

PRZYSTAWKI

appetizers • Vorspeisen

Carpaccio wołowe, kurki marynowane, puder truffledy, cebula perłowa, majonez grzybowy

Beef carpaccio, marinated chanterelles, truffle powder, pearl onion, mushroom mayonnaise

Rindfleisch-Carpaccio, Pfifferlinge mariniert, Trüffelpulver, Perlzwiebel, Mayonnaise mit Pilzen verfeinert [80 g / 60 g] - 34 PLN



Łosoś gravlax, kompresowany ogórek, żel cytrynowy, marynowane grzyby shimeji, guacamole

Gravlax salmon, compressed cucumber, lemon gel, marinated shimeji mushrooms, guacamole

Graved Lachs, Gurke komprimiert, Zitronengel, Shimeji-Pilze mariniert, Guacamole [80 g / 70 g] - 28 PLN



Panierowany kozi ser, purée z buraka, pyłek kwiatowy, żel z renet

Breaded goat cheese, beetroot purée, pollen, renet gel

Ziegenkäse paniert, Rote Bete-Püree, Blütenpollen, Reinettengel [100 g / 70 g] - 26 PLN



SAŁATY

salads • Salate

Krewetki, mix sałat, koper włoski, kapary, pomidorki koktajlowe, konfitowany czosnek, puder chili, vinegret imbirowo-cytrynowy

Shrimps, mixed salad, fennel, capers, cherry tomatoes, confit garlic, chili powder, ginger and lemon vinaigrette

Garnelen, Salatmischung, Fenchel, Kapern, Kirschtomaten, Knoblauch eingekocht, Chili-Pulver, Vinaigrette mit Ingwer und Zitrone verfeinert [100 g / 130 g / 20 g] - 32 PLN



Wołowina Bavette, mix sałat, cebula czerwona, dynia marynowana, papryka grillowana, pomidorki koktajlowe, vinegret rozmarynowy

Bavette beef, lettuce mix, red onion, marinated pumpkin, grilled pepper, cherry tomatoes, rosemary vinaigrette

Flanksteak, Salatmischung, rote Zwiebel, Kürbis mariniert, Paprika gegrillt, Kirschtomaten, Vinaigrette mit Rosmarin verfeinert [100 g / 80 g / 20 g] - 28 PLN



Brukselka, skorzonera, topinambur, burak marynowany, pianka z żurawiny, puder czekoladowy

Brussels sprouts, black salsify, sunroot, marinated beetroot, cranberry foam, chocolate powder

Rosenkohl, Schwarzwurzel, Topinambur, Rote Bete mariniert, Schaum aus Moosbeeren, Schokoladenpulver [200 g / 20 g] - 23 PLN



ZUPY

soups • Suppen

Rosół drobiowy, marchew, makaron jajeczny

Chicken broth, carrots, egg noodles

Hühnerbrühe, Karotten, Eiernudeln [250 ml] - 18 PLN

Krem z kiszzonej kapusty, kiszona marchew, chips z szynki dojrzewającej, oliwa szczypiorkowa

Sauerkraut cream, pickled carrots, ripened ham chips, chive oil

Cremesuppe aus Sauerkraut, Karotten sauer eingelegt, Chips aus Rohschinken, Olivenöl mit Schnittlauch verfeinert [250 ml] - 22 PLN



Orientalny bulion rybny, pulpeciki z sandacza, warzywa

Oriental fish broth, zander balls, vegetables

Orientalische Fischbrühe, Zanderklößchen, Gemüse [250 ml] - 21 PLN



MAKARONY

pastas • Nudeln

Tagliatelle, kurki, filet z kurczaka, suszone pomidory, szalotka, śmietana, parmezan, tymianek

Tagliatelle, chanterelles, chicken fillet, dried tomatoes, shallots, cream, parmesan, thyme

Tagliatelle, Pfifferlinge, Hähnchenfilet, getrocknete Tomaten, Schalotten, Sahne, Parmesankäse, Thymian [280 g] - 34 PLN

Papardelle, pesto ziołowe

Papardelle, herbal pesto

Pappardelle, Kräuter-Pesto [240 g] - 26 PLN



Risotto, szyjki rakowe, sandacz, pieczone pomidorki koktajlowe, atrament z sepia

Risotto, crayfish necks, zander, roasted cherry tomatoes, sepia ink

Risotto mit Zander und Krebsstangen, Kirschtomaten gebacken, Sepiatinte [300 g] - 39 PLN



RYBY

fishes · Fische

Filet z sandacza, purée z ziemniaka truflowego, smażone kurki, pomidorki konfitowane, sos francuski, oliwa szczypiorkowa
Zander fillet, truffle potato purée, fried chanterelles, confit tomatoes, French sauce, chive oil
Zanderfilet, Püree aus Trüffelkartoffeln, Pfifferlinge gebraten, Tomaten eingekocht, französische Sauce, Olivenöl mit Schnittlauch verfeinert [120 g / 130 g / 20 g] - 45 PLN

Łosoś pieczony, purée z selera i jabłka, warzywa sezonowe, sos beurre blanc z szafranem
Roasted salmon, celery and apple purée, seasonal vegetables, beurre blanc sauce with saffron
Lachs gebacken, Püree aus Sellerie und Apfel, saisonales Gemüse, Beurre blanc mit Safran [150 g / 130 g / 20 g] - 43 PLN

Grillowany pstrąg z Zielenicy, ziemniaki z koperkiem, konfitura pomidorowa, szyjki rakowe, śmietana, koper włoski
Grilled Zielenica trout, potatoes with dill, tomato jam, crayfish necks, cream, fennel
In Zielenica gezüchtete Forelle gegrillt, Kartoffeln mit Dill, Tomatenkonfitüre, Krebsstangen, Sahne, Fenchel [140 g / 80 g / 70 g / 20 g] - 41 PLN



DANIA MIĘSNE

meat · Fleisch

Stek z polędwicy wołowej, frytki z batata, mus z skorzonery, masło ziołowe
Beef tenderloin, sweet potato fries, black salsify mousse, herbal butter
Rinderfiletsteak, Süßkartoffel-Pommes, Schwarzwurzel-Mousse, Kräuterbutter [180 g / 80 g / 60 g] - 79 PLN

Filet z piersi kaczki, kluski rozmarynowe, purée z pieczonego buraka, flambirowane jabłko, sos piernikowy
Duck breast fillet, rosemary noodles, roasted beetroot purée, flambéed apple, gingerbread sauce
Entenbrustfilet, Rosmarinklößchen, Rote Bete-Püree, Apfel flambiert, Lebkuchensauce [180 g / 60 g / 80 g / 50 g] - 42 PLN

Karkówka z dzika, pęczak grzybowy, marynowana gruszka, sos śliwkowy
Wild boar neck, mushroom barley, marinated pear, plum sauce
Wildschweinnacken, Graupen mit Pilzen, Birne mariniert, Pflaumensauce [160 g / 100 g / 60 g / 50 g] - 46 PLN

DESERY

desserts · Desserts

Zapieczone ciastko czekoladowe z belgijską płynną czekoladą i sosem truskawkowym
Baked chocolate cake with running Belgian chocolate and strawberry sauce
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern aus feinsten, belgischer Schokolade, Erdbeersoße [90 g / 20 g] - 20 PLN

Crème brûlée [150 g] - 19 PLN

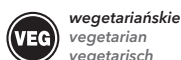
Szarlotka z syropem z czarnego bzu
Apple pie with elderberry syrup
Apfelkuchen mit Holundersirup [160 g] - 15 PLN



Czekoladowy sernik na zimno z musem z rokitnika
Cold chocolate cheesecake with seaberry mousse
Schokokäsekuchen kalt serviert, Sanddorn-Mousse [120 g] - 22 PLN



produkty lokalne
local products
lokale Produkte



wegetariańskie
vegetarian
vegetarisch



wegańskie
vegan
veganisch



bezglutenowe
gluten free
Glutenfrei