

JĘZYK ANGIELSKI - Małgorzata Dydyk

Email: mdydyk@interia.pl

8 TYDZIEŃ LEKCJI ZDALNYCH

27.04.2020 r. – 04.05.2020 r.

II T – j.angielski – zawodowy

Revision and consolidation. Table accessories.

!!!! ZADANIE : 1. Revise and consolidate vocabulary, please.

2. Translate into English the blue parts of this lesson, please.

Send your work till 07.05.2020 r. (Proszę przestać prace do 07.05.2020r.)

<https://www.archiproducts.com/en/products/dining-table-accessories>

Angielski w kuchni

Gdy wstajemy nad ranem, po porannej toalecie, natychmiast idziemy do kuchni. To pomieszczenie, które znajduje się w każdym domu, to miejsce gdzie przygotowujemy posiłki (**to prepare meals**). Nad ranem, Trzeba zaparzyć kawę (**to brew coffee**) czy też herbatę, zrobić kanapki (**make sandwiches**) a może nawet wycisnąć sok pomarańczowy. Śniadanie jest podobno najważniejszym posiłkiem dnia. Warto poznać słownictwo związane z kuchnią.



Angielski w kuchni: przybory kuchenne

Codziennie podczas gotowania używamy przyborów kuchennych (**kitchen utensils**), które nam w tym pomagają. Przygotowując danie wegetariańskie (**a vegetarian dish**), najpierw myjemy warzywa (**to wash the vegetables**). Następnie zaczynamy je kroić (**to chop**) na desce do krojenia (**a cutting board**) za pomocą ostrego noża (**a sharp knife**). Za to jeśli mamy do czynienia ze skorupiakami, będą nam potrzebne bardziej specjalistyczne narzędzia. Oto najbardziej obszerna lista przyborów kuchennych jaką znajdziesz!

an apple corer – drylownica do jabłek

an apple cutter – krajalnica do jabłek

a baster – gruszka do odciągania tłuszczu

a blow torch – palnik gazowy

a bottle opener – otwieracz do butelek

a bread knife – nóż do chleba

a butter curler – nóż do dekoracji z masła

a butter grater – młynek do masła

a can opener – otwieracz do puszek

a cheese knife – nóż do sera

a cherry pitter – drylownica

a cleaver – tasak

a coffee grinder – młynek do kawy

a cookie cutter – foremka do ciastek

a cookie stamp – stempel do ciasteczek

a corkscrew – korkociąg

a crab cracker – szczypce do krabów

a chef's knife – nóż szefa kuchni

a cutter wheel – radełko do ciasta

a cutting board – deska do krojenia

a colander – durszlak

a cooling rack – stojak do chłodzenia ciasta, mięs

a dough scraper – łopatka do ciasta

a egg cooker – urządzenie do gotowania jajek

an egg cup – podstawka do jajka

an egg piercer – nakłuwacz do jajek

an egg ring – foremka do jajek sadzonych

an egg separator – separator do jajek

an egg slicer – krajalnica do jajek

an egg topper – obcinacz do jajek

an egg timer – minutnik do jajek

Czy wiesz, jak można przyrządzić jajka?

hard boiled eggs – jajka na twardo

soft boiled eggs – jajka na miękko

scrambled eggs – jajecznicą

sunny side up eggs – sadzone jajka (nieprzewracane)

over easy eggs – sadzone jajka (przewracane)

poached eggs – jajka w koszulce

a fillet knife – nóż do filetowania

a fish bone tweezers – szczypce/pęseta do ości

a fish scaler – skrobak do ryb

a garlic press – wyciskacz do czosnku

a grater – tarka

a grill grate – ruszt grilowy

a hamburger press – prasa do hamburgerów

a honey dipper – szpatułka do miodu

a honing steel – ostrzałka do noży

an ice cream scoop – łyżka do lodów

an icing smoother – szpatułka do lukrowania

a knife sharpener – ostrzałka do noży

a lobster fork – widelec do skorupiaków

a mandoline – mandolina

a measuring cup – miarka (kubek)

a measuring spoon – miarka (łyżka)

a meat grinder – maszynka do mięsa

a meat injector – szpryca do marynaty

a meat tenderiser – tłuczek do mięsa

a meat thermometer – termometr do mięsa

a mezzaluna – nóż do siekania ziół

a microplane – tarka drobna

a mixing bowl – miska do mieszania składników

a mortar and pestle – moździerz

a nutcracker – dziadek do orzechów

an oyster knife – nóż do otwierania ostryg

a paring knife – nóż do obierania

a pasta maker – maszynka do makaronu

a pasta measurer – miarka do spaghetti

a pastry bag – rękaw cukierniczy

a pastry blender – siekacz do ciasta

a pastry board – stolnica

a pastry brush – pędzelek do wypieków

a peeler – obieraczka

a pepper mill – młynek do pieprzu

a pizza cutter – nóż do pizzy

a potato masher – tłuczek do ziemniaków

a potato ricer – praska do ziemniaków

a ravioli cutter – wykrawacz do ravioli

a rolling pin – wałek do ciasta

a salad spinner – suszarka do sałaty

scissors – nożyczki

a silicone brush – pędzel silikonowy

a scoop – szufelka

a sieve – sitko

a sifter – przesiewacz (do mąki)

a slicer – krawalnica

a slotted spoon (skimmer) – łyżka cedzakowa

a spatula – szpatułka

Rodzaje szpatułek

a wooden spatula – drewniana szpatułka

a silicone spatula – silikonowa szpatułka

easy-flex spatula – łatwo wyginająca się szpatułka

a stirring spoon – łyżka do mieszania

a strainer – durszlak

a sugar thermometer – termometr cukierniczy

a thermometer – termometr

tongs – szczypce

a turkey baster – pipeta do sosów

a vegetable peeler – obieraczka do warzyw

a whisk – trzepaczka

a zester – nóż do cytrusów

Angielski w kuchni: garnki i inne naczynia

Do przygotowania potraw, będą nam także potrzebne różne garnki (**cookware**) i naczynia do pieczenia (**bakeware**). Do smażenia potrzebujemy patelni, a do zagotowania wody garnka.

a baking tray – blacha do pieczenia
a baking sheet – blacha do pieczenia
a cake pan – tortownica
a casserole dish – naczynie żaroodporne
a cast iron skillet – żeliwna patelnia
a cookware set – zestaw garnków do gotowania
a Dutch oven – żeliwny garnek z pokrywą
a frying pan – patelnia
a griddle – płyta do smażenia
a grill pan – patelnia grillowa
a large pot – duży garnek
a mould – foremka
a pan – garnek
a pot – garnek (zazwyczaj dwa uchwyty)
a ramekin – kokilka
a saucepan – rondel
a skillet – patelnia
a stock pot – duży garnek (np. do rosółu)
a wok – wok

Angielski w kuchni: sprzęty kuchenne

Każdy w kuchni ma podstawowe sprzęty kuchenne (**kitchen appliances**) takie jak piekarnik, płyta kuchenna czy lodówka. Jednak istnieje szereg innych, drobnych sprzętów (**small appliances**), które są przydatne przy codziennym gotowaniu. Sprawdź, które sprzęty kuchenne znasz.

a blender – mikser, blender
a bread machine – wypiekacz do chleba
a coffee maker – ekspres do kawy
a cooktop – płyta kuchenna

a citrus juicer – wyciskarka do cytrusów

an electric kettle – czajnik elektryczny

a deep fryer – frytownica

a dishwasher – zmywarka

a food processor – robot kuchenny

a food steamer – parowar

a freezer – zamrażalnik

a fridge – lodówka

a grinder – młynek

a hand mixer – ręczny mikser

an immersion blender – blender ręczny

a juicer – sokowirówka

a kettle – czajnik

a kitchen scale – waga kuchenna

a meat grinder – maszynka do mięsa

a microwave – mikrofalówka

an oven – piekarnik

a popcorn maker – maszyna do popcornu

a pressure cooker – szybkowar

a range hood – okap

a refrigerator – lodówka

a rice cooker – ryżowar

a sink – zlewozmywak

a tandoor oven – piec tandoor

a toaster – toster

a waffle iron – gofrownica

Angielski w kuchni: przyrządy do jedzenia

By coś zjeść, potrzebujemy odpowiednich przyrządów do jedzenia (**eating utensils**). Na co dzień używamy najczęściej trzech rodzajów sztućców: noża, widelca i łyżki. Jednak istnieje o wiele więcej przyrządów do jedzenia.

a butter knife – nóż do masła

chopsticks – pałeczki

cutlery – sztucce

a dessert spoon – łyżeczka do deserów

a fish knife – nóż do ryby

flatware – sztucce

a fondue fork – widelec do fondue

a fork – widelec

a grapefruit knife – nóż do grejpfruta

a knife – nóż

a salad fork – widelec do sałatki

silverware – srebro stołowe

a spoon – łyżka

snail tongs – szczypce do ślimaków

a soup spoon – łyżka do zupy

a steak knife – nóż do steków

a straw – słomka

a tablespoon – łyżka stołowa

a teaspoon – łyżeczka



Angielski w kuchni: szklanki

Chcesz wiedzieć jak się nazywają poszczególne rodzaje szklanek po angielsku? To nic trudnego. Powyższa infografika wyjaśni, jakie mamy rodzaje szklanek w języku angielskim.

a cup – filiżanka

a glass – szklanka

a mug – kubek

Angielski w kuchni: inne naczynia

Oprócz podstawowych naczyń takich jak talerz (**plate**), czy miska (**bowl**), mamy również naczynia do przechowywania konkretnych składników (**ingredients**) takie jak koszyk na chleb (**bread basket**) czy też maselniczka (**butter dish**).

a bread basket – koszyk na chleb

a bowl – miska

a butter dish – maselniczka

a jar – słoik

a pepper shaker – pieprznica

a plate – talerz

a salad bowl – miska do sałaty

a salt shaker – solniczka

a saucer – spodek

a sugar bowl – cukiernica

Angielski w kuchni: inne akcesoria

Jeśli chcemy wyjąć ciasteczka z piekarnika, koniecznie będzie potrzebna rękawica kuchenna. Przecież nie chcemy się poparzyć!

an apron – fartuch

a cookbook – książka kucharska

a cupboard – szafka

a drawer – szuflada

a kitchen towel – ściereka do naczyń

an oven mitt – rękawica kuchenna

a trivet – podstawka

Angielski w kuchni: przydatne czasowniki

Gdy przygotowujemy posiłek (**to prepare a meal**), często musimy wykorzystać wiele technik. Ciasta pieczemy w piekarniku (**to bake cakes**), herbatę zaparzamy (**to brew tea**), a mięso pieczemy w piekarniku (**to roast meat**). Smażąc naleśniki, przewracamy je (**to flip**) w pewnym momencie na drugą stronę. Pączki (**donuts**) smażymy na głębokim tłuszczu (**to deep-fry**), a chińskie pierożki gotujemy na parze (**to steam**). Poznaj wszystkie czasowniki związane z przygotowaniem potraw.

to add – dodawać

to bake – piec (rzeczy płynne; ciasta)

to blanch – blanszować

to blend – miksować w blenderze

to boil – gotować

to braise – dusić

to bread – panierować

to brew – zaparzać

to broil – opiekać

to brown – rumienić

to chop – siekać, kroić

to crack eggs – rozbijać jajka

to coddle – delikatnie gotować

to cook – gotować

to combine – łączyć

to cut – kroić

to dice – kroić w kostkę

to dip – maczać w sosie

to deep-fry – smażyć na głębokim tłuszczu

to flambe – flambirować

to flip – przewracać

to freeze – zamrażać

to fry – smażyć

to grate – ucierać na tarce

to grill – grilować

to grind – mielić

to hash – siekać

to knead – ugniatać

to macerate – macerować

to marinade – marynować

to melt – roztopiać

to mince – mielić

to mix – mieszać

to pan fry – smażyć niemal bez tłuszczu

to peel – obierać

to pickle – piklować

to pit – drylować

to pound – tłuc

to puree – robić puree

to rinse – płukać

to roast – piec (mięso, jedzenie)

to roll out – rozwałkować

to saute – smażyć krótko, na małej ilości tłuszczu

to sear – obsmażać

to separate (eggs) – oddzielać żółtko od białka

to simmer – gotować na wolnym ogniu

to rinse – płukać

to salt – solić

to sieve – przesiewać

to squeeze – wyciskać

to stew – dusić

to stir – mieszać

to stir fry – smażyć na wysokim ogniu, krótko, mieszając

to steam – gotować na parze

to stone – wypestkować

to stuff – faszerować

to taste – smakować

to toast – piekać

to whip – ubijać

to wipe – wycierać

Angielski w kuchni: przydatne frazy

Poniżej, przedstawiamy listę fraz, które często występują w przepisach. Teraz, gotowanie będzie szalenie proste!

to add a pinch of salt – dodać szczyptę soli

to add pepper – dodać pieprzu

to beat the eggs – ubijać jajka

to brew beer – warzyć piwo

to bring water to a boil – zagotować wodę

to brown the ground beef – zarumienić mieloną wołowinę

to brush the pastry with egg wash – posmarować ciasto białkiem

to butter the bread – posmarować chleb masłem

to churn butter – ubijać masło

to coat in flour – obtoczyć w mące

to combine the ingredients – połączyć składniki

to debone a fish – usuwać ości

to dissolve the bouillon cubes – rozpuścić kostki bulionowe

to drain the pasta – odcedzić makaron

to dredge with flour – obtoczyć w mące

to drizzle with oil – nakropić olejem

to fillet a fish – filetować rybę

to froth milk – spieniać mleko

to garnish the dish – przybierać potrawę

to glaze the cake – glazurować tort

to grease a baking tray – posmarować blachę tłuszczem

to gut a fish – oczyścić rybę

to lay the dough flat on the baking sheet – rozłożyć ciasto na blasze do pieczenia

to melt the butter – roztopić masło

to microwave the food – odgrzewać jedzenie w mikrofali

to pat out the meat – uformować mięso w kotlety

to pour a glass of wine – nalać kieliszek wina

to pour cream over the pasta – zalać makaron śmietaną

to preheat the oven – rozgrzać piekarnik

to reduce the heat – zmniejszyć ogień

to refrigerate leftovers – trzymać resztki w lodówce

to refrigerate overnight – trzymać przez noc w lodówce

Czy wiesz, że?

Refrigerator często nazywa jest w skrócie po prostu fridge. Natomiast czasownik możemy utworzyć tylko od pełnej nazwy: a refrigerator – to refrigerate.

to render down the meat – wytłoczyć tłuszcz

to rinse the vegetables – płukać warzywa

to roast for 10 minutes – piec przez 10 minut

to roll out the puff pastry – rozwałkować ciasto francuskie

to scramble eggs – robić jajecznice

to sear the beef – obsmażyć wołowinę

to season the meat – przyprawić mięso

to serve food – podawać jedzenie

to set out the meat on a sheet of plastic wrap – wyłożyć mięso na kawałek folii

to shell an egg – obierać jajko

to shuck oysters – otwierać ostrygi

to soak the nuts – namoczyć orzechy

to soak overnight – namoczyć przez noc

to sprinkle some chives on top – posypać szczypiorkiem

to stir occasionally – mieszać od czasu do czasu

to stuff tomatoes – nadziewać pomidory

to tenderise the meat – tłuc mięso (by je zmiękczyć)

to thicken the sauce – zagęszczać sos

to toast the nuts – prażyć orzechy

to toss the pasta with olive oil – wymieszać makaron z oliwą

to transfer the meat to the oven – przenieść mięso do piekarnika

to trim the fat – odkroić tłuszcz (z mięsa)

to whip up something – przygotować coś na szybko

<https://ellalanguage.com/blog/angielski-w-kuchni/>

Food services and catering

Kitchen utensils Przybory kuchenne



- bottle opener** otwieracz do butelek 1
carving knife nóż do porcjowania 2
chopping board deska do krojenia 3
cleaver tasak 4
colander cedrak 5
corkscrew korkociąg 6
fish / egg slice (BrE) / spatula (AmE) łopatka 7
grater tarka 8
ladle łyżka wazowa 9
measuring jug pojemnik z miarką 10
mixing bowl miska do mieszania 11
peeler obieraczka 12
rolling pin wałek do ciasta 13
timer minutnik 14
tin opener (BrE) / can opener (AmE) otwieracz do konserw 15
whisk trzepaczka do piany 16
wooden spoon drewniana łyżka 17

Preparing food Przygotowywanie jedzenia

- add** dodawać
beat (eggs) ubijać (jaja)
chop (onions) siekać (cebule)
cut kroić
dice (carrots) kroić (marchewkę) w kostkę
dust (the cake) with (sugar) posypać (ciasto) (cukrem)
grate (cheese) tucierać (ser)
knead (dough) ugniatać (ciasto)
mix mieszać
peel (an orange) obierać (pomarańczę)
pour (coffee) nalować (kawę)

- roll out (the dough)** rozwałkować (ciasto)
slice (a cucumber) ciąć (ogórek) na plasterki
sprinkle (sugar) over (the cake) posypać (ciasto) (cukrem)
stir (a soup) mieszać (zupę)
whisk (egg whites) ubijać (białko)

Cooking methods Przyrządzanie potraw

- bake (bread / cakes)** piec (chleb / ciasto)
boil (water) gotować (wodę)
braise dusić
deep fry smażyć w głębokim tłuszczu
fry smażyć
grill grillować, piec na grillu
heat (the soup) podgrzać (zupę)
melt (butter) topić, rozpuszczać (masło)
poach (eggs) gotować (jaja) w wrzątku
roast (meat / potatoes) piec (mięso / ziemniaki)
sauté smażyć w małej ilości tłuszczu (w sosie własnym)
simmer gotować na wolnym ogniu
steam (fish / vegetables) gotować na parze (rybę / warzywa)
stew dusić
stir-fry smażyć, ciągle mieszając

Meals Posiłki

- breakfast** śniadanie
brunch brunch
dinner obiad
lunch lunch
supper kolacja
tea podwieczorek

Useful phrases

Recipes Przepisy kulinarne

- Add the (milk) to the (mixture).** Dodaj (mleko) do (ciasta).
Mix all the ingredients together in a bowl. Zmieszaj wszystkie składniki w misce.
Cut the (carrot) into strips. Potnij (marchewkę) w małe paski.
Heat some oil in a frying pan. Podgrzej trochę oleju na patelni.
While the meat is cooking, prepare the sauce. Kiedy mięso się gotuje, przygotuj sos.
Chop the (chives) with a sharp knife. Posiekaj (szczypiorek) ostrym nożem.
Preheat the oven to (220) degrees. Nagrzaj piekarnik do (220) stopni.
Bake for (thirty) minutes in a hot oven. Piecz przez (trzydzieści) minut w gorącym piekarniku.

Starters / Appetisers Przysławki

- cheese board** deska serów
cold cuts wędliny
meat dumplings pierogi z mięsem
garlic bread chleb czosnkowy
pickled herrings marynowane śledzie
mushroom carpaccio carpaccio z grzybów
prawn cocktail koktajl z krawatek
(Caesar / Greek) salad sałatka (cesarska / grecka)
smoked salmon wędzony losos
Spanish omelette omelet po hiszpańsku

Food services and catering

Soups Zupy

borscht	barszcz
chicken noodle soup	rosół z makaronem
cream of tomato soup with toast	krem z pomidorów z grzankami
mushroom soup	zupa grzybowa
vegetable broth	bulion warzywny

Main courses Dania główne

beef sirloin steak	stek z połówki wołowej
bolled trout	psitrąg z wody
calamari in batter	kalmary w cieście
lamb casserole	potrawka z jagnięciny
classic lasagne	klasyczne lasagne
grilled chicken breast	grillowana pierś z kurczaka
pizza	pizza
pork chop / cutlet	kotlet schabowy
seafood risotto	risotto z owocami morza
roast duck	pieczona kaczka
spaghetti bolognese	spaghetti bolognese
meat stew / goulash	gulasz mięsny
stuffed peppers	papryka faszerowana
tuna steak	stek z tuńczyka
vegetable curry	curry z warzywami

Side dishes Dodatki

baked potatoes	pieczone ziemniaki
chips (BrE) / French fries (AmE)	frytki
mashed potatoes	ziemniaki puree
pasta	makaron
rice	ryż
steamed vegetables	warzywa gotowane na parze

Desserts Desery

apple pie	jabłecznik
chocolate mousse	mus czekoladowy
cheesecake	sernik
fruit salad	salatka owocowa
ice cream	lody
lemon sorbet	sorbet cytrynowy
pancakes	naleśniki

Describing food Opisywanie potraw

bitter	gorzki
crispy / crunchy	chrupiący
fresh	świeży
hot / spicy	pikantny
juicy	soczysty
plain	prosty, niedoprawiony
rare / medium / well done (steak)	krowisty / średnio wysmażony / dobrze wysmażony (stek)
raw	surowy
salty	słony
sour	kwaśny
sweet	słodki

Useful phrases

Booking a table Rezerwacja stolika

How can I help you? Czym mogę służyć?
Good morning. I'd like to make a reservation for next week, please. Chciałbym/Chciałabym zrobić rezerwację na przyszły tydzień.
When do you open / close? O której otwierają / zamykają państwo lokal?
What time do you serve dinner / lunch? O której podają państwo obiad / lunch?
We serve (dinner) from (6.00 p.m.) to (11.00 p.m.). (Obiad) podajemy od (godziny 6) do (11 wieczorem).
I'd like to book a table for (five) people at (six o'clock) on (Saturday the 20th), please. Chciałbym/Chciałabym zarezerwować stolik dla (pięciu) osób na godzinę (6) na (sobotę, dwudziestego).
So, that's a table for (five) at (six) on (Saturday the 20th). A więc rezerwuję stolik dla (pięciu) osób na godzinę (6) na (sobotę, dwudziestego).

I'm afraid we're fully booked on Saturday.

Obawiam się, że nie mamy wolnych miejsc w sobotę.
What name is it, please? Poproszę o nazwisko.
We look forward to seeing you on (Saturday the 20th). Oczekujemy na pana/panią w sobotę, dwudziestego).

Welcoming guests to a restaurant Witanie gości

Good evening, sir / madam. A table for two? Dobry wieczór. Stolik dla dwóch osób?
Do you have a reservation? Czy ma pan/pani rezerwację?
Yes. The name's (Peters). Tak, na nazwisko (Peters).
I'll show you to your table. Zaprowadzę pana/panią do stolika.
Can I take your coat? Czy mogę powiesić pana/pani płaszcz?
Here's the menu and the wine list. Oto karta dań i karta win.
Can I get you an aperitif? Czy podać aperitif?
Yes, please. Two (martinis). Tak, poproszę o dwa (kieliszki martini).
Here you are. Proszę.

Taking a food order Zamawianie potraw

Can I take your order? Czy mogę przyjąć pana/pani zamówienie?
Are you ready to order now? Czy już się pan/pani na coś zdecydował/zdecydowała?
Yes, I'll have / I'd like the (roast pork) and some (onion) soup. Tak, poproszę (pieczoną wieprzowinę) oraz zupę (cebulową).
(Sirloin steak) for me, please. Dla mnie (befsztyk).
How would you like your steak? Jak ma być przyrządzony stek?
It all sounds nice. What do you recommend? Wszystko brzmi apetycznie. Co pan/pani poleca?
The (Japanese duck) is very good. It's the house speciality. (Kaczka po japońsku) jest bardzo dobra. To nasza specjalność.
I'd recommend the (grilled salmon). It's fresh in today. Polecam (lososia z grilla). Jest z najnowszej dostawy.
And what would you like to drink? Czego się pan/pani napije?
A bottle of (the house red), please. Poproszę butelkę (wina domowego).
How about some dessert? Czy podać deser?
Yes, please. Do you have any (ice cream)? Tak, czy mają państwo (lody)?
Would you like coffee? Czy podać kawę?
Could we have the bill, please? Czy możemy prosić o rachunek?

Explaining the menu Objaśnianie karty dań

Excuse me, what's ('tori itame')? Przepraszam, co to jest ('tori itame')?
It's a (fried chicken) dish. Jest to potrawa ze (smażonego kurczaka).
It's cooked with (vegetables). Przygotowuje się go z (warzywami).
It's quite (spicy). Jest (pikantny).
What's in the ('puttanesca')? Z czego zrobione jest ('puttanesca')?
It is made with (tomatoes, anchovy fillets and olives). Robi się je z (pomidorów, anchois i oliwek).
It is served (warm) with (a salad). Podawane jest na (ciepło) z (salatką).

Dealing with customers'

complaints Przyjmowanie skarg
How are we doing? / Is everything OK? Czy wszystko w porządku?
I'm afraid this glass is dirty. Obawiam się, że ta szklanka jest brudna.
I'm sorry. I'll change it immediately. Przepraszam, zaraz ją wymienię.

I'm sorry but the food isn't really that hot.

Przepraszam, ale jedzenie nie jest zbyt ciepłe.
I'm very sorry. I'll ask the chef to warm it up. Bardzo przepraszam. Poproszę kucharza o podgrzanie.
I'm afraid this isn't what I ordered. Obawiam się, że to nie jest to, co zamawiałem/zamawiałam.
It's my mistake, I'm sorry. I'll take it back to the kitchen. Przepraszam. Pomyliłem/Pomyliłam się. Odniosę to do kuchni.

Beverages Napoje

Hot drinks Gorące napoje

(black / white) coffee	(czarna / biała) kawa
(black / green) tea	(czarna / zielona) herbata
hot chocolate	gorąca czekolada

Cold drinks Zimne napoje

fizzy drink (BrE) / soda (AmE)	napój gazowany
fruit juice	sok owocowy
iced tea	herbata mrożona
lemonade	lemoniada
soft drinks	napoje bezalkoholowe
mineral water	woda mineralna
sparkling	gazowana
still	niegazowana
cola	kola

Alcohol Alkohole

beer	piwo
cognac	koniak
gin	gin
liqueur	likier
rum	rum
vodka	wódka
(Scotch) whisky	(szkocka) whisky
(Irish / American / Canadian) whiskey	(irlandzka / amerykańska / kanadyjska) whiskey

Wines Wina

champagne	szampań
(red / white / rosé) wine	wino (czerwone / białe / różowe)
dry	wytrawne
medium dry	półwytrawne
sparkling wine	wino musujące
sweet	słodkie

Useful phrases

Serving in the bar Obsługa baru

What can I get you? Co mogę podać?
I'll have a pint / a half of (beer), please. Poproszę o duże / małe (piwo).
Would you like draught or bottled? Beczkowe czy z butelki?
A (large / small) glass of (white wine), please. Poproszę (duży / mały) kieliszek (białego wina).
A gin and tonic, please. Poproszę gin z tonikiem.
Would you like ice and lemon? Z lodem i cytryną?
How much is that? Ile to kosztuje?

Pozdrawiam