
PERSANTE

Godziny otwarcia

Opening hours

Öffnungszeiten

13.00 - 22.30

PRZYSTAWKI | STARTERS | VORSPEISE

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ BEEF SIRLOIN TARTARE | TATAR VOM RINDERFILET



49 PLN

Tatar z polędwicy wołowej z kiszonym ogórkiem, cebula, marynowane grzybki shimeji, oliwa lubczykowa, plastyczne żółtko, pumpernickel
Beef sirloin tartare with cucumber pickled in brine, onion, marinated shimeji mushrooms, lovage oil, plastic egg yolk, pumpernickel
Rinderfilet-Tartar mit eingelegter Gurke, Zwiebeln, marinierten Shimeji-Pilzen, Liebstöckel-Olivenöl, Plastik-Eigelb, Pumpernickel

SALATA Z KREWETKAMI | LETTUCE WITH SHRIMP | SALAT MIT GARNELEN



54 PLN

Salata z krewetkami, pomarańczą, granatem, pomidorkami cherry i cykorią, winegret mango
Lettuce with shrimp, orange, pomegranate, cherry tomatoes and radicchio, mango vinaigrette
Salat mit Garnelen, Orange, Granatapfel, Kirschtomaten und Radicchio, Mango-Vinaigrette

HUMMUS Z PIECZONYM BAKŁAŻANEM HUMMUS WITH ROASTED EGGPLANT | HUMMUS MIT GERÖSTETEN AUBERGINEN



45 PLN

Hummus z pieczonym bakłażanem, sałatka z buraków z orzechami włoskimi i gorczyczą, cieciora prażona, oliwa ziołowa
Hummus with roasted eggplant, beet salad with walnuts and mustard, roasted chickpeas, herb oil
Hummus mit gerösteten Auberginen, Rübensalat mit Walnüssen und Senf, geröstete Kichererbsen, Kräuteröl

TATAKI Z TUŃCZYKA | TUNA TARTARE | THUNFISCH-TATAKI



48 PLN

Tataki z tuńczyka, sałatka wakame ze świeżym ogórkiem i sezamem, majonez wasabi, marynowany imbir, kiełki fasoli mung
Tuna tartare, wakame salad with fresh cucumber and sesame seeds, wasabi mayonnaise, pickled ginger, mung beans sprouts
Thunfisch-Tataki, Wakame-Salat mit frischer Gurke und Sesam, Wasabi-Mayonnaise, marinierter Ingwer, Mungobohnensprossen

ZUPY | SOUPS | SUPPE

BAŁTYCKA ZUPA RYBNA | BALTIC FISH SOUP | BALTISCHE SUPPE



32 PLN

Bałtycka zupa rybna z dorsza i łososia z warzywami, pieczonym ziemniakiem i oliwą koperkową
Baltic cod and salmon fish soup with vegetables, roast potato and dill oil
Baltische Suppe aus Dorsch und Lachs mit Gemüse, Bratkartoffel und Dillöl

KREM DYNIOWY | PUMPKIN CREAM | KÜRBISCREME



31 PLN

Krem dyniowy z mlekiem kokosowym, imbirem i galangalem, krewetki z chili i kolendrą, piklowane krążki dyni piżmowej
Pumpkin cream with coconut milk, ginger and galangal, shrimp with chili and cilantro, pickled musk pumpkin rings
Kürbiscreme mit Kokosnussmilch, Ingwer und Galgant, Garnelen mit Chili und Koriander, eingelegte Moschuskürbisringe

ROSÓŁ Z KURY | CHICKEN BROTH | HÜHNERBRÜHE



30 PLN

Rosół z kury ze szpondrem wołowym i lubczykiem, kluseczki kładzone, filet z kurczaka, kolorowe marchewki
Chicken broth with beef brisket and lovage, drop dumplings, chicken fillet, colorful carrots
Hühnerbrühe mit Rinderbrust und Liebstöckel, Mehlklößchen, Hähnchenfilet, bunte Karotten

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES | HAUPTGERICHT

KURCZAK KUKURYDZIANY | CORN CHICKEN | MAISHÄHNCHEN

 77 PLN

Kurczak kukurydziany bastowany masłem, risotto z chorizo i suszonym pomidorem, smażona skorzonera, chipsy z jarmużu
Butter basted corn chicken, risotto with chorizo and sundried tomato, fried scorzonera, kale chips
Maishähnchen in Butter gebraten, Risotto mit Chorizo und sonnengetrockneten Tomaten, gebratene Scorzonera, Grünkohlchips

POLICZKI WIEPRZOWE | PORK CHEEKS | SCHWEINEBÄCKCHEN

   79 PLN

Policzki wieprzowe duszone w ciemnym piwie z korzennymi przyprawami, purée ziemniaczane z pieczonym czosnkiem, dziki brokuł, cebulki Cipolline
Pork cheeks braised in dark beer with spices, mashed potatoes with roasted garlic, wild broccoli, Cipolline onions
In dunklem Bier geschmorte Schweinebäckchen mit Gewürzen, Kartoffelpüree mit geröstetem Knoblauch, Wildbrokkoli, Cipolline-Zwiebeln

FILET Z SANDACZA | PIKEPERCH FILLET | ZANDERFILET

   87 PLN
  

Filet z sandacza saute z masłem i tymiankiem, chutney z piezonego bakłażana, arancini z małżami i pietruszką, sos z pieczonej papryki
Pikeperch fillet sauteed with butter and thyme, roasted eggplant chutney, arancini with clams and parsley, roasted bell pepper sauce
Zanderfilet mit Butter und Thymian gebraten, gebratenes Auberginenchutney, Arancini mit Venusmuscheln und Petersilie, geröstete Paprikasauce

TUŃCZYK GRILLOWANY | GRILLED TUNA | GEGRILLTER THUNFISCH

   89 PLN


Tuńczyk grillowany, komosa ryżowa z szalotką i chili, pak choi smażony z czarnym sezamem, grzyby shiitake marynowane w sosie sojowym
Grilled tuna, quinoa with shallots and chili, fried pak choi with black sesame, shiitake mushrooms marinated in soy sauce
Gegrillter Thunfisch, Quinoa mit Schalotten und Chili, gebratener Pak Choi mit schwarzem Sesam, in Sojasauce marinierte Shiitake-Pilze

STEK | STEAK | STEAK

  153 PLN

Stek z polędwicy wołowej, boczniki smażone z jarmużem, pieczone ziemniaki z czosnkiem i rozmarynem, sos z prażonego czarnego pieprzu
Beef tenderloin steak, fried oyster mushrooms with kale, roasted potatoes with garlic and rosemary, roasted black pepper sauce
Rinderlendensteak, gebratene Austernpilze mit Grünkohl, Röstkartoffeln mit Knoblauch und Rosmarin, Sauce mit gebratenem schwarzem Pfeffer

RAVIOLI | RAVIOLI | RAVIOLI

   56 PLN

Ravioli z borowikiem i ricottą, oliwa truflowa, parmezan, rukola
Ravioli with boletus and ricotta, truffle oil, parmesan cheese, arugula
Ravioli mit Steinpilzen und Ricotta, Trüffelöl, Parmesankäse, Rucola

TAGLIATELLE | TAGLIATELLE | TAGLIATELLE

   65 PLN

Tagliatelle z polędwicą wołową, grzybami w śmietanowym sosie, chipsy z parmezanu
Tagliatelle with beef tenderloin, mushrooms in cream sauce, parmesan crisps
Tagliatelle mit Rinderfilet, Champignons in Sahnesauce, Parmesanchips

MAKARON RYŻOWY | RICE NOODLES | REISNUDELN

   63 PLN


Makaron ryżowy z krewetkami, warzywami stir fry, grillowany pak choi, prażone nerkowce
Rice noodles with shrimp, stir fry vegetables, grilled pak choi, roasted cashews
Reisnudeln mit Shrimps, Pfannengemüse, gegrilltem Pak Choi, gerösteten Cashewnüssen

DESERY | DESSERTS | DESSERT

CRÈME BRÛLÉE | CRÈME BRÛLÉE | CRÈME BRÛLÉE




  27 PLN

Crème brûlée z prażonym migdałem, konfitura mango z pomarańczą, pieczone kasztany
Crème brûlée with roasted almond, mango jam with orange, roasted chestnuts
Crème brûlée mit gerösteten Mandeln, Mangokonfitüre mit Orangen, geröstete Kastanien

FONDANT CZEKOLADOWY | CHOCOLATE FONDANT | SCHOKOLADENFONDANT

   28 PLN


Fondant czekoladowy, sos karmelowy z solą morską, ser mascarpone z prażonymi orzechami laskowymi
Chocolate fondant, caramel sauce with sea salt, mascarpone cheese with roasted hazelnuts
Schokoladenfondant, Karamellsauce mit Meersalz, Mascarponekäse mit gerösteten Haselnüssen

-  wegańskie | vegan | vegan
-  wegetariańskie | vegetarian | Vegetarier
-  produkt lokalny | local produce | regional produkte

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