

PRZYSTAWKI | APPETIZERS | VORSEISEN

Carpaccio z polędwicy wołowej jajko przepiórcze kalafior grzyby orzechy laskowe pieczony czosnek parmezan nasturcja rukiew wodna	49,-
Beef fillet carpaccio quail egg cauliflower mushrooms hazelnuts roasted garlic parmesan cheese nasturtium watercress	
Carpaccio vom Rinderfilet Wachtelei Blumenkohl Pilze Haselnüsse gerösteter Knoblauch Parmesan Kapuzinerkresse Brunnenkresse	
Terrina z dzika chutney dyniowy brioche czekoladowa pikle rukiew wodna	37,-
Wild boar terrine pumpkin chutney chocolate brioche pickles watercress	
Wildschweinterrine Kürbis-Chutney Schokoladen-Brioche Gurken Brunnenkresse	
Krewetki młoda marchew bazylia kumkwat orzeszki pini	42,-
Prawns baby carrots basil kumquat pine nuts	
Garnelen junge Karotten Basilikum Kumquat Pinienkerne	
Homar szynka parmeńska pomidor wanilia koper włoski melisa	63,-
Lobster parma ham tomato vanilla fennel lemon balm	
Hummer Parmaschinken Tomate Vanille Fenchel Melisse	
Młode buraki kwaśna śmietana Ślubowska miód sudecki czarny bez zielone jabłko koper	34,-
Baby beetroots sour cream sudetian honey elder berry green apple dill	
Junge Rüben Ślubowski-Sauerrahm Sudecki Honig Holunder grüner Apfel Dill	

ZUPY | SOUPS | SUPPEN

Krem z dyni młoda marchew orzechy natka	20,-
Pumpkin cream soup baby carrots corriander nuts parsley	
Kürbiscreme junge Karotten Nüsse Petersiliengrün	
Bouillabaise sos rouille	29,-
Bouillabaise rouille sauce	
Bouillabaise Rouille-Sauce	

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES | HAUPTSPEISEN

Policzki wieprzowe pietruszka orzechy laskowe natka Pork cheeks parsnip hazelnuts parsley Wangen Petersilie Haselnüsse Petersiliengrün	56,-
Gęś młode buraki wędzona cebula jeżyna szczawik Goose fillet baby beetroots smoked onion blackberries oxalis Gans junge Rüben geräucherte Zwiebel Brombeere Sauerampfer	62,-
Stek z polędwicy wołowej topinambur grzyby rukiew wodna Beef fillet steak jerusalem artichoke mushrooms watercress Rinderfiletsteak Topinambur Pilze Brunnenkresse	110,-
Makrela orzech laskowy seler jabłko koper Mackerel fillet hazelnuts celeriac apple dill Makrele Haselnuss Sellerie Apfel Dill	64,-
Ragout z owoców morza: krewetki ryba kalmary małże pomidory por świeże pieczywo sos rouille Seafood ragout: prawns fish squid mussels tomatoes leek fresh bread rouille sauce Meeresfrüchte-Ragout: Garnelen Fisch Kalmare Miesmuscheln Tomaten Lauch frisches Brot Rouille-Sauce	75,-
Grillowana ośmiornica ziemniak merquez pepperonata natka oliwki kalamata Grilled octopus potato merquez sausage pepperonata parsley kalamata olives Gegrillter Tintenfisch Kartoffel Merquez Pepperonata Petersiliengrün Kalamata Oliven	110,-
Risotto z przegrzebkami młoda marchew szafran kielki grochu parmezan Risotto with scallops baby carrots saffron pea shoots parmesan cheese Risotto mit Jakobsmuscheln junge Karotten Safran Erbsensprossen Parmesan	62,-
Ravioli z ziemniakami i porem kalafior czarny czosnek szczypior parmezan Ravioli with potato and leek cauliflower black garlic spring onion parmesan cheese Ravioli mit Kartoffeln und Lauch Blumenkohl schwarzer Knoblauch Schnittlauch Parmesan	46,-
Kalafior żółtko orzechy laskowe czarny czosnek świeże zioła Cauliflower egg yolk hazelnuts black Garlic fresh herbs Blumenkohl Eigelb Haselnüsse schwarzer Knoblauch frische Kräuter	42,-

DESSERTY | DESSERTS | NACHTISCH

Czekoladowy creme brulee świeże owoce Chocolate creme brulee fresh fruits Schoko-Creme-Brulee frisches	22,-
Pieczone jabłka cynamon biała czekolada karmel słodowy lody tonka Roasted apples cinnamon white chocolate malt caramel tonka bean ice cream Bratäpfel Zimt weiße Schokolade Malzkaramell Tonka-Eis	22,-
Fondant czekoladowy czarna porzeczka beza lody z marakui Dark chocolate fondant black currant meringue passion fruit ice-cream Schokoladenfondant schwarze Johannisbeere Baiser Passionsfruchteis	25,-
Sorbet z rokitnika waniliowa panna cotta młoda marchew kumkwat melisa Sea buckthorn sorbet vanilla panna cotta baby carrot kumquat lemon balm Sanddorn-Sorbet Vanille-Panna Cotta junge Karotte Kumquat Melisse	22,-

VEGAN MENU

PRZYSTAWKA | APPETIZER | VORSEISEN

34,-

Baby beetroots | sudetian honey | elder berry | green apple | dill
Junge Rüben | Sudecki Honig | Holunder | grüner Apfel | Dill

ZUPA | SOUP | SUPPEN

Krem z dyni | młoda marchew | orzechy | natka 20,-
Pumpkin cream soup | baby carrots | corriander | nuts | parsley
Kürbiscreme | junge Karotten | Nüsse | Petersiliengrün

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES | HAUPTSPEISEN

Risotto z szafranem | młoda marchew | kielki grochu | płatki drożdży 45,-
Saffron risotto | baby carrots | pea shoots | yeast flakes
Risotto mit Safran | junge Karotten | Erbsensprossen | Hefeflocken

Ravioli z ziemniakami i porem | kalafior | czarny czosnek | szczypior | 39,-
płatki drożdży
Ravioli with potato and leek | cauliflower | black garlic | spring onion |
yeast flakes
Ravioli mit Kartoffeln und Lauch | Blumenkohl | schwarzer Knoblauch |
Schnittlauch | Hefeflocken

Kalafior | orzechy laskowe | czarny czosnek | świeże zioła 42,-
Cauliflower | hazelnuts | black Garlic | fresh herbs
Blumenkohl | Haselnüsse | schwarzer Knoblauch | frische Kräuter

DESSERTY | DESSERTS | NACHTISCH

Sorbet z jagód | kruszonka migdałowa | cynamon | kumkwat | melisa 20,-
Blueberry sorbet | almond crumble | kumquat | lemon balm
Beerensorbet | Mandelstreusel | Zimt | Kumquat | Melisse

DEGUSTACJA

1. Pietruszka | kawa | orzeszki pini | creme fraiche
Parsley root | coffee | pine nuts | creme fraiche

2. Homar | koper włoski | maślanka | nori
Lobster | fennel | buttermilk | nori

3. Makrela | pomidor | wanilia | szafran | szynka parmeńska | bazylija
Mackerel | tomato | vanilla | saffron | parmaham | basil

4. Sezonowany rostbef | grzyby | topinambur | czekolada | pietruszka
Seasoned entrecote steak | mushrooms | jerusalem artichoke | chocolate | parsley

5. Jagody | cynamon | maślanka | biała czekolada | kumkwat | melisa
Blueberries | cinnamon | buttermilk | white chocolate | kumquat | lemon balm