

## PRZYSTAWKI | STARTERS | VORSPEISEN

<b>Pomidory</b>   mozzarella di bufalla   rabarbar   sosna   oliwki   nasturcja <b>Tomatoes</b>   mozzarella di bufalla   rhubarb   pine   olives   nasturtium <b>Tomaten</b>   Mozzarella Di Bufalla   Rhabarber   Kiefer   Oliven   Kapuzinerkresse	34,-
<b>Krewetki</b>   fasolka szparagowa   czarny czosnek   sos muślinowy   koper <b>Shrimps</b>   green beans   black garlic   muslin sauce   dill <b>Garnelen</b>   grüne Bohnen   schwarzer Knoblauch   Musselinsauce   Dill	46,-
<b>Ceviche z przegrzebków</b>   koper włoski   agrest   aksamitka   pistacja <b>Scallop ceviche</b>   fennel   gooseberry   marigold   pistachio <b>Jakobsmuschel-Ceviche</b>   Fenchel   Stachelbeere   Tagetes   Pistazie	60,-
<b>Homar</b>   ricotta   por   beurre blanche   koper <b>Lobster</b>   ricotta   leek   beurre blanche   dill <b>Hummer</b>   Ricotta   Lauch   Beurre Blance   Dill	105,-
<b>Gęsie serca</b>   jeżyna   orzech laskowy   brioche <b>Goose hearts</b>   blackberry   hazelnut   brioche <b>Gänseherzen</b>   Brombeere   Haselnuss   Brioche	37,-
<b>Tatar wołowy</b>   ogórek małosolny   lubczyk / grzanki <b>Beef tartare</b>   low-salt cucumber   lovage   croutons <b>Rindertatar</b>   salzarme Gurke   Liebstöckel   Croutons	48,-
<b>Sery:</b> Roquefort z agrestem i nasturcja Scamorza Affumicata z morela i migdałem Mozzarella di bufalla z pomidorami i oliwka <b>Cheeses:</b> Roquefort with gooseberries and nasturtium Scamorza Affumicata with apricot and almond Mozzarella Di bufalla with tomatoes and olive <b>Käse:</b> Roquefort mit Stachelbeeren und Kapuzinerkresse Scamorza Affumicata mit Aprikose und Mandel Di bufalla mit Tomaten und Oliven	40,-
<b>Ostryga</b>   cytryna <b>Oyster</b>   lemon <b>Auster</b>   Zitrone	15,-
<b>Ostryga zapiekana</b>   szpinak   parmezan   kruszonka ziołowa <b>Baked oyster</b>   spinach   parmesan   herb crumble <b>Gebackene Auster</b>   Spinat   Parmesan   Kräuterstreusel	15,-

Dostępne od piątku do niedzieli  
Available from Friday to Sunday  
Verfügbar von Freitag bis Sonntag

## ZUPY | SOUPS | SUPPEN

**Kalafior** | czarny czosnek | ziarna 21,-

**Cauliflower** | black garlic | grains

**Blumenkohl** | schwarzer Knoblauch | Körner

**Botwina** | **boczek** | **jajko przepiórcze** | śmietana Ślubowska | koper 27,-

**Beet leaves** | **bacon** | **quail egg** | Ślubowska cream | dill

**Mangold** | **Speck** | **Wachtelei** | Ślubowska Creme | Dill

## DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES | HAUPTGERICHT

<b>Schab Złotnicki</b>   grzyby   jarmuż   jabłko   czarny czosnek <b>Złotnicki pork chop</b>   mushrooms   kale   apple   black Garlic <b>Złotnicki Schweinekotelett</b>   Pilze   Grünkohl   Apfel   schwarzer Knoblauch	59,-
<b>Perliczka supreme</b>   dynia   marchewka   morela   migdał <b>Guinea fowl supreme</b>   pumpkin   carrot   apricot   almond <b>Perlhuhn supreme</b>   Kürbis   Karotte   Aprikose   Mandel	62,-
<b>Stek z polędwicy wołowej</b>   dauphines   kurki   endywia <b>Sirloin steak</b>   dauphines   chanterelles   endive <b>Rinderfiletsteak</b>   Dauphines   Pfifferlinge   Endivien	105,-
<b>Filet z kaczk</b>   buraki   radicchio   wiśnia   hibiskus <b>Duck fillet</b>   beetroot   radicchio   cherry   hibiscus <b>Entenfilet</b>   Rote Beete   Radicchio   Kirsche   Hibiskus	57,-
<b>Risotto   troć</b>   szpinak   grapefruit   koper włoski <b>Risotto   sea trout</b>   spinach   grapefruit   fennel <b>Risotto   Meerforelle</b>   Spinat   Grapefruit   Fenchel	62,-
<b>Karmazyn</b>   młody ziemniak   kalafior   orzech laskowy <b>Redfish</b>   young potato   cauliflower   hazelnut <b>Rotbarsch</b>   junge Kartoffel   Blumenkohl   Haselnuss	64,-
<b>Pieróżki   ricotta</b>   kalafior   orzech laskowy   trufla <b>Dumplings   ricotta</b>   cauliflower   hazelnut   truffle <b>Knödel   Ricotta</b>   Blumenkohl   Haselnuss   Trüffel	42,-
<b>Indyk   sałata   kurki</b>   morela   migdały   Roquefort   brioche <b>Indyk   lettuce   chanterelles</b>   apricot   almonds   Roquefort   brioche <b>Truthahn   Salat   Pfifferlinge</b>   Aprikose   Mandeln   Roquefort   Brioche	47,-
<b>Ragout z owoców morza</b>   zielone warzywa   sos veloute   natka <b>Seafood ragout</b>   green vegetables   veloute sauce   parsley <b>Meeresfrüchte ragout</b>   grünes Gemüse   Veloutesauce   Petersilie	84,-

## DESERY | DESSERTS | NACHSPEISEN

<b>Ptyś</b>   owoce leśne   krem limonka   pistacja	25,-
<b>Puff</b>   forest fruit   lime cream   pistachio	
<b>Windbeutel</b>   Waldbeeren   Limettencreme   Pistazie	
<b>Fondant</b>   orzech laskowy   rokitnik	25,-
<b>Fondant</b>   hazelnut   sea buckthorn	
<b>Fondant</b>   Haselnuss   Sanddorn	
<b>Biała czekolada</b>   marakuja   limonka   beza	25,-
<b>White chocolate</b>   passion fruit   lime   meringue	
<b>Weißer Schokolade</b>   Passionsfrucht   Limette   Baiser	
<b>Sery:</b> Roquefort z agrestem i nasturcja	40,-
Scamorza Affumicata z morela i migdałem	
Mozzarella di bufalla z pomidorami i oliwka	
<b>Cheeses:</b> Roquefort with gooseberries and nasturtium	
Scamorza Affumicata with apricot and almond	
Mozzarella Di bufalla with tomatoes and olive	
<b>Käse:</b> Roquefort mit Stachelbeeren und Kapuzinerkresse	
Scamorza Affumicata mit Aprikose und Mandel	
Di bufalla mit Tomaten und Oliven	

## MENU DLA DZIECI | CHILDREN'S MENU | KINDERMENÜ

<b>Pieróżki z truskawkami</b>   owoce   kwaśna śmietana <b>Dumplings with strawberries</b>   fruit   sour cream <b>Teigtaschen mit Erdbeeren</b>   Obst   Sauerrahm	25,-
<b>Filet z kurczaka w panko</b>   ziemniaki dauphines   marchewka   groszek <b>Chicken fillet in panko</b>   dauphines potatoes   carrots   peas <b>Hähnchenfilet in Panko</b>   Dauphines Kartoffeln   Karotten   Erbsen	25,-
<b>Krewetki w panko</b>   fasolka szparagowa   kalafior <b>Prawns in panko</b>   green beans   cauliflower <b>Garnelen in Panko</b>   grüne Bohnen   Blumenkohl	25,-

## MENU WEGAŃSKIE | VEGAN MENU | VEGANES MENÜ

### PRZYSTAWKI | STARTER | VORSPEISEN

**Bawole serce** | koper włoski | agrest | aksamitka | pistacja | oliwa pietruszka 28,-  
**Buffalo heart** | fennel | gooseberry | marigold | pistachio | parsley olive oil  
**Büffelherz** | Fenchel | Stachelbeere | Ringelblume | Pistazie | Petersilie | Olivenöl

### ZUPA | SOUP | SUPPE

**Kolorowe pomidory** | rabarbar | oliwki | sosna 17,-  
**Colourful tomatoes** | rhubarb | olives | pine  
**Bunte Tomaten** | Rhabarber | Oliven | Kiefer

### DANIA GŁÓWNE | MAIN DISHES | HAUPTKURS

**Risotto** | szpinak | grapefruit | endywia | pistacje 36,-  
**Risotto** | spinach | grapefruit | endive | pistachios  
**Risotto** | Spinat | Grapefruit | Endivie | Pistazien

**Marchewka** | dynia | kurki | morela | migdały 38,-  
**Carrots** | pumpkin | chanterelles | apricot | almonds  
**Karotten** | Kürbis | Pfifferlinge | Aprikosen | Mandeln

### DESER | DESSERTS | DESSERT

**Sorbet z rokitnika** | owoce leśne | orzech laskowy | nasturcja 20,-  
**Sea buckthorn sorbet** | forest fruit | hazelnut | nasturtium  
**Sanddornsorbet** | Waldbeeren | Haselnuss | Kapuzinerkresse

# MENU DEGUSTACJA | TASTING MENU | DEGUSTATIONSMENÜ

8 momentów | 8 moments | 8 Gänge

230 pln

1\_

**Ostryga** | wołowina | crème fraiche | ziemniak | lubczyk  
Oyster | beef | crème fraiche | potato | lovage  
Auster | Rindfleisch | Crème Fraiche | Kartoffel | Liebstöckel

2\_

Risotto | trufla | orzech laskowy | Roquefort  
Risotto | truffle | hazelnut | Roquefort  
Risotto | Trüffel | Haselnuss | Roquefort

3\_

Agniolotti z jagnięciną | sos muślinowy | koper  
Lamb agniolotti | muslin sauce | dill  
Lamm-Agniolotti | Musselinsauce | Dill

4\_

Kolorowe pomidory | agrest | oliwki | sosna  
Colorful tomatoes | gooseberries | olives | pine  
Bunte Tomaten | Stachelbeeren | Oliven | Kiefer

5\_

Jagoda | szczawik zajęczy  
Blueberry | hare sorrel  
Heidelbeere | Sauerampfer

6\_

Troć fiordowa | burak | jeżyna  
Fjord trout | beetroot | blackberry  
Fjordforelle | Rote Beete | Brombeere

7\_

Biała czekolada | marakuja | beza  
White chocolate | passion fruit | meringue  
Weiße Schokolade | Passionsfrucht | Baiser

8\_

Czekolada | kawa; Marcepan | limonka; Jabłko | pomarańcza | tymianek  
Chocolate | coffee; Marzipan | lime Apple | orange | thyme; apple | orange | thyme  
Schokolade | Kaffee; Marzipan | Limette; Apfel | Orange | Thymian

*Menu degustacyjne dostępne od poniedziałku do piątku po uprzedniej rezerwacji stolika i poinformowaniu zespołu o chęci degustacji. Do menu degustacyjnego polecamy*

**Wine pairing** do menu degustacyjnego

120 pln | os.

*Tasting meny available from Monday to Friday after booking a table and word our staff up of choosing tasting menu.*

**Wine pairing**

120 pln | p.