

LOBSTER

— RESTAURANT —

## Przystawki • STARTERS • VORSPEISE

**PSTRĄG WĘDZONY NA GORĄCO** | majonez  
z pieczonej cebuli | por smażony | sałatka  
z piklowanego fenkuła i chili

  43 PLN

**Hot smoked trout** | roasted onion mayonnaise | fried leek  
| pickled fennel and chili salad

**Heiß geräucherte Forelle** | Röstzwiebelmayonnaise  
| gebratener Lauch | Salat aus eingelegtem Fenchel und Chili

**KAWIOR Z JESIOTRA ZE ZRÓWNOWAŻONEJ  
HODOWLI** | bliny gryczane | krem z gotowanych  
żółtek ze szczypiorem

 480 PLN

**Caviar from sustainably bred sturgeon** | buckwheat blini  
| boiled egg yolk cream with chives

**Kaviar vom nachhaltig gezüchteten Stör** | Buchweizen-Blini  
| Creme aus gekochtem Eigelb mit Schnittlauch

**PRZEGRZEBKI** | purée z dyni | oliwa  
szczypiorkowa z pieczonym czosnkiem

 68 PLN

**Scallops** | pumpkin purée | chili olive oil with baked garlic

**Jakobsmuscheln** | Kürbispüree, Schnittlauchöl  
mit geröstetem Knoblauch

**TATAR WOŁOWY** | klasyczne dodatki  
| chrupiące pieczywo żytnie

 58 PLN

**Beef tartare** | classic toppings | crispy rye bread

**Tatar vom Rind** | klassischen Beilagen | knusprigem  
Roggenbrot

**RISOTTO DYNIOWE** | borowiki | Parmigiano  
Reggiano

  32 PLN

**Pumpkin risotto** | porcini mushrooms | Parmigiano Reggiano

**Kürbisrisotto** | Steinpilzen | Parmigiano Reggiano

## Zupy • SOUPS • SUPPE

**ŻUR Z RYDZAMI** | żeberkiem | jajem poche  
| ziemniakami z szalotką 32 PLN

**Rye flour soup** | with saffron milk caps | poached egg  
and potatoes with shallot

**Saure Mehlsuppe mit Reizkern** | Rippchen | pochiertem Ei  
| Kartoffeln und Schalotten

**KREM Z PIECZONEGO BURAKA** | z prażoną  
renetą | kozim twarogiem | olejem tymiankowym 🕒 28 PLN

**Cream of baked beet soup** | with roasted renette | goat  
cottage cheese | thyme olive oil

**Gebratene Rote-Bete-Creme** | mit geröstetem Reinetten  
| Ziegenquark | Thymianöl

**ROSÓŁ Z KACZKI** | z pierożkami faszerowanymi  
kaczką i lubczykiem 🕒 34 PLN

**Duck broth** | with dumplings stuffed with duck meat  
and lovage

**Entenbrühe mit Teigtaschen** | gefüllt mit Entenfleisch  
und Liebstöckel

## Pierogi, makarony • DUMPLINGS AND PASTA • TEIGTASCHEN, PASTA

**KOŁDUNY Z BARANINĄ** | w sosie śmietanowo kurkowym ze szpinakiem **48 PLN**

Lamb kalduny dumplings | in cream and chanterelle sauce with spinach

Koldunai mit Lammfleisch | in Pfifferlingsrahmsauce mit Spinat

**PAPARDELLE Z KREWETKAMI** | cukinią, czosnkiem i pietruszką w białym winie **62 PLN**

Papardelle with prawns | zucchini, garlic and parsley in white wine

Pappardelle mit Garnelen | Zucchini, Knoblauch und Petersilie in Weißwein


**PENNE Z KURCZAKIEM** | w sosie śmietanowo pomidorowym, sałatka ze szpinakiem, parmezanem i oliwą bazyliową **48 PLN**

Penne with chicken in cream and tomato sauce | salad with spinach, parmesan and basil olive oil

Penne mit Hähnchenfleisch | in Tomaten-Sahne-Sauce, Salat mit Spinat, Parmesankäse und Basilikumöl

## Dania główne rybne • MAIN FISH DISHES • HAUPTGERICHT – FISCH

**DORSZ SMAŻONY** | purée ziemniaczane, sos homarowy z krewetkami, sałatka z kalafiora romanesco z liśćmi brukselki

 82 PLN

**Fried cod** | potato purée, lobster sauce with prawns, romanesco cauliflower salad with Brussels sprouts leaves

**Gebatener Dorsch** | Kartoffelpüree, Hummersauce mit Garnelen, Romanesco-Salat mit Rosenkohlblättern

**SMAŻONY PSTRĄG Z LOKALNEJ HODOWLI**  
| kremowa kasza pęczak z dynią i cukinią,  
sos z białego wina i pieczonego czosnku

  68 PLN

**Locally bred fried trout** | creamy pearl barley with pumpkin and zucchini, white wine and baked garlic sauce

**Gebatene Forelle aus heimischer Zucht** | cremige Perlgraupen mit Kürbis und Zucchini, Sauce aus Weißwein und geröstetem Knoblauch

**GRILLOWANA OŚMIORNICA Z KREWETKAMI**  
| warzywa sezonowe duszone w oliwie z  
pietruszką i szpinakiem, winegret limonkowy

 120 PLN

**Grilled octopus with prawns** | seasonal vegetables stewed in olive oil with parsley and spinach, lime vinaigrette

**Gegrillter Oktopus mit Garnelen** | in Olivenöl geschmortes Gemüse der Saison mit Petersilie und Spinat, Limettenvinaigrette

## Dania główne mięsne • MAIN MEAT DISHES • HAUPTGERICHT – FLEISCH

**FILET Z KACZKI** | korzeń pietruszki  
z kandyzowaną pomarańczą, sos z czarną  
porzeczką, ziemniaki purée

🍷 78 PLN

**Duck fillet** | parsnip with candied orange, sauce  
with blackcurrant, potato purée

**Entenfilet** | Petersilienwurzel mit kandierten Orangen,  
Sauce aus schwarzen Johannisbeeren, Kartoffelpüree

**SCHAB Z DZIKA** | zapiekanka ziemniaczana  
z tymiankiem i gałka muszkatołową, sos  
pieczeniowo borowikowy, modra kapusta

🍷 95 PLN

**Wild boar** | loin baked with thyme and nutmeg, porcini  
mushroom gravy sauce, young cabbage

**Wildschweinkarree** | Kartoffelauflauf mit Thymian  
und Muskatnuss, Bratensauce mit Steinpilzen, Rotkohl

**STEK Z POŁĘDWICY** | smażone grzyby, purée  
ziemniaczane z pietruszką, sos z czerwonego  
wina

🍷 150 PLN

**Sirloin steak** | fried forest mushrooms, potato purée  
with parsley, red wine sauce

**Sirloin-Steak** | gebratene Pilze, Kartoffelpüree  
mit Petersilie, Rotweinsauce

**TOMAHAWK STEAK** | frytki, warzywa  
sezonowe w białym winie, smażone grzyby,  
sos pieprzowy

390 PLN

**Tomahawk steak** | chips, seasonal vegetables in white  
wine, fried forest mushrooms, pepper sauce

**Tomahawk-Steak** | Pommes frites, Gemüse der Saison  
in Weißwein, gebratene Pilze, Pfeffersauce

## Desery • DESSERTS

CIASTKO CZEKOLADOWE Z PŁYNNĄ  
CZEKOLADĄ | kruszonką maślaną, lody  
waniliowe, sos truskawkowy

 30 PLN

Chocolate cake with liquid chocolate | butter crumble,  
vanilla ice cream, strawberry sauce

Schokoladenkuchen mit flüssiger Schokolade  
| Butterstreusel, Vanilleeis, Erdbeersauce

CIASTO MIODOWO ORZECHOWE

 28 PLN

Honey and nut cake  
Honig-Nuss-Kuchen

JABŁECZNIK ZE ŚMIETANĄ

 28 PLN

Apple pie with cream  
Apfelkuchen mit Sahne

---

 BEZ GLUTENU | GLUTEN-FREE | GLUTENFREI

 WEGETARIAŃSKIE | VEGETARIAN | VEGETARISCH

 BEZ LAKTOZY | LACTOSE-FREE | LAKTOSEFREI

 PRODUKTY LOKALNE | LOCAL PRODUCTS | LOKALE PRODUKTE

**MARINE HOTEL®**  
\*\*\*\*\*

Z D R O J O W A   H O T E L S™