

PRZYSTAWKI | APPETIZERS | VOESPEISEN

Carpaccio wołowe | buratta | gruszka | zielone oliwki | endywia | orzech arachidowy 60,-
Beef carpaccio | buratta | pear | green olives | endive | peanut
Carpaccio vom Rind | Buratta | Birne | grüne Oliven | Endivie | Erdnüsse
GF

powiększ danie o | enlarge the dish | vergrößern Sie das Gericht:
Krewetki | Shrimp | Garnelen 28,-

Serca kacze | kurki | jeżyna | orzech laskowy | melisa | brioche 43,-
Duck hearts | chanterelles | blackberry | hazelnut | melissa | brioche
Entenherzen | Pfifferlinge | Brombeere | Haselnuss | Melisse | Brioche

Ceviche z przegrzebków | ponzu truflowe | shimeje | koper włoski | szczypiorek 58,-
Scallops ceviche | truffle ponzu | shimeje | fennel | chives
Jakobsmuscheln Ceviche | Trüffel-Ponzu | Shimeji-Pilze | Fenchel | Schnittlauch
GF | LF

powiększ danie o | enlarge the dish | vergrößern Sie das Gericht:
*Caviar Antonius Syberian ***** 10g* 80,-

Troć wędrowna | kawior z troci | seler naciowy | agrest | sos vierge 55,-
Sea trout | sea trout caviar | celery | gooseberries | vierge sauce
Meerforelle | Kaviar aus Meerforelle | Lauchsellerie | Stachelbeeren | Sauce Vierge

Krewetki | cukinia | pesto bazyliowe | grapefruit | pistacja 55,-
Shrimp | zucchini | basil pesto | grapefruit | pistachio
Garnelen | Zucchini | Basilikum-Pesto | Grapefruit | Pistazie
GF

Ośmiornica | ziemniak | wasabi | koper włoski | koperek 94,-
Octopus | potato | wasabi | fennel | dill
Krake | Kartoffel | Wasabi | Fenchel | Dill
GF

powiększ danie o | enlarge the dish | vergrößern Sie das Gericht:
*Caviar Antonius Syberian ***** 10g* 80,-

Ser halloumi | sałata | avocado | młoda soja | nektarynka | migdały | 47,-
vinegret marakuja
Halloumi cheese | lettuce | avocado | young soybean | nectarine | almonds |
passion fruit vinaigrette
Halloumi-Käse | Salat | Avocado | Jungsoja | Nektarine | Mandel | Marakuja-Vinaigrette

Młode pory | cukinia | kurki | letnia trufła | mix ziaren | trybula 46,-
Young leeks | zucchini | chanterelles | summer truffle | mixed grains | chervil
Junger Porree | Zucchini | Pfifferlinge | Sommertrüffel | Körner gemischt | Kerbel
GF | LF

Caviar Antonius Syberian *** 30g** | zielone warzywa | sos maślany | brioche 280,-
Caviar Antonius Siberian *** 30g** | green vegetables | butter sauce | brioche
Kaviar Antonius Siberian *** 30 g** | Grünes Gemüse | Buttersauce | Brioche

Ostryga Krystale „2” | cytryna 35,-
Oyster Krystale “2” | lemon
Auster Kristalle „2” | Zitrone
GF | LF

Małże Bouchot | białe wino | czosnek | chilly | pietruszka | sos maślany 66,-
pieczywo | palone masło
Bouchot Mussels | white wine | garlic | chilly | parsley | butter sauce | bread | roasted butter
Muscheln Bouchot | Weißwein | Knoblauch | Chili | Petersilie | Butter-Sauce |
Brot | gebrannte Butter

Ostrygi i małże dostępne od piątku do niedzieli (ograniczona ilość)
Oyster i mussels available from Friday to Sunday (limited quantity)
Auster und Muscheln von Freitag bis Sonntag erhältlich (begrenzte Menge)

ZUPY | SOUPS | SUPPEN

Krem z młodego ziemniaka | kurki | kozi ser | migdały 29,-
Creamy new potato soup | chanterelles | goat cheese | almonds
Creme aus junger Kartoffel | Pfifferlinge | Ziegenkäse | Mandeln
GF

Zupa rybna | morszczuk | pieczona papryka | warzywa julienne | żółtko 34,-
Fish soup | hake | roasted peppers | julienne vegetables | egg yolk
Fischsuppe | Seehecht | Gebackene Paprikaschote | Julienne-Gemüse | Eigelb
GF | LF

Krem z pomidorów | pesto pistacjowe | zielone oliwki | nasturcja 24,-
Creamy tomato soup | pistachio pesto | green olives | nasturtiums
Tomaten-Creme | Pistazien-Pesto | grüne Oliven | Kapuzinerkresse
GF | LF

DANIA GŁÓWNE | MAIN DISHES | HAUPTGANG

Filet z kaczuki batat cykoria nektarynka endywia zielony pieprz Fillet of duck yam radicchio nektarine endive green pepper Entenfilet Süßkartoffel Chicorée Nektarine Endivie grüner Pfeffer GF	73,-
Wieprzowina sezonowana Dry Ager „Pluma” młoda marchew morela orzech laskowy koper włoski sos suprime Seasoned Pork Dry Ager "Pluma" Young carrot apricot hazelnut fennel suprime sauce Gereiftes Schweinefleisch Dry Ager „Pluma“ Junge Karotte Aprikose Haselnuss Fenchel Suprime-Sauce <i>powiększ danie o enlarge the dish vergrößern Sie das Gericht:</i> <i>Foie gras</i>	70,- 80,-
Udziec cielęcy młoda pietruszka seler naciowy jabłko kapary sos koperkowy Leg of veal young parsley celery apple capers dill sauce Kalbshaxe junge Petersilie Lauchsellerie Apfel Kapern Dillsauce	74,-
Morszczuk zielone warzywa kalafior migdał zioła sos ostrygowy Hake green vegetables cauliflower almond herbs oyster sauce Seehecht grünes Gemüse Blumenkohl Mandeln Kräuter Austern-Sauce <i>powiększ danie o enlarge the dish vergrößern Sie das Gericht:</i> <i>Caviar Antonius Syberian ***** 10g</i>	75,- 80,-
Okoń morski cukinia pieczona papryka letnia sałata cytrynowe curry Sea bass zucchini roasted peppers summer lettuce lemon curry Seebarsch Zucchini gebackene Paprikaschote Sommersalat Zitronen-Curry <i>powiększ danie o enlarge the dish vergrößern Sie das Gericht:</i> <i>Caviar Antonius Syberian ***** 10g</i>	129,- 80,-
Polędwica wołowa fasolka szparagowa młode brokuły jabłko orzech laskowy sos gorgonzola Beef tenderloin green beans young broccoli apple hazelnut gorgonzola sauce Filet vom Rind Brechbohnen junge Brokkoli Apfel Haselnuss Gorgonzola-Sauce <i>powiększ danie o enlarge the dish vergrößern Sie das Gericht:</i> <i>Foie gras</i> <i>Trufla letnia summer truffle Sommertrüffel</i> <i>Krewetki shrimp Garnelen</i>	144,- 80,- 40,- 28,-
Kremowe risotto kurki boczniak gruszka tymianek grana padano zioła Creamy risotto chanterelles oyster mushroom pear thyme grana padano herbs Cremiges Risotto Pfifferlinge Seitling Birne Thymian Grana Padano Kräuter GF <i>powiększ danie o enlarge the dish vergrößern Sie das Gericht:</i> <i>Trufla letnia summer truffle Sommertrüffel</i> <i>Krewetki shrimp Garnelen</i>	62,- 40,- 28,-

Młoda marchew | bób | morela | tempeh z fasoli | sos yuzu kosho 48,-
Young carrot | broad bean | apricot | tempeh bean | yuzu kosho sauce
Junge Karotte | Saubohne | Aprikose | Tempeh aus Bohnen | Yuzu-Kosho-Sauce
GF | LF

Wołowina z Pniew Stek Tomahawk danie dla 2 os. 379,-

Sos gorgonzola | gratin selerowe | mus grzybowy | wiosenna sałata | winegret marakuja

Beef Tomahawk steak dish for 2 persons

Gorgonzola sauce | celery gratin | mushroom mousse | spring lettuce | passion fruit vinaigrette

Rindfleisch aus Pniewy Steak Tomahawk Gericht für 2 Personen

Gorgonzola-Sauce | Sellerie-Gratin | Pilzschaum | Frühlingssalat | Maracuja-Vinaigrette

powiększ danie o | enlarge the dish | vergrößern Sie das Gericht:

Foie gras 80,-

Trufla letnia | summer truffle | Sommertrüffel 40,-

Krewetki | shrimp | Garnelen 28,-

Chateaubriand a la Wellington danie dla 2 os. 279,-

Polędwica wołowa | grzyby | ciasto francuskie | sos gorgonzola | gratin selerowe | mus grzybowy | wiosenna sałata | winegret marakuja

Chateaubriand a la Wellington dish for 2 persons

Beef tenderloin | mushrooms | puff pastry | gorgonzola sauce | celeriac gratin | mushroom mousse | spring lettuce | passion fruit vinaigrette

Chateaubriand à la Wellington Gericht für 2 Personen

Filet vom Rind | Pilze | Blätterteig | Gorgonzola-Sauce | Sellerie-Gratin | Pilzschaum
Frühlingssalat | Maracuja-Vinaigrette

powiększ danie o | enlarge the dish | vergrößern Sie das Gericht:

Foie gras 80,-

Trufla letnia | summer truffle | Sommertrüffel 40,-

Krewetki | shrimp | Garnelen 28,-

DODATKI | ADD | HINZUFÜGEN

Puree ziemniaczane ze szczypiorkiem 15,-

Mashed potatoes with chives

Kartoffelpüree mit Schnittlauch

GF

Sałata| pomidor | rzodkiewka | vinegret marakuja 15,-

Lettuce | tomato | radish | passion fruit vinaigrette

Salat| Tomate | Radieschen | Maracuja-Vinaigrette

GF | LF

DESER | DESSERTS | NACHSPEISEN

Fondant czekoladowy czerwona porzeczka karmel lody śmietankowe Chocolate fondant red currant caramel cream ice cream Schokoladen-Fondant rote Johannisbeere Karamell Sahne-Eiscreme	34,-
Tiramisu mascarpone kawa amaretto lody malinowe z trawą cytrynową Tiramisu mascarpone coffee amaretto raspberry ice cream with lemongrass Tiramisu Mascarpone Kaffee Amaretto Himbeereis mit Zitronengras	34,-
Rubinowa czekolada morela wanilia ciastko migdałowe kwiaty bzu Ruby chocolate apricot vanilla almond cake lilac flowers Rubin-Schokolade Aprikose Vanille Mandelplätzchen Fliederblüten	34,-
Semifreddo jaglane wanilia owoce leśne granola orzechowa nasturcja Millet semifreddo vanilla forest fruits walnut granola nasturtium Hirse-Semifreddo Vanille Waldfrüchte Walnuss-Müsli Kapuzinerkresse LF	32,-

MENU DZIECIĘCE | KIDS MENU |

Krem z pomidorów śmietana Cream of tomatoes cream Tomatencreme saure Sahne GF	20,-
Panierowany filet z kurczaka puree ziemniaczane mizeria Coated chicken fillet mashed potatoes Polish cucumber salad Hähnchenfilet paniert Kartoffelpüree Gurkensalat	30,-
Krewetki marchewka groszek sos biały – maślany Shrimps carrots peas white sauce – butter Garnelen Karotten Erbsen weiße Soße – Butter	34,-
Owoce sezonowe kruszonka czekoladowa lody śmietankowe Seasonal fruit chocolate crumble cream ice-cream Saisonfrüchte Schokoladenstreusel Sahne-Eiscreme	20,-