

# LOBSTER

— RESTAURANT —

## Przystawki • STARTERS • VORSPEISE


**TATAR Z POŁĘDWICY Z JELENIA**, piklowana czerwona cebula, szpik wołowy, kurki, żółtko z jajka kurzego

 74 PLN

**Venison tenderloin tartare**, pickled red onion, beef marrow, chanterelles, egg yolk

**Tatar vom Hirschfilet**, eingelegte rote Zwiebel, Rindermark, Pfifferlinge, Eigelb

**BURRATA**, sałatka z pomidorów, pesto bazyliowe, orzechy piniowe

 59 PLN

**Burrata**, tomato salad, basil pesto, pine nuts

**Burrata**, Tomatensalat, Basilikumpesto, Pinienkerne

**SAŁATKA CEZAR Z PERLICZKĄ** | grzanki, parmezan

64 PLN

**Caesar salad with guinea fowl**, croutons, Parmesan

**Caesar Salat mit Perlhuhn**, Croutons, Parmesan

**PRZEGRZEBKI**, kalarepa, jabłko, szczaw krwisty

64 PLN

**Scallops**, kohlrabi, apple, red-veined sorrel

**Jakobsmuscheln**, Kohlrabi, Apfel, Blutampfer

**KAWIOR Z JESIOTRA**, gofry gryczane, kwaśna śmietana

360 PLN

**Sturgeon caviar**, buckwheat waffles, sour cream

**Störkaviar**, Buchweizenwaffeln, Sauerrahm


## Dania Mączne

### FLOUR DISHES • TEIGGERICHTE

**TAGLIATELLE**, ogon z homara, sos ze skorup, czosnek, suszone pomidory, parmezan 229 PLN


**Tagliatelle**, lobster tail, shellfish sauce, garlic, sun-dried tomatoes, Parmesan

**Tagliatelle**, Hummerschwanz, Krustentiersauce, Knoblauch, getrocknete Tomaten, Parmesan

**RYŻ ARBORIO**, smardze, trufla letnia, parmezan  79 PLN

**Arborio rice**, morels, summer truffle, Parmesan

**Arborio-Reis**, Morcheln, Sommertrüffel, Parmesan

**SOBA**, boczniaki, tofu, groszek cukrowy, chrupka ryżowa  79 PLN

**Soba noodles**, oyster mushrooms, tofu, sugar snap peas, crispy rice

**Soba-Nudeln**, Austernpilze, Tofu, Zuckerschoten, Reis-Crunch

## Zupy • SOUP • SUPPE

**BULION Z KACZKI ZAGRODOWEJ**, rilette, warzywa julienne, domowy makaron, lubczyk 49 PLN

**Farm duck broth**, duck rilette, julienne vegetables, homemade noodles, lovage

**Brühe von der Bauernente**, Entenrilette, Julienne-Gemüse, hausgemachte Nudeln, Liebstöckel

**ZUPA RYBNA**, sandacz, małże, warzywa korzenne 59 PLN

**Fish soup**, pike-perch, mussels, root vegetables

**Fischsuppe**, Zander, Muscheln, Wurzelgemüse

## Dania główne mięsne • MAIN MEAT DISHES • HAUPTGERICHT – FLEISCH

**PIERŚ Z KACZKI**, marchew, cukinia, białe szparagi, ziemniaki potatki, sos z agrestem

 149 PLN

**Duck breast**, carrot, courgette, white asparagus, baby potatoes, gooseberry sauce

**Entenbrust**, Karotte, Zucchini, weißer Spargel, kleine Kartoffeln, Stachelbeersauce

**SCHAB DUROC Z KOŚCIĄ**, cebula, burak ćwikłowy, musztarda francuska

129 PLN

**Duroc pork chop on the bone**, onion, beetroot, French mustard

**Duroc-Kotelett mit Knochen**, Zwiebel, Rote Bete, französischer Senf

**BURGER Z SZARPANĄ WOŁOWINĄ**, sos ranch, konfitura z czerwonej cebuli, cheddar

89 PLN

**Pulled beef burger**, ranch sauce, red onion chutney, cheddar

**Burger mit gezupftem Rindfleisch**, Ranch-Sauce, rote Zwiebelkonfitüre, Cheddar

**STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ**, foie gras, sos z zielonym pieprzem, smardze, ziemniaki purée ze szczypiorkiem

 279 PLN

**Beef tenderloin steak**, foie gras, green pepper sauce, morels, mashed potatoes with chives

**Rinderfiletsteak**, Foie gras, grüne Pfeffersauce, Morcheln, Kartoffelpüree mit Schnittlauch

## Dania główne rybne • MAIN FISH DISHES • HAUPTGERICHT – FISCH

**SANDACZ**, szafran, sercówki, pomidory, ryż, parmezan **89 PLN**

**Pike-perch**, saffron, cockles, tomatoes, rice, Parmesan  
**Zander**, Safran, Herzmuscheln, Tomaten, Reis, Parmesan

**JESIOTR**, kalafior, por, marchew, fondant ziemniaczany, miso, białe wino **120 PLN**

**Sturgeon**, cauliflower, leek, carrot, potato fondant, miso, white wine


**Stör**, Blumenkohl, Lauch, Karotte, Kartoffelfondant, Miso, Weißwein

**HOMAR**, warzywa grillowane, sos holenderski **800 PLN**

**Lobster**, grilled vegetables, Hollandaise sauce  
**Hummer**, gegrilltes Gemüse, Sauce Hollandaise

## Desery • DESSERTS


**FONDANT CZEKOLADOWY**, miso, jeżyny,  
palona biała czekolada

 39 PLN

**Chocolate fondant**, miso, blackberries, caramelised  
white chocolate

**Schokoladenfondant**, Miso, Brombeeren, karamellisierte  
weiße Schokolade

**KASZA MANNA** z białą czekoladą i malinami

 34 PLN

**Semolina** with white chocolate and raspberries

**Grieß** mit weißer Schokolade und Himbeeren

## Menu dziecięce

### Children's menu • Kindermenü

ZUPA POMIDOROWA, makaron 24 PLN

Tomato soup, noodles  
Tomatensuppe, Nudeln

ROSÓŁ, makaron, marchew 24 PLN

Chicken broth, noodles, carrot  
Brühe, Nudeln, Karotte

FETTUCCINE, masło, parmezan 39 PLN

Fettuccine, butter, Parmesan  
Fettuccine, Butter, Parmesan

PIERŚ SOUS-VIDE, ziemniaki purée, mizeria  49 PLN

Sous-vide chicken breast, mashed potatoes, cucumber salad  
Sous-vide-Hähnchenbrust, Kartoffelpüree, Gurkensalat

NALEŚNIKI, owoce sezonowe, wanilia  39 PLN

Pancakes, seasonal fruit, vanilla  
Pfannkuchen, saisonale Früchte, Vanille

---

 BEZ GLUTENU | GLUTEN-FREE | GLUTENFREI

 WEGETARIAŃSKIE | VEGETARIAN | VEGETARISCH

 BEZ LAKTOZY | LACTOSE-FREE | LAKTOSEFREI

 PRODUKTY LOKALNE | LOCAL PRODUCTS | LOKALE PRODUKTE

**MARINE HOTEL®**  
\*\*\*\*\*

**Z D R O J O W A   H O T E L S™**