

# PRZYSTAWKI

## Starters · Vorspeise

**Brandade z solonego dorsza, ogórek, ziemniaki, koper, cebulka perłowa**

*Salted cod brandade, cucumber, potatoes, dill, pearl onion*

*Brandade aus gesalzenem Dorsch, Gurke, Kartoffel, Dill, Perlzwiebel*

**32 PLN**



**Wołowina haché, polędwica wołowa, purée z karczocha, demi-glace, grzyby shimeji, oliwa lubczykowa, majonez orzechowy**

*Haché beef, beef tenderloin, artichoke purée, demi-glace, shimeji mushrooms, lovage olive oil, nut mayonnaise*

*Steak haché de boeuf, Rinderfilet, Artischockenpüree, Demi Glace, Shimeji-Pilze, Liebstocköl, Nussmayonnaise*

**59 PLN**



**Śledź marynowany, potatki, jabłko, cebulka perłowa, crème fraîche, espuma z wędzonego ziemniaka, kawior z pstrąga**

*Marinated herring, baked potatoes, apple, pearl onion, crème fraîche, smoked potato espuma, trout caviar*

*Marinierter Hering, Drillinge, Apfel, Perlzwiebel, Crème fraîche, Espuma von geräuchertem Kartoffel, Forellenkaviar*

**30 PLN**



**Tatar z polędwicy wołowej, orzeszki sosnowe, aioli, marynowane rydze, puder z sosny, szalotka**

*Beef tenderloin tartare, pine nuts, aioli, marinated saffron milk caps, pine powder, shallots*

*Tatar vom Rinderfilet, Pinienkerne, Aioli, marinierte Edel-Reizker, Pinienkernpulver, Schalotten*

**55 PLN**



**Wątróbki i serduszka z kaczki, ragoût z awokado i czerwonej cebuli, jabłko, miód, orzechy włoskie, czerwone wino, coulis malinowy**

*Duck livers and hearts, avocado and red onion ragout, apple, honey, walnuts, red wine, raspberry coulis*

*Entenleber und -herzen Avocado-Rotzwiebel-Ragout, Apfel, Honig, Walnüsse, Rotwein, Himbeercoulis*

**42 PLN**

# SALATKI

## Salads · Salat

**Salatka z buraków, kremowe mascarpone z kozim serem, orzechy włoskie, estragon, panierowany ser Bursztyn, krem balsamiczny z brzoskwinia**

*Beet salad, creamy mascarpone with goat cheese, walnuts, tarragon, breaded Bursztyn cheese, peach balsamic cream*

*Rote-Bete-Salat, cremige Mascarpone mit Ziegenkäse, Walnüsse, Estragon, paniierter Bernsteinkäse, Balsamico-Creme mit Pfirsich*

**32 PLN**



**Falafele z pietruszką i kolendrą, purée z ciecierzycy z wędzoną papryką, ogórek, cytryna, wegański jogurt grecki z miętą, liście sałat**



*Falafels with parsley and coriander, chickpea purée with smoked pepper, cucumber, lemon, vegan Greek yoghurt with mint, lettuce leaves*

*Falafel mit Petersilie und Koriander, Kircherbsenpüree mit geräuchertem Paprika, Gurke, Zitrone, veganer, griechischer Joghurt mit Minze verfeinert, Blätter verschiedener Salate*

**38 PLN**

**Sałatka z komosy ryżowej, kapusta pekińska, biała rzodkiew, mango, marynowane tofu, orzechy, chilli, kokos**



*Quinoa salad, Chinese cabbage, white radish, mango, marinated tofu, nuts, chilli, coconut*

*Reismeldesalat, Chinakohl, weißer Rettich, Mango, mariniertes Tofu, Nüsse, Chili, Kokosnuss*

**35 PLN**

## ZUPY

### Soups · Suppe

**Flaki cielęce, płatki wołowiny, warzywa okopowe, majeranek, imbir, gałka muszkatołowa, suszona papryka**



*Veal tripe, beef flakes, root vegetables, marjoram, ginger, nutmeg, dried pepper*

*Kalbskutteln, Rindfleischflocken, Wurzelgemüse, Majoran, Ingwer, Muskatnuss, Trockenpaprika*

**32 PLN**

**Rosół z pierożkami z gęsiny, marchew, lubczyk**



*Broth with goose meat dumplings, carrot, lovage*

*Brühe mit Teigtaschen gefüllt mit Gänsefleisch, Karotte, Liebstöckel*

**26 PLN**

**Tajska zupa tom - kha, galangal, trawa cytrynowa, limonka, mleczko kokosowe, krewetki, łosoś, grzyby słomkowe, bambus, kolendra, oliwa chilli**



*Thai tom - kha soup, galangal, lemongrass, lime, coconut milk, shrimps, salmon, straw mushrooms, bamboo, coriander, chilli olive oil*

*Tom Kha Gai, echter Galgant, Zitronengras, Limette, Kokosmilch, Garnelen, Lachs, Strohpilze, Bambus, Koriander, Chiliöl*

**38 PLN**

**Krem z topinamburu, pieczona gruszka, granola z orzechów i płatków owsianych, rozmaryn, olej orzechowy**



*Cream of Jerusalem artichoke soup, baked pear, granola with nuts and oatmeal, rosemary, nut olive oil*

*Topinambur-Cremesuppe, gebackene Birne, Hafer-Nuss-Granola, Rosmarin, Nussöl*

**28 PLN**

# MAKARONY I PIEROCI

*Teigtaschen und Pasta · Dumplings and pastas*

*Pierogi z ogonem wołowym, pieprznik jadalny, szalwia, anyż, parmezan*

*Oxtail dumplings, golden chanterelle, sage, aniseed, parmesan*

*Ochsenschwanzpiroggen, Pfifferlinge, Salbei, Anis, Parmesan*

**52 PLN**

*Tagiatelle al ragù alla bolognese, wołowina, boczek wieprzowy, pomidory, marchew, seler naciowy, cebula, oregano, parmezan*

*Tagiatelle al ragù alla bolognese, beef, pork bacon, tomatoes, carrots, celery, onions, oregano, parmesan*

*Tagliatelle al ragù alla bolognese, Rindfleisch, Schinkenspeck, Tomaten, Karotten, Stangensellerie, Zwiebel, Oregano, Parmesan*

**45 PLN**

*Papardelle z borowikami, sos śmietanowy, szalotka, czosnek, tymianek, parmezan*

*Papardelle with porcini mushrooms, cream sauce, shallots, garlic, thyme, parmesan*

*Pappardelle mit Steinpilzen, Sahnesauce, Schalotten, Knoblauch, Thymian, Parmesan*

**49 PLN**

*Spaghetti z krewetkami, kapary, czosnek, szalotka, chilli, pietruszka, pomidory, rukola, oliwa chilli*

*Spaghetti with shrimps, capers, garlic, shallots, chilli, parsley, tomatoes, rocket, chilli olive oil*

*Spaghetti mit Garnelen, Kapern, Knoblauch, Schalotten, Chili, Petersilie, Tomaten, Rucola, Chiliöl*

**56 PLN**



# DANIA GŁÓWNE RYBNE

## Main fish dishes · Hauptgericht – Fisch

*Polędwica z dorsza, purée z kalafiora, kalafior marynowany,  
rzodkiew arbuzowa, salsa verde z ogórków i kaparów,  
palone masło, pietruszka*



*Cod loin, cauliflower purée, pickled cauliflower, watermelon radish,  
salsa verde made of cucumbers and capers, roasted butter, parsley  
Dorschfilet, Blumenkohlpüree, marinierter Blumenkohl,  
Wassermelonen-Rettich, Salsa verde mit Kapern, geröstete Butter, Petersilie*  
68 PLN

*Łosoś, ciecierzycza, jabłko, sos śmietanowy, kiszone rzodkiewki, bisque z homara*  
*Salmon, chickpeas, apple, cream sauce, radishes pickled in brine lobster bisque*  
*Lachs, Kircherbsen, Apfel, Sahnesauce, sauer eingelegte Radieschen,  
Hummer-Bisque*  
74 PLN



*Jesiotr, assiette z fenkułu, koper, wermut, sos rybny z anyżówką,  
kawior z troci*



*Sturgeon, fennel assiette, dill, vermouth, fish sauce with anisette, sea trout caviar*  
*Stör, Fenchel-Assiette, Dill, Wermut, Fischesauce mit Anisschnaps, Forellenkaviar*  
115 PLN

## DANIA GŁÓWNE MIĘSNE

### Main meat dishes · Hauptgericht – Fleisch

*Karczek wieprzowy ze świni rasy Duroc, gołąbek z kaszą bulgur i grzybami, pieczarka brązowa, sos Malbec, cebula konfitowana, chrupiąca szalotka, tymianek*

*Duroc pig pork neck, cabbage leaves stuffed with bulgur wheat and forest mushrooms, brown mushroom, Malbec sauce, confit onion, crispy shallots, thyme*

*Duroc-Schweinekamm, Kohlraulade mit Bulgur und Waldpilzen gefüllt, braune Champignons, Malbec-Sauce, confierte Zwiebel, knusprige Schalotten, Thymian*

62 PLN

*Żebro wołowe, chrust z tymiankiem i szpikiem, ziemniaki z ogniska, espuma z suszonych grzybów, sos chrzanowy, grzybki shimeji, puder grzybowy*

*Beef rib, straws with thyme and marrow, bonfire potatoes, dried forest mushroom espuma, horseradish sauce, shimeji mushrooms, mushroom powder*

*Rinder-Rippe, Straws mit Thymian und Riesenzucchini, Kartoffeln aus der Glut, Espuma von Trockenpilzen, Meerrettichsauce, Shimeji-Pilze, Pilzpulver*

84 PLN

*Stek z polędwicy wołowej, sos borowikowy, purée ziemniaczane z gorczycą i pietruszką, brokuł szparagowy zapiekany z boczkiem*

*Beef tenderloin steak, porcini mushroom sauce, potato purée with mustard and parsley, asparagus broccoli baked with bacon*

*Rinderfiletsteak, Steinpilzsauce, Kartoffelpüree mit Senf und Petersilien, Spargel-Brokkoli mit Schinkenspeck überbacken*

130 PLN

*Perliczka, polenta z kaszy mannej z serem Bursztyn, chutney z dyni i szalotki, melasa, syrop klonowy, sos z wypieku z perliczki z marchwią*

*Guinea fowl, semolina polenta with Bursztyn cheese, pumpkin and shallot chutney, treacle, maple syrup, baked guinea fowl sauce with carrot*

*Perlhuhn, Grießpolenta mit Bernsteinkäse, Kürbis-Chutney mit Schalotten, Melasse, Ahornsirup, Perlhuhnsauce mit Möhren*

85 PLN



# DESSERTY

## Desserts · Dessert

*Jesienne apple pie, lody słony karmel, kruszonka, cynamon, czekolada, pomarańcza*

*Autumn apple pie, salted caramel ice cream, crumble, cinnamon, chocolate, orange*

*Herbstlicher American Apple pie, Salzkaramell-Eis, Streusel, Zimt, Schokolade, Orange*

**26 PLN**

*Sernik z kasztanami, brownie czekoladowe, syrop klonowy, chips z czekolady*

*Cheesecake with chestnuts, chocolate brownie, maple syrup, chocolate chip*

*Käsekuchen mit Kastanien, Schoko-Brownie, Ahornsirup, Schoko-Chips*

**29 PLN**

*Mus czekoladowy, gruszka, amaretto, orzeszki arachidowe*

*Chocolate mousse, pear, amaretto, peanuts*

*Mousse au Chocolat, Birne, Amaretto, Erdnüsse*

**25 PLN**

*Fondant z belgijskiej czekolady, mus truskawkowy, mięta*

*Belgian chocolate fondant, strawberry mousse, mint*

*Belgian Chocolate Fondant, Erdbeermousse, Minze*

**24 PLN**



*pikantne · spicy · pikant*



*wegańskie · vegan*



*wegetariańskie · vegetarian · vegetarisch*



*bezglutenowe · gluten free · Glutenfrei*



*produkty lokalne · local products · lokale Produkte*

*Informacja o alergenach dostępna jest na życzenie*  
*Information about allergens is available on request*  
*Information über Allergene ist auf Anfrage erhältlich*