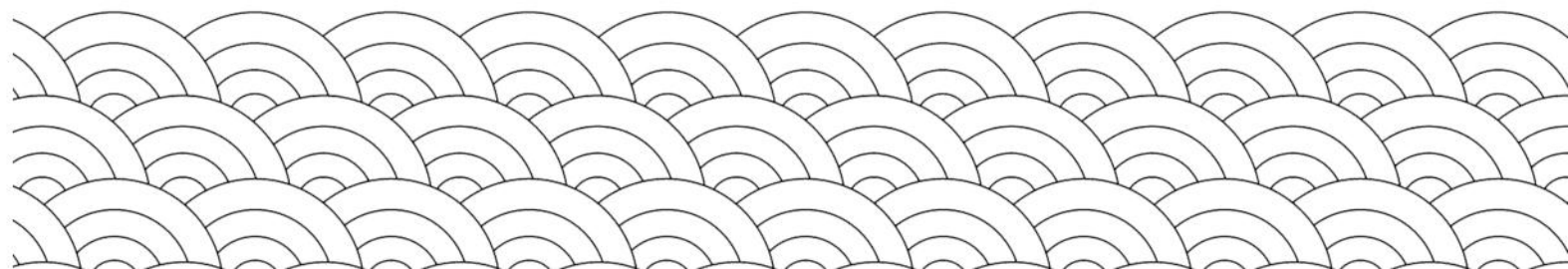


## PRZYSTAWKI | STARTERS | VORSPEISEN

<b>Carpaccio z polędwicy wołowej</b>   parmezan   sałata rzymska   czarny czosnek   orzech laskowy	49,-
<b>Beef tenderloin carpaccio</b>   parmesan cheese   roman salad   black Garlic   hazelnut	
<b>Rinderfilet-Carpaccio</b>   Parmasan   Römischer Salat   schwarzer Knoblauch   Haselnuss	
<b>Szparagi</b>   burrata   migdały   cytryna   nasturcja	36,-
<b>Asparagus</b>   burrata   almonds   lemon   nasturtium	
<b>Spargel</b>   Burrata   Mandeln   Zitrone   Kapuzinerkresse	
<b>Pate z królika</b>   pistacja   jabłko   brioche   szczaw	38,-
<b>Rabbit pate</b>   pistachio   apple   brioche   dock	
<b>Kaninchenpastete</b>   Pistazie   Apfel   Brioche   Sauerampfer	
<b>Ogon homara</b>   ricotta   soja   bisque   pietruszka	94,-
<b>Lobster lail</b>   ricotta   soya beans   bisque   parsley	
<b>Hummerschwanz</b>   Ricotta   Sojabohnen   Bisque   Petersilie	
<b>Krewetki</b>   szparagi   quinoa   sos muślinowy   koper	46,-
<b>Shrimps</b>   asparagus   quinoa   mousseline sauce   dill	
<b>Garnelen</b>   Spargel   Quinoa   Musseline-Sauce   Dill	
<b>Sery:</b> <b>Taleggio</b>   pistacja   nasturcja	39,-
<b>Gorgonzola</b>   jabłko   orzech laskowy	
<b>Burrata</b>   oliwki   pietruszka	
<b>Cheeses:</b> <b>Taleggio</b>   pistachio   nasturtium	
<b>Gorgonzola</b>   apple   hazelnut	
<b>Burrata</b>   olives   parsley	
<b>Käse:</b> <b>Taleggio</b>   Pistazie   Kapuzinerkresse	
<b>Gorgonzola</b>   Apfel   Haselnuss	
<b>Burrata</b>   Oliven   Petersilie	

## ZUPY | SOUPS | SUPPEN

<b>Krem z selera</b>   migdały   jabłko   pietruszka	21,-
<b>Celery cream</b>   almonds   apple   parsley	
<b>Selleriecreme</b>   Mandeln   Apfel   Petersilie	
<b>Chowder</b>   ośmiornica   krewetka   mule   por	35,-
<b>Chowder</b>   octopus   shrimp   mussels   leek	
<b>Chowder</b>   Tintenfisch   Garnelen   Muscheln   Lauch	

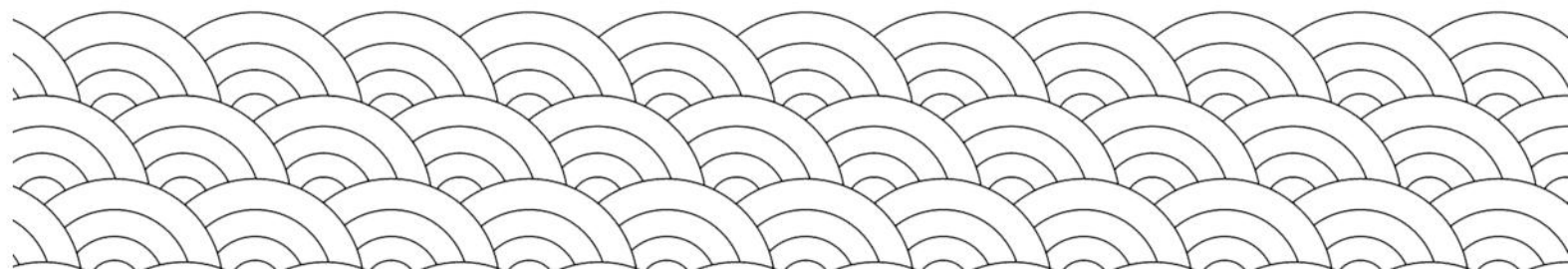




RESTAURACJA \* WINIARNIA

## DANIA GŁÓWNE | MAIN DISHES | HAUPTGERICHTE

<b>Filet kaczka</b>   burak   rabarbar   pędy sosny   szczaw <b>Duck fillet</b>   beetroot   rhubarb   pine shoots   dock <b>Entenfilet</b>   Rote Beete   Rhabarber   Kiefernspresse   Sauerampfer	57,-
<b>Kurczak</b>   marchewka   groszek   cebulka perłowa   pistacja <b>Chicken</b>   carrot   peas   pearl onion   pistachio <b>Hähnchen</b>   Karotte   Erbsen   Perlwiebel   Pistazie	45,-
<b>Biodrówka wieprzowa</b>   seler   młoda kapusta   trufla   jabłko   koper <b>Pork hip</b>   celery   young cabbage   truffle   apple   dill <b>Schweinehüfte</b>   Sellerie   Jungkohl   Trüffel   Apfel   Dill	48,-
<b>Stek z polędwicy wołowej</b>   ziemniaki dauphine   szparagi   rzodkiew <b>Beef steak tenderloin</b>   dauphine potatoes   asparagus   radish <b>Rinderfilet</b>   Dauphine-Kartoffeln   Spargel   Rettich	109,-
<b>Ośmiornica</b>   ziemniak   sepia   soja   oliwki   koper <b>Octopus</b>   potato   sepia   soya beans   olives   dill <b>Krake</b>   Kartoffel   Sepia   Sojabohnen   Oliven   Dill	109,-
<b>Turbot</b>   brokuł   kalafior   por   bisque homarowy <b>Turbot</b>   broccoli   cauliflower   leek   lobster bisque <b>Steinbutt</b>   Brokkoli   Blumenkohl   Lauch   Hummer-Bisque	66,-
<b>Risotto cytrynowe</b>   <b>przegrzebki</b>   szparagi   mascarpone <b>Lemon risotto</b>   <b>scallops</b>   asparagus   mascarpone <b>Zitronenrisotto</b>   <b>Jakobsmuscheln</b>   Spargel   Mascarpone	63,-
<b>Pierożki</b>   ricotta   kalafior   orzech laskowy   trufla <b>Dumplings</b>   ricotta   cauliflower   hazelnut   truffle <b>Piroggen</b>   Ricotta   Blumenkohl   Haselnuss   Trüffel	44,-

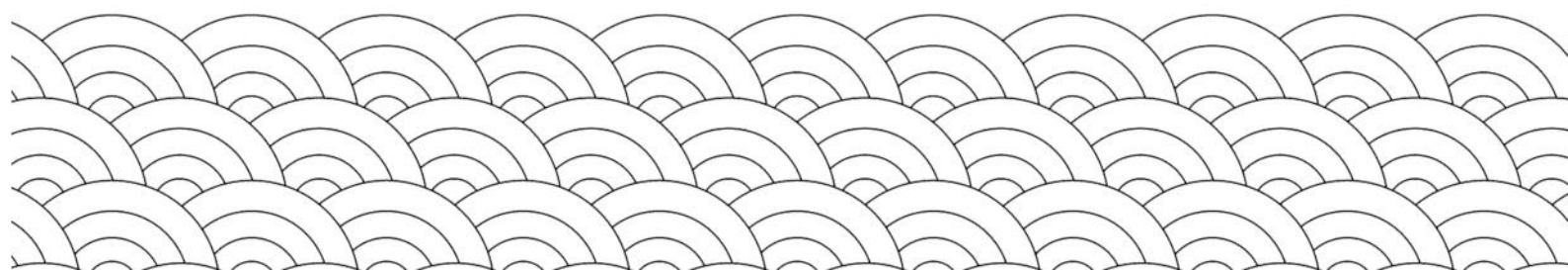




RESTAURACJA \* WINIARNIA

## DESERY | DESSERTS | NACHSPEISEN

<b>Orzech laskowy</b>   biała czekolada   pomarańcza   lody bergamotka   tymianek <b>Hazelnut</b>   white chocolate   orange   bergamot ice cream   thyme <b>Haselnuss</b>   weiße Schokolade   Orange   Bergamotte-Eis   Thymian	24,-
<b>Fondant czekoladowy</b>   jeżyna   lody marakuja   nasturcja <b>Chocolate fondant</b>   blackberry   passion fruit ice cream   nasturtium <b>Schokoladenfondant</b>   Brombeere   Passionsfruchteis   Kapuzinerkresse	26,-
<b>Tartaletka</b>   migdały   hibiskus   lody rabarbar   aksamitka <b>Tartlet</b>   almonds   hibiscus   rhubarb ice cream   marigold <b>Tartalette</b>   Mandeln   Hibiskus   Rhabarber-Eis   Tagetes	24,-
<b>Sery:</b> <b>Taleggio</b>   pistacja   nasturcja <b>Gorgonzola</b>   jabłko   orzech laskowy <b>Burrata</b>   oliwki   pietruszka	39,-
<b>Cheeses:</b> <b>Taleggio</b>   pistachio   nasturtium <b>Gorgonzola</b>   apple   hazelnut <b>Burrata</b>   olives   parsley	
<b>Käse:</b> <b>Taleggio</b>   Pistazie   Kapuzinerkresse <b>Gorgonzola</b>   Apfel   Haselnuss <b>Burrata</b>   Oliven   Petersilie	





RESTAURACJA \* WINIARNIA

## WEGAŃSKIE MENU | VEGAN MENU | VEGANES MENÜ

### PRZYSTAWKA

<b>Szparagi</b>   migdały   nasturcja	26,-
<b>Asparagus</b>   almonds   nasturtium	
<b>Spargel</b>   Mandeln / Kapuzinerkresse	

### ZUPA

<b>Krem z selera</b>   migdały   jabłko   pietruszka	20,-
<b>Celery cream</b>   almonds   apple   parsley	
<b>Selleriecreme</b>   Mandeln   Apfel   Petersilie	

### DANIA GŁÓWNE

<b>Risotto cytrynowe</b>   szparagi   młoda soja   koper	39,-
<b>Lemon risotto</b>   asparagus   young soya beans   dill	
<b>Zitronenrisotto</b>   Spargel   junge Sojabohnen   Dill	
<b>Buraki</b>   rabarbar   pędy sosny   orzech laskowy   szczaw	36,-
<b>Beetroots</b>   rhubarb   pine shoots   hazelnut   dock	
<b>Rote Beete</b>   Rhabarber   Kiefernspresse   Haselnuss   Sauerampfer	

### DESER

<b>Rabarbar</b>   pistacje   nasturcja	20,-
<b>Rhubarb</b>   pistachios   nasturtium	
<b>Rhabarber</b>   Pistazien   Kapuzinerkresse	

