

PRZYSTAWKI | STARTERS | VORSPEISEN

Carpaccio z polędwicy wołowej | cykoria | dynia | gorgonzola | orzech arachidowy 49,-
Beef tenderloin carpaccio | chicory | pumpkin | gorgonzola | peanut
Rinderfilet-Carpaccio | Chicorée | Kürbis | Gorgonzola | Erdnuss

Serce wołowe | burak | wiśnia | rum | orzech laskowy 36,-
Beef heart | beetroot | cherry | rum | hazelnut
Rinderherz | Rote Beete | Kirsche | Rum | Haselnuss

Foie gras | wątróbka drobiowa | borowik | śliwka | kawa | brioche 52,-
Foie gras | chicken liver | boletus | prune | coffee | brioche
Foie gras | Geflügekleber | Steinpilz | Pflaume | Kaffee | Brioche

Krewetki | ziemniak | jabłko | chrzan | koper 46,-
Shrimps | potato | apple | horseradish | dill
Garnele | Kartoffel | Apfel | Meerrettich | Dill

Przeżrebki | tortelli z karczochem | dynia | oliwa homarowa 62,-
Scallops | tortelli with artichoke | pumpkin | lobster olive oil
Jakobsmuscheln | Tortelli mit Artischocke | Kürbis | Hummeröl

Kozi ser | burak | porzeczka | miód | aksamitka 36,-
Goat cheese | beetroot | currant | honey | marigold
Ziegenkäse | Rote Beete | Johannisbeere | Honig | Ringelblume

Sery: Gorgonzola Dolce | agrest | nasturcja 38,-
Kozi ser pleśniowy | kapusta | żurawina
Le Gruyere | gruszka | rozmaryn
Cheese selection: Gorgonzola Dolce | gooseberry | nasturtium
Goat cheese | blue cheese | cabbage | cranberry
Le Gruyere | pear | rosemary
Käsen: Gorgonzola Dolce | Stachelbeere | Kapuzinerkresse
Ziegenkäse mit Schimmel | Kohl | Moosbeere
Le Gruyere | Birne | Rosmarin

***Ostryga** | cytryna 15,-
***Oyster** | lemon
***Auster** | Zitrone

***Ostryga zapiekana** | szpinak | parmezan | kruszonka ziołowa 15,-
***Baked oyster** | spinach | parmesan | herb crumble
***Gebackene Auster** | Spinat | Parmesan | Kräuterstreusel

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

ZUPY | SOUPS | SUPPEN

Krem z pietruszki gruszka rozmaryn migdał Parsley cream soup pear rosemary almond Petersiliencreme Birne Rosmarin Mandel	21,-
Krem z pomidorów migdały natka Tomato cream soup almonds parsley Tomatencreme Mandeln grüne Petersilie	21,-
Consomme grzybowe gęś słonina złotnicka jarmuż Mushroom consomme goose Złotnicka bacon kale Pilzconsomme Gans Złotnicki-Speck Grünkohl	29,-

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES | HAUPTGERICHT

Boczek seler soja brukselka jabłko gorczyca Bacon celery soybeans Brussels sprouts apple mustard seeds Bacon Sellerie Soja Rosenkohl Apfel Senfkörner	51,-
Kurczak ziemniak dauphines bocznik mikołajkowy nekarynka pistacja Chicken dauphines potatoes king oyster mushroom nectarine pistachio Huhn Dauphines Kartoffeln Austernpilz Nektarine Pistazie	52,-
Polędwica wołowa ziemniaki borowik śliwka cebula oliwa homarowa Beef tenderloin potatoes boletus prune onion lobster olive oil Rinderfilet Kartoffel Steinpilz Pflaume Zwiebel Hummeröl	105,-
T-bone ziemniaki dauphines brukselka demi glace marmolada śliwkowo-czekoladowa (2 os.) T-bone dauphines potatoes brussels sprouts demi glace plum and chocolate marmalade (2 person) T-bone Dauphines Kartoffeln Rosenkohl demi glace Pflaumen- und Schokolade Marmelade (2 Leute)	249,-
Filet z kaczki pietruszka czerwona kapusta gruszka melisa Duck fillet parsley red cabbage pear lemon balm Entenfilet Petersilie Rotkohl Birne Zitronenmelisse	58,-
Tuńczyk komosa czarna dziki brokuł cukinia kiszona cytryna Tuna black quinoa wild broccoli zucchini pickled lemon Thunfisch Quinoa wilder Brokkoli Zucchini eingelegte Zitrone	89,-
Troć burak seler szalotka koper Sea trout beetroot celery shallot dill Meerforelle Rote Beete Sellerie Schalotte Dill	59,-
Ragu z owocami morza zielone warzywa beurre blanche natka Seafood ragu green vegetables beurre blanche parsley Ragout mit Meeresfrüchten grünes Gemüse Beurre Blanche grüne Petersilie	86,-
Tortelli szpinak ricotta dynia nektarynka migdał Tortelli spinach ricotta pumpkin nectarine almond Tortelli Spinat Ricotta Kürbis Nektarine Mandel	49,-
Risotto borowik bocznik mikołajkowy gorgonzola jarmuż Risotto boletus king oyster mushroom gorgonzola kale Risotto Steinpilz Austernpilze Gorgonzola Grünkohl	58,-

DESERY | DESSERTS | NACHSPEISEN

Ptyś owoce słony karmel orzech laskowy	24,-
Puff fruit salty caramel hazelnut	
Windbeutel Früchte salziges Karamell Haselnuss	
Fondant czekoladowy mirabelka pistacja tymianek	26,-
Chocolate fondant mirabelle pistachio thyme	
Schokoladenfondant Mirabelle Pistazie Thymian	
Mus crème brulle yuzu kokos melisa	24,-
Crème brulle mousse yuzu coconut lemon balm	
Mus crème brulle Yuzu Kokos Zitronenmelisse	

MENU DLA DZIECI | CHILDREN'S MENU | KINDERMENÜ

Krem z pomidorów kwaśna śmietana migdały Tomato cream soup sour cream almonds Tomatencreme Sauerrahm Mandeln	21,-
Pierogi ruskie Dumplings stuffed with potato and cottage cheese Russische Teigtaschen	25,-
Filet z kurczaka w panko ziemniaki daufines brokuł Panko-crusted chicken fillet daufines potatoes broccoli Hähnchenfilet in Panko Kartoffeln Dauphine Brokkoli	25,-

MENU WEGAŃSKIE | VEGAN MENU | VEGANES MENÜ

PRZYSTAWKI | STARTER | VORSPEISEN

Burak | porzeczka | miód | orzech laskowy | aksamitka 26,-

Beetroot | currant | honey | hazelnut | marigold

Rote Beete | Johannisbeere | Honig | Haselnuss | Ringelblume

ZUPA | SOUP | SUPPE

Krem z pomidorów | migdały | natka 21,-

Tomato cream soup | almonds | parsley

Tomatencreme | Mandeln | grüne Petersilie

DANIA GŁÓWNE | MAIN DISHES | HAUPTKURS

Brukselka | dynia | nektarynka | migdał 38,-

Brussels sprouts | pumpkin | nectarine | almond

Rosenkohl | Kürbis | Nektarine | Mandel

Tagliatelle | bocznik mikołajkowy | jarmuż | cukinia 42,-

Tagliatelle | king oyster mushroom | kale | zucchini

Tagliatelle | Austernpilz | Grünkohl | Zucchini

DESER | DESSERTS | DESSERT

Sorbet mirabelka | gruszka | rozmaryn 19,-

Mirabelle sorbet | pear | rosemary

Mirabellensorbet | Birne | Rosmarin

MENU DEGUSTACJA | TASTING MENU | DEGUSTATIONSMENÜ

8 momentów | 8 moments | 8 Gänge

230 pln

1_

Kawior z wędzonego śledzia | kwaśna śmietana | ziemniaki dauphines

Smoked herring caviar | sour cream | dauphines potatoes

Kaviar aus Räucherhering | Sauerrahm | Kartoffeln Dauphine

2_

Tortelli | ricotta | dynia | nektarynka | brukselka

Tortelli | ricotta | pumpkin | nectarine | Brussels sprouts

Tortelli | Ricotta | Kürbis | Nektarine | Rosenkohl

3_

Tuńczyk | dziki brokuł | kiszona cytryna

Tuna | wild broccoli | pickled lemon

Thunfisch | wilder Brokkoli | eingelegte Zitrone

4_

Consomme grzybowe | wędzony twaróg | jarmuż

Mushroom consomme | smoked quark | kale

Pilzconsomme | geräucherter Hüttenkäse | Grünkohl

5_

Limonka | seler naciowy | mięta

Lime | celery | mint

Limette | Lauchsellerie | Minze

6_

Jeleń | burak | boczniak | wiśnia | orzech laskowy

Deer | beetroot | oyster mushroom | cherry | hazelnut

Hirsch | Rote Beete | Austernpilz | Kirsche | Haselnuss

7_

Mus crème brulle / yuzu / kokos / melisa

Crème brulle mousse / yuzu / coconut / lemon balm

Mus crème brulle / Yuzu / Kokos / Melisse

8_

Petit fours: Jabłko | pomarańcza | tymianek; gruszka | nasturcja; orzech laskowy | krem patisiere

Petit fours: Apple | orange | thyme; Pear | nasturtium; Hazelnut | crème patisiere

Petit fours: Apfel | Orange | Thymian; Birne | Kapuzinerkresse; Haselnuss | Crème Patisiere

Menu degustacyjne dostępne od poniedziałku do piątku po uprzedniej rezerwacji stolika i poinformowaniu zespołu o chęci degustacji.

Wine pairing

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.