

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  **61 PLN**

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

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

SOBA, boczniaki, krewetki, groszek cukrowy, chrupka ryżowa **81 PLN**

Soba noodles, oyster mushrooms, shrimp, sugar snap peas, crispy rice

Soba-Nudeln, Austernpilze, Garnele, Zuckerschoten, Reis-Crunch

Zupy • SOUP • SUPPE

BULION Z KACZKI ZAGRODOWEJ, rilette,
warzywa julienne, domowy makaron, lubczyk **39 PLN**

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

Brühe von der Bauernente, Entenrillette, Julienne-Gemüse,
hausgemachte Nudeln, Liebstöckel

BISQUE HOMAROWE z małżami **49 PLN**

Lobster bisque

Hummerbisque

KREMOWA BIAŁA POMIDOROWA,
makaron, pieczony pomidor  **39 PLN**

Creamy white tomato soup: pasta, roasted tomato

Cremige weiße Tomatensuppe: Nudeln, geröstete Tomaten

Dania główne mięsne • MAIN MEAT DISHES • HAUPTGERICHT – FLEISCH

PIERŚ Z KACZKI, marchew, cukinia, ziemniaki
potatki, sos z agrestem

 98 PLN

Duck breast, carrot, courgette, baby potatoes,
gooseberry sauce

Entenbrust, Karotte, Zucchini, kleine Kartoffeln,
Stachelbeersauce

SCHAB DUROC Z KOŚCIA, cebula, burak
ćwikłowy, musztarda francuska

89 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, frytki

79 PLN

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

Burger mit gezupftem Rindfleisch, Ranch-Sauce,
rote Zwiebelkonfitüre, Cheddar, Pommes frites

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

 169 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 99 PLN

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

JESIOTR, kalafior, por, marchew, fondant ziemniaczany, miso, białe wino 99 PLN


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

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

HOMAR, warzywa grillowane, sos holenderski 650 PLN

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

Desery • DESSERTS

FONDANT CZEKOLADOWY, miso, jeżyny, palona biała czekolada  34 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

NALEŚNIKI Á LA SUZETTE, twarożek mandarynkowy, karmel bazyliowy, truskawka  34 PLN

Crêpes à la Suzette: mandarin cream cheese, basil caramel, strawberry

Crêpes à la Suzette: Mandarinen-Frischkäse, Basilikum-Karamell, Erdbeere

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 34 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  34 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™