

PRZYSTAWKI

appetizers · Vorspeisen

Świeże ostrygi, wędzony kawior, limonkowy winegret z musztardą francuską i koprem

Fresh oysters, smoked caviar, lime vinaigrette with French mustard and dill

Frische Austern, Kaviar geräuchert, Limetten-Vinaigrette mit französischem Senf und Fenchel

[3 szt. / 40 g] – 45 PLN [GF]

**Tatar z tuńczyka, salsa z ogórka, selekcja majonezów (wasabi / burak / curry),
mini cukinia, puder z oliwy cytrynowej, żółtko przepiórcze, płatki soli**

Tuna tartare, cucumber salsa, selection of mayonnaise (wasabi / beetroot / curry),
baby zucchini, lemon oil powder, quail egg yolk, salt flakes

Thunfisch Tatar, Gurkensalsa, Mayonnaisen (Wasabi / rote Rübe / Curry),
Mini-Zucchini, Zitronenölpulver, Wachteleigelb, Salzflocken [140 g / 70 g] – 37 PLN [GF]

**Carpaccio z polędwicy wołowej, Parmigiano Reggiano,
glazura na bazie Aceto Balsamico di Modena, kapary i rukola**

Beef tenderloin carpaccio, Parmigiano Reggiano,
based on Aceto Balsamico di Modena, capers and rucola

Rinderlenden-Carpaccio, Parmigiano Reggiano,
Balsamico-Glasur, Kapern und Rucola [100 g / 50 g] – 37 PLN [GF]

Quiche z kozim serem, marmolada cebulowa, brukselka, prażone orzechy nerkowca

Quiche with goat cheese, onion marmalade, brussels sprouts, roasted cashews nuts

Quiche mit Ziegenkäse, Zwiebelmarmelade, Rosenkohl, Cashewnüsse geröstet

[150 g / 60 g] – 35 PLN [V]

ZUPY

soups · Suppen

**Zupa z pstrąga z ekologicznej hodowli w Zielenicy, warzywa korzenne,
kawior wędzony z oliwą cytrynową**

Trout soup from organic farm in Zielenica, root vegetables,
caviar smoked with lemon oil

Forellensuppe aus der ökologischen Fischzucht in Zielenica, Wurzelgemüse,

Kaviar geräuchert mit Zitronenolivenöl [250 ml / 50 g] – 28 PLN [L]

Bulion wołowy z pierożkami z wołowiną i marynowanym pieprzem

Beef broth, dumplings stuffed with beef and marinated pepper

Rinderbrühe mit Teigtaschen mit Rinderfleischfüllung und mariniertem Pfeffer

[250 ml / 50 g] – 26 PLN [L]

Krem z pieczonych buraków z kozim serem, prażone pestki dyni

Roasted beetroot creamy soup with goat cheese, roasted pumpkin seeds

Cremesuppe aus gebratenen Rüben mit Ziegenkäse, Kürbiskerne geröstet

[250 ml / 40 g / 10 g] – 22 PLN [V] [GF]

MAKARONY

pasta · Nudeln

Penne z pstrągiem w sosie śmietanowo pomidorowym, sałatka ze szpinaku z oliwą bazyliową
Penne with trout in cream-tomato sauce, spinach salad with basil oil

Penne mit Forelle in cremiger Tomaten-Sahnesauce, Salat aus Spinat mit Basilikum-Olivenöl
[300 g] – 46 PLN [L]

Stir fry z wołowiną, warzywami, czerwonym chilli i makaronem wonton

Stir fry with beef, vegetables, red chilli and wonton noodles

Stir-Fry mit Rindfleisch, Gemüse, Red-Chili und Wonton-Nudeln [300 g] – 44 PLN [O]

Makaron ryżowy z pomidorami koktajlowymi, mini cukinia, seler naciowy, tofu oraz sos z pesto

Rice noodles with cherry tomatoes, mini zucchini, celery, tofu and pesto sauce

Reisnudeln mit Cocktailtomaten, Mini-Zucchini, Sellerie, Tofu, Pesto-Sauce [300 g] – 36 PLN [V]

DANIA GŁÓWNE

main dishes · Hauptgerichte

Dorsz pieczony, purée ze skorzonery, romanesco z dynią i beurre blanc ostrygowy

Baked cod fish with salsify purée, romanesco with pumpkin and oyster beurre blanc

Dorsch gebacken, Püree aus spanischer Schwarzwurzel, Romanesco mit Kürbis und Austern-Beurre Blanc
[150 g / 80 g / 40 ml] – 56 PLN [GF]

Smażony jesiotr z ekologicznej hodowli, kremowy pęczak jęczmienny, potrawka z pieczonej papryki, pomidorów i kopru włoskiego z likierem Sambuca

Fried sturgeon from organic farm, creamy barley, roasted peppers ragout, tomatoes and fennel with Sambuca liquor

Stör gebraten aus ökologischer Fischzucht, cremige Gerstengrütze, Frikassee aus Backpaprika, Tomaten und Fenchel mit Sambuca [150 g / 70 g / 60 g] – 68 PLN [L]

Tuńczyk z grilla, brukselka duszona w maśle, czerwona salsa z chilli

Grilled tuna, brussels sprouts stewed in butter, red salsa with chilli

Thunfisch vom Grill, Rosenkohl in Butter gedünstet, rote Salsa mit Chili
[150 g / 80 g / 60 g] – 70 PLN [O] [GF]

Flambirowana ośmiornica, czarny fondant, smażony pak choi oraz limonkowy winegrette

Flambéed octopus, black fondant, fried pak choi and lime vinaigrette

Oktopus flambiirt, schwarzer Fondant, Pak Choi gebraten und Limetten-Vinaigrette
[140 g / 80 g / 30 ml] – 69 PLN [GF]

Pieczona pierś z kurczaka kukurydzianego, smażone ziemniaki pommes duchesse, włoska kapusta z suszonymi pomidorami i orzechami nerkowca, sos cydrowy

Roasted chicken breast, pommes duchesse fried potatoes, Italian cabbage with dried tomatoes and cashews nuts, cider sauce

Hähnchenbrust gebacken, Herzoginkartoffeln, italienischer Kohl mit getrockneten Tomaten und Cashewnüssen, Zider-Sauce [180 g / 60 g / 40 ml] – 58 PLN

Comber z jelenia, purée ziemniaczane z pietruszką, grzyby z patelni, sos z czerwonego wina

Saddle of venison, potato purée with parsley, mushrooms from pan and red wine sauce

Hirschrücken, Kartoffelpüree mit Petersilie, Waldpilze in Pfanne gebraten, Rotweinsauce
[160 g / 70 g / 40 ml] – 72 PLN [L]

Grillowany antrykot z polskiej wołowiny dojrzewającej, smażony pak choi z bocznikami i czosnkiem, rukiew wodna, grubo krojone ziemniaki z mundurkiem, confit pomidory lima, sos pieprzowy lub z sera pleśniowego

Grilled rib eye steak from matured Polish ripened beef, fried pak choi with oyster mushrooms and garlic, watercress, coarsely sliced baked potatoes, lima tomatoes confit, pepper or blue cheese sauce

Gegrilltes Entrecôte aus polnischem, gereiftem Rindfleisch, gebratenen Pak Choi mit Seitlingen und Knoblauch, Brunnenkresse, Pellkartoffeln grob geschnitten, Confit-Tomaten Lima, Pfeffer-oder Schimmelkäse Sauce [250 g / 80 g / 40 ml] – 79 PLN

Grillowany filet wołowy z polskiej wołowiny, smażony pak choi z bocznikami i czosnkiem, rukiew wodna, grubo krojone ziemniaki z mundurkiem i confit pomidory lima, sos pieprzowy lub z sera pleśniowego

Grilled beef fillet from matured Polish beef, fried pak choi with oyster mushrooms and garlic, watercress, coarsely sliced baked potatoes and lima tomatoes confit, pepper or blue cheese sauce

Gegrilltes Rinderfilet aus polnischem Rindfleisch, gebratenen Pak Choi mit Seitlingen und Knoblauch, Brunnenkresse, Pellkartoffeln grob geschnitten und Confit-Tomaten Lima, Pfeffer-oder Schimmelkäse Sauce [220 g / 80 g / 40 ml] – 89 PLN [GF]

DESERY

desserts · Desserts

Ciasto daktylowe z aksamitnym sosem toffi i lodami waniliowymi

Dactyl cake with velvet toffee sauce and vanilla ice cream

Dattelkuchen mit cremiger Karamellsoße und Vanilleeis [100 g / 40 ml / 40 g] – 29 PLN

Zapieczone ciastko czekoladowe, malinowe coulis

Baked chocolate cake, raspberry coulis

Schokoladenkuchen überbacken, Himbeer-Coulis [90 g / 30 g] – 24 PLN

Tiramisu, kawior z Amaretto, syrop kawowy, pianka czekoladowa

Tiramisu, Amaretto caviar, coffee syrup, chocolate foam

Tiramisu, Kaviar mit Amaretto, Kaffeesirup, Schokoladenschaum [100 g / 40 ml / 40 g] – 29 PLN

Talerz serów: kremowy kozi, lazur, grillowany halloumi, brie, chutney z mango, krakersy

Cheese platter: creamy goat, azure, grilled halloumi and brie with mango chutney and crackers

Käseauswahl: cremiger Ziegenkäse, Lazur, Halloumi gegrillt und Brie mit Mango-Chutney und Crackers [60 g / 60 g / 60 g / 60 g] – 34 PLN

[V] – *wegetariańskie · vegetarian · vegetarisch*

[VEG] – *wegańskie · vegan · veganisch*

[L] – *produkty lokalne · local products · lokales Gericht*

[GF] – *bez glutenu · gluten free · glutenfrei*

Informacja o alergenach dostępna jest na życzenie · Information about allergens is available on request ·

Information über Allergene ist auf Anfrage erhältlich

WINO BIAŁE white wine · Weisswein



0,15 l



0,75 l

Montes Sauvignon Blanc , Chile	28 PLN	135 PLN
Riesling Tradition AOC , Francja / France / Frankreich	28 PLN	135 PLN
Pinot Grigio Contesse Giovane , Włochy / Italy / Italien		140 PLN
Warwick Sauvignon Blanc , RPA		150 PLN
Chardonnay Hess Select , USA		240 PLN
Winnica Turnau Solaris , Polska / Poland / Polen		160 PLN
Chablis Louis Latour , Francja / France / Frankreich		280 PLN
Jean Leon Chardonnay , Hiszpania / Spain / Spanien		230 PLN
Turtle Dreaming Semillon Chardonnay , Australia / Australien		160 PLN
Laurenz V. Grüner Forever , Austria / Österreich		190 PLN

WINO CZERWONE red wine · Rotwein

Montes Cabernet Sauvignon , Chile	28 PLN	135 PLN
Marquès de Riscal , Hiszpania / Spain / Spanien	28 PLN	135 PLN
Amarone della Valpolicella Bolla , Włochy / Italy / Italien		340 PLN
Chianti Banfi , Włochy / Italy / Italien		160 PLN
Château de Ricaud , Francja / France / Frankreich		140 PLN
Mirassou Pinot Noir , USA		150 PLN
Château Haut Caillou , Francja / France / Frankreich		350 PLN
Carménère Terrunyo , Chile		420 PLN
Shiraz Vintage Secret McPherson , Australia / Australien		220 PLN
Winnica Turnau Rondo Regend , Polska / Poland / Polen		160 PLN

WINO RÓŻOWE/DESEROWE rosé wine/dessert wine · Roséwein/Dessertwein

Montes Cherub Rosé , Chile		150 PLN
---	--	----------------

SZAMPAN champagne · Champagner

Moët Chandon Impérial Brut , Francja / France / Frankreich		380 PLN
Moët Chandon Ice Impérial , Francja / France / Frankreich		460 PLN
Moët Chandon Rosé Impérial , Francja / France / Frankreich		460 PLN
Dom Pérignon , Francja / France / Frankreich		1290 PLN

WINO MUSUJĄCE sparkling wine · Perlweine

Prosecco Gancia , Włochy / Italy / Italien	28 PLN	140 PLN
Martini Asti Moscato Bianco , Włochy / Italy / Italien		130 PLN