

Caviar Antonius Syberian *** 30g** 280,-
Ziemniak | żółtko | maślanka | koper | brioche
Caviar Antonius Siberian *** 30g**
Potatoes | egg yolk | buttermilk | dill | brioche
Antonius Caviar Siberian *** 30g**
Kartoffel | Eigelb | Buttermilch | Dill | Brioche

Ostryga Le Gall Premium „2” - ostryga na lodzie z cytryną 29,-
Oyster Le Gall Premium „2” - oyster on ice with lemon
Auster Le Gall Premium „2” - Auster auf Eis mit Zitrone
GF | LF

Ostryga Holenderska „0” zapiekana - beszamel | boczek | por | natka 29,-
Dutch oyster „0” baked - bechamel sauce | bacon | leek | top
Holländische überbackene Auster „0” - Béchamel | Speck | Lauch | Grün


Ostrygi dostępne od piątku (ograniczona ilość).


Oyster available from Friday (limited quantity).

Austern erhältlich ab Freitag (begrenzte Menge).

ZUPY | SOUPS | SUPPEN

Consomme grzybowe | wołowina | grzyby | czarny czosnek | trybula 38,-
Mushroom consomme | beef | mushrooms | black garlic | chervil
Pilz-Consommé | Rindfleisch | Pilze | schwarzer Knoblauch | Kerbel
GF | LF

Krem z dyni | mleko kokosowe | ricotta | pigwa | pestki dyni 24,-
Pumpkin cream | Coconut milk | ricotta | quince | pumpkin seeds
Kürbiscreme | Kokosmilch | Ricotta | Quitte | Kürbiskerne
GF 

Krem z pomidorów | ser migdałowy | solony migdał | bazylia tajska 24,-
Tomato cream | Almond cheese | salted almond | Thai basil
Tomatencremesuppe | Mandelkäse | Salzmandel | Thai-Basilikum
GF | LF 

LF - bez laktozy | lacto free
GF - bez glutenu | gluten free



danie wegańskie | vegan dish





danie wegetariańskie | vegetarian dish


“ Do stolików powyżej 6 osób doliczany jest serwis w wysokości 10% końcowego rachunku

“ A 10% service charge will be added to the final bill for parties exciding more 6 people

“ Bei Buchungen ab 7 Personen wird Trinkgeld in Höhe von 10% hinzugerechnet

Risotto figa gorgonzola orzech laskowy melisa	52,-
Risotto fig Gorgonzola hazelnut melissa	
Risotto Feige Gorgonzola Haselnuss Melisse	
GF 	
Ravioli orkiszowe borowik kalafior nasturcja drożdże nieaktywne	49,-
Dinkel wheat ravioli edible bolete cauliflower nasturtium inactive yeast	
Dinkelravioli Steinpilz Blumenkohl Kapuzinerkresse inaktive Hefe	
LF 	
*Rekomendacja Szefa kuchni, udoskonal swoje danie:	
*Chef's recommendation, add to your dish:	
*Empfehlung des Chefkochs, bestellen Sie zusätzlich:	
Caviar Antonius Syberian ***** 10g	+ 80,-

DESERY| DESSERTS| NACHSPEISEN

Ptyś pistacje mango marakuja wanilia bourbon werbena cytrynowa	34,-
Puff pistachios mango passion fruit vanilla bourbon lemon verbena	
Windbeutel Pistazien Mango Marakuja Bourbon-Vanille Zitronenverbene	
Fondant czekoladowy jeżyna czerwona porzeczka ziarno kakaowca melisa	34,-
Chocolate fondant blackberry redcurrant cacao bean melissa	
Schokoladenfondant Brombeere rote Johannisbeere Kakaobohnen Melisse	
Sernik kokosowy malibu brzoskwinia bergamotka nasturcja	34,-
Coconut cheesecake malibu peach bergamot nasturtium	
Kokos-Käsekuchen Malibu Pfirsich Bergamotte Kapuzinerkresse	
Panna cotta kruszonka kawowa jeżyna figa melisa	28,-
Panna cotta coffee crumble blackberry fig melissa	
Panna Cotta Kaffeestreusel Brombeere Feige Melisse	
LF 	

LF - bez laktozy | lacto free
GF - bez glutenu | gluten free



danie wegańskie | vegan dish



danie wegetariańskie | vegetarian dish

‘ Do stolików powyżej 6 osób doliczany jest serwis w wysokości 10% końcowego rachunku

‘ A 10% service charge will be added to the final bill for parties exciding more 6 people

‘ Bei Buchungen ab 7 Personen wird Trinkgeld in Höhe von 10% hinzugerechnet