

STARTERS · VORSPEISE

- Smoked beef tenderloin tartare, yolk emulsion, caper mousse 65 PLN
Tatar vom geräucherten Rinderfilet, Eigelb-Emulsion, Kapernmousse
- Prawns stewed in coconut milk, red curry paste, zucchini, cilantro, chili olive oil, garlic toast 55 PLN
In Kokosmilch gedünstete Garnelen, rote Currypaste, Zucchini, Koriander, Chili-Öl, Knoblauchtoast

SOUPS · SUPPEN

- Rye flour soup 30 PLN
Saure Mehlsuppe mit Steinpilzen
- Cream of edible chestnuts soup with chili 32 PLN
Esskastaniencremesuppe mit Chili  
- Bograch with home-made noodles and sour cream 34 PLN
Ungarisches Kesselgulasch Bogracz mit hausgemachten Nudeln und Schmand

SALADS · SALAT

- Classic caesar salad with anchovies sauce and parmesan 48 PLN
Klassischer Caesar-Salat mit Anchovis-Sauce und Parmesankäse
- Salad with grilled Halloumi cheese, caramelized pear, walnuts, red onion as well as mustard and honey dressing with orange note 52 PLN 
Salat mit gegrilltem Halloumi-Käse, karamellisierten Birnen, Walnüssen, Burgunderzwiebeln und Senf-Honig-Dressing mit Orangenduft verfeinert

DUMPLINGS AND PASTAS · PIROGGEN UND PASTA

- Beet risotto, slices of green apple, blue cheese 39 PLN 
Rote-Bete-Risotto, Grünapfelscheiben, Blauschimmelkäse
- Lamb kalduny dumplings in chanterelle sauce with spinach 45 PLN 
Koldunai mit Lammfleisch, Pfifferlingsauce mit Spinat
- Asian chow mein pasta with chicken, selection of vegetables 42 PLN
Asiatische Chow-Mein-Nudeln mit Hühnerfleisch, gemischtes Gemüse

MAIN MEALS – FISH · HAUPTGERICHT – FISCH

Cod loin prepared on frying pan with porcini mushroom risotto, Hollandaise sauce,
young carrot, sugar snap peas
Dorschfilet gebraten mit Steinpilzrisotto, Sauce Hollandaise, Babykarotten, Zuckererbsen



75 PLN

Zander from oven, green peas purée, spinach, young vegetables, butter sauce
with capers, fresh dill
Zander aus dem Ofen, Grünerbsenpüree, Spinat, kleines Gemüse, Buttersauce
mit Kapern, frischer Dill



65 PLN

MAIN MEALS – MEAT · HAUPTGERICHT – FLEISCH

Beef sirloin steak, beet gnocchi, grilled vegetables and green pepper sauce
Rinderfiletsteak, Rote-Bete-Gnocchi, gegrilltes Gemüse, Grünpfeffersauce

165 PLN

Battered bone-on pork loin, potato purée with sour cream and dill, glazed beets
in honey and wine, aioli sauce
Paniertes Schweinekotelett mit Knochen, Kartoffelpüree mit Schmand und Dill,
Rote Bete glasiert in Honig und Wein, Aioli-Sauce

58 PLN

Stuffed supreme chicken with vegetables and mozzarella cheese, fried potatoes,
baked cherry tomatoes, sage sauce
Supreme vom Hähnchen gefüllt mit Gemüse und Mozzarella-Käse, Bratkartoffeln,
geröstete Kirschtomaten, Salbeisauce

55 PLN

DESSERTS · DESSERT

Chocolate fondant
Schokoladenfondant

30 PLN

Tart with pear and gorgonzola
Tarte mit Birne und Gorgonzolakäse

30 PLN

Pumpkin tiramisu
Kürbis-Tiramisu

30 PLN



hot spices
scharfe Gewürze



vegetarian
vegetarisch



gluten free
Glutenfrei



local products
lokale Produkte

Information about allergens is available on request. ☞ Information über Allergene ist auf Anfrage erhältlich.