PRZYSTAWKI

Starters · Vorspeise

Tatar wołowy, żółtko, ogórek kiszony, szalotka, marynowane kurki, majonez z pieczonego czosnku, chrupiący jarmuż — **59 PLN**

Beef tartare, egg yolk, pickled cucumber, shallot, marinated chanterelles, roasted garlic mayonnaise, crispy kale

Rindertatar, Eigelb, Gewürzgurke, Schalotte, marinierte Pfifferlinge, Mayonnaise aus geröstetem Knoblauch, knuspriger Grünkohl

Pieczony burak, kozi ser, orzech włoski w karmelu, olej lniany — VEG **43 PLN**

Roasted beetroot, goat cheese, caramelised walnut, flaxseed oil

Gebackene Rote Bete, Ziegenkäse, karamellisierte Walnuss, Leinöl

Tataki z tuńczyka, sałatka wakame, marynowany imbir, sezam, majonez szczypiorkowy — **49 PLN**

Tuna tataki, wakame salad, pickled ginger, sesame, chive mayonnaise

Thunfisch-Tataki, Wakame-Salat, eingelegter Ingwer, Sesam, Schnittlauch-Mayonnaise

ZUPY

Soups · Suppe

Zupa rybna z małżami, pomidorami i kaparami **49 PLN**

Fish soup with mussels, tomatoes and capers

Fischsuppe mit Muscheln, Tomaten und Kapern

Krem z dyni, mleko kokosowe, dynia piklowana, pestki dyni VEG **32 PLN**

Pumpkin cream soup, coconut milk, pickled pumpkin, pumpkin seeds

Kürbiscremesuppe, Kokosmilch, eingelegter Kürbis, Kürbiskerne

Rosół z pieczonej kaczki, domowy makaron, marchew **31 PLN**

Roast duck broth, homemade noodles, carrot

Brühe von gebratener Ente, hausgemachte Nudeln, Karotte

SAŁATKI

Salads · Salate

Sałatka Cezar – sałata rzymska, anchois, parmezan, boczek, grzanki, pomidorki cherry z kurczakiem lub krewetkami **59 PLN**

Caesar salad – romaine lettuce, anchovies, Parmesan, bacon, croutons, cherry tomatoes with chicken or prawns

Caesar Salad – Römersalat, Sardellen, Parmesan, Speck, Croûtons, Cherrytomaten mit Hähnchen oder Garnelen

MAKARONY

Pastas · Pasta

Makarony tworzone w naszej kuchni z włoskim parmezanem dojrzewającym 40 miesięcy
Pastas created in our kitchen with Italian parmesan cheese aged 40 months
In unserer Küche hergestellte Pasta mit 40 Monate gereiftem italienischem Parmesankäse

Penne z grillowanym kurczakiem, sos pomidorowy, szalotka, czosnek, śmietana, świeży szpinak, parmezan — **48 PLN**

Penne with grilled chicken, tomato sauce, shallot, garlic, cream, fresh spinach, Parmesan

Penne mit gegrilltem Hähnchen, Tomatensauce, Schalotte, Knoblauch, Sahne, frischer Spinat, Parmesan

Spaghetti z krewetkami, chili, czosnek, białe wino, masło, natka pietruszki, rukola, oliwa cytrynowa — **59 PLN**

Spaghetti with prawns, chilli, garlic, white wine, butter, parsley, rocket, lemon olive oil

Spaghetti mit Garnelen, Chili, Knoblauch, Weißwein, Butter, Petersilie, Rucola, Zitronen-Olivenöl

Tagliatelle, borowiki, śmietana, suszone pomidory, szalotka, szpinak, parmezan, oliwa czosnkowa — **49 PLN**

Tagliatelle, porcini mushrooms, cream, sun-dried tomatoes, shallot, spinach, Parmesan, garlic olive oil

Tagliatelle, Steinpilze, Sahne, getrocknete Tomaten, Schalotte, Spinat, Parmesan, Knoblauch-Olivenöl

DANIA GŁÓWNE MIĘSNE

Main meat dishes · Hauptgericht – Fleisch

Stek z polędwicy wołowej, ziemniak Hasselback, smażone warzywa korzeniowe z czarnuszką, portobello, sos pieprzowy **141 PLN**

Beef tenderloin steak, Hasselback potato, sautéed root vegetables with nigella seeds, portobello mushroom, pepper sauce

Rinderfiletsteak, Hasselback-Kartoffel, gebratenes Wurzelgemüse mit Schwarzkümmel, Portobello-Pilz, Pfeffersauce

Panierowany schab z kością, purée ziemniaczane z masłem, biała kapusta zasmażana z pomidorami i kminkiem local **71 PLN**

Breaded bone-in pork chop, buttery mashed potatoes, braised white cabbage with tomatoes and caraway

Paniertes Schweinekotelett mit Knochen, Kartoffelpüree mit Butter, geschmorter Weißkohl mit Tomaten und Kümmel

Pieczona kaczka, kaszotto z karmelizowaną cebulą, blanszowany jarmuż, suszona śliwka w boczku, sos z pieczenia kaczki **84 PLN**

Roast duck, grain risotto with caramelised onion, blanched kale, bacon-wrapped prune, duck jus

Gebratene Ente, Getreiderisotto mit karamellisierten Zwiebeln, blanchierter Grünkohl, Trockenpflaume im Speckmantel, Entenjus

DANIA GŁÓWNE RYBNE

Main fish dishes · Hauptgericht – Fisch

Pieczony łosoś, burak, ziemniaki rösti, sos kardynalski **72 PLN**

Roasted salmon, beetroot, rösti potatoes, Cardinal sauce

Gebackener Lachs, Rote Bete, Rösti, Kardinalsauce

Sandacz, risotto z pieczoną papryką, chorizo **72 PLN**

Pike-perch, risotto with roasted pepper, chorizo

Zander, Risotto mit gerösteter Paprika, Chorizo

Dorada, purée z marchwi z rokitnikiem, falafel warzywny, sos velouté z masłem **75 PLN**

Sea bream, carrot and sea buckthorn purée, vegetable falafel, buttery velouté sauce

Dorade, Karotten-Sanddorn-Püree, Gemüse-Falafel, Velouté-Sauce mit Butter

DESERY

Desserts · Dessert

Fondant czekoladowy z wiśniami **30 PLN**

Chocolate fondant with cherries

Schokoladenfondant mit Kirschen

Szarlotka na ciepło z lodami **32 PLN**

Warm apple pie with ice cream

Warmer Apfelkuchen mit Eis

Monoporcja: karmel, orzechy, kasztany **34 PLN**

Individual dessert: caramel, nuts, chestnuts

Dessertkreation: Karamell, Nüsse, Kastanien

local ***produkty lokalne** · local products · lokale Produkte*

VEGAN ***wegańskie** · vegan*

VEG ***wegetariańskie** · vegetarian · vegetarisch*

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