

PRZYSTAWKI | APPETIZERS | VORSPEISEN

Burak ser roślinny radicchio czarna porzeczka orzechy nerkowca nasturcja	42,-
Beetroot vegetable cheese radicchio blackcurrant cashew nuts nasturtium	
Rote Bete Pflanzenkäse Radicchio schwarze Johannisbeere Cashewnüsse Kapuzinerkresse	
Vegan LF GF	
Tataki wołowe boczniki czerwona cebula ponzu czarny czosnek orzeszki arachidowe	69,-
Beef tenderloin tataki oyster mushrooms red onion ponzu black garlic earthnuts	
Tataki vom Rinderfilet Austernpilze rote Zwiebel Ponzu-Sauce schwarzer Knoblauch	
Erdnüsse	
GF	
Tatar z polędwicy wołowej żółtko 63C topinambur grzyby chrzan trybula	62,-
Beef tenderloin tartare yol 63C Jerusalem artichoke mushrooms horseradish chervil	
Rinderfilet-Tartar Eigelb 63C Topinambur Pilze Meerrettich Kerbel	
GF	
Krewetki dynia koper włoski sos szafranowy pomarańcza koper	64,-
Shrimps pumpkin fennel saffron sauce orange dill	
Garnelen Kürbis Fenchel Safransoße Orange Dill	
Łosoś macerowany hibiskus żółty burak kalarepa ogórek gin szczypior	59,-
Macerated salmon hibiscus yellow beetroot kohlrabi cucumber gin chives	
Mazerierter Lachs Hibiskus gelbe Rübe Kohlrabi Gurke Gin Schnittlauch	
GF	
Vitello Tonnato cielęcina tuńczyk oliwki Castelvartano seler naciowy frisse	59,-
Vitello Tonnato veal tuna Castelvartano olives celery frisse	
Vitello Tonnato Kalbfleisch Thunfisch Castelvartano-Oliven Sellerie Friséesalat	
GF	
Caviar Antonius Syberian ***** 30g	290,-
kalarepa jabłko kwaśna śmietana chałka maślana	
kohlrabi apple sour cream butter challah	
Kohlrabi Apfel Sauerrahm Butter-Hefezopf	

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

Tuńczyk | papryka czerwona | suszone pomidory | oliwki kalamata | cytryna | nasturcja 42,-

Tuna | red pepper | sun-dried tomatoes | kalamata olives | lemon | nasturtium

Thunfisch | roter Pfeffer | getrocknete Tomaten | Kalamata-Oliven | Zitrone | Kapuzinerkresse
GF

Krem z dyni | ricotta Ślubowska | pesto bazyliowe | pestki dyni 32,-

Pumpkin cream | ricotta Slubovska | basil pesto | pumpkin seeds

Kürbiscreme | Ricotta | Basilikumpesto | Kürbiskerne
GF Vegetarian

Krem z dyni | ser roślinny | pesto bazyliowe | pestki dyni 32,-

Pumpkin cream | vegetable cheese | basil pesto | pumpkin seeds

Kürbiscreme | Pflanzenkäse | Basilikumpesto | Kürbiskerne
GF LF Vegan

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES | HAUPTGANG

Kaczka dynia cykoria kasztany sos supprime pietruszka	78,-
Duck pumpkin radicchio chestnuts supprime sauce parsley	
Ente Kürbis Chicorée Kastanien Supprime Sauce Petersilie	
GF	
Kurczak rosti ziemniaczane borowik mikołajkowy pory sos supprime trybula	66,-
Chicken potato rosti porcini mushroom leeks supprime sauce chervil	
Huhn Kartoffelrosti Brauner Kräuter-Seitling Porree Supprime-Sauce Kerbel	
Poledwica wołowa buraki radicchio czarna porzeczka orzech laskowy kawa sos Madeira	166,-
Beef tenderloin beetroot radicchio blackcurrant hazelnut coffee Madeira sauce	
Rinderfilet Rüben Radicchio schwarze Johannisbeere Haselnuss Kaffee Madeira-Sauce	
GF	
Powiększ danie Enlarge the dish Gericht vergrößern:	
Foie Gras	+ 65,-
Biodrówka wieprzowa pietruszka korzeń gruszka migdały sos supprime oregano	67,-
Pork chump parsley root pear almonds supprime sauce oregano	
Schweinelende Petersilienwurzel Birne Mandeln Supprime-Sauce Oregano	
Risotto Carnaroli Gran Riserva kozi ser figa dynia orzech laskowy melisa	63,-
Risotto Carnaroli Gran Riserva goat's cheese fig pumpkin hazelnut lemon balm	
Risotto Carnaroli Gran Riserva Ziegenkäse Feige Kürbis Haselnuss Melisse	
Vegetarian	
Tortelloni grzybowe grzyby topinambur wędzona śliwka sałata friese orzech laskowy	63,-
Mushroom tortelloni mushrooms Jerusalem artichoke smoked plum friese lettuce hazelnut	
Pilz-Tortelloni Pilze Topinambur geräucherte Pflaume Friséesalat Haselnuss	
Vegetarian	
Powiększ danie Enlarge the dish Gericht vergrößern:	
Tataki z polędwicy wołowej 100g Beef tenderloin tartare 100g Tataki vom Rinderfilet 100 g	+ 40,-
Jeleń ślimaki winniczki seler gratin ziemniaczne grzyby sos demi glace	179,-
Deer edible snails celery potato gratin mushrooms demi glace sauce	
Hirsch Traubenschnecken Sellerie Kartoffelgratin Pilze Demi-Glace-Sauce	
Powiększ danie Enlarge the dish Gericht vergrößern:	
Foie Gras	+ 65,-
Okoń morski dziki brokuł arancini szpinakowe sos szafranowy cytryna koper	132,-
Sea bass wild broccoli spinach arancini saffron sauce lemon dill	
Wolfsbarsch wilder Brokkoli Spinat-Arancini Safran-Sauce Zitronen Dill	

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 exceeding more 6 people

“ Bei Buchungen ab 7 Personen wird Trinkgeld in Höhe von 12,5% hinzugerechnet

Tuńczyk marchewka młoda soja cykoria marakuja sos paprykowy bazylia tajska	96,-
Tuna carrot early soy chicory passion fruit pepper sauce Thai basil	
Thunfisch Karotte junge Sojabohne Chicorée Passionsfrucht Paprikasauce Thai-Basilikum	
Dziki brokuł dynia czarny czosnek orzechy laskowe tajska bazylia	52,-
Wild broccoli pumpkin black garlic hazelnuts Thai basil	
Wilder Brokkoli Kürbis schwarzer Knoblauch Haselnüsse Thai-Basilikum	
GF LF Vegan	
Chateaubriand a la Wellington	289,-
danie dla 2 os. dish for 2 persons Gericht für 2 Personen	
Polędwica wołowa grzyby ciasto francuskie gratin ziemniaczane mus grzybowy	
sałata rzymska maślanka pesto bazyliowe	
Beef tenderloin mushrooms puff pastry	
potato gratin mushroom mousse romaine lettuce buttermilk basil pesto	
Rinderfilet Pilze Blätterteig Kartoffelgratin Pilzmousse	
Romanasalat Buttermilch Basilikumpesto	
Powiększ danie Enlarge the dish Gericht vergrößern:	
Foie Gras	+ 65,-
Krewetki Prawns Garnelen	+ 36,-
DODATKI EXTRAS BEILAGE	
Smażona sałata rzymska ser emilgrana pistacje pesto bazyliowe	24,-
Fried romaine lettuce emilgrana cheese pistachios basil pesto	
Gebratener Römersalat Emilgrana-Käse Pistazien Basilikumpesto	
GF	
Frytki oliwa truflowa ser emilgrana	22,-
Chips truffle oil emilgrana cheese	
Pommes frites Trüffelöl Emilgrana-Käse	
GF	
Arancini anchois sos paprykowy	22,-
Arancini anchovies pepper sauce	
Arancini Anchovis Pfeffersauce	
GF	
Gratin ziemniaczane mus grzybowy szczypior	25,-
Gratin potato mushroom mousse chives	
Kartoffelgratin Pilzmousse Schnittlauch	

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

DESER | DESSERT | NACHSPEISEN

Fondant śliwki lody śmietankowe beza jogurtowa szczawik	39,-
Fondant plums cream ice cream yoghurt meringue sorrel	
Fondant Pflaumen Sahneeis Joghurt-Baiser Sauerklee	
Ricotta Ślubowska orzechy arachidowe brzoskwinia lody rokitnik werbena cytrynowa	39,-
Ricotta Ślubowska peanuts peach sea buckthorn ice cream lemon verbena	
Ricotta Ślubowska Erdnüsse Pfirsich Sanddorn-Eis Zitronenverbene	
Tartaletka Pumpkin Spice Latte biała czekolada dynia kawa orzech laskowy	39,-
Tartlet Pumpkin Spice Latte white chocolate pumpkin coffee hazelnut	
Pumpkin Spice Latte-Törtchen weiße Schokolade Kürbis Kaffee Haselnuss	
Sernik kasztanowy kakao pomarańcza krem chantilly	39,-
Chestnut cheesecake cocoa orange chantilly cream	
Kastanienkäsekuchen Kakao Orange Chantilly-Creme	
Vegan LF	

“ 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

MENU DZIECIĘCE | CHILDREN'S MENU | KINDER MENU

Krem z dyni mleko kokosowe śmietana Pumpkin cream coconut milk cream Kürbiscreme Kokosmilch Sahne	20,-
Kluski leniwe śmietana owoce miód Lazy dumplings cream fruit honey Faule Knödel Sahne Obst Honig	35,-
Panierowane fileciki gniochi batatowe mizeria Breaded fillets sweet potato gnocchi cucumber salad Panierte Filets Süßkartoffel-Gnocchi Gurkensalat	35,-
Lody śmietankowe kruszonka czekoladowa brzoskwinia Ice cream chocolate crumble peach Sahneeis Schokoladenstreusel Pfirsich	20,-