

PRZYSTAWKI | STARTERS | VORSPEISEN

Tuńczyk avocado marakuja młoda soja ponzu yuzu nasturcja	57,-
Tuna avocado passion fruit young soy ponzu yuzu nasturtium	
Thunfisch Avocado Passionsfrucht junge Sojabohnen Ponzu Yuzu Kapuzinerkresse GF/ LF	
Raviolo szpinak żółtko parmezan trufla trybula	41,-
Raviolo spinach egg yolk parmesan truffle garden chervil	
Raviolo Spinat Eigelb Parmesankäse Trüffel Kerbel	
Serca kacze burak botwina kurki malina czekolada kawa	39,-
Duck hearts beet chard chanterelles raspberry chocolate coffee	
Entenherzen Rote Beete Mangold Pfifferlinge Himbeere Schokolade Kaffee	
Krewetki młody ziemniak groszek ogórek jabłko beurre blanche koper	54,-
Shrimps young potato peas cucumber apple beurre blanche fennel	
Garnelen junge Kartoffel Erbsen Gurke Apfel beurre blanc Dill	
Tortelli ziemniak - miso bób kawior koper veloute rybne	44,-
Potato & miso tortelli broad beans caviar fennel fish velouté	
Kartoffel-Tortelli - Miso Saubohne Kaviar Dill Fisch-Veloute	
Di bufala kolorowe pomidory truskawki ocet balsamiczny brzoskwinia migdał bazylia	39,-
Di bufala colourful tomatoes strawberries balsamic vinegar peach almonds basil	
Di bufala bunte Tomaten Erdbeeren Balsamico Essig Pfirsich Mandeln Basilikum GF	
Tatar wołowy burak cebulka borettane shimeje sos gribiche estragon	57,-
Beef tartare beet borettane onion shimeji sauce gribiche tarragon	
Rindertatar Rote Beete Borettan-Zwiebel Shimeje Gribiche-Sauce Estragon GF	
Selekcja Serów:	
Ser Kamieniogórski Tallegio Kozia rolada pleśniowa truskawki winogorono solone migdały oliwki krakersy	45,-
Cheeses:	
Kamieniogórski blue cheese tallegio goat cheese strawberry grapes salted almonds crackers olives	
Käsesorten:	
Kamieniogórski-Käse Tallegio Ziegenschimmelroulade Erdbeeren Traube gesalzene Mandeln Cracker	
Ostryga Fine de Claire David Herve “2” podana na lodzie z cytryną	18,-
Oyster Fine de Claire David Herve “2” served on ice with lemon	
Auster Fine de Claire David Herve „2”, serviert auf Eis mit Zitrone	
Ostryga Fine de Claire David Herve “2” zapiekana- por boczek parmezan	21,-
Oyster Fine de Claire David Herve “2” roasted - leek bacon Parmesan	
Gebacken Auster Fine de Claire David Herve „2” - Lauch Speck Parmesan	

ZUPY | SOUPS | SUPPEN

Zupa rybna troć z Zielenicy zółtko confi koper włoski cytryna trybula Fish soup Zielenica trout confit yolk fennel lemon garden chervil Fischsuppe Seeforelle aus Zielenica Eigelb Konfi Fenchel Zitrone Kerbel GF/LF	31,-
Krem z młodego ziemniaka kurki ricotta pietruszka migdał Young potato cream chanterelles ricotta parsley almond Jungen Kartoffel Creme Pfifferlinge Ricotta Petersilie Mandel GF	23,-
Wegański krem z pomidorów zielone oliwki migdały Vegan tomato cream green olives almonds Vegan Tomatencreme grüne Oliven Mandeln GF/LF	23,-

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE

Kurczak Suprême cykoria groszek morela migdał trybula sos suprême Chicken Suprême chicory peas apricot almond chervil suprême sauce Suprême-Huhn Chicorée Erbsen Aprikose Mandel Kerbel suprême-Sauce GF	63,-
Biodrówka cielęca fasolka szparagowa pietruszka orzech laskowy kapary oregano Veal rump asparagus beans parsley hazelnut capers oregano Kalbfleisch grüne Bohnen Petersilie Haselnuss Kapern Oregano	76,-
Kaczka Filet buraki radicchio jeżyna migdały demi glace Duck fillet beets radicchio blackberry almonds demi-glace Entenfilet Rüben Radicchio Brombeere Mandeln demi glace	67,-
Schab z prosiaka seler jabłko kiszona cytryna orzech ziemny kawa pokrzywa suprême-Sauce Pork loin celery apple pickled lemon peanut coffee nettle suprême sauce Ferkellende Sellerie Apfel eingelegte Zitrone Erdnuss Kaffee Brennessel suprême-Sauce	59,-
Dorsz kalafior pory młoda soja sos curry kolendra Cod cauliflower leeks soybeans curry sauce coriander Dorsch Blumenkohl Poren Sojabohnen Currysauce Koriander	79,-
Łosoś szkocki marchewka cukinia szpinak veloute rybne koper Scottish salmon carrot zucchini spinach fish velouté leek Schottischer Lachs Karotte Zucchini Spinat Fisch-Veloute GF	73,-
Krewetki kalmar piccolo tuńczyk bób młody ziemniak oliwki koper Shrimps squid piccolo tuna broad beans young potato olives fennel Garnelen Tintenfisch Piccolo Thunfisch Saubohne junge Kartoffel Oliven Dill GF	82,-
Stek z polędwicy wołowej kurki boczniak cebulka perłowa młody ziemniak wędzona słonina demi glace lubczyk Tenderloin steak chanterelles oyster mushroom pearl onion young potato greaves demi-glace lovage Rinderfilet Pfifferlinge Austernpilz Perlzwiebel junger Kartoffel Speckgrieben demi glace Zitronenthymian GF	129,-
Rib-eye kurki boczniak cebulka perłowa młody ziemniak wędzona słonina demi glace lubczyk Rib-eye chanterelle oyster mushroom pearl onion young potato greaves demi-glace lovage Rib-eye Pfifferlinge Austernpilz Perlzwiebel junger Kartoffel Speckgrieben demi glace Zitronenthymian GF	129,-

Ravioli ricotta - por bób groszek cukrowy gorgonzola morela solone migdały	53,-
Ravioli ricotta & leek broad beans gorgonzola apricot salted almonds sage	
Ravioli Ricotta - Pore Saubohn Gorgonzola Aprikose gesalzene Mandeln Salbei	
Risotto kozi ser mascarpone groszek fasolka szparagowa cukinia tymianek cytrynowy	46,-
Risotto goat cheese mascarpone peas asparagus beans zucchini lemon thyme	
Risotto Ziegenkäse Mascarpone Erbsen grüne Bohnen Zucchini Zitronenthymian GF	
Risotto krewetki mascarpone groszek fasolka szparagowa cukinia tymianek cytrynowy	64,-
Risotto shrimps mascarpone peas asparagus beans zucchini lemon thyme	
Risotto Garnelen Mascarpone Erbsen grüne Bohnen Zucchini Zitronenthymian GF	
Mix sałat kozi ser buraki pomidor truskawki migdały vinegrette z tamaryndowcem	47,-
Lettuce goat cheese beets tomato strawberries almonds tamarind sauce	
Kopfsalat Ziegenkäse Rüben Tomate Erdbeeren Mandeln Tamarinde vinegrette GF/LF	

DESERY | DESSERTS | NACHSPEISEN

Sernik zielona herbata winogrono lody bergamotka pistacja mięta	29 ,-
Green tea cheesecake grape bergamot ice cream pistachio mint	
Käsekuchen - grüner Tee Traube Bergamotteneis Pistazie Minze	
Fondant orzech laskowy sól morską lody mango-marakuja nasturcja	29 ,-
Fondant hazelnut sea salt mango & passion fruit ice cream nasturtium	
Fondant Haselnuss Meersalz Maracuja-Mango-Eis Kapuzinerkresse	
Jogurt biała czekolada truskawki yuzu migdały melisa malina	29 ,-
Yoghurt white chocolate strawberry yuzu almonds lemon balm raspberrry	
Joghurt weiÙe Schokolade Erdbeere Yuzu Mandeln Melisse Himbeere	

MENU WEGAŃSKIE | VEGAN MENU | VEGANES MENÜ

Kolorowe pomidory | truskawki | ocet balsamiczny | brzoskwinia | cytryna | migdał | bazylia 32 ,-

Colourful tomatoes | strawberries | balsamic vinegar | peach | lemon | almond | Thai basil

Bunte Tomaten | Erdbeeren | Balsamico-Essig | Pfirsich | Zitrone | Mandeln | Basilikum

GF/LF

Tortelli ziemniak - miso | bób | kurki | natka pietruszki 52 ,-

Potato & miso tortelli | broad beans | chanterelles | parsley

Kartoffel-Tortelli - Miso | Saubohnen | Pfifferlinge | Petersilie

LF

Lody bergamotka | winogrono | pistacja | kruszonka 24 ,-

Bergamot ice cream | grape | pistachio | crumble

Bergamotte-Eis | Traube | Pistazie | Streusel

LF

MENU DZIECI | KIDS MENU | KINDERMENÜ

Krem pomidor śmietana Tomato cream cream Tomatencreme	23 ,-
Panierowany filet z kurczaka młode ziemniaki mizeria Chicken fillet new potatoes cucumber salad Hähnchenfilet neue Kartoffeln Gurkensalat	25 ,-
Pierogi ruskie śmietana Dumplings cream Piroggen Sahne	25 ,-
Sorbet bergamotka sorbet mango-marakuja kruszonka z białą czekoladą Bergamot ice cream mango & passion fruit ice cream white chocolate Bergamotte-Eis Mango&Maracuja-Eis weiße Schokolade	20 ,-