



RESTAURACJA * WINIARNIA

PRZYSTAWKI | APPETIZERS | VORSPEISEN

Terrina Wieprzowa | pickle | wiśnia | rum | orzech laskowy 39,-
Pork Terrine | pickles | cherries | rum | hazelnut
Schweineterrine | Pickles | Kirschen | Rum | Haselnuss

Matjas | piernik | burak | kwaśna śmietana | czarna porzeczka 39,-
Matjes herring | gingerbread | beetroot | sour cream | black currant
Matjas | Lebkuchen | Rote Beete | saure Sahne | Schwarze Johannisbeere
*Rekomendacja Szefa kuchni, powiększ danie:
*Chef's recommendation, enlarge the dish:
*Vom Küchenchef empfohlen, Gericht vergrößern:
Caviar Antonius Syberian *** 10g** +80,-

Crottin de chavignol kozi ser | pietruszka | gruszka | morwa biała | migdały 44,-
Crottin de chavignol goat cheese | parsley | pear | white mulberry | almonds
Crottin de Chavignol Ziegenkäse | Petersilie | Birne | weiße Maulbeere | Mandeln

Seler | jabłko | cykoria | agrest | orzech laskowy / trybula 39,-
Celery | apple | chicory | gooseberry | hazelnut | chervil
Sellerie | Apfel | Zichorie | Stachelbeere | Haselnuss | Kerbel

Raviolo | szpinak | żółtko | suszony pomidor | parmezan | pini 44,-
Raviolo | spinach | egg yolk | sun-dried tomato | parmesan | pine
Raviolo | Spinat | Eigelb | sonnengetrocknete Tomate | Parmesan | Pininüsse

Tataki z polędwicy wołowej | czerwona cebula | żółtko | cykoria | sos ponzu 60,-
Beef tataki | red onion | egg yolk | chicory | ponzu sauce
Tataki vom Rind | rote Zwiebel | Eigelb | Zichorie | Ponzu-Sauc

Krewetki | avocado | soja | marakuja | wasabi | beurre blanche 54,-
Shrimps | avocado | soy | passion fruit | wasabi | beurre blanche
Garnelen | Avocado | Sojabohnen | Maracuja | Wasabi | Beurre Blance

Przeźrebki w trzech odsłonach: 92,-
Smażona - pietruszka | wanilia | koper włoski || Zapiekana - beszamel | boczek | por ||
Ceviche - avocado | marakuja | wasabi
Scallops in three versions:
Fried - parsley | vanilla | fennel || Baked - béchamel | bacon | leek ||
Ceviche - avocado | passion fruit | wasabi
Jakobsmuscheln in drei Versionen:
Gebraten - Petersilie | Vanille | Fenchel || Gebacken | Béchamel | Speck | Lauch ||
Ceviche - Avocado | Maracuja | Wasabi

Caviar Antonius Syberian *** 30g** 280,-
Ziemniaki dauphine | kwaśna śmietana | koper | brioche
Caviar Antonius Siberian *** 30g**
Dauphine potatoes | sour cream | dill | brioche
Caviar Antonius Syberian *** 30g**
Dauphine-Kartoffeln | Sauerrahm | Dill | Brioche

Ostryga Le Gall Premium „2” - ostryga | cytryna 30,-
Le Gall Premium Oyster "2" - oyster | lemon
Le Gall Premium Auster „2” - Auster | Zitrone

Ostryga Le Gall Premium „2” - beszamel | boczek | por | natka 33,-
Le Gall Premium Oyster "2" - béchamel | bacon | leek | parsley
Le Gall Premium Auster „2” - béchamel | Speck | Lauch | Petersili

Ostrygi dostępne od piątku (ograniczona ilość)
Oysters available from Friday (limited quantity)
Austern erhältlich ab Freitag (begrenzte Menge)

ZUPY | SOUPS | SUPPEN

Consomme | wołowina | ravioli lubczykowe | warzywa korzeniowe 38,-
Consomme | beef | lovage ravioli | root vegetables
Consomme | Rindfleisch | Liebstöckelravioli | Wurzelgemüse

Krem z Topinamburu | kawa | jabłko | orzech laskowy 25,-
Topinambur cream | coffee | apple | hazelnut
Topinamburcreme | Kaffee | Apfel | Haselnuss

Krem z dyni | ser migdałowy | ziarna 25,-
Pumpkin cream | almond cheese | grains
Kürbiscreme | Mandelkäse | Körner

DANIA GŁÓWNE | MAIN DISHES | HAUPTGANG

Filet z kaczki | buraki | żurawina | radicchio | czarny bez | demi glace 69,-
Duck fillet | beetroot | cranberry | radicchio | elderberry | demi glace
Entenfilet | Rote Beete | Moosbeere | Radicchio | Holunder | Demi Glace

Policzki wieprzowe | seler | jabłko | krokiet truflowy | trawa żubrowa 62,-
Pork cheeks | celery | apple | truffle croquette | bison grass
Schweinebacken | Sellerie | Apfel | Trüffelkrokette | Bisongras

Perliczka | grzyby | pory | ziemniaki dauphine | sos truflowy 89,-
Guinea fowl | mushrooms | leeks | dauphine potatoes | truffle sauce
Perluhn | Champignons | Lauch | Dauphine-Kartoffeln | Trüffelsauce

Troć Szkocka | kawior z troci | dynia | brukselka jarmużowa | sos cytrynowy 89,-
Scotch trout | sea trout caviar | pumpkin | kale brussels sprouts | lemon sauce
Schottische Seeforelle | Seerforellenkaviar | Kürbis | Kalettes | Zitronensauce

Dorsz Skrei | koper włoski | pietruszka | wanilia | sos bisque | koper 94,-
Skrei cod | fennel | parsley | vanilla | bisque sauce | dill
Skrei Kabeljau | Fenchel | Petersilie | Vanille | Biskuitsauce | Dill
*Rekomendacja Szefa kuchni, powiększ danie:
*Chef's recommendation, enlarge the dish:
*Vom Küchenchef empfohlen, Gericht vergrößern:
Caviar Antonius Syberian *** 10g** +80,-

Krewetki Argentynskie | tuńczyk | troć | kalmar | oliwa E.V | kapary | 108,-
rzymska | pomidory
Argentinian shrimps | tuna | sea trout | squid | EV olive oil | capers |
Romaine lettuce | tomatoes
Argentinische Garnelen | Thunfisch | Seeforelle | Tintenfisch | Olivenöl EV |
Kapern | Römersalat | Tomaten

Stek z polędwicy wołowej | marchew | puree ziemniaczane | trybula | sos pieprzowy 139,-
Beef tenderloin steak | carrot | potato puree | chervil | pepper sauce
Rinderfiletsteak | Karotte | Kartoffelpüree | Kerbel | Pfeffersauce

Chateaubriand a la Wellington danie dla 2 os. 289,-
Polędwica wołowa | grzyby | ciasto francuskie | chrupiące warzywa |
ziemniaki dauphine | sos pieprzowy
Chateaubriand a la Wellington dish for 2 people
Beef tenderloin | mushrooms | puff pastry | crispy vegetables | dauphine potatoes |
pepper sauce
Chateaubriand a la Wellington Gericht für 2 Personen
Rinderfilet | Champignons | Blätterteig | knackiges Gemüse | Dauphine-Kartoffeln |
Pfeffersauce

Dynia | duxelles grzybowe | trufla | ziarna 66,-
Pumpkin | mushroom duxelles | truffle | grains
Kürbis | Pilz Duxelles | Trüffel | Körner

Risotto | borowik | topinambur | orzech laskowy | parmezan 64,-
Risotto | boletus | topinambur | hazelnut | parmesan cheese
Risotto | Steinpilze | Topinambur | Haselnuss | Parmesan

Risotto cytrynowe | krewetki | brokuł | dynia | koper 64,-
Lemon risotto | shrimps | broccoli | pumpkin | dill
Zitronenrisotto | Garnelen | Brokkoli | Kürbis | Dill
*Rekomendacja Szefa kuchni, powiększ danie:
*Chef's recommendation, enlarge the dish:
*Vom Küchenchef empfohlen, Gericht vergrößern
Caviar Antonius Syberian *** 10g**

DESERY | DESSERTS | NACHSPEISEN

Fondant | czarna porzeczka | cynamon | mięta 34,-
Fondant | blackcurrant | cinnamon | mint
Fondant | Schwarze Johannisbeere | Zimt | Minze

Sernik dyniowy | biały mak | marcepan | rokitnik | melisa 34,-
Pumpkin cheesecake | white poppy seeds | marzipan | sea buckthorn | lemon balm
Kürbiskäsekuchen | weißer Mohn | Marzipan | Sanddorn | Zitronenmelisse

Bergamotka curd | biała czekolada | koper włoski | jogurt | pistacja 34,-
Bergamot curd | white chocolate | fennel | yogurt | pistachio
Bergamottenquark | weiße Schokolade | Fenchel | Joghurt | Pistazien

MENU DZIECIĘCE | KIDS MENU | KINDERMENU

MENU DEGUSTACJA | TASTING MENU | DEGUSTATIONSMENÜ