukett
Crêpe filled with ragout of chicken breast and mushrooms, small salad bouquet

Gebratene Geflügelleber 16,50

mit Apfel-Zwiebelsoße und Stampfkartoffeln
Roasted poultry liver, apple onion sauce and mashed potatoes

Gebratenes Schweineschnitzel 20,50

mit Kartoffel-Gurken-Salat
Fried pork schnitzel with potato cucumber salad



Serviervorschlag

Sanft geschmorte Kaninchenkeule 22,50

mit Madeira-Rahmsoße, Karottengemüse und hausgemachten Semmelknödeln
Braised leg of rabbit with Madeira cream sauce, carrots and homemade bread dumplings

Matjes „Hausfrauen Art“ 16,90

Kräuter-Matjesfilet, Joghurtcreme mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken, gebutterte Kartoffeln und kleines Salatbukett
Cold herbed young herring fillet, yoghurt cream with apples, onions and gherkins, buttered potatoes, small salad bouquet

Letzte Speisenbestellung: 1 Stunde vor Schließung, Sonntags 30 Minuten vor Schließung
Last meal order: 1 hour before closing, 30 minutes on Sundays before

DESSERT DESSERT

Blueberry Crêpe

8,90

feiner Crêpe mit einer Kugel Vanilleeis, Heidelbeersoße, Blütenzucker und Schlagsahne
Crêpe with a scoop of vanilla ice cream, blueberry sauce, blossom sugar and whipped cream

Quarkkälchen 2 Stück

8,90

mit Apfelmus und Zimt-Zucker
Curd cheese pancakes with apple puree and cinnamon sugar



Serviervorschlag

KUCHEN & TORTEN CAKES & TARTS

Kuchen nach Tagesangebot

Stück 4,90

Original Dresdner Eierschecke

Stück 4,90

Torte · Schnitte nach Tagesangebot

Stück 5,90

Ofenfrischer Apfelstrudel

6,50

mit Vanillesoße

7,40

mit Vanillesoße und Vanilleeis

8,90

mit Vanillesoße, Vanilleeis und Schlagsahne

9,50

VERFÜHRUNGEN IN EIS ICE TEMPTATIONS

Eiskaffee

6,80

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

Eisschokolade

6,90

Milch, Schokoladen-Eis, Schokoladensoße, Schlagsahne
Milk, chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream

Verschiedene Milcheisshakes

7,50

mit Schlagsahne
Milk ice cream shake with whipped cream, different types

Freaky Heidelbeer-Vanille-Shake

8,50

Vanilleeis, Milch, Heidelbeeren, Mini-Windbeutel, Schlagsahne, Schokoladensoße
Vanilla ice cream, milk, blueberries, mini cream puff, whipped cream, chocolate sauce

VERFÜHRUNGEN IN EIS ICE TEMPTATIONS

Gemischter Eisbecher

7,90

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

Heiße Himbeeren

7,50

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

Mango-Passionsfrucht-Becher

8,90

Passionsfrucht-Sorbet, Vanilleeis, Mangoragout, Joghurt, Schlagsahne, Blütenzucker
Passion fruit sorbet, vanilla ice cream, mango ragout, yoghurt, whipped cream, blossom sugar



Walnuss-
Toffee-
Becher

Schoko-
Kirsch-
Becher

Walnuss-Toffee-Becher

8,90

Walnusseis, Toffeeis, Walnussstücke, Schlagsahne, Schokoladensoße
Walnut ice cream, toffee ice cream, walnut pieces, whipped cream, chocolate sauce

Schoko-Kirsch-Becher

8,90

Joghurt-Kirscheis, Schokoladeneis, Kirschgrütze, Mini-Windbeutel, Schlagsahne, Schokoladensoße
Yoghurt-cherry ice cream, chocolate ice cream, cherry jelly, mini cream puff, whipped cream, chocolate sauce

Eis nach Wahl

1 Kugel 2,50

Vanille · Schokolade · Erdbeere · Walnuss · Toffee
Joghurt-Kirsch · Passionsfruchtsorbet · Zitronensorbet

Portion Schlagsahne

2,00

MILCH, KAFFEE & SCHOKOLADE

MILK, COFFEE & CHOCOLATE

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

Cappuccino Krokante 5,90

Cappuccino, Haselnuss-Sirup, Schlagsahne, Krokant
Cappuccino, hazelnut syrup, whipped cream, brittle

Schokoladen Mokka 5,90

Espresso, heiße Schokolade, Zimtsahne, Mokka Bohne
Espresso, hot chocolate, cinnamon cream, coffee bean

Banana Hot Milk 5,90

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

Schokolade „Karibik“ 6,50

Heiße weiße Schokolade, Rum-Rosinen, Kokosraspel, Schlagsahne
Hot white chocolate, rum sultanas, coconut shavings, whipped cream

Kaffee „Holländer“ 6,50

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

Elefantenkaffee 6,50


Kaffee, Amarula Wildfruchtlikör, Schokoladensoße, Schlagsahne
Coffee, Amarula wild fruit liqueur, chocolate sauce, whipped cream

Irish Coffee 6,90

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

KALTE MILCHSCHAUMKREATIONEN

COLD FROTHY MILK CREATIONS

 Alle Milchschaumkreationen auch zum Mitnehmen.

Affogato „Borowski“ 5,90

Espresso, Vanilleeis, Eierlikör
Espresso, vanilla ice cream, egg liqueur



Iced Latte Macchiato „Stars & Stripes“ 6,90

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



Matcha Latte 6,50

Geeiste Milch, Matchapulver, Milchschaum
Iced milk, matcha powder, milk foam



KAFFEE & SCHOKOLADE

COFFEE & CHOCOLATE

 Alle Kaffee- & Schokoladenspezialitäten auch zum Mitnehmen.

	klein	groß
Kaffee	3,00	5,50
Espresso	3,00	5,50
Französischer Milchkaffee	3,70	5,90
Latte Macchiato	3,90	5,90
Aroma nach Wahl		0,50
Karamell-, Vanille-, Amaretto-, Zimt-, Haselnuss-Sirup		
Cappuccino	3,70	5,90
Heiße dunkle Schokolade Schlagsahne	3,90	5,90
Heiße weiße Schokolade Schlagsahne	3,90	5,90



TEEGENUSS

TEA

 Alle Tees auch zum Mitnehmen.

Großes Glas ca. 0,3l

Bio Darjeeling Imperial	zartblumig mit nussiger Note	3,50
Bio English Breakfast	Traditionsmischung	3,50
Bio China Jasmin	Grüntee mit Duft von Jasminblüten	3,50
Sommerbeere	Früchtetee mit Himbeer-Erdbeeraroma	3,50
Bio Früchte Natur	Hibiskus, Apfelstücke, Hagebutte	3,50
Rooibos Vanilla	Rotbusch mit Vanillestücken	3,50
Bio Pfefferminze	erfrischend, belebend	3,50
Kräutergarten	reine Kräutermischung	3,50
Bio Relax Ayurvital	Wellnessmischung mit Ingwer	3,50

Hinweise zu Allergenen:

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

Auskünfte erteilt Ihnen unser Servicepersonal.

HAUSGEMACHTE LIMONADEN HOMEMADE LEMONADES

Vital-Limonade

alkoholfrei
Tafelwasser, Lime Juice, Kurkumawurzel,
Ingwer, Sternanis, Zitronenmelisse, Honig



0,3l
4,90



0,3l
4,90

Himbeer-Mojito-Limonade


alkoholfrei
Himbeeren, frische Minze, Limette
Himbeer-Sirup, Tafelwasser



0,3l
4,90

Orangen-Mango-Ingwer-Eistee

alkoholfrei
Orangen-Ingwer-Tee, Mango, Ingwer,
Kumquats, Mango-Sirup, Basilikum

 Getränke zum Mitnehmen

Die Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.

GETRÄNKE DRINKS

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE · SOFT DRINKS

Margon Mineralwasser Classic · Medium · Still	0,25l	3,00
Margon Mineralwasser Medium · Still	0,75l	5,90
Lichtenauer Tonic · Ginger Ale · Bitter Lemon	0,25l	3,00
Pepsi Cola · Pepsi Zero Zucker	0,2l	3,00
Seven Up · Schwip Schwap Orange · Spezi	0,2l	3,00
Pfirsich-Eistee	0,2l	2,50
Bionade Holunder	0,33l	3,30
Red Bull Energizer	0,25l	4,50

GETRÄNKE DRINKS

GRANINI SÄFTE · JUICES

Saftschorle	0,2l	3,30
Saft Apfel · Orange · Ananas	0,2l	3,30
Nektar Cranberry · Banane · Kirsche · Maracuja	0,2l	3,30
Fruchtsaftgetränk Mango · Erdbeer	0,2l	3,30
Frisch gepresster Karottensaft	0,2l	5,50
Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	5,90

CIDER SPEZIALITÄT · CIDER SPECIALITY

SÜFFIGER APFELSCHAUMWEIN

Brothers Toffee Apple Cider

0,5l 6,90

Aromen von karamellisierten Äpfeln
und sahnigem Toffee, köstlich erfrischend

SUCHTGEFAHR!



BIER VOM FASS · DRAUGHT BEER

	0,3l	0,5l
Radeberger Pilsner	4,10	5,50
Radler Bier mit Seven Up	4,10	5,50
Staropramen Dark	4,10	5,50
Oberdorfer Hell	4,10	5,50
Büble Edelweissbier hell	4,10	5,50
The Brale Brown Ale BRAUFACTUM	4,50	5,90

FLASCHENBIERE · BOTTLED BEER

Erdinger Hefeweizen dunkel	0,5l	5,50
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	5,50
Radeberger alkoholfrei	0,33l	4,40

APERITIFS & LONGDRINKS

APERITIF & LONGDRINKS

Martini Bianco	5cl	4,90
Crodino Spritz alkoholfrei	0,2l	7,90
Crodino Aperitivo, Soda, Orange		
Gin Margon Tonic	0,2l	8,50
Tanqueray 0,0% Tonic alkoholfrei	0,2l	7,90
Aperol Spritz	0,2l	8,50
Aperol, Frizzante, Soda		



Hugo

Holunderblütensirup, Frizzante, Limette, Minze

7,90



Déjà-Vu Tonic

Oriental Déjà-Vu, Tonic Water, Grapefruit, Rosmarin

8,50

Martini e Tonic

Martini Fiero, Margon Tonic, Orangenscheibe

8,50



SPRITZIGES

SPARKLING WINES

Prosecco Frizzante DOP	0,1l	0,75l	3,60	22,90
Italien Grapefruits · Zitrus · trocken				
Kurfürst Sekt Flaschengärung trocken · halbtrocken	Piccolo	0,75l	7,50	23,40
Sachsen · Weinhaus Hoflöbnitz feinfruchtig · frisch · elegant				

Alle Weine und Sekt enthalten Sulfite.

WEINE

WINES

WEISSWEINE · WHITE WINES

Weißweinschorle	0,2l	0,75l	5,90	
Chardonnay Australien · Birchmore			5,90	19,90
Exotische Früchte · Zitrus · trocken				
Riesling Q.b.A. Detzemer-Maximiner-Klosterlay			6,90	23,50
Mosel · Weingut Winnebeck Äpfeln · Birnen · feine Mineralität · süffig				
Weißburgunder			6,90	23,50
Pfalz · Weingut Schneider-Pfaffmann Birnen · Rhabarber · Walnuss · trocken				
Pfeiffers Schoppen			7,50	25,50
Sachsen · Weinhaus Hoflöbnitz Quitte · Birne · Melone · feinherb				
Goldriesling Q.b.A. Bereich Meissen			7,50	25,50
Sachsen · Winzergenossenschaft Meissen Bananen · Honigmelonen · Guaven · trocken				

ROSÉWEINE · ROSE WINES

Spätburgunder Rosé Pfalz · Weingut Borell-Diehl	0,2l	0,75l	6,90	23,50
Erdbeeren · Himbeeren · Pfirsich · süffig				
Rosé Cuvée „Sophie Helene“			7,50	25,50
Pfalz · Weingut Hammel & Cie. Himbeeren · Erdbeeren · trocken				

ROTWEINE · RED WINES

Rotweinschorle	0,2l	0,75l	5,90	
Shiraz-Cabernet Australien · Birchmore			5,90	19,90
Kirschen · Johannisbeeren · Minze Schokolade · trocken				
Montepulciano D'Abruzzo DOC			6,90	23,50
Italien · Cantina Tollo Brombeeren · zarter Veilchenduft				
Massai Pinotage Südafrika · Wine Makers Pride			6,90	23,50
Dunkle Beeren · Kaffee · Karamell Schokolade · Vanille · trocken				
Cuvée Lokalmatador Rot Pfalz · Weingut Hammel & Cie.			6,90	23,50
Brombeeren · Himbeeren · halbtrocken				

ALKOHOLFREIE DRINKS

0,3l

Freshmaker 7,90

Limone, granini Lime Juice, Rohrzucker, Ginger Ale

Baby Strawberry Colada 7,90

Erdbeerpüree, Erdbeersirup, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

Mona Lisa 7,90

Vanillesirup, Sahne, Orangensaft, Mangosaft, Maracuja-Nektar

Queen of Strawberry 7,90

Naturjoghurt, Erdbeersirup, Vanillesirup, Erdbeersaft, Ananassaft

Kiwi Melon 7,90

Melonenpüree, Kiwi, Melonensirup, Zitrone, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft

Cool Water 7,90

Limone, Curaçao blue alkoholfrei, granini Lime Juice, Ananassaft, Bitter Lemon

Jacobana 7,90

Naturjoghurt, Bananensirup, Kokossirup, Ananassaft, Bananen-Nektar

Puerto del Sol 7,90

Limone, Kumquats, Mangosirup, Maracuja-Nektar, Bitter Lemon

Cool Man 7,90

Limone, Maracujasirup, Tonic Water, Wacholder, frischer Thymian

Tropical Sun 7,90

Limone, Monin Bitter, Maracujasirup, Orangensaft, Bitter Lemon

Caribbean Fruit Punch 7,90

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

Ipanema 7,90

Limone, frische Minze, Maracujasirup, granini Lime Juice, Bitter Lemon

Bananzas 7,90

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

Red Dragon 7,90

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



Coconut Kiss

Kokossirup, Grenadine, Sahne, Ananassaft, Kirsch-Nektar

7,90

FANCY COCKTAILS

Arabica 7,90

Amarula, Crème de Cacao braun, Espresso, Milchschaum

Mangorovka 8,50

Limone, Three Sixty Vodka, Rohrzucker, Mangosaft

Waikiki 8,90

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

Fresh Summer 8,90

Limone, Rohrzucker, frischer Basilikum, Galliano, Melonenlikör, Ginger Ale

Siesta 43 8,90

Licor 43, Monin Bitter, Zitronensaft, Grenadine, Brombeeren, Maracuja- und Cranberry-Nektar

Baileys Darling

Baileys Irish Cream, Erdbeerpüree, Naturjoghurt, Maracujasirup, Orangensaft

8,90



Melon Kiss

Bacardi Carta Oro, granini Lime Juice, Zitronensaft, Maracujasirup, Melonenlikör, Melonenpüree, Bitter Lemon

8,90



Mango Cooler 8,90

Three Sixty Vodka, Cointreau, Zitronensaft, Orangensaft, Mangosaft

Tropical Punch 8,90

Safari Exotic Likör, Erdbeerpüree, Mangosirup, Maracuja-Nektar, Milch

Batida de Maracuja 8,90

Limone, Rohrzucker, Bacardi Carta Oro, Passoa, Maracuja-Nektar

African Punch 8,90

Amarula, Crème de Cacao braun, Erdbeerpüree, Ananassaft, Milch, Schokoladensoße

Tropic Campari 8,90

Campari, Cointreau, Bombay Dry Gin, Orangensaft, Bitter Lemon

COCKTAILS

COCKTAILS

FANCY COCKTAILS

Cuba Libre 8,50

Bacardi Carta Oro, Limone, Pepsi Cola

Caipirinha 8,50

Cachaça, Rohrzucker, Limone

Mojito 8,50

Limone, frische Minze, weißer Rohrzucker, Havana Club 3 Jahre, Soda

Razz Mojito 8,50

Limone, frische Minze, Rohrzucker, Bacardi Razz, Himbeeren

Planter's Punch 8,90

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



Erdbeerdaiquiri Frozen

Havana Club 3 Jahre, Erdbeerpüree, Zitronensaft, Erdbeersirup

8,90



Tequila Sunrise

Tequila El Jimador Blanco, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine

8,90

Hurricane 8,90

Myers's Rum, Bacardi Carta Blanca, Orangensaft, Ananassaft, granini Lime Juice, Maracujasirup, Limonensaft

Swimming Pool 8,90

Three Sixty Vodka, Bacardi Carta Blanca, Bols Curaçao blue, Ananassaft, Sahne, Kokossirup

Flying Kangaroo 8,90

Three Sixty Vodka, Bacardi Carta Blanca, Galliano, Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Sahne

Erdbeer Colada 8,90

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

Sex on the Beach 8,90

Three Sixty Vodka, Pepino Peach, Amaretto, Zitronensaft, Cranberrysirup, Ananassaft, Cranberry-Nektar

COCKTAILS

COCKTAILS

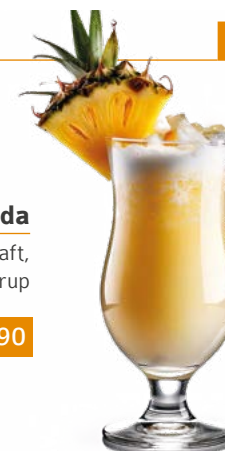
FANCY COCKTAILS

Yellow Bird 8,90

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

Singapore Sling 8,90

Friedrichs Gin, Bols Cherry Brandy, Zitronensaft, Angostura, Grenadine, Ananassaft



Pina Colada

Bacardi Carta Negra, Ananassaft, Sahne, Kokossirup

8,90

DANGER!

Long Island Ice Tea 10,50

Limone, Three Sixty Vodka, Bacardi Carta Blanca, Cointreau, Bombay Dry Gin, Tequila El Jimador Blanco, Orangensaft, Pepsi Cola

Mai Tai 10,50

Bacardi Carta Blanca, Myers's Rum, Old Pascas 73 %, Cointreau, Zitronensaft, Ananassaft, Mandelsirup

Zombie 10,50

Bacardi Carta Blanca, Myers's Rum, Old Pascas 73 %, Bols Cherry Brandy, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine

CLASSIC COCKTAILS

Martini Cocktail 7,90

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

Manhattan 7,90

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

Cosmopolitan

Three Sixty Vodka, Cointreau, Zitronensaft, Cranberry-Nektar

7,90



Espresso Martini 8,50

Three Sixty Vodka, Kahlúa, Espresso, Rohrzuckersirup

Gin Fizz 8,50

Friedrichs Gin, Zitronensaft, Rohrzucker-Sirup, Soda, Thymian

Whiskey Sour 8,50

Jack Daniel's, Zitronensaft, Zuckersirup

SPIRITUOSEN SPIRITS

KLARE

2 cl

Three Sixty Vodka	3,00
Sächsischer Brotschnaps	3,00
Malteser Kreuz Aquavit	3,00
Tequila El Jimador Blanco · Reposado	3,00

GRAPPA & OBSTBRÄNDE

2 cl

Grappa di Prosecco	3,20
Calvados	3,20
Sächsischer Quittenbrand Weingut Hanke	3,20
Obstler aus dem Elbtal	3,20
Williams Christbirne Weingut Diehl	3,50

LIKÖRE

2 cl

Amarula Elefantenfurchtlikör	3,00
Sambuca Molinari	3,00
Baileys Irish Cream on Ice	3,00
Batida de Coco	3,00
Licor 43	3,00
Kastanienlikör Weingut Diehl	3,00

BITTERS

2 cl

Jägermeister eisgekühlt	3,20
Ramazzotti	3,20
Müller Drei Sächsischer Kräuterlikör	3,20
Underberg Originalflasche	3,20
Becherovka	3,20

RUM

2 cl

Bacardi Carta Blanca · Negra	3,00
Havana Club 3 Jahre	3,00
Myers's Rum	3,00



SPIRITUOSEN SPIRITS

WEINBRAND & COGNAC

2 cl

Asbach Uralt	3,20
Metaxa*****	3,20
Remy Martin VSOP	4,30

SCOTCH WHISKY & MALT

4 cl

Johnnie Walker Red Label	4,00
Cragganmore Single Speyside Malt 12 Jahre	7,50
Glenkinchie Classic Malt 12 Jahre	7,50
Aberlour Single Highland Malt	8,20

IRISH WHISKEY

4 cl

Jameson	4,90
----------------	------

AMERICAN WHISKEY

4 cl

Jack Daniel's Old No. 7 Tennessee Whiskey	4,90
Jack Daniel's Gentleman Jack Tennessee Whiskey	5,20
Jack Daniel's Single Barrel Select Tennessee Whiskey	5,90



Zusatzstoffe & Allergene:

Auskünfte erteilt Ihnen unser Servicepersonal oder nutzen Sie den QR-Code. Bedingt durch den Verarbeitungsprozess kann eine Kontamination/Kreuzkontamination mit Spuren eines Allergens nicht völlig ausgeschlossen werden!

GIN & TONIC GIN AND TONIC

0,3 l

Goldberg „Yuzu“ Tonic wahlweise mit:

9,20

Bombay London Dry Gin *England*

Roku Gin *Japan*

Finsbury Wild Strawberry Pink Gin *England*

Friedrichs Gin *Deutschland*



BOROWSKI

Café · Bar · Restaurant

Prager Straße 8a · 01069 Dresden

Telefon: (03 51) 4 90 64 11

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

Letzte Speisenbestellung:

1 Stunde vor Schließung, Sonntags 30 Minuten vor Schließung

Last meal order: 1 hour before closing, on Sundays 30 minutes before closing




*Martini
e Tonic*

Martini e Tonic

Martini Fiero,
Margon Tonic,
Orangenscheibe

0,2l
8,50

 **Free-WLAN**

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

Alle in dieser Karte abgebildeten Fotos sind Servieranschläge.
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.

Änderungen und Druckfehler vorbehalten.