



<b>PRZYSTAWKI   STARTERS   VORSPEISEN</b>	
<b>Foie gras</b>   serce kacze   rabarbar   jałowiec   pistacja   trybula   brioche kakaowa	54,-
<b>Foie gras</b>   duck heart   rhubarb   juniper   pistachio   chervil   cocoa brioche	
<b>Foie gras</b>   Entenherz   Rhubarber   Wacholderbeeren   Pistazien   Kerbel   Kakao-Brioche	
<b>GF Ceviche z przegrzebków</b>   quinoa   kiszona cytryna   kawior z pstrąga   rzodkiewka   koper	64,-
<b>Scallop ceviche</b>   quinoa   pickled lemon   trout caviar   radish   dill	
<b>Ceviche von Jakobsmuscheln</b>   Quinoa   eingelegte Zitrone   Forellenkaviar   Rettich   Dill	
<b>Carpaccio wołowe</b>   gorgonzola picante   orzechy laskowe   rzodkiewki   shimeje   pesto ziołowe	54,-
<b>Beef carpaccio</b>   Gorgonzola piccante   hazelnuts   radishes   shimeji mushrooms   herb pesto	
<b>Carpaccio vom Rind</b>   Gorgonzola picante   Haselnüsse   Radieschen   Shimeje   Kräuterpesto	
<b>GF Krewetki</b>   sałata rzymska   chorizo   czosnek niedzwiedzi   beurre blanche	55,-
<b>Shrimps</b>   Romaine lettuce   chorizo   wild garlic   beurre blanche	
<b>Shrimps</b>   Römersalat   Chorizo   Bärlauch   Beurre blanc	
<b>GF Buratta</b>   zielone szparagi   rabarbar   jałowiec   migdały   melisa	39,-
<b>Burrata</b>   green asparagus   rhubarb   juniper   almonds   lemon balm	
<b>Buratta</b>   Grüner Spargel   Rhubarber   Wacholderbeeren   Mandeln   Zitronenmelisse	
<b>GF Białe szparagi</b>   troć z Zielenicy   kawior z pstrąga   agrest   sos maślany   estragon	44,-
<b>White asparagus</b>   brown trout sourced from Zielenica   trout caviar   gooseberry   butter sauce   tarragon	
<b>Weißer Spargel</b>   Grüne Meerforelle   Forellenkaviar   Stachelbeeren   Buttersauce   Estragon	
<b>Selekcja serów:</b>	41,-
Gorgonzola picante   jabłko   agrest   melisa	
Taleggio   rabarbar   nasturcja	
Ser Brie ma cremiere   orzech laskowy	
<b>Cheese selection:</b>	
Gorgonzola piccante   apple   gooseberry   lemon balm	
Taleggio   rhubarb   nasturtium	
Brie Ma Cremiere cheese   hazelnuts	
<b>Auswahl an Käse:</b>	
Gorgonzola picante   Apfel   Stachelbeere   Zitronenmelisse	
Taleggio   Rhubarber   Kapuzinerkresse	
Brie ma cremiere Käse   Haselnuss	
<b>GF Ostryga</b> Fine de Claire David Herve „2” podana na lodzie z cytryna	18,-
<b>LF</b> Fine de Claire no. 2 <b>Oyster</b> by David Herve served on ice with lemon	
<b>Auster</b> Fine de Claire David Herve "2" serviert auf Eis mit Zitrone	
<b>Ostryga</b> Fine de Claire David Herve „2” zapiekana - por   boczek   parmesan	21,-
Fine de Claire no. 2 <b>Oyster</b> by David Herve roasted - leek   bacon   Parmesan cheese	
<b>Gebacken Auster</b> Fine de Claire David Herve "2" - Lauch   Speck   Parmesan	
<b>ZUPY   SOUPS   SUPPEN</b>	
<b>GF Krem z zielonych szparagów</b>   ricotta Ślubowska   orzech laskowy   pietruszkowa	24,-
<b>Cream of green asparagus</b>   Ślubów ricotta   hazelnuts   parsley root	
<b>Creme von grünem Spargel</b>   Ślubowska-Ricotta   Haselnuss   Petersilie	
<b>Consomme</b>   ravioli z indykiem   czosnek niedzwiedzi   cebulka perlowa	24,-
<b>Consomme</b>   turkey ravioli   wild garlic   pearl onion	
<b>Consomme</b>   Putenravioli   Bärlauch   Perlzwiebeln	
<b>DANIA GŁÓWNE   MAIN COURSES   HAUPTGERICHT</b>	
<b>Kurczak supreme</b>   szparagi   rabarbar   kalafior   sos supreme   trybula	63,-
<b>Chicken supreme</b>   asparagus   rhubarb   cauliflower   supreme sauce   chervil	
<b>Huhn supreme</b>   Spargel   Rhubarber   Blumenkohl   Supreme Sauce   Kerbel	
<b>Filet z kaczki</b>   dauphine tymiankowe   śliwka   czerwona cebula   sos supreme   szczaw	64,-
<b>Duck fillet</b>   thyme dauphine   plum   red onion   supreme sauce   sorrel	
<b>Entenfilet</b>   Thymian Dauphine   Pflaume   rote Zwiebel   Supreme Sauce   Sauerampfer	
<b>GF Krewetki</b>   kalmar piccolo   tuńczyk   groszek cukrowy   żółte pomidory   salsa ziołowa	82,-
<b>LF Shrimps</b>   baby squid   tuna   sweet peas   yellow tomatoes   herbal salsa	
<b>Garnele</b>   Calamari piccolo   Thunfisch   Zuckerschoten   gelbe Tomaten   Kräutersalsa	
<b>Ośmiornica</b>   fasola   chorizo   ptyś   czarna oliwka   chips ziemniaczany	130,-
<b>Octopus</b>   beans   chorizo   puff   black olive   potato chips	
<b>Oktopus</b>   Bohnen   Chorizo   Blätterteig   schwarze Oliven   Kartoffelchip	
<b>Łosoś Szkocki</b>   groszek   por   kalafior   rzodkiewka   veloute cytrynowe	73,-
<b>Scottish salmon</b>   peas   leek   cauliflower   radish   lemon veloute	
<b>Schottischer Lachs</b>   Erbsen   Lauch   Blumenkohl   Rettich   Zitronenveloute	
<b>GF Tuńczyk</b>   czarna soczewica   dziki brokuł   seler naciowy   marakuja   sepia	89,-
<b>Tuna</b>   black lentils   wild broccoli   celery   passion fruit   sepia	
<b>Thunfisch</b>   schwarze Linsen   Wildbrokkoli   Sellerie   Passionsfrucht   Sepia	
<b>Ravioli ser owczy</b>   szafran   zielone szparagi   czarny czosnek   jabłko   agrest   nerkowce	55,-
<b>Sheep's cheese and saffron ravioli</b>   green asparagus   black garlic   apple   gooseberry   cashews	
<b>Ravioli mit Schafskäse</b>   Safran   grüner Spargel   schwarzer Knoblauch   Apfel   Stachelbeere   Cashewnüsse	
<b>Risotto</b>   letnia trufla   kozi ser   cebulka perlowa   nasturcja	59,-
<b>Risotto</b>   summer truffle   goat cheese   pearl onion   nasturtium	
<b>Risotto</b>   Sommertrüffel   Ziegenkäse   Perlzwiebeln   Kapuzinerkresse	
<b>Salata rzymska</b>   szparagi   gorgonzola piccante   winogrono   orzech włoski   sos cydrowy	49,-
<b>Romaine lettuce</b>   asparagus   Gorgonzola piccante   grapes   walnuts   apple cider sauce	
<b>Römischer Salat</b>   Spargel   Gorgonzola piccante   Trauben   Walnuss   Apfelweinsauce	
<b>GF Polędwica wołowa</b>   młoda marchew   młode ziemniaki   czosnek niedzwiedzi   orzech arachidowy   demi glace	129,-
<b>Beef tenderloin</b>   new carrots   new potatoes   wild garlic   peanuts   demi-glace	
<b>Rinderfilet</b>   Junge Karotten   junge Kartoffeln   Bärlauch   Erdnuss   Demi Glace	
<b>GF Antrykot marmurkowy</b>   młoda marchew   młode ziemniaki   czosnek niedzwiedzi   orzech arachidowy   demi glace	129,-
<b>Marbled rib-eye steak</b>   new carrots   new potatoes   wild garlic   peanuts   demi-glace	
<b>Marmorierte Entrecôte</b>   Junge Karotten   junge Kartoffeln   Bärlauch   Erdnuss   Demi Glace	
<b>DESERY   DESSERTS   NACHSPEISEN</b>	
<b>Fondant czekoladowy</b>   rabarbar   fiołek   pistacja   szczaw   lody rabarbarowe	29,-
<b>Chocolate fondant</b>   rhubarb   violet   pistachios   sorrel   rhubarb ice cream	
<b>Schokoladenfondant</b>   Rhubarber   Veilchen   Pistazien   Sauerampfer   Rhabarbereis	
<b>Ekler</b>   karmel   marakuja   orzech laskowy   nasturcja	29,-
<b>Eclair</b>   caramel   passion fruit   hazelnuts   nasturtium	
<b>Eclair</b>   Karamell   Passionsfrucht   Haselnuss   Kapuzinerkresse	
<b>Sernik mascarpone</b>   malina   lichii   tonka   lody migdałowe	29,-
<b>Mascarpone cheesecake</b>   raspberry   lychee   tonka beans   almond ice cream	
<b>Käsekuchen Mascarpone</b>   Himbeere   Flechte   Tonka   Mandel Eiscreme	
<b>MENU DEGUSTACJA   TASTING MENU   DEGUSTATIONSMENÜ</b>	
<b>8 momentów   8 moments   8 Gänge</b>	<b>230,-</b>
1_	
Krakers   śmietana   wędzony kawior ze śledzia	
Cracker   cream   smoked herring caviar	
Cracker   Sahne   Räucherheringskaviar	
2_	
Szparagi   troć   agrest   estragon	
Asparagus   brown trout   gooseberries   tarragon	
Spargel   Meerforelle   Stachelbeere   Estragon	
3_	
Tatar wołowy   czarny czosnek   nasturcja	
Beef tartare   black garlic   nasturtium	
Rindertatar   schwarzer Knoblauch   Kapuzinerkresse	
4_	
Krem z zielonych szparagów   ricotta   orzech laskowy	
Green asparagus cream soup   ricotta   hazelnuts	
Creme vom grünen Spargel   Ricotta   Haselnuss	
5_	
Rabarbar   szczaw	
Rhubarb   sorrel	
Rhabarber   Sauerampfer	
6_	
Krewetka   fasola   chorizo   ptyś   czarna oliwka	
Shrimps   beans   chorizo   cream puff   black olive	
Garnele   Bohnen   Chorizo   Blätterteig   schwarze Oliven	
7_	
Sernik mascarpone   malina   lichii   tonka	
Mascarpone cheesecake   raspberries   lychee   tonka beans	
Mascarpone   Himbeere   Lichii   Tonka-Käsekuchen	
8_	
Trufla czekoladowa   Pate do fruits mirabelka   beza   marakuja	
Chocolate truffle   mirabelle plum pate de fruits   meringue   passion fruit	
Schokoladentrüffel   Pate mit Früchte Mirabelle   Meringue   Passionsfrucht	
<b>Wine pairing</b>	<b>120,-</b>