

PRZYSTAWKI | STARTERS | VORSPEISEN

Ravioli z karczochami białe szparagi migdały sos cytrynowy oliwa E.V Elixir Denoyautees Ravioli with artichokes white asparagus almonds lemon sauce E.V Elixir Denoyautees olive oil Ravioli mit Artischocken weißer Spargel Mandeln Zitronensauce E.V Elixir Denoyautees Olivenöl LF Vegan	47,-
Zielone szparagi jajko poche truskawki bergamotka sos bearneski migdały bazylia Green asparagus poached egg strawberries bergamot béarnaise sauce almonds basil Grüner Spargel pochiertes Ei Erdbeeren Bergamotte Sauce Béarnaise Mandeln Basilikum Vegetarian * <i>Turnau Rose, Polska, Baniewice, Rondo, Regent</i>	39,-
Krewetki cukinia młoda soja soliród sos cafe de paris koper Shrimps zucchini young soybeans samphire cafe de paris sauce dill Garnelen Zucchini junge Sojabohnen Queller Café de Paris-Sauce Dill GF	62,-
Przegrzebka krewetka młody groszek koper włoski zielone jabłko mięta kwiaty jadalne Scallop shrimp young peas fennel green apple mint edible flowers Jakobsmuschel Garnele junge Erbsen Fenchel grüner Apfel Minze essbare Blüten GF * <i>Mina de Oro Viognier, Hiszpania, Jumilla Viognier</i>	62,-
Stek z kalmara cytrusy marakuja endywia rzodkiewka sos szafranowy koper Squid steak citrus fruits passion fruit endive radish saffron sauce dill Tintenfischsteak Zitrusfrüchte Passionsfrucht Endivie Radieschen Safransauce Dill * <i>Bodegas Casa Monte Pio Ledes, Hiszpania, Rias Baixas, Albarino</i>	52,-
Carpaccio z ośmiornicy żółty pomidor koper włoski grapefruit oliwa E.V Elixir Denoyautees Octopus carpaccio yellow tomato fennel grapefruit E.V Elixir Denoyautees olive oil Oktopus-Carpaccio gelbe Tomate Fenchel Grapefruit E.V Elixir Denoyautees Olivenöl GF LF * <i>Albarino Atlantis Hiszpania, D.O. Rias Baixas, Albarino</i>	97,-
Smażona foie gras brioche rabarbar orzech laskowy sos madeira Fried foie-grass brioche rhubarb hazelnut madeira sauce Gebratene Foie Gras Brioche Rhabarber Haselnuss Madeira-Sauce	79,-
Tatar z polędwicy wołowej konfitowana szalotka shitake sos cezarski anchois endywia Beef tenderloin tartare confit shallot shiitake caesar dressing anchovies endive Rindertatar vom Filet konfierte Schalotte Shiitake Caesar-Dressing Anchovis Endivie GF	57,-
Ostryga Le Gall Specjal sos ponzu marakuja koper Oyster Le Gall Special ponzu sauce passion fruit dill Auster Le Gall Spezial Ponzu-Sauce Passionsfrucht Dill GF LF Dostępne od czwartku, ograniczona ilość Available from Thursday, limited quantity Verfügbar ab Donnerstag, begrenzte Menge	33,-

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

Zupa rybna troć kawior z troci cukinia papryka oliwa E.V Elixir Denoyautees trybula	39,-
Fish soup trout trout caviar zucchini bell pepper E.V Elixir Denoyautees olive oil chervil	
Fischsuppe Forelle Forellenkaviar Zucchini Paprika E.V Elixir Denoyautees Olivenöl Kerbel	
Krem z zielonych warzyw zielone szparagi migdały żółtko	39,-
Green vegetable cream soup green asparagus almonds egg yolk	
Grüne Gemüsesuppe (Cremesuppe) grüner Spargel Mandeln Eigelb	
GF LF Vegetarian	

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 COURSES | HAUPTGERICHTE

Kurczak supreme kukurydziany | ziemniaki dauphines | kalafior | cykoria | bergamotka | supreme | czosnek niedźwiedzi 76,-

Corn-fed chicken supreme | dauphine potatoes | cauliflower | chicory | bergamot | supreme sauce | wild garlic

Maishähnchen-Suprême | Dauphine-Kartoffeln | Blumenkohl | Chicorée | Bergamotte | Suprême-Sauce | Bärlauch

Filet z kaczk | żółty burak | cykoria | agrest | orzech laskowy | sos supreme | trybula 74,-

Duck fillet | yellow beetroot | chicory | gooseberry | hazelnut | supreme sauce | chervil

Entenbrustfilet | gelbe Rübe | Chicorée | Stachelbeere | Haselnuss | Suprême-Sauce | Kerbel GF

**Bardos Vinedos de Altura, Hiszpania, Ribera del Duero D.O., Tempranillo, Garnacha*

Biodrówka wieprzowa | rosti ziemniaczane | mus grzybowy | młoda kapusta | czarna oliwka | sos supreme | zielony pieprz 59,-

Pork rump steak | potato rösti | mushroom purée | young cabbage | black olive | supreme sauce | green pepper

Schweineschulter | Kartoffelrösti | Pilzmus | junger Kohl | schwarze Olive | Suprême-Sauce | grüner Pfeffer

** Weingut Rings Spätburgunder, Niemcy, Pfalz, Spätburgunder*

Stek z polędwicy wołowej | zielone szparagi | smardze | mus grzybowy | sos madeira | ziemniaki La Ratte | czosnek niedźwiedzi 169,-

Beef tenderloin steak | green asparagus | morels | mushroom purée | madeira sauce | La Ratte potatoes | wild garlic

Rinderfiletsteak | grüner Spargel | Morcheln | Pilzmus | Madeira-Sauce | La Ratte-Kartoffeln | Bärlauch GF

**Isole e Olena Chianti Classico DOCG, Włochy, Toskania, Sangiovese*

Wołowina Wagyu | foie gras | smardze | mus grzybowy | chałka | szpinak | sos madeira 178,-

Wagyu pork shoulder | foie gras | morels | mushroom purée | challah bread | spinach | madeira sauce

Wagyu-Schweineschulter | Foie Gras | Morcheln | Pilzmus | Challah-Brot | Spinat | Madeira-Sauce

**Giuseppe Gorelli Brunello di Montalcino, Włochy, Toskania, Sangiovese*

Halibut | białe szparagi | młody groszek | kalafior | szpinak | sos waniliowy | koper | soliród 158,-

Halibut | white asparagus | young peas | cauliflower | spinach | vanilla sauce | dill | samphire

Heilbutt | weißer Spargel | junge Erbsen | Blumenkohl | Spinat | Vanillesauce | Dill | Queller GF

Powiększ danie | Enlarge the dish | Gericht vergrößern:

Kawior z Troci | Trout caviar | Forellenkaviar 15g +32,-

**Andres Haardter Chardonnay, Niemcy, Pfalz, Chardonnay*

Troć Pirenejska | gnocchi | młode pory | koper włoski | zielone jabłko | kawior z troci | sos szafranowy | koper 98,-

Pyrenean trout | gnocchi | young leeks | fennel | green apple | trout caviar | saffron sauce | dill

Pyrenäenforelle | Gnocchi | junge Lauchzwiebeln | Fenchel | grüner Apfel | Forellenkaviar | Safransauce | Dill GF

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

Mule | krewetki | kalmar | troć | koper włoski | seler nać | czosnek | chili | pietruszka | cytryna 133,-
Mussels | shrimps | squid | trout | fennel | celery stalk | garlic | chili | parsley | lemon
Miesmuscheln | Garnelen | Tintenfisch | Forelle | Fenchel | Selleriestangen | Knoblauch | Chili | Petersilie |
Zitrone
GF

Dostępne od czwartku, ograniczona ilość | Available from Thursday, limited quantity | Verfügbar ab Donnerstag,
begrenzte Menge

**Pago De Cirsus Chardonnay Fermentado En Barrica, Hiszpania, Navarra, Chardonnay*

Risotto Carnaroli Gran Riserva | zielone szparagi | limonka | szpinak | szaflwia | pistacje | 57,-
Polski ser dojrzewający min. 12 m.

Risotto Carnaroli Gran Riserva | green asparagus | lime | spinach | sage | pistachios |
Polish cheese aged min. 12 months

Risotto Carnaroli Gran Riserva | grüner Spargel | Limette | Spinat | Salbei | Pistazien |
Polnischer Käse, mind. 12 Monate gereift
Vegetarian

Powiększ danie | Enlarge the dish | Gericht vergrößern:

Krewetki | Shrimps | Garnelen +36,-

Mix салат | ser migdałowy | szparagi | truskawki | avocado | ogórek | migdały | vinaigre marakuja 56,-

Mixed salad | almond cheese | asparagus | strawberries | avocado | cucumber | almonds | passion fruit
vinaigrette

Salatmix | Mandelkäse | Spargel | Erdbeeren | Avocado | Gurke | Mandeln | Passionsfrucht-Vinaigrette
GF LF Vegan

Chateaubriand a la Wellington 324,-

danie dla 2 os. | dish for 2 persons | gericht für 2 personen

Polędwica wołowa | grzyby | ciasto francuskie | ziemniaki La Ratte | czosnek niedźwiedzi | sałata rzymska |
sos cezar | anchois | szczypiorek | sos supreme z zielonym pieprzem

Beef tenderloin | mushrooms | puff pastry | La Ratte potatoes | wild garlic | romaine lettuce | caesar dressing
| anchovies | chives | green pepper supreme sauce

Rinderfilet | Pilze | Blätterteig | La Ratte-Kartoffeln | Bärlauch | Römersalat | Caesar-Dressing | Anchovis |
Schnittlauch | Suprême-Sauce mit grünem Pfeffer

** El Viejo Matsu, Hiszpania, D.O Toro, Tinta de Toro*

DODATKI | SIDES | BEILAGEN

Frytki | oliwa truflowa | Polski ser dojrzewający min. 12 m. 22,-

French fries | truffle oil | Polish cheese aged min. 12 months

Pommes frites | Trüffelöl | Polnischer Käse, mind. 12 Monate gereift

GF

Ziemniaki La Ratte | czosnek niedźwiedzi | palone masło 24,-

La Ratte potatoes | wild garlic | browned butter

La Ratte-Kartoffeln | Bärlauch | braune Butter

Sałata rzymska | sos cezar | anchois | szczypiorek | kruszonka chlebowa 24,-

Romaine lettuce | caesar dressing | anchovies | chives | bread crumble

Römersalat | Caesar-Dressing | Anchovis | Schnittlauch | Brotstreusel

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

DESERY | DESSERTS | DESSERTS

Fondant | malina | kruszonka orzechowa | lody karmelowe | szczawik 40,-

Fondant | raspberry | nut crumble | caramel ice cream | wood sorrel

Fondant | Himbeere | Nussstreusel | Karamelleis | Sauerklee

Sernik waniliowy | truskawki | yuzu | kwiaty bzu | oliwa Sherry Amontillado 40,-

Vanilla cheesecake | strawberries | yuzu | elderflower | Sherry Amontillado olive oil

Vanille-Käsekuchen | Erdbeeren | Yuzu | Holunderblüten | Sherry Amontillado Olivenöl

Tiramisu | krem mascarpone | kahlua | jeżyna | kakao 40,-

Tiramisu | mascarpone cream | kahlua | blackberry | cocoa

Tiramisu | Mascarponecreme | Kahlua | Brombeere | Kakao

Rabarbar | ciastko kruche | pistacja | lody rabarbarowe | kwiaty jadalne 40,-

Rhubarb | shortcrust pastry | pistachio | rhubarb ice cream | edible flowers

Rhabarber | Mürbeteig | Pistazie | Rhabarbereis | essbare Blüten

LF GF

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

MENU DZIECIĘCE | KIDS' MENU | KINDERMENÜ

Krem z pomidorów śmietana Tomato cream soup cream Tomatencremesuppe Sahne GF LF	25,-
Kurczak w panko frytki mizeria Panko-breaded chicken fries cucumber salad Hähnchen in Panko Pommes frites Gurkensalat	35,-
Naleśniki mascarpone owoce cukier puder Pancakes mascarpone fruits powdered sugar Pfannkuchen Mascarpone Früchte Puderzucker	35,-
Owoce sezonowe lody rabarbarowe Seasonal fruits rhubarb ice cream Saisonale Früchte Rhabarbereis	30,-