

## PRZYSTAWKI | APPETIZERS | VORSPEISEN

<b>Krewetki</b>   groszek   koper włoski   cykoria   pomarańcza   beurre blanc   trybula <i>Shrimp</i>   peas   fennel   chicory   orange   beurre blanc   chervil <b>Garnele</b>   Erbsen   Fenchel   Radicchio   Orange   Beurre blanc   Kerbel	54,-
<b>Przeźrebki w trzech odsłonach:</b> Smażona - szparagi   groszek   palone masło    Zapiekana - beszamel   boczek   por    Ceviche - shimeje   ponzu truflowe   szczypiorek <b>Scallops in three variations:</b> <i>Fried</i> - asparagus   peas   roasted butter    <i>Baked</i> -  béchamel   bacon   leek    <i>Ceviche</i> - shimeje   truffle ponzu   chives <b>Jakobsmuscheln in drei Varianten:</b> <i>Gebraten</i>   Spargel   Erbsen   gebratene Butter    <i>Gebacken</i>   Béchamel   Speck   Lauch    <i>Ceviche</i>   Shimeje   Trüffelponzu   Schnittlauch	109,-
<b>Łosoś podwędzany</b>   szparagi zielone   ogórek   bergamotka   maślanka   koper <i>Smoked salmon</i>   green asparagus   cucumber   bergamot   buttermilk   fennel <b>Geräucherter Lachs</b>   grüner Spargel   Gurke   Bergamotte   Buttermilch   Dill	57,-
<b>Carpaccio wołowe</b>   kozi ser   cykoria   radicchio   winogrono   sos orzechowy <i>Beef carpaccio</i>   goat cheese   chicory   radicchio   grape   peanut sauce <b>Rindercarpaccio</b>   Ziegenkäse   Radicchio   Weintrauben   Erdnusssauce	59,-
<b>Kurczak Coquelet</b>   kukurydza   nowalijki   sos truflowy <i>Coquelet Chicken</i>   Corn   spring vegetable   truffle sauce <b>Coquelet Huhn</b>   Mais   Frühlingsgemüse   Trüffelsoße	55,-
<b>Białe szparagi   truskawki</b>   ser z orzechów nerkowca   mięta <i>White asparagus</i>   <i>strawberries</i>   cashew cheese   mint <b>Weißer Spargel</b>   Erdbeeren   Cashewnusskäse   Minze	39,-
<b>Buratta</b>   buraki   rabarbar   migdały   nasturcja   oliwa E.V <i>Buratta</i>   beets   rhubarb   almonds   nasturtium   E.V. OIL <b>Buratta</b>   Rote Bete   Rhabarber   Mandeln   Kapuzinerkresse   E.V. Öl	39,-
<b>Caviar Antonius Syberian ***** 30g</b>   ziemniaki dauphine   białe szparagi   maślanka   koper <i>Antonius Syberian Caviar ***** 30g</i>   Dauphine potatoes   white asparagus   buttermilk   fennel <b>Kaviar Antonius Sibirisch ***** 30g</b>   Kartoffeln Dauphine   weißer Spargel   Buttermilch   Dill	280,-
<b>Ostryga Le Gall Premium „2”</b>   cytryna <i>Oyster Le Gall Premium "2"</i>   lemon <b>Le Gall Premium "2" Auster</b>   Zitrone	30,-
<b>Ostryga Le Gall Premium „2”</b> – zapiekana ostryga   beszamel   boczek   por   natka <i>Oyster Le Gall Premium "2"</i> – baked oyster   béchamel   bacon   leek   <b>Le Gall Premium Auster "2"</b> - gebackene Auster   Béchamel   Speck   Lauch   Petersilie	33,-

## ZUPY | SOUPS | SUPPEN

<b>Zabielany rosół z perliczki</b>   wołowina   nowalijki   koper <i>Bleached guinea fowl broth</i>   beef   spring vegetables   fennel <b>Perlhuhn-Vollkornbrühe</b>   Rindfleisch   Frühlingsgemüse   Dill	36,-
<b>Krem z Kalafiora</b>   zielone szparagi   rzodkiewka   migdały <i>Cauliflower cream</i>   green asparagus   radish   almonds <b>Blumenkohlcreme</b>   grüner Spargel   Radieschen   Mandeln	26,-

## DANIA GŁÓWNE | MAIN DISHES | HAUPTGANG

<b>Filet z kaczuki</b>   krokiet ziołowy   buraki   rabarbar   pyłek pszczeli   demi glace <i>Duck fillet</i>   <i>herbal croquet</i>   <i>beetroot</i>   <i>rhubarb</i>   <i>bee pollen</i>   <i>demi glace</i> <i>Entenfilet</i>   <i>Kräuterkrokette</i>   <i>Rote Bete</i>   <i>Rhabarber</i>   <i>Bienenpollen</i>   <i>Demi Glace</i>	69,-
<b>Biodrówka wieprzowa</b>   pietruszka   jabłko   orzech laskowy   oregano   sos supprime <i>Pork chump</i>   <i>parsley</i>   <i>apple</i>   <i>hazelnut</i>   <i>oregano</i>   <i>suprime sauce</i> <i>Schweinelende</i>   <i>Petersilie</i>   <i>Apfel</i>   <i>Haselnuss</i>   <i>Oregano</i>   <i>Suprime-Sauce</i>	59,-
<b>Pitivier</b>   perliczka   foie gras   buraki   rabarbar   sos truflowy <i>Pitivier</i>   <i>guinea fowl</i>   <i>foie gras</i>   <i>beets</i>   <i>rhubarb</i>   <i>truffle sauce</i> <i>Pitivier</i>   <i>Perlhuhn</i>   <i>Gänseleber</i>   <i>Rote Bete</i>   <i>Rhabarber</i>   <i>Trüffelsauce</i>	75,-
<b>Comber z królika</b>   marchewka   groszek cukrowy   seler   pistacje   sos koperkowy <i>Rabbit saddle</i>   <i>carrot</i>   <i>sugar peas</i>   <i>celery</i>   <i>pistachios</i>   <i>dill sauce</i> <i>Kaninchenrücken</i>   <i>Karotten</i>   <i>Zuckerschoten</i>   <i>Knollensellerie</i>   <i>Pistazien</i>   <i>Dillsauce</i>	74,-
<b>Sola Dover meuniere</b>   seler   kapary   cytryna   natka   wiosenna sałata   sos cytrynowy <i>Sola Dover meuniere</i>   <i>celery</i>   <i>capers</i>   <i>lemon</i>   <i>parsley leaves</i>   <i>spring lettuce</i>   <i>lemon sauce</i> <i>Seezunge meuniere</i>   <i>Sellerie</i>   <i>Kapern</i>   <i>Zitrone</i>   <i>Petersilie</i>   <i>Frühlingssalat</i>   <i>Zitronensoße</i>	182,-
<b>Morszczuk</b>   kapusta młoda   zielone warzywa   czosnek niedźwiedzi   ziemniaki dufines <i>Hake</i>   <i>young cabbage</i>   <i>green vegetables</i>   <i>bear garlic</i>   <i>dauphines potatoes</i> <i>Seehecht</i>   <i>Babykohl</i>   <i>grünes Gemüse</i>   <i>Bärlauch</i>   <i>Kartoffel-Duphine</i>	75,-
<b>Polędwica wołowa</b>   zielone szparagi   sałata rzymska   ser kamiennogórski   sos pieprzowy młode ziemniaki   maślanka   koper <i>Beef tenderloin</i>   <i>green asparagus</i>   <i>romaine lettuce</i>   <i>stone mountain cheese</i>   <i>pepper sauce</i> <i>young potatoes</i>   <i>buttermilk</i>   <i>fennel</i> <i>Rinderlende</i>   <i>grüner Spargel</i>   <i>Römersalat</i>   <i>Käse aus Steinmehl</i>   <i>Pfeffersauce</i>   <i>Frühkartoffeln</i>   <i>Buttermilch</i>   <i>Dill</i>	137,-
<b>Chateaubriand a la Wellington</b> danie dla 2 os. Polędwica wołowa   grzyby   ciasto francuskie   sos pieprzowy   młode ziemniaki   maślanka   koper   wiosenna sałata   sos cytrynowy <i>Chateaubriand a la Wellington</i> dish for 2 <i>Beef tenderloin</i>   <i>mushrooms</i>   <i>puff pastry</i>   <i>pepper sauce</i>   <i>new potatoes</i>   <i>buttermilk</i>   <i>dill</i> <i>spring lettuce</i>   <i>lemon sauce</i> <i>Chateaubriand a la Wellington</i> Gericht für 2 Personen. <i>Rinderlende</i>   <i>Champignons</i>   <i>Blätterteig</i>   <i>Pfeffersauce</i>   <i>Frühkartoffeln</i>   <i>Buttermilch</i>   <i>Dill</i> <i>Frühlingssalat</i>   <i>Zitronensauce</i>	279,-
<b>Risotto cytrynowe</b>   krewetki   zielone szparagi   groszek cukrowy   migdały   natka <i>Lemon risotto</i>   <i>shrimp</i>   <i>green asparagus</i>   <i>sugar peas</i>   <i>almonds</i>   <i>parsley leaves</i> <i>Zitronenrisotto</i>   <i>Garnelen</i>   <i>grüner Spargel</i>   <i>Zuckerschoten</i>   <i>Mandeln</i>   <i>Petersilie</i>	63,-
<b>Risotto cytrynowe</b>   buratta   dziki brokuł   cukinia   pistacja   trybula <i>Lemon risotto</i>   <i>buratta</i>   <i>wild broccoli</i>   <i>zucchini</i>   <i>pistachio</i>   <i>chervil</i> <i>Zitronenrisotto</i>   <i>Buratta</i>   <i>Wildbrokkoli</i>   <i>Zucchini</i>   <i>Pistazien</i>   <i>Kerbel</i>	59,-
<b>Stek z kalafiora</b>   winogrono   sos chimichurri   migdały   bergamotka <i>Cauliflower steak</i>   <i>grape</i>   <i>chimichurri sauce</i>   <i>almonds</i>   <i>bergamot</i> <i>Blumenkohlsteak</i>   <i>Weintrauben</i>   <i>Chimichurri-Sauce</i>   <i>Mandeln</i>   <i>Bergamotte</i>	44,-

## DESERY | DESSERTS | NACHSPEISEN

<b>Fondant czekoladowy</b>   rabarbar   lody śmietankowe   szczawik zajęczy <i>Chocolate fondant</i>   <i>rhubarb</i>   <i>cream ice cream</i>   <i>hare sorrel</i> <b>Schokoladenfondant</b>   <i>Rhabarber</i>   <i>Sahneeis</i>   <i>Hasenpfötchen</i>	34,-
<b>Beza</b>   mascarpone   kokos   truskawki   krem angielski   mięta <i>Meringue</i>   <i>mascarpone</i>   <i>coconut</i>   <i>strawberries</i>   <i>English cream</i>   <i>mint</i> <b>Baiser</b>   <i>Mascarpone</i>   <i>Kokosnuss</i>   <i>Erdbeeren</i>   <i>englische Sahne</i>   <i>Minze</i>	34,-
<b>Mille feuille</b>   biała czekolada   malina   karmel   pistacje   lody marakuja   nasturcja <i>Mille feuille</i>   <i>white chocolate</i>   <i>raspberry</i>   <i>caramel</i>   <i>pistachios</i>   <i>passion fruit ice cream</i>   <i>Nasturtium</i> <b>Mille feuille</b>   <i>weiße Schokolade</i>   <i>Himbeere</i>   <i>Karamell</i>   <i>Pistazie</i>   <i>Passionsfruchteis</i>   <i>Kapuzinerkresse</i>	34,-
<b>Trufle czekoladowe</b>   truskawki   pistacje   lody marakuja <i>Chocolate truffles</i>   <i>strawberries</i>   <i>pistachios</i>   <i>passion fruit ice cream</i> <b>Schokoladentrüffel</b>   <i>Erdbeeren</i>   <i>Pistazien</i>   <i>Maracuja-Eis</i>	30,-