

## PRZYSTAWKI | APPETIZERS | VORSPEISEN

<b>Krewetki</b>   chorizo   cukinia   papryka   sałata rzymska   pesto bazyliowe   pistacje <b>Shrimps</b>   chorizo   courgette   peppers   romaine lettuce   basil pesto   pistachios <b>Garnelen</b>   Chorizo   Zucchini   Paprika   Römersalat   Basilikum-Pesto   Pistazien GF	57,-
<b>Przeźrębka ceviche</b>   żółty burak   cykoria   grapefruit   kwiaty bzu   koper <b>Scallop ceviche</b>   yellow beet   radicchio   grapefruit   elderflowers   dill <b>Jakobsmuschel-Ceviche</b>   Gelbe Rüben   Chicorée   Grapefruit   Holunderblüten   Dill GF   LF	66,-
<b>Surf &amp; Turf Polędwica wołowa   przeźrębka</b>   shitake   kalafior   groszek   ponzu <b>Surf &amp; Turf beef tenderloin steak   scallops</b>   shitake   cauliflower   peas   ponzu <b>Surf &amp; Turf Rinderfilet   Jakobsmuschel</b>   Shitake   Blumenkohl   Erbsen   Ponzu GF	110,-
<b>Tatar z polędwicy wołowej</b>   szalotka   shitake   kapary   sos bearnieński   trybula <b>Beef tenderloin tartare</b>   shallots   shitake   capers   Béarnaise sauce   chervil <b>Rinderfilet-Tartar</b>   Schalotten   Shitake   Kapern   Sauce Béarnaise   Kerbel GF	58,-
<b>Foie gras</b>   wiśnia   rum   orzechy laskowe   chałka   melisa <b>Foie gras</b>   cherry   rum   hazelnuts   challah   lemon balm <b>Gänseleber</b>   Kirsche   Rum   Haselnüsse   Challa   Melisse	69,-
<b>Białe szparagi</b>   ser migdałowy   truskawki   kwiaty bzu   sos vermut   nasturcja <b>White asparagus</b>   almond cheese   strawberries   elderflowers   vermut sauce   nasturtium <b>Weiße Spargeln</b>   Mandelkäse   Erdbeeren   Holunderblüten   Vermouth-Sauce   Kapuzinerkresse Vegan   GF   LF	43,-
<b>Caviar Antonius Syberian ***** 30g</b> białe szparagi   sos bearnieński   koper   chałka maślana <b>Antonius Siberian Caviar ***** 30 g</b> white asparagus   Béarnaise sauce   dill   butter challah <b>Caviar Antonius Siberian ***** 30g</b> weiße Spargeln   Sauce Béarnaise   Dill   Butterchalla	300,-

LF - bez laktozy | lacto free

GF - bez glutenu | gluten free

“ Do stolików od 7 osób doliczany jest serwis w wysokości 12,5% końcowego rachunku

“ A 12,5% 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 12,5% hinzugerechnet

## ZUPY | SOUPS | SUPPEN

<b>Krem z zielonych szparagów</b>   por   owcza ricotta   pesto pistacjowe   rzodkiewka <b>Green asparagus Cream</b>   leek   sheep ricotta   pistachio pesto   radish <b>Cremesuppe aus grünen Spargeln</b>   Lauch   Schafsricotta   Pistazienpesto   Radieschen Vegetarian   GF	29,-
<b>Krem z zielonych szparagów</b>   por   ser migdałowy   pesto z czosnku niedźwiedziego   Rzodkiewka <b>Green asparagus Cream</b>   leek   almond cheese   bear garlic pesto   radish <b>Cremesuppe aus grünen Spargeln</b>   Lauch   Mandelkäse   Bärlauchpesto   Radieschen Vegan   GF   LF	29,-
<b>Consomme wołowe</b>   polędwica wołowa   groszek   marchewka   żółtko   pietruszka <b>Beef consommé</b>   beef tenderloin   peas   carrots   egg yolk   parsley <b>Rinderconsomme</b>   <b>Rinderfilet</b>   Erbsen   Karotte   Eigelb   Petersilie GF   LF	41,-

LF - bez laktozy | lacto free

GF - bez glutenu | gluten free

“ Do stolików od 7 osób doliczany jest serwis w wysokości 12,5% końcowego rachunku

“ A 12,5% 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 12,5% hinzugerechnet

## DANIA GŁÓWNE | MAIN DISHES | HAUPTGANG

<b>Kurczak</b>   żółte buraki   pak choi   zielona oliwka   tymianek   cytryna   sos supreme	59,-
<b>Chicken</b>   yellow beet   pak choi   green olive   thyme   lemon   sauce Supreme	
<b>Hähnchen</b>   Gelbe Rüben   Pak Choi   Grüne Oliven   Thymian   Zitrone   Supreme Sauce	
GF	
<i>powiększ danie   enlarge the dish   vergrößern Sie das Gericht:</i>	
<i>Krewetki   Shrimps   Garnelen</i>	+30,-
<b>Filet z kaczki</b>   serca   buraki   rabarbar   cykoria   hibiskus   sos supreme	73,-
<b>Duck fillet</b>   hearts   beetroot   rhubarb   chicory   hibiscus   sauce Supreme	
<b>Entenfilet</b>   Herzen   Rote Bete   Rhabarber   Chicorée   Hibiskus   Sauce Supreme	
GF	
<b>Stek z polędwicy wołowej</b>   zielone szparagi   kalafior   migdały   ziemniaki dauphine	149,-
sos veloute   zielony pieprz   tymianek	
<b>Beef tenderloin steak</b>   green asparagus   cauliflower   almonds   potatoes Dauphine   velouté	
sauce   green pepper   thyme	
<b>Rinderfiletsteak</b>   grüne Spargeln   Blumenkohl   Mandeln   Dauphine-Kartoffeln	
Sauce Veloute   grüner Pfeffer   Thymian	
<i>powiększ danie   enlarge the dish   vergrößern Sie das Gericht:</i>	
<i>Krewetki   Shrimps   Garnelen</i>	+30,-
<i>Smażona foie gras   Fried foie gras   Gebratene foie gras</i>	+50,-
<b>Okoń morski</b>   koper włoski   jabłko   ziemniaki gratin   sos curry   koper	105,-
<b>Sea bass</b>   fennel   apple   potato gratin   curry sauce   dill	
<b>Seebarsch</b>   Fenchel   Apfel   Gratinkartoffeln   Currysauce   Dill	
<b>Tuńczyk</b>   zielony groszek   szpinak   zielone szparagi   marakuja   sepia   koper	95,-
<b>Tuna</b>   green peas   spinach   green asparagus   passion fruit   sepia   dill	
<b>Thunfisch</b>   grüne Erbsen   Spinat   grüne Spargeln   Maracuja   Sepia   Dill	
GF	
<b>Risotto Carnaroli Gran Riserva</b>   zielone szparagi   emilgrana   cykoria   marakuja	49,-
rzodkiewka	
<b>Risotto Carnaroli Gran Riserva</b>   green asparagus   emilgrana   radicchio   passion fruit   radish	
<b>Risotto Carnaroli Gran Riserva</b>   Grüne Spargeln   Emilgrana   Chicorée   Maracuja   Radieschen	
Vegetarian   GF   GF	
<i>wybierz dodatek   extras   Beilage:</i>	
<i>Krewetki   Shrimp   Garnelen</i>	+30,
<i>Langustyńki   Langoustines   Langustinen</i>	+40,-
<b>Tortelloni</b>   ricotta   szpinak   zielone szparagi   parmezan   sos vermut	49,-
<b>Tortelloni</b>   ricotta   spinach   green asparagus   parmesan   Vermouth sauce	
<b>Tortelloni</b>   Ricotta   Spinat   grüne Spargeln   Parmesan   Vermouth-Sauce	
Vegetarian	
<i>powiększ danie   enlarge the dish   vergrößern Sie das Gericht:</i>	
<i>Krewetki   Shrimps   Garnelen</i>	+30,-

LF - bez laktozy | lacto free

GF - bez glutenu | gluten free

<b>Młode marchewki</b>   słonecznik   czosnek niedźwiedzi   oliwki castelvertano   drożdże nieaktywne	48,-
<b>Baby carrots</b>   sunflower   bear garlic   castelvertano olives   inactive yeast	
<b>Junge Möhren</b>   Sonnenblume   Bärlauch   Oliven Castelvertano   inaktive Hefe Vegan   GF   LF	
<b>Chateaubriand a la Wellington</b>   grzyby   ciasto francuskie   wiosenna sałata   vinegret marakuja   ziemniaki dauphines   sos veloute   zielony pieprz   tymianek	295,-
<b>Chateaubriand a la Wellington</b>   mushrooms   puff pastry   spring lettuce   marakuja vinaigrette   potatoes Dauphine   sauce velouté   green pepper   thyme	
<b>Chateaubriand a la Wellington</b>   Champignons   Blätterteig   Frühlingssalat   Marakuja-Vinaigrette   Dauphine-Kartoffeln   Veloute-Sauce   grüner Pfeffer   Thymian	
<i>powiększ danie   enlarge the dish   vergrößern Sie das Gericht:</i>	
<i>Krewetki   Shrimps   Garnelen</i>	+30,-
<i>Smażona foie gras   Fried foie gras   Gebratene foie gras</i>	+50,-
<b>"Rib Eye" antrykot z Black Angus USA 500g</b>   wiosenna sałata   vinegret marakuja   ziemniaki dauphines   sos veloute   zielony pieprz   tymianek	275,-
<b>Black Angus (USA) "Rib Eye" entrecote 500 g</b>   spring salad   marakuja vinaigrette   potatoes Dauphine   sauce velouté   green pepper   thyme	
<b>"Rib Eye" Entrecote vom Black Angus USA 500g</b>   Frühlingssalat   Passionsfrucht-Vinaigrette   Dauphine-Kartoffeln   Veloute-Sauce   Grüner Pfeffer   Thymian	
<i>powiększ danie   enlarge the dish   vergrößern Sie das Gericht:</i>	
<i>Krewetki   Shrimps   Garnelen</i>	+30,-
<i>Smażona foie gras   Fried foie gras   Gebratene foie gras</i>	+50,-
DODATKI   EXTRAS   BEILAGE:	
<b>Sałata rzymska</b>   pesto pistacjowe	20,-
<b>Romaine lettuce</b>   pistachio pesto	
Römischer Salat   Pistazienpesto GF	
<b>Ziemniaki dauphines</b>   parmezan   szczypiorek	18,-
<b>Potatoes Dauphine</b>   Parmesan   chives	
<b>Dauphine-Kartoffeln</b>   Parmesan   Schnittlauch	
<b>Sałatka wiosenna</b>   pomidorki   rzodkiewka   marakuja	16,-
<b>Spring salad</b>   tomatoes   radishes   passion fruit	
<b>Frühlingssalat</b>   Tomaten   Radieschen   Marakuja GF   LF	
<b>Zielone szparagi</b>   migdały   cytryna	26,-
<b>Green asparagus</b>   almonds   lemon	
<b>Grüne Spargeln</b>   Mandeln   Zitrone	

LF - bez laktozy | lacto free

GF - bez glutenu | gluten free

## DESERY | DESSERTS | NACHSPEISEN

<b>Owczaricotta</b>   migdał   lody truskawka   kwiaty bzu   werbena	39,-
<b>Sheep ricotta</b>   almond   strawberry ice cream   lilac flowers   verbena	
<b>Schafsricotta</b>   Mandel   Erdbeereis   Holunderblüten   Eisenkraut	
<b>Sernik pistacjowy</b>   biała czekolada   malina   limonka   melisa	39,-
<b>Pistachio cheesecake</b>   white chocolate   raspberry   lime   lemon   lemon balm	
<b>Pistazien-Quarkkuchen</b>   weiße Schokolade   Himbeere   Limette	
<b>Fondant czekoladowy</b>   jogurt   lody rabarbar   hibiskus   szczaw	39,-
<b>Chocolate fondant</b>   yoghurt   rhubarb ice cream   hibiscus	
<b>Schokoladenfondant</b>   Joghurt   Eis   Rhabarber   Hibiskus   Sauerampfer	
<b>Assiette truskawkowe</b>   pistacja   kwiaty bzu   bazylia	39,-
<b>Strawberry assiette</b>   pistachio   elderflower   basil	
<b>Erdbeerassiette</b>   Pistazie   Holunderblüten   Basilikum	
Vegan GF   LF	

LF - bez laktozy | lacto free

GF - bez glutenu | gluten free

## MENU DZIECIĘCE | KIDS MENU | KINDER MENU

<b>Pierogi z ziemniakami i twarogiem</b>   śmietana <b>Dumplings with potatoes and cottage cheese</b>   cream <b>Knödel mit Kartoffeln und Hüttenkäse</b>   Sahne	35,-
<b>Kurczak filet</b>   ziemniaki dauphines   mizeria <b>Chicken fillet</b>   potatoes Dauphine   fresh cucumber and sour cream salad <b>Hühnerfilet</b>   Dauphine-Kartoffeln   Gurkensalat	35,-
<b>Truskawki</b>   śmietana   miód <b>Strawberries</b>   cream   honey <b>Erdbeeren</b>   Sahne   Honig GF	25,-

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