
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 i suszone żółtko
Beef sirloin tartare with cucumber pickled in brine, onion, marinated shimeji mushrooms, lovage oil and dried yolk
Rinderfilet-Tartar mit eingelegter Gurke, Zwiebeln, marinierten Shimeji-Pilzen, Liebstockel-Olivenöl und getrocknetes Eigelb

KREWETKI TYGRYSIE | TIGER PRAWNS | TIGERGARNELEN



54 PLN

Krewetki tygrysie w maślanej emulsji z pomidorem, czosnkiem i szpinakiem, grzanka limonkowo-czosnkowa
Tiger prawns in a buttery emulsion with tomato, garlic and spinach, lime and garlic toast
Tigergarnelen in Butteremulsion mit Tomaten, Knoblauch und Spinat, Limetten-Knoblauch-Toast

MOZZARELLA BURRATA | MOZZARELLA BURRATA | MOZZARELLA BURRATA



45 PLN

Mozzarella Burrata z pesto bazyliowo-pistacjowym, sałatka z pomidorów wiśniowych, rukola, oliwa z oliwek
Mozzarella Burrata with basil-pistachio pesto, cherry tomato salad, rocket and olive oil
Mozzarella Burrata mit Pesto aus Basilikum und Pistazien, Kirschtomatensalat, Rucola, Olivenöl

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, mariniertes Ingwer, Mungbohnen sprossen

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 Z KUKURYDZY | CREAM OF CORN | CREMIGE SUPPE



28 PLN

Krem z kukurydzy i żółtej marchwi, popcorn chili, mleko kokosowe, kolendra
Cream of corn and yellow carrot, chilli popcorn, coconut milk and coriander
Cremige Suppe aus Mais und gelben Karotten, Chili-Popcorn, Kokosmilch, Koriander

ROSÓŁ Z KURY | CHICKEN BROTH | HÜHNERBRÜHE



30 PLN

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

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES | HAUPTGERICHT

FILET Z KURCZAKA | CHICKEN FILLET | MAISHÄHNCHENFILET

Filet z kurczaka kukurydzianego grillowany, pomidorki pieczone z czosnkiem i szpinakiem, kluseczki ziemniaczane, sos gorgonzola

Grilled corn chicken fillet, roasted tomatoes with garlic and spinach, potato noodles, gorgonzola sauce

Gegrilltes Maishähnchenfilet, Ofentomaten mit Knoblauch und Spinat, Kartoffelspätzle, Gorgonzolasauce



74 PLN

UDO KACZE PIECZONE | ROASTED DUCK LEG | GEBRATENE ENTENKEULE

Udo kacze pieczone w glazurze śliwkowej z sezamem, warzywa stir-fry, kluski dukbok z chili i prażoną cebulą, smażony korzeń lotosu

Roasted duck leg in plum glaze with sesame, stir-fry vegetables, tteokbokki noodles with chilli and roasted onions, fried lotus root

Gebratene Entenkeule in Pflaumenglasur mit Sesam, Stir Fry Gemüse, Tteokbokki mit Chili und gerösteten Zwiebeln, gebratene Lotuswurzel



79 PLN

POLĘDWICA Z DORSZA | COD FILLET | DORSCHFILET

Polędwica z dorsza gotowana z koprem i masłem, risotto z zielonymi warzywami, vongole duszone w białym winie z szalotką i czosnkiem

Cod fillet cooked with dill and butter, risotto with green vegetables, vongole braised in white wine with shallots and garlic

Dorschfilet mit Dill und Butter gekocht, grünes Gemüse-Risotto, Miesmuscheln geschmort in Weißwein mit Schalotten und Knoblauch



82 PLN

STEK Z ŁOSOSIA | GRILLED SALMON | LACHSSTEAK

Stek z łososia grillowany, purée z kalafiora z limonką, brocolini glazurowane masłem, pesto szpinakowe z nerkowcami

Grilled salmon steak, cauliflower purée with lime, butter-glazed brocolini, spinach pesto with cashews

Lachssteak vom Grill, Blumenkohlpüree mit Limette, Brocolini in Butter glasiert, Spinatpesto mit Cashewnüssen



84 PLN

STEK | STEAK | STEAK

Stek z polędwicy wołowej, warzywa grillowane, pieczone ziemniaki, masło czosnkowe, sos rozmarynowy

Beef sirloin steak, grilled vegetables, baked potatoes, garlic butter, rosemary sauce

Rinderfiletsteak, gegrilltes Gemüse, Bratkartoffeln, Knoblauchbutter, Rosmarinsauce



150 PLN

RISOTTO | RISOTTO | RISOTTO

Risotto z grzybami (borowik, portobello, bocznik, shimeji), rukola z oliwą truflową, parmezan

Risotto with mushrooms (porcini, portobello, pearl oyster mushroom, shimeji), Rocket with tuber oil, parmesan

Rocket with tuber oil, parmesan

Risotto mit Pilzen (Steinpilze, Portobello-Pilze, Austernpilze, Shimeji), blanchierter

Rucola mit Trüffelöl, Parmesan



55 PLN

TAGLIATELLE CARBONARA | TAGLIATELLE CARBONARA | TAGLIATELLE CARBONARA

Tagliatelle Carbonara, prażona pancetta, ser Pecorino Romano

Tagliatelle Carbonara, roasted pancetta, Pecorino Romano

Tagliatelle Carbonara, gerösteter Pancetta, Pecorino Romano Käse



56 PLN

TAGLIOLINI | TAGLIOLINI | TAGLIOLINI

Tagliolini sepia z krewetkami, zielonym groszkiem, pomidorem koktajlowym i czosnkiem, sałatka z cukinii z różowym pieprzem, oliwa chili

Tagliolini seppia with prawns, green peas, cherry tomato and garlic, courgette salad with pink pepper, chilli oil

Tagliolini nero di sepia mit Garnelen, grünen Erbsen, Cocktailtomaten und Knoblauch, Zucchini Salat mit Rosa Pfeffer, Chili-Öl



63 PLN

DESERY | DESSERTS | DESSERT

PANNA COTTA | PANNA COTTA | PANNA COTTA

Panna Cotta pistacjowa, czekoladowa ziemia, krem macha z limonką
Pistachio panna cotta, chocolate earth, matcha cream with lime
Panna Cotta mit Pistazien, Schokoladenerde, Macha-Creme mit Limette



FONDANT CZEKOLADOWY | CHOCOLATE FONDANT | SCHOKOLADENFONDANT

Fondant czekoladowy z sosem truskawkowym, lodami waniliowymi i granolą orzechową
Chocolate fondant with strawberry sauce, vanilla ice cream and hazelnut granola
Schokoladenfondant mit Erdbeersoße, Vanilleeis und Nussgranola



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