

PRZYSTAWKI

Starters · Vorspeise

Tatar wołowy z selekcyjowanej polędwicy wołowej z Pniew BMS, ogórek kiszony, szalotka, borowik marynowany, majonez szczypiorkowy, żółtko, smażone ziemniaki

Beef tartare from selected beef tenderloin from Pniewy BMS, pickled cucumber, shallot, pickled boletus mushrooms, chive mayonnaise, egg yolk, fried potatoes

Rindertatar aus ausgewähltem Rinderfilet von Pniewy BMS, Salzgurke, Schalotte, eingelegte Steinpilze, Schnittlauchmayonnaise, Eigelb, Bratkartoffeln

 59 PLN

Tatar z łososia Mowi, guacamole, mikro zioła, oliwa cytrynowa

Mowi salmon tartare, guacamole, micro herbs, lemon oil

Lachstatar von Mowi, Guacamole, Mikrokräuter, Zitronenöl

 54 PLN

Ratatouille, sos pomidorowy, pesto z bazylii, orzechy nerkowca

Ratatouille, tomato sauce, basil pesto, cashew nuts

Ratatouille, Tomatensauce, Basilikumpesto, Cashewkerne

 39 PLN


ZUPY

Soups · Suppe

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

Roasted duck broth, homemade noodles, carrot

Brühe von gebratener Ente, hausgemachte Nudeln, Karotte

Krem z pieczonych białych warzyw, mleko migdałowe, prażone migdały  **34 PLN**

Cream soup of roasted white vegetables, almond milk, toasted almonds

Cremesuppe aus geröstetem weißem Gemüse, Mandelmilch, geröstete Mandeln

Zupa Rybna z małżami, szafran, pomidory, koper włoski **49 PLN**

Fish soup with mussels, saffron, tomatoes, fennel

Fischsuppe mit Muscheln, Safran, Tomaten, Fenchel

SALATKI

Salads · Salate

Sałatka z kozim serem, pomarańcza, figa, malina, pestki dyni **49 PLN**

Goat cheese salad, orange, fig, raspberry, pumpkin seeds

Salat mit Ziegenkäse, Orange, Feige, Himbeere, Kürbiskernen

Sałatka Cezar (kurczak lub krewetka), sałata rzymska, anchonis, parmezan 40 miesięcy, boczek, grzanki, pomidor cherry **59 PLN**

Caesar salad (chicken or shrimp), romaine lettuce, anchovies, 40-month Parmesan, bacon, croutons, cherry tomatoes

Caesar Salat (Hähnchen oder Garnele), Römersalat, Anchovis, 40 Monate gereifter Parmesan, Speck, Croutons, Cherrytomaten

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, śmietanka, świeży szpinak, parmezan 40 miesięcy

48 PLN

Penne with grilled chicken, tomato sauce, shallot, garlic, cream, fresh spinach, 40-month Parmesan

enne mit gegrilltem Hähnchen, Tomatensauce, Schalotte, Knoblauch, Sahne, frischem Spinat, 40 Monate gereiftem Parmesan

Spaghetti z krewetkami, chili, białe wino, czosnek, szalotka, masło, natka pietruszki, rukola, oliwa cytrynowa

59 PLN

Spaghetti with shrimp, chili, white wine, garlic, shallot, butter, parsley, rocket, lemon oil

Spaghetti mit Garnelen, Chili, Weißwein, Knoblauch, Schalotte, Butter, Petersilie, Rucola, Zitronenöl

Pad thai z wołowiną, marchew, seler nać, czerwona cebula, papryka, orzeszki ziemne, pak choi, limonka

62 PLN

Beef pad thai, carrot, celery, red onion, bell pepper, peanuts, pak choi, lime

Pad Thai mit Rindfleisch, Karotte, Staudensellerie, rote Zwiebel, Paprika, Erdnüsse, Pak Choi, Limette

DANIA GŁÓWNE MIĘSNE

Main meat dishes · Hauptgericht – Fleisch

Stek z selekcyjowanej polędwicy wołowej z Pniew BMS 3,
puree ziemniaczane z pieczonym czosnkiem, boczniak,
brązowa pieczarka, sos pieprzowy

138 PLN

Steak from selected beef tenderloin from Pniewy BMS,
mashed potatoes with roasted garlic, oyster mushroom,
brown mushroom, pepper sauce

Steak aus ausgewähltem Rinderfilet von Pniewy BMS,
Kartoffelpüree mit geröstetem Knoblauch, Austernpilz,
braune Champignons, Pfeffersauce

Schab z kością panierowany, smażone ziemniaki
z boczkiem i cebulą, mizeria



69 PLN

Breaded pork chop on the bone, fried potatoes
with bacon and onion, cucumber salad with sour cream

Paniertes Schweinekotelett mit Knochen, Bratkartoffeln
mit Speck und Zwiebeln, Gurkensalat mit Sahne

Pierś z kaczki sous-vide, puree z batata, pak-choi z ponzu,
imbirem i chili, prażona cebula

58°C **82 PLN**

Duck breast sous-vide at 58°C, sweet potato purée,
pak choi with ponzu, ginger and chili, crispy onion

Entenbrust sous-vide bei 58 °C, Süßkartoffelpüree,
Pak Choi mit Ponzu, Ingwer und Chili, Röstzwiebeln

DANIA GŁÓWNE RYBNE

Main fish dishes · Hauptgericht – Fisch

Łosoś pieczony, ziemniaki, warzywne julienne,
sos holenderski **69 PLN**

Baked salmon, potatoes, vegetable julienne, Hollandaise sauce

Gebackener Lachs, Kartoffeln, Gemüse-Julienne,
Sauce Hollandaise

Sandacz, risotto alla milanese, pomidorki cherry,
groszek cukrowy **72 PLN**

Pike-perch, risotto alla milanese, cherry tomatoes,
sugar snap peas

Zander, Risotto alla Milanese, Cherrytomaten, Zuckerschoten

Jesiotr, czarna soczewica, sos porowy, dziki brokuł,
oliwa porowa **76 PLN**

Sturgeon, black lentils, leek sauce, wild broccoli, leek oil

Stör, schwarze Linsen, Lauchsauce, wilder Brokkoli, Lauchöl

DESSERTY

Desserts · Dessert

Fondant z musem truskawkowym Fondant with strawberry mousse Fondant mit Erdbeermousse	30 PLN
Szarlotka na ciepło z lodami Warm apple pie with ice cream Warmer Apfelkuchen mit Eis	32 PLN
Tartaletka z malinami, biała czekolada, wanilia Tartlet with raspberries, white chocolate, vanilla Tartlette mit Himbeeren, weißer Schokolade und Vanille	32 PLN



produkty lokalne · local products · lokale Produkte



wegańskie · vegan



wegetariańskie · vegetarian · vegetarisch

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