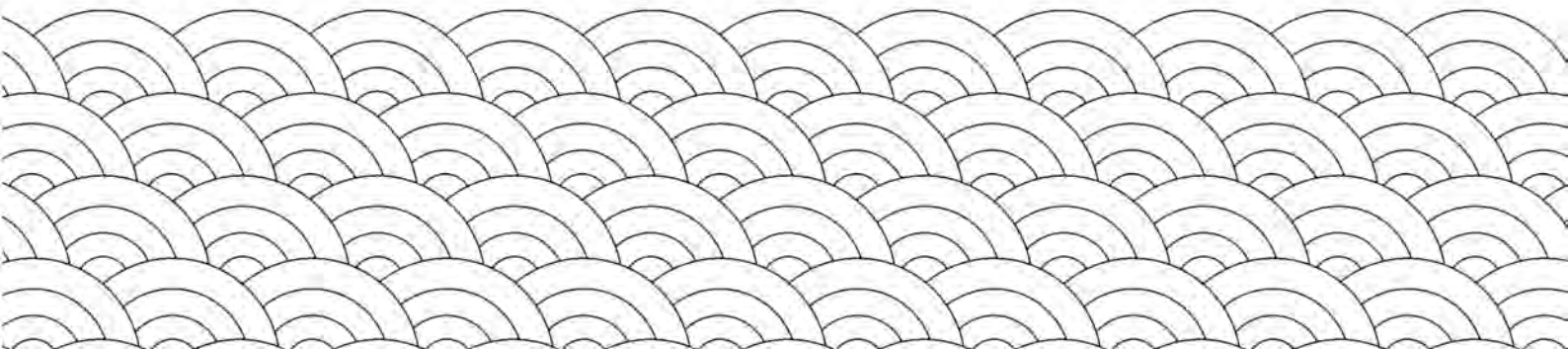


PRZYSTAWKI/ APPETIZERS/ VORSEISEN

Tatar z polędwicy wołowej / zółtko/ wędzona słonina/ ziemniak/ kiszony ogórek/ szczypior/ masło ślubowskie/ krwawnik Beef fillet tartare / egg yolk/ smoked lard/ potato/ cured cucumber/ spring onion/ butter/ yarrow leaves Rinderfilet-Tatar / Eigelb / geräucherter Schweinespeck / Kartoffel / Sauergurke / Schnittlauch / lokale Butter aus Ślubów / Schafgarbe	48,-
Foie gras / porto/ czarna porzeczka/ beza orzechowa/ szczawik Foie gras / port/ black currant/ hazelnut meringue/ red vein sorrel Foie Gras / Porto / schwarze Johannisbeeren / Nuss-Baiser / Sauerklee	57,-
Grzybowe parfait / pieczarki/ biały kawior/ wakame/ nasturcja Mushroom parfait / button mushrooms/ snails caviar/ wakame/ nasturtium Pilzparfait / Champignon / Escargot Perlen / Wakame / Kapuzinerkresse	38,-
Krab / kurczak/ wędzony boczek złotnicki/ rzodkiewka/ rukiew wodna Crab / chicken/ smoked bacon/ raddish/ watercress Krabbe / Huhn / geräucherte Speck / Rettic	54,-
Krewetki / merquez/ dynia/ soczewica/ cebulka perłowa/ bazylia cytrynowa Prawns / merquez sausage/ pumpkin/ lentils/ pearl onion/ lemon basil Garnelen / Merguez / Kürbis / Linsen / Perlzwiebel / Zitronenbasilikum	40,-
Troć / creme fraiche/ kawior z jesiotra syberyjskiego „Attilus”/ burak/ szalotka/ jabłko/ koper Sea trout / creme fraiche/ „Attilus” syberian sturgeon caviar/ beetroot/ shallot/ apple/ dill Meerforelle / Crème fraîche / sibirischer Störkaviar “Attilus” / rote Bete / Schalotte / Apfel / Dill	51,-
Selekcja serów francuskich (dla 2 osób) French Cheese plater (for 2 persons) Verschiedene Käsesorten aus Frankreich (für 2 Personen)	108,-
Kawior z jesiotra syberyjskiego „Attilus” 20g (dla 2 osób) „Attilus” syberian sturgeon caviar 20g (for 2 persons) Sibirischer Störkaviar “Attilus” 20 g (für 2 Personen)	119,-

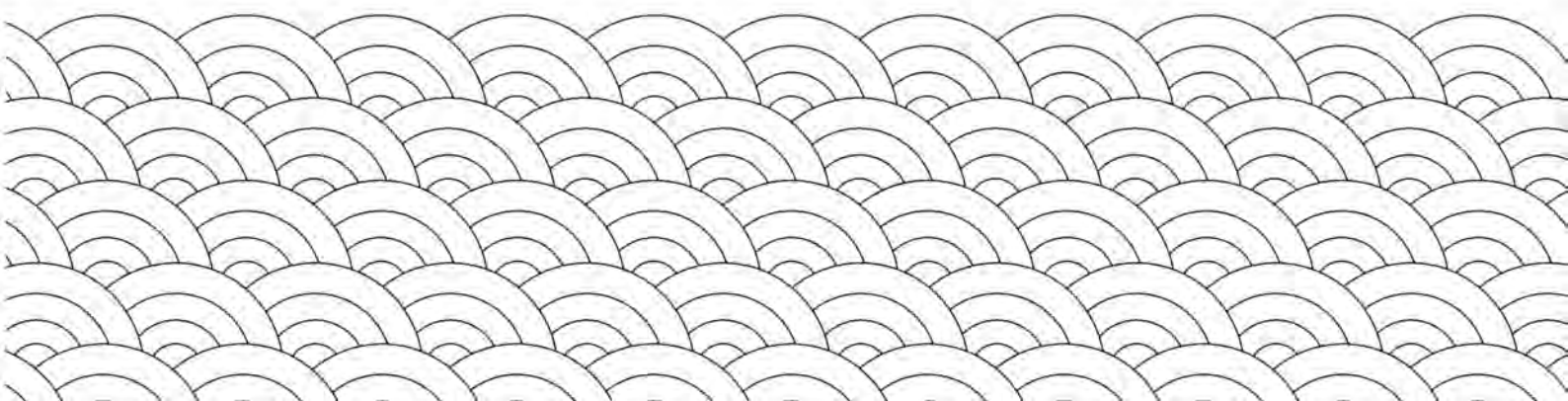


ZUPY/ SOUPS/ SUPPEN

Krem z topinambura / słonecznik/ soczewica/ gryka/ olej truflowy/ kielki grochu/ topinambur	20,-
Jerusalem artichoke cream soup / sunflower seeds/ lentils/ buckwheat/ truffle oil/ pea shoots/ jerusalem artichoke	
Cremige Topinambursuppe / Sonnenblumenkerne / Linsen / Buchweizen / Trüffelöl / Erbsensprossen / Topinambur	
Zupa rybna / troć/ mule/ kalmary/ grzanki/ pietruszka	25,-
Fish soup / sea trout/ mussels/ squid/ croutons/ parsley	
Fischsuppe / Meerforelle / Miesmuscheln / Calamari / Croûtons / Petersilie	

PASTY/ PASTAS/ PASTAS

Ravioli z parmezanem i ziemniakami / dziki brokuł/ wędzony boczek złotnicki	41,-
Parmesan cheese and potato ravioli / wild broccoli/ smoked bacon	
Ravioli mit Kartoffeln und Parmesan / wilder Brokkoli / geräucherter Speck "złotnicki"	
(opcjonalnie bez boczku/optionally without smoked becon/optional ohne Speck)	
Tagliatelle z czarnym pieprzem/ krewetki/ kalmary / fenkuł/ por/ orzeszki pini/ limonka/chili/ koperek	62,-
Black pepper tagliatelle/ prawn/ squid / fennel /leek/ Pini nuts/ chili/ dill	
Tagliatelle mit Schwarzem Pfeffer/ Garnelen / Calamari/ Fenchel/ Lauch/ Pinienkerne/ Chili/ Dill	
Risotto z sepią / kalmary/ chorizo/ żółtko/ mascarpone/ frisee	51,-
Squid ink risotto / baby squid/ chorizo/ egg yolk/ mascarpone cheese/ frisee	
Risotto mit Sepia Tinte / Calamari / Chorizo / Eigelb / Mascarpone / Frisée	
Ragout z owoców morza : krewetki/ ośmiornica/ małże/ kalmary/ chorizo/ szpinak/ suszone pomidory/ koper włoski/ świeże pieczywo	67,-
Seafood ragout : prawns/ octopus/ mussels/ squid/ chorizo/ sun-dried tomatoes/ fennel/ fresh bread	
Meeresfrüchte-Ragout : Garnelen / Tintenfisch / Miesmuscheln / Calamari / Chorizo / Spinat / getrocknete Tomaten / Dill / frisches Brot	

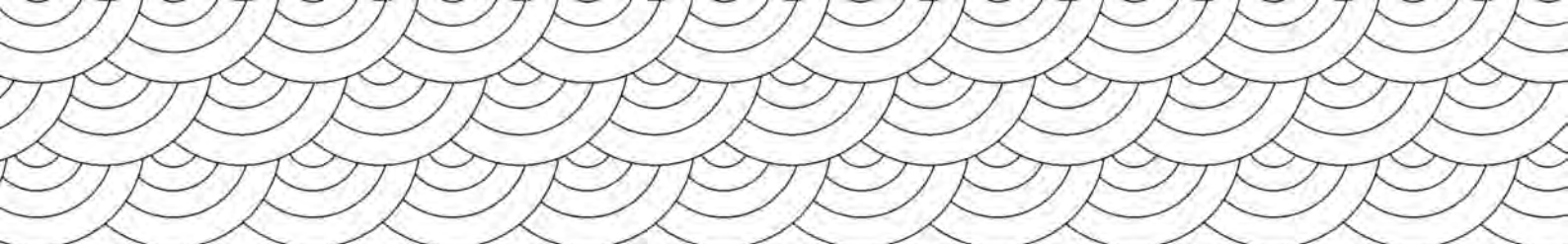


DANIA GŁÓWNE/ MAIN COURSES/ HAUPTSPEISEN

Pierś z kurczaka kukurydzianego / pasternak/ wędzony boczek/ borowik stepowy/ cebula/ rukiew wodna Cornfed chicken breast / parsnip/ smoked pork belly/ king trumpet mushroom/ onion/ watercress Maishähnchenbrust / Pastinak / geräucherter Speck / Steinpilz / Zwiebel / Brunnenkresse	43,-
Boczek złotnicki / dziki brokuł/ brukselka/ jabłko/ gorczyca Pork belly / wild broccoli/ brussel sprouts/ apple/ mustard seeds Speck / wild Brokkoli / Rosenkohl / Apfel / Würze	49,-
Biodrówka jagnięca / pietruszka/ olej truflowy/ orzech laskowy Lamb rump steak / parsnip/ truffle oil/ hazelnut Lammhüfte / Petersilie / Trüffelöl / Haselnuss	67,-
Comber z sarny / marchewka/ piernik/ kaszanka gryczana/ cebulka perłowa/ krwawnik Roe deer loin/ carrot/ black pudding/ pearl onion/ yarrow leaves Wildfilet / Möhre / Lebkuchen / Blutwurst / Perlzwiebel / Schafgarbe	110,-
Stek z polędwicy wołowej / cebula/ jabłko/ por/ rukiew wodna Beef tenderloin steak / onion/ apple/ leek/ watercress Rinderfiletsteak / Zwiebel / Apfel / Lauch / Brunnenkresse	99,-
Dorsz /małże/ wędzony boczek złotnicki/ sałata rzymska/ drożdże/ szczypior Cod / cmoked pork belly/ romaine lettuce/ yeast/ spring onion Dorsch / Miesmuscheln / geräucherter Speck "złotnicki" / römischer Salat / Hefeflocken / Schnittlauch	66,-
Seriola / ziemniak/ brokuł/ rzodkiewka/ pietruszka/ orzechy laskowe Amberjack / potato/ broccoli/ raddish/ parsley/ hazelnuts Gelbschwanzfisch / Kartoffeln/ Brokkoli/ Rettich/ Petersilie/ Haselnüsse	98,-

DODATKI/ SIDE DISHES/ BEILAGEN

Marchewki / rokitnik/ orzechy laskowe/ nasturcja Carrots / sea buckthorn/ hazelnuts/ nasturtium Möhren / Sanddorn / Haselnüsse / Kapuzinerkresse	13,-
Muślinowe puree / wędzona słonina/ gorczyca/ pietruszka Potato puree / smoked lard/ mustard seeds/ parsley Kartoffelpüree / geräucherter Schweinespeck/ Senfkörner/ Petersilie	13,-
Seler / masło/ roquefort/ pietruszka Celeriac / butter/ roquefort cheese/ parsley Sellerie / Butter / Roquefort / Petersilie	13,-
Sałata rzymska / emulsja słonecznikowa/ parmezan/ słonecznik Romaine lettuce / sunflower emulsion/ parmesan cheese/ sunflower seeds Römischer Salat / Sonnenblumenemulsion / Parmesan / Sonnenblumenkerne	13,-



DESERY/ DESSERTA/ NACHTISCH

Sernik z ricottą i białą czekoladą / migdały/ maliny Ricotta and white chocolate cheesecake / almonds/ raspberries Käsekuchen mit Ricotta und weißer Schokolade / Mandeln/ Himbeeren	22,-
Mascarpone / cytryna/ bazylia/ biała czekolada Mascapone cheese / lemon/ basil/ white chocolate Mascarpone / Zitrone / Basilikum / weiße Schokolade	21,-
Fondant czekoladowy / czarna porzeczka/ beza/ sorbet z marakui Chocolate fondant / black currant/ meringue/ passion fruit sorbet Schokoladen-Fondant / schwarze Johannisbeeren/ Baiser/ Maracuja-Sorbet	26,-
Ciasto marchewkowe / orzechy laskowe/ biała czekolada/ bergamotka/ melisa Carrot cake / hazelnuts/ white chocolate/ bergamot orange/ lemon balm Möhrenkuchen / Haselnüsse / weiße Schokolade / Bergamotte / Melisse	22,-

Serwis nie jest wliczony w cenę/ Service not included/ Service nicht inbegriffen

