Oyster
restaurant

Pn - Nd • Mon - Sun • Mo. - So.
16:00 - 23:00

MICHELIN
2026

PRZYSTAWKI
Starters | Vorspeisen

Tatar wołowy wędzony dymem, żółtko, warzywa piklowane, boczniak marynowany, oliwa ziołowa Smoked beef tartare, egg yolk, pickled vegetables, marinated oyster mushroom, herb oil Geräuchertes Rindertatar, Eigelb, eingelegtes Gemüse, marinierter Austernpilz, Kräuteröl	75 PLN
Ostrygi, gin, ogórek świeży, ogórek konserwowy, kapary, koperek, szalotka, soliród, chilli Oysters, gin, fresh cucumber, pickled cucumber, capers, dill, shallot, samphire, chili Austern, Gin, frische Gurke, Gewürzgurke, Kapern, Dill, Schalotte, Queller, Chili	59 PLN
Śledź bałtycki, kawior ze śledzia, śmietana, oliwa szczypiorkowa, ogórek, kapary, koperek Baltic herring, herring roe, cream, chive oil, cucumber, capers, dill Ostseehering, Heringskaviar, Sahne, Schnittlauchöl, Gurke, Kapern, Dill	42 PLN
Marynowana polędwica z pstrąga i tuńczyka, puder nori, marynowany arbuz, soliród, cukinia, sos teriyaki Marinated trout and tuna fillet, nori powder, marinated watermelon, samphire, courgette, teriyaki sauce Mariniertes Forellen- und Thunfischfilet, Nori-Pulver, marinierte Wassermelone, Queller, Zucchini, Teriyaki-Sauce	62 PLN
Ślimaki zapiekane po burgundzku, pieczarka brązowa, masło czosnkowe, szalotka, bagietka, pietruszka Burgundy-style baked snails, brown mushroom, garlic butter, shallot, baguette, parsley Überbackene Schnecken nach Burgunder Art, brauner Champignon, Knoblauchbutter, Schalotte, Baguette, Petersilie	78 PLN

ZUPY
Soups | Suppen

Zupa sotanghon, pak choi, kurczak, makaron sojowy, jajko, warzywa krojone, imbir, limonka
Sotanghon soup, pak choi, chicken, soy noodles, egg, chopped vegetables, ginger, lime
Sotanghon-Suppe, Pak Choi, Hähnchen, Sojanudeln, Ei, geschnittenes Gemüse, Ingwer, Limette

45 PLN

Bisque z homara, raki, małże chilijskie, śmietana, świeże pomidory
Lobster bisque, crayfish, Chilean mussels, cream, fresh tomatoes
Hummerbisque, Flusskrebse, chilenische Miesmuscheln, Sahne, frische Tomaten

65 PLN

Krem z pieczonych kasztanów, mleko kokosowe, seler, marchew, prażona quinoa, oliwa z oliwek
Roasted chestnut cream soup, coconut milk, celery, carrot, toasted quinoa, olive oil
Cremesuppe aus gerösteten Kastanien, Kokosmilch, Sellerie, Karotte, geröstete Quinoa, Olivenöl

48 PLN

PIEROGI, MAKARONY WŁASNEGO WYROBU, RISOTTO
Homemade dumplings, pasta, risotto
Hausgemachte Piroggen, Pasta, Risotto

Raviolo, raki, kawior z pstrąga, por, koper, piana ziołowa, sos maślany, roszponka
Raviolo, crayfish, trout roe, leek, dill, herb foam, butter sauce, lamb's lettuce
Raviolo, Flusskrebse, Forellenkaviar, Lauch, Dill, Kräuterschaum, Buttersauce, Feldsalat

55 PLN

Makaron pappardelle, cukinia, ośmiorniczki baby, krewetki, sos aglio e olio, pietruszka
Pappardelle pasta, courgette, baby octopus, prawns, aglio e olio sauce, parsley
Pappardelle, Zucchini, Baby-Oktopus, Garnelen, Aglio-e-Olio-Sauce, Petersilie

58 PLN

Kremowe risotto, sepia, przegrzebki, anchois, szalotka, rukola, pietruszka
Creamy risotto, cuttlefish, scallops, anchovies, shallot, rocket, parsley
Cremiges Risotto, Sepia, Jakobsmuscheln, Sardellen, Schalotte, Rucola, Petersilie

78 PLN

RYBY, OWOCE MORZA
Fish, seafood | Fisch, Meeresfrüchte

Homar pieczony, masło czosnkowe, makaron pappardelle, sałata, warzywa
Roasted lobster, garlic butter, pappardelle pasta, lettuce, vegetables
Gebackener Hummer, Knoblauchbutter, Pappardelle, Salat, Gemüse
650 PLN

Ośmiornica, pieczone ziemniaki, kapary, oliwki, anchois, sos paprykowo-pomidorowy, pietruszka
Octopus, roasted potatoes, capers, olives, anchovies, pepper and tomato sauce, parsley
Oktopus, Ofenkartoffeln, Kapern, Oliven, Sardellen, Paprika-Tomaten-Sauce, Petersilie
150 PLN

Stek z pstrąga łososiowego, cytrynowe risotto, kawior z pstrąga, soliród, cukinia, sos rakowy
Salmon trout steak, lemon risotto, trout roe, samphire, courgette, crayfish sauce
Lachsforellensteak, Zitronenrisotto, Forellenkaviar, Queller, Zucchini, Flusskrebssauce
125 PLN

Okoń morski (labraks), czarny ryż, fasola edamame, cukinia, kalafior, sos demi rybny
Sea bass, black rice, edamame beans, courgette, cauliflower, fish demi-glace
Wolfsbarsch, schwarzer Reis, Edamame, Zucchini, Blumenkohl, Fisch-Demi-Glace
98 PLN

Krewetki 6/8, komosa ryżowa, sos mango, chili, pak choi, granat
Prawns 6/8, quinoa, mango sauce, chili, pak choi, pomegranate
Garnelen 6/8, Quinoa, Mangosauce, Chili, Pak Choi, Granatapfel
105 PLN

DANIA MIĘSNE
Meat dishes | Fleischgericht

Gicz jagnięca, mus ziemniaczany, zielone warzywa, sos demi
Lamb shank, potato purée, green vegetables, demi-glace
Lammhaxe, Kartoffelpüree, grünes Gemüse, Demi-Glace

115 PLN

Polędwica z sarny, mus ziemniaczany, kurka smażona, karmelizowana marchewka, młody groszek, sos z jagód jałowca
Venison tenderloin, potato purée, fried chanterelles, caramelised carrot, young peas, juniper berry sauce
Rehfilet, Kartoffelpüree, gebratene Pfifferlinge, karamellisierte Karotte, junge Erbsen, Wacholderbeerensauce

140 PLN

Filet z kaczki, gruszka, glazurowana marchewka, mus z dyni z rokitnikiem, sos malinowy z rozmarynem
Duck fillet, pear, glazed carrot, pumpkin and sea buckthorn purée, raspberry and rosemary sauce
Entenfilet, Birne, glasierte Karotte, Kürbis-Sanddorn-Püree, Himbeer-Rosmarin-Sauce

92 PLN

Polędwica wołowa, cebulka balsamico, boczniak królewski, smażona rukola, puree ziemniaczane z sepią, sos pieprzowy
Beef tenderloin, balsamic onion, king oyster mushroom, sautéed rocket, potato purée with cuttlefish, pepper sauce
Rinderfilet, Balsamico-Zwiebel, Kräuterseitling, gebratener Rucola, Kartoffelpüree mit Sepia, Pfeffersauce

160 PLN

Comber jagnięcy, gratin ziemniaczany, dynia, smażony jarmuż, sos rozmarynowy
Rack of lamb, potato gratin, pumpkin, sautéed kale, rosemary sauce
Lammkarree, Kartoffelgratin, Kürbis, gebratener Grünkohl, Rosmarinsauce

125 PLN

DESERY
Desserts

Sernik baskijski, sos truskawkowy, lody, palone masło orzechowe Basque cheesecake, strawberry sauce, ice cream, roasted peanut butter Baskischer Käsekuchen, Erdbeersauce, Eis, geröstete Erdnussbutter	35 PLN
Beza, mascarpone, biała czekolada, świeże owoce Meringue, mascarpone, white chocolate, fresh fruit Baiser, Mascarpone, weiße Schokolade, frische Früchte	35 PLN
Ciastko czekoladowe, solony karmel, palone migdały, ganache mleczny, krem Biscoff Chocolate cake, salted caramel, roasted almonds, milk chocolate ganache, Biscoff cream Schokoladenküchlein, gesalzenes Karamell, geröstete Mandeln, Milchschokoladen-Ganache, Biscoff-Creme	35 PLN
Lody w trzech smakach, owoce, bita śmietana z mascarpone Three flavours of ice cream, fruit, whipped cream with mascarpone. Eis in drei Sorten, Früchte, Schlagsahne mit Mascarpone	35 PLN

wegańskie | vegan | vegan

wegetriańskie | vegetarian | Vegetarier

produkt lokalny | local produce | regional produkte

bez glutenu | gluten-free | glutenfrei

ALERGENY | ALLERGENS | **ALLERGENE**

ryby | fish | Fisch

gorczyca | mustard | Senf

skorupiaki | shellfish | Krebstiere

produkty mleczne | dairy products | Milchprodukte

zboża | cereals | glutenhaltiges Getreide

siarka | sulfur | Schwefeldioxid

seler | celeriac | Sellerie

orzechy | nuts | Nüsse

jaja | eggs | Eier

soja | soya | soja

sezam | sesame | sesam

mięczaki | molluscs | Weichtiere