


PRZYSTAWKI

Starters · Vorspeise

Tatar z łososia marynowanego chilli, kolendrą i czerwoną cebulą,
guacamole, świeży ogórek, jajko przepiórcze **58 PLN**


Marinated salmon tartare with chilli, cilantro and red onion,
guacamole, fresh cucumber, quail egg

Tatar vom marinierten Lachs mit Chili, Koriander und roten Zwiebeln,
Guacamole, frische Gurke, Wachtelei

Przeźrebki smażone w maśle tymiankowym, puree z batatów, ser mascarpone
i rokitnik, piklowane dynie, marchewki i grzyby shimeji  **72 PLN**


Scallops fried in thyme butter, sweet potato purée, mascarpone and sea buckthorn,
pickled pumpkins, carrots and shimeji mushrooms

In Thymianbutter gebratene Jakobsmuscheln, Süßkartoffelpüree, Mascarpone
und Sanddorn, eingelegter Kürbis, Karotten und Shimeji-Pilze

Śledź marynowany w cherry i różowym pieprzu, sałatka z żółtych buraków
i gruszki, crème friche z pikantną wiśnią, winegret wiśniowy  **41 PLN**

Herring marinated in cherry and pink pepper, yellow beet and pear salad,
crème friche with spicy sour cherry, sour cherry vinaigrette

In Kirschen und Rosa-Pfeffer mariniertes Hering, Salat aus gelben Rüben
und Birne, Crème fraîche mit würzigen Kirschen, Kirschenvinaigrette

Tatar z polędwicy wołowej siekany z wędzoną solą morską, majonez lubczykowy,
chrupiąca skórka chleba, żółtko (dodatki: szalotka, kurki marynowane,
ogórek kiszony, pędy sosny)  **68 PLN**

Beef sirloin tartare chopped with smoked sea salt, lovage mayonnaise,
crunchy bread crust, yolk (extras: shallot, marinated chanterelles, cucumber
pickled in brine, pine sprouts)

Tatar von gehacktem Rinderfilet mit geräuchertem Meersalz, Liebstöckel-Mayonnaise,
knuspriger Brotkruste, Eigelb (Beilagen: Schalotten, eingelegte Pfifferlinge,
Salzgurken, Piniensprossen)

ZUPY

Soups · Suppe

<p>Rosół z kaczki i pierożki z gęsiną</p> <p>Duck broth, goose meat dumplings</p> <p>Entenbrühe, Teigtaschen gefüllt mit Gänsefleisch</p>	<p>32 PLN</p>
<p>Krem dyniowy z mlekiem kokosowym, imbirem i galangalem, krewetki z chili i kolendrą, piklowane krążki dyni piżmowej</p> <p>Pumpkin cream soup with coconut milk, ginger and galangal, prawns with chill and coriander, pickled pumpkin rings</p> <p>Kürbiscreme mit Kokosmilch, Ingwer und Thai-Ingwer, Garnelen mit Chili und Koriander, eingelegte Moschuskürbisringe</p>	<p>30 PLN</p>
<p>Flaki z kalmara z warzywami julienne i bocznikiem, pulpeciki z dorsza w cieście piwnym, oliwa koperkowa</p> <p>Calamari tripe with julienne vegetables and oyster mushrooms, cod meatballs in beer dough, dill olive oil</p> <p>Tintenfisch-Suppe mit Julienne-Gemüse und Austernpilzen, Dorschfrikadellen in Bierteig, Dillöl</p>	<p>28 PLN</p>
<p>Żur na zakwasie żytnim i wędzonce, babka ziemniaczana z boczkiem i majerankiem, jajo poche, biała kiełbasa</p> <p>Rye flour sour soup on smoked bacon, potato cake with bacon and marjoram, poached egg, white raw sausage</p> <p>Mehlsuppe auf Sauerteig mit geräuchertem Schinkenspeck und Majoran, pochiertes Ei, polnische Weißwurst</p>	<p>29 PLN</p>

SALATKI

Salads · Salate

Rolada kozia smażona w sezamie, pesto z buraka z prażonym słonecznikiem, cykorria, rukola, marynowana gruszka, redukcja balsamiczna

Goat roll fried in sesame seeds, beet pesto with roasted sunflower seeds, chicory, arugula, marinated pear, balsamic reduction

Mit Sesam gebratene Ziegenroulade, Rote-Bete-Pesto mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Chicorée, Rucola, marinierte Birne, Balsamico-Sauce



47 PLN

Salata Cesar z grillowanym kurczakiem, chrustem z boczku wędzonego, grzanki z pieczonym czosnkiem, parmezan, anchois

Caesar salad with grilled chicken, smoked bacon straws, garlic croutons, parmesan, anchovy

Caesar Salad mit gegrilltem Hähnchen, knusprig geräuchertem Schinkenspeck, Croutons mit geröstetem Knoblauch, Parmesan, Anchovis



49 PLN

MAKARONY

Pastas · Pasta

Spaghetti z krewetkami, kapary, czosnek, szalotka, pietruszka, pomidory, rukola, oliwa chili

Spaghetti with shrimps, capers, garlic, shallots, parsley, tomatoes, arugula, chilli olive oil

Spaghetti mit Garnelen, Kapern, Knoblauch, Schalotten, Petersilie, Tomaten, Rucola, Chiliöl

79 PLN

Penne w sosie pomidorowym z kurczakiem, sałatka ze szpinaku z płatkami parmezanu i oliwą bazyliową

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

Penne in Tomatensauce mit Hähnchenfleisch, Spinatsalat mit Parmesanflocken und Basilikumöl

56 PLN

Papardelle z wołowiną i grzybami w śmietanie, chipsy z jarmużu, parmezan

Papardelle with beef and forest mushrooms in cream, kale chips, parmesan

Papardelle mit Rindfleisch und Pilzen in Sahne, Grünkohlchips, Parmesan

71 PLN

DANIA GŁÓWNE RYBNE

Main fish dishes · Hauptgericht – Fisch

Filet z Labraksa bastowany masłem, komosa ryżowa, sos homarowy z małżami, salsefia karmelizowana **89 PLN**

European bass fillet basted with butter, quinoa, lobster sauce with mussels, caramelized salsify

Seebarschfilet in der Pfanne mit Butter arrosiert, Quinoa, Hummersauce mit Muscheln, karamellierte Haferwurzeln

Łosoś pieczony z grillowanymi ziemniakami, julienne z marchewki, pora i boczniaka, sos holenderski **79 PLN**

Baked salmon with grilled potatoes, carrot, leek and pearl oyster mushroom julienne, Hollandaise sauce

Lachs aus dem Ofen mit gegrillten Kartoffeln, Gemüse-Julienne: Möhren, Lauch mit Austernpilzen, Sauce Hollandaise

Polędwica z dorsza, gratin ziemniaczany, mini por, dziki brokuł, sos pieprzowy z anyżówką **78 PLN**

Cod loin, potato gratin, min leek, wild broccoli, pepper sauce with anisette

Dorschfilet, Kartoffelgratin, Mini-Lauch, Wildbrokkoli, Pfeffersauce mit Aniswodka

DANIA GŁÓWNE MIĘSNE

Main meat dishes · Hauptgericht – Fleisch

Filet z kaczki supreme nadziewany suszonymi śliwkami marynowanymi w brandy, purée z selera i pieczonych jabłek, gruszka smażona w miodzie akacjowym, demi glas

81 PLN

Supreme duck fillet stuffed with plums marinated in brandy, celeriac and roasted apple purée, pear fried in acacia honey, demi glace

Entenfilet Supreme, gefüllt mit in Brandy marinierten Trockenpflaumen, Sellerie- und Bratapfelpüree, in Akazienhonig gebratene Birne, Demi glace

Schab jagnięcy marynowany w oliwie czosnkowej, bób smażony z groszkiem i boczkiem wędzonym, purée z pasternaku z kawą, sos rozmarynowy

119 PLN

Lamb loin marinated in garlic olive oil, broad beans baked with green peas and smoked bacon, parsnip purée with coffee, rosemary sauce

Lammlende marinierte in Knoblauchöl, gebratene Puffbohnen mit Erbsen und geräuchertem Schinkenspeck, Pastinakenpüree mit Kaffee, Rosmarinsauce

Stek z polędwicy wołowej, ziemniaki purée z pietruszką, smażone grzyby z tymiankiem, ciemny sos z redukcją czerwonego wina



139 PLN

Limousine beef sirloin steak, potato purée with parsley, fried forest mushrooms with thyme, red wine reduction dark sauce

Steak vom Rinderfilet, Kartoffelpüree mit Petersilie, sautierte Pilze mit Thymian, dunkle Sauce mit Rotweinreduktion

DESSERTY

Desserts · Dessert

Tarta czekoladowa z purée z mirabelki i rokitnika

Chocolate tart with mirabelle plum and sea buckthorn purée

Schokoladentarte mit Mirabellen- und Sanddornpüree



28 PLN

Zapieczone ciastko czekoladowe z belgijską płynną czekoladą,
sos truskawkowy

Baked chocolate cake with liquid Belgian chocolate, strawberry sauce

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern aus feinsten, belgischer Schokolade,
Erdbeersosse



26 PLN

Szarlotka na ciepło, lody waniliowe z kruszonką maślaną, malinowe coulis

Hot apple pie, vanilla ice cream with butter crumble, raspberry coulis

Warmer Apfelkuchen, Vanilleeis mit Butterstreusel, Himbeer-Coulis



28 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*