

## PRZYSTAWKI | APPETIZERS | VORSPEISEN

<b>Foie gras</b>   keks angielski   pomarańcza   radicchio   campari   hibiskus	76,-
<b>Foie gras</b>   English cake   orange   radicchio   campari   hibiscus	
<b>Foie gras</b>   englischer Kuchen   Orange   Radicchio   Campari   Hibiskus	
<b>Kozi ser</b>   żółty burak   gruszka   endywia   orzechy włoskie   koper	46,-
<b>Goat cheese</b>   yellow beetroot   pear   endive   walnuts   dill	
<b>Ziegenkäse</b>   gelbe Rübe   Birne   Endivie   Walnüsse   Dill	
VEGE GF	
<b>Pączki</b>   <b>konfitowana gęś</b>   dynia   sos ponzu   trybula	42,-
<b>Donuts</b>   <b>confit goose</b>   pumpkin   ponzu sauce   chervil	
<b>Donuts</b>   <b>konfierte Gans</b>   Kürbis   Ponzu-Sauce   Kerbel	
<b>Carpaccio wołowe</b>   cykoria   porzeczka   sos orzechowy   chrzan   ser pleśniowy	59,-
<b>Beef carpaccio</b>   chicory   red currant   nut sauce   horseradish   blue cheese	
<b>Rinder-Carpaccio</b>   Chicorée   rote Johannisbeere   Nusssauce   Meerrettich   Blauschimmelkäse	
<b>Dynia</b>   ser roślinny   kumkwat   sos orzechowy   pestki dyni   nasturcja	42,-
<b>Pumpkin</b>   plant-based cheese   kumquat   nut sauce   pumpkin seeds   nasturtium	
<b>Kürbis</b>   pflanzlicher Käse   Kumquat   Nusssauce   Kürbiskerne   Kapuzinerkresse	
VEGAN GF LF	
<b>Krewetki</b>   wędzona papryka   spinata picante   sałata rzymska   sos szafranowy   koper	67,-
<b>Shrimps</b>   smoked paprika   spinata picante   romaine lettuce   saffron sauce   dill	
<b>Garnelen</b>   geräucherte Paprika   Spinata Picante   Römersalat   Safransauce   Dill	
<b>Caviar Antonius Syberian ***** 30g</b>	290,-
Rosti ziemniaczane   majonez chrzanowy   suszone żółtko	
Potato rosti   horseradish mayonnaise   dried egg yolk	
Kartoffelrösti   Meerrettich-Mayonnaise   getrocknetes Eigelb	

## ZUPY | SOUPS | SUPPEN

<b>Consommé</b>   <b>konfitowana gęś</b>   żółtko   warzywa brunoise   trybula	42,-
<b>Consommé</b>   <b>confit goose</b>   egg yolk   brunoise vegetables   chervil	
<b>Consommé</b>   <b>konfierte Gans</b>   Eigelb   Brunoise-Gemüse   Kerbel	
<b>Krem borowikowy</b>   ricotta Ślubowska   ziarna   oliwa truflowa	39,-
<b>Porcini cream</b>   Ślubowska ricotta   grains   truffle oil	
<b>Steinpilzcreme</b>   Ślubowska-Ricotta   Körner   Trüffelöl	
VEGE GF LF	

LF - bez laktozy | lacto free

GF - bez glutenu | gluten free

## DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES | HAUPTGANG

<b>Kaczka</b>   buraki   radicchio   żurawina   hibiskus   sos madeira	78,-
<b>Duck</b>   beets   radicchio   cranberry   hibiscus   Madeira sauce	
<b>Ente</b>   Rote Bete   Radicchio   Preiselbeeren   Hibiskus   Madeira-Sauce	
GF	
Powiększ danie   Enlarge the dish   Gericht vergrößern: Foie Gras	+60,-
<b>Perliczka Supreme</b>   tarta grzybowa   buraki   radicchio   czarny bez   sos madeira	115,-
<b>Guinea fowl supreme</b>   mushroom tart   beets   radicchio   elderberry   Madeira sauce	
<b>Perlhuhn Supreme</b>   Pilztarte   Rote Bete   Radicchio   Holunder   Madeira-Sauce	
<b>Policzki wieprzowe</b>   rosti   mus grzybowy   marchewka   koper włoski   jabłko   koper	76,-
<b>Pork cheeks</b>   rosti   mushroom mousse   carrot   fennel   apple   dill	
<b>Schweinebäckchen</b>   Rösti   Pilzmousse   Karotte   Fenchel   Apfel   Dill	
GF	
<b>Poledwica wołowa</b>   pietruszka korzeń   gruszka   migdały   sos supreme   pieprz	169,-
<b>Beef tenderloin</b>   parsley root   pear   almonds   supreme sauce   green pepper	
<b>Rinderfilet</b>   Petersilienwurzel   Birne   Mandeln   Supreme-Sauce   grüner Pfeffer	
Powiększ danie   Enlarge the dish   Gericht vergrößern: Foie Gras	+60,-
<b>Łosoś</b>   seler   sałata rzymska   migdały   sos Cafe de Paris	97,-
<b>Salmon</b>   celery   romaine lettuce   almonds   Cafe de Paris sauce	
<b>Lachs</b>   Sellerie   Römersalat   Mandeln   Cafe de Paris-Sauce	
<b>Dorsz Skrei</b>   dynia   brukselka   oczewica   pestki dyni   sos cytrynowy   koper	104,-
<b>Skrei cod</b>   pumpkin   Brussels sprouts   lentils   pumpkin seeds   lemon sauce   dill	
<b>Skrei-Kabeljau</b>   Kürbis   Rosenkohl   Linsen   Kürbiskerne   Zitronensauce   Dill	
<b>Ośmiornica</b>   puree ziemniaczane   wasabi   koper włoski   grapefruit   koper	169,-
<b>Octopus</b>   potato purée   wasabi   fennel   grapefruit   dill	
<b>Oktopus</b>   Kartoffelpüree   Wasabi   Fenchel   Grapefruit   Dill	
GF	
<b>Mule</b>   krewetki   kalmar   łosoś   mleczko kokosowe   koper włoski   czosnek   chili	143,-
pietruszka	
<b>Mussels</b>   <b>shrimps</b>   <b>squid</b>   <b>salmon</b>   coconut milk   fennel   garlic   chili   parsley	
<b>Miesmuscheln</b>   <b>Garnelen</b>   <b>Tintenfisch</b>   Lachs   Kokosmilch   Fenchel   Knoblauch   Chili   Petersilie	
GF	
Dostępne od czwartku, ograniczona ilość   Available from Thursday, limited quantity   Ab Donnerstag erhältlich, begrenzte Menge	
<b>Makaron Linguine</b>   <b>krewetki</b>   <b>kalmar</b>   wędzona papryka   spinata picante   sos aglio olio	84,-
<b>Linguine pasta</b>   <b>shrimps</b>   squid   smoked paprika   spinata picante   aglio olio sauce	
<b>Linguine-Nudeln</b>   <b>Garnelen</b>   Tintenfisch   geräucherte Paprika   Spinata Picante   Aglio-Olio-Sauce	
LF	
<b>Risotto Carnaroli Gran Riserva</b>   dynia   ser taleggio   cykoria   jabłko   orzechy laskow   melisa	62,-
<b>Risotto Carnaroli Gran Riserva</b>   pumpkin   taleggio cheese   chicory   apple   hazelnuts   lemon balm	
<b>Risotto Carnaroli Gran Riserva</b>   Kürbis   Taleggio-Käse   Chicorée   Apfel   Haselnüsse   Zitronenmelisse	
WEGE	
Powiększ danie   Enlarge the dish   Gericht vergrößern: krewetki   shrimps   Garnelen	+36,-

**Gnocchi ziemniaczane** | grzyby | jarmuż | cykoria | jabłko | orzechy włoskie 56,-  
**Potato gnocchi** | mushrooms | kale | chicory | apple | walnuts  
**Kartoffelgnocchi** | Pilze | Grünkohl | Chicorée | Apfel | Walnüsse  
WEGAN LF

**Chateaubriand a la Wellington** 329,-  
danie dla 2 os. | dish for 2 persons | Gericht für 2 Personen  
**Polędwica wołowa** | grzyby | ciasto francuskie | rosti ziemniaczane | mus grzybowy | szczypiorek |  
sałata rzymska | pesto bazyliowe | migdały | sos supreme z zielonym pieprzem  
**Beef tenderloin** | mushrooms | puff pastry | potato rosti | mushroom mousse | chives | romaine lettuce  
| basil pesto | almonds | supreme sauce with green pepper  
**Rinderfilet** | Pilze | Blätterteig | Kartoffelrösti | Pilzmousse | Schnittlauch | Römersalat |  
Basilikumpesto | Mandeln | Supreme-Sauce mit grünem Pfeffer

#### DODATKI | EXTRAS | BEILAGE

**Frytki** | oliwa truflowa | ser emilgrana 22,-  
**Fries** | truffle oil | Emilgrana cheese  
**Pommes** | Trüffelöl | Emilgrana-Käse  
GF

**Puree ziemniaczane** | gałka muszkatołowa | szczypiorek 22,-  
**Mashed potatoes** | nutmeg | chives  
**Kartoffelpüree** | Muskatnuss | Schnittlauch  
GF

**Buraki** | radicchio | ocet balsamiczny | żurawina 22,-  
**Beets** | radicchio | balsamic vinegar | cranberry  
**Rote Bete** | Radicchio | Balsamico | Preiselbeeren  
GF

**Rosti** | mus grzybowy | szczypiorek 22,-  
**Rosti** | mushroom mousse | chives  
**Rösti** | Pilzmousse | Schnittlauch  
GF

**Sałata rzymska** | pesto bazyliowe | emilgrana 26,-  
**Romaine lettuce** | basil pesto | Emilgrana cheese  
**Römersalat** | Basilikumpesto | Emilgrana-Käse

LF - bez laktozy | lacto free

GF - bez glutenu | gluten free

## DESERY | DESSERT | NACHSPEISEN

<b>Fondant</b>   lody waniliowe   czarna porzeczka   cynamon   szczawik <b>Fondant</b>   vanilla ice cream   black currant   cinnamon   wood sorrel <b>Schokoladenfondant</b>   Vanilleeis   schwarze Johannisbeere   Zimt   Sauerklee	40,-
<b>Ricotta Ślubowska</b>   pistacja   marakuja   bazylia tajska <b>Ślubowska ricotta</b>   pistachio   passion fruit   Thai basil <b>Ślubowska-Ricotta</b>   Pistazie   Passionsfrucht   Thai-Basilikum	40,-
<b>Ptyś</b>   kokos   ananas   mango   aksamitka <b>Choux pastry</b>   coconut   pineapple   mango   marigold <b>Brandteig</b>   Kokosnuss   Ananas   Mango   Ringelblume	40,-
<b>Sernik czekoladowy</b>   wiśnia   wanilia   orzechy pekan   szczawik <b>Chocolate cheesecake</b>   cherry   vanilla   pecans   wood sorrel <b>Schokoladenkäsekuchen</b>   Kirsche   Vanille   Pekannüsse   Sauerklee VEGAN GF LF	40,-

## MENU DZIECIĘCE | CHILDREN'S MENU | KINDER MENU

<b>Kurczak w panko</b>   frytki   mizeria <b>Chicken in panko</b>   fries   cucumber salad <b>Hähnchen in Panko</b>   Pommes   Gurkensalat	35,-
<b>Makaron</b>   sos pomidorowy   pulpety drobiowe <b>Pasta</b>   tomato sauce   chicken meatballs <b>Nudeln</b>   Tomatensauce   Hühnerbällchen	35,-
Ananas   mango   kruszonka cytrynowa   <b>lody śmietankowe</b> Pineapple   mango   lemon crumble   <b>cream ice cream</b> Ananas   Mango   Zitronen-Crumble   <b>Sahneeis</b>	30,-

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