

Przystawki | Starters

Ostryga Le Gall Specjal sos ponzu grapefruit koper	33zł
Le Gall Special Oyster ponzu sauce grapefruit dill	
Le Gall Spezialauster Ponzu-Sauce Grapefruit Dill	
Foie gras brioche jeżyna orzech laskowy sos madaira hibiskus	74zł
Foie gras brioche blackberry hazelnut madeira sauce hibiscus	
Foie gras Brioche Brombeere Haselnuss Madeira-Sauce Hibiskus	
Tatar z polędwicy wołowej kurki bób sos bearnieński trybula	59zł
Beef tenderloin tartare chanterelles broad beans béarnaise sauce chervil	
Rindertatar Pfifferlinge Dicke Bohnen Béarnaise-Sauce Kerbe	
Stek z kalmara cytrusy marakuja rzodkiewka sos szafranowy koper	56zł
Squid steak citrus passion fruit radish saffron sauce dill	
Tintenfischsteak Zitrusfrüchte Passionsfrucht Radieschen Safransauce Dill	
Ceviche przegrzebka krewetka ponzu młoda soja koper włoski agrest nasturcja	65zł
Ceviche Scallop shrimp ponzu young soy fennel gooseberry nasturtium	
Ceviche Jakobsmuschel Garnele Ponzu junge Soja Fenchel Stachelbeere Kapuzinerkresse	
Carpaccio z ośmiornicy żółty pomidor koper włoski cytrusy soliród oliwa E.V Elixir	97zł
Octopus carpaccio yellow tomato fennel citrus samphire E.V Elixir olive oil	
Oktopus-Carpaccio Gelbe Tomate Fenchel Zitrusfrüchte Queller E.V Elixir Olivenöl	
Tarta z kurkami bób białe warzywa morela migdał zioła	52zł
Chanterelles tart broad beans white vegetables apricot almond herbs	
Tarte mit Pfifferlinge Dicke Bohnen Weißes Gemüse Aprikose Mandel Kräuter	
Polskie pomidory pstrąg macerowany kawior z troci maślanka koper	39zł
Polish tomatoes marinated trout trout caviar buttermilk dill	
Polnische Tomaten Marinierte Forelle Forellenkaviar Buttermilch Dill	
Krewetki chorizo sałata rzymska Polski ser dojrzewający min. 12 m. sos beurre blanc	63zł
Shrimps chorizo romaine lettuce Polish cheese aged min. 12 months beurre blanc sauce	
Garnelen Chorizo Römersalat Polnischer Käse mind. 12 Monate gereift Beurre-blanc-Sauce	

Zupy | Soups

Zabielany rosół rybny łosoś mule warzywa julienne koperek	39zł
Creamy fish broth salmon mussels julienned vegetables dill	
Cremige Fischbrühe Lachs Miesmuscheln Julienne-Gemüse Dill	
Krem z białych warzyw orzechy włoskie oliwa E.V Elixir pietruszka	39zł
White vegetable cream walnuts E.V Elixir olive oil parsley	
Weißes Gemüsesuppe Walnüsse E.V Elixir Olivenöl Petersili	

Dania główne | Main courses

Kurczak supreme kukurydziany | ziemniaki dauphines | kalafior | por | cykoria | bergamotka | supreme z zielonym pieprzem **74zł**

Corn chicken supreme | dauphine potatoes | cauliflower | leek | chicory | bergamot | green pepper supreme sauce

Maishähnchen Supreme | Dauphine-Kartoffeln | Blumenkohl | Lauch | Chicorée | Bergamotte | Grüner Pfeffer-Sauce

Halibut | fasolka szparagowa | ziemniaki dauphines | kalafior | sos waniliowy | koper **158zł**

Halibut | green beans | dauphine potatoes | cauliflower | vanilla sauce | dill | samphire

Heilbutt | Grüne Bohnen | Dauphine-Kartoffeln | Blumenkohl | Vanillesauce | Dill | Queller

Biodrówka wieprzowa | rosti ziemniaczane | mus grzybowy | młoda kapusta | czarna oliwka **61zł**
| sos supreme z zielony pieprz

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

Schweineschulter | Kartoffelrösti | Pilzmousse | junger Kohl | schwarze Olive | Grüner Pfeffer-Sauce

Stek z polędwicy wołowej | dziki brokuł | smardze | mus grzybowy | sos madaira z czarna porzeczka wczesne ziemniaki | koper **169zł**

Beef tenderloin steak | wild broccoli | morels | mushroom mousse | madeira sauce with blackcurrant | early potatoes | dill

Rinderfiletsteak | Wilder Brokkoli | Morcheln | Pilzmousse | Madeira-Sauce mit schwarzer Johannisbeere | Frühkartoffeln | Dill

Risotto Carnaroli Gran Riserva | kurki | cukinia | tymianek | polski ser dojrzewający 12 m. **62zł**

Carnaroli Gran Riserva risotto | chanterelles | zucchini | thyme | Polish cheese aged 12 months

Carnaroli Gran Riserva Risotto | Pfifferlinge | Zucchini | Thymian | Polnischer Käse 12 Monate gereift

Troć Pirenejska | młody groszek | por | żółte pomidory | sałaty | sos szafranowy **99zł**

Pyrenean trout | young peas | leek | yellow tomatoes | lettuce | saffron sauce

Pyrenäenforelle | Junge Erbsen | Lauch | Gelbe Tomaten | Salate | Safransauce

Salata rzymska | sos cezarski | grzanki | żółte pomidory | rzodkiewka | Polski ser dojrzewający

Romaine lettuce | Caesar sauce | croutons | yellow tomatoes | radish | Polish cheese aged

Römersalat | Caesar-Dressing | Croutons | Gelbe Tomaten | Radieschen | polnischer Hartkäse

Kurczak kukurydziany | anchois **65zł**

Corn-fed chicken | anchovies

Maishähnchen | Sardellen

Ser halloumi | cukinia **58zł**

Halloumi cheese | zucchini

Halloumi-Käse | Zucchini

Krewetki | chilli | czosnek **67zł**

Shrimps | chili | garlic

Garnelen | Chili | Knoblauch

Filet z kaczki | młoda marchewka | morela | orzech laskowy | sos supreme | trybula **69zł**
Duck fillet | young carrot | apricot | hazelnut | supreme sauce | chervil
Entenfilet | Junge Karotte | Aprikose | Haselnuss | Supreme-Sauce | Kerbel

Biodrówka „Wagyu” | foie gras | smardze | mus grzybowy | chałka | szpinak | sos madeira **178zł**
Wagyu rump steak | foie gras | morels | mushroom mousse | challah bread | spinach | madeira sauce
Wagyu-Schweinehüfte | Foie gras | Morcheln | Pilzmousse | Challa-Brot | Spinat | Madeira-Sauce

Antrykot Wagyu A5 Kogoshima 120g Najwyższa klasa marmurkowości | sos madaira **399zł**
| foie gras | wczesne ziemniaki | koper | fasolka szparagowa | palone masło
Wagyu A5 Ribeye Kogoshima 120g Highest marbling grade | madeira sauce | foie gras | early potatoes | dill | green beans | brown butter
Entrecôte Wagyu A5 Kagoshima 120g Höchste Marmorierungsqualität
Madeira-Sauce | Foie Gras | Frühe Kartoffeln | Dill | grüne Bohnen | braune Butter

Mule w śmietanie | krewetki | kalmar | łosoś | pomidory | seler nać | czosnek | chilli | pietruszka | cytryna **131zł**
Mussels in cream | shrimps | squid | salmon | tomatoes | celery stalk | garlic | chili | parsley | lemon
Muscheln in Sahne | Garnelen | Tintenfisch | Lachs | Tomaten | Selleriestange | Knoblauch | Chili | Petersilie | Zitrone

Danie dla 2 os.

Chateaubriand a la Wellington **320zł**
Polędwica wołowa | grzyby | ciasto francuskie | wczesne ziemniaki | koper | sałata rzymska | sos cezar | anchois | szczypiorek | sos supreme z zielonym pieprzem
Chateaubriand a la Wellington
Beef tenderloin | mushrooms | puff pastry | early potatoes | dill | romaine lettuce | Caesar sauce | anchovies | chives | green pepper supreme sauce
Chateaubriand à la Wellington
Rinderfilet | Pilze | Blätterteig | Frühkartoffeln | Dill | Römersalat | Caesar-Dressing | Sardellen | Schnittlauch | Grüner Pfeffer-Sauce

Desery | Desserts

Fondant | lody mango marakuja | beza **40zł**
Fondant | mango-passion fruit ice cream | meringue
Fondant | Mango-Maracuja-Eis | Baiser

Sernik waniliowy | truskawki | yuzu | kwiaty bzu | oliwa Sherry Amontillado **40zł**
Vanilla cheesecake | strawberries | yuzu | elderflower | Sherry Amontillado olive oil
Vanille-Käsekuchen | Erdbeeren | Yuzu | Holunderblüten | Sherry Amontillado Olivenöl

Tartaletka | flan waniliowy | morela | migdały | tymianek cytrynowy **40zł**
Tartlet | vanilla flan | apricot | almonds | lemon thyme
Törtchen | Vanilleflan | Aprikose | Mandeln | Zitronenthymian

Rabarbar | ciastko kruche | pistacja | lody rabarbarowe | kwiaty jadalne **40zł**
Rhubarb | shortcrust pastry | pistachio | rhubarb ice cream | edible flowers
Rhabarber | Mürbeteiggebäck | Pistazie | Rhabarbereis | essbare Blüten

Menu dziecięce | Kids menu

Krem z pomidorów | śmietana **25zł**
Tomato cream | sour cream
Tomatencremesuppe | Sauerrahm

Kurczak w panko | frytki | mizeria **35zł**
Panko chicken | fries | cucumber salad
Panko-Hähnchen | Pommes | Gurkensalat

Naleśniki | mascarpone | owoce | cukier puder **35zł**
Pancakes | mascarpone | fruits | powdered sugar
Pfannkuchen | Mascarpone | Obst | Puderzucker

Lody śmietankowe | truskawki | morela | kruszonka migdałowa **25zł**
Cream ice cream | strawberries | apricot | almond crumble
Sahneeis | Erdbeeren | Aprikose | Mandelstreusel

Dodatki | Extras

Foie gras **60zł**

Kawior z troci 15g **32zł**
Trout caviar 15g
Forellenkaviar 15g

Krewetki 5 szt | chili | czosnek | oliwa **36zł**
Shrimps 5 pcs | chili | garlic | olive oil
Garnelen 5 Stk. | Chili | Knoblauch | Olivenöl

Wczesne ziemniaki | emulsja ziołowa **22zł**
Early potatoes | herb emulsion
Frühkartoffeln | Kräuteremulsion

Kolorowe pomidory | maślanka | koper **22zł**
Colorful tomatoes | buttermilk | dill
Bunte Tomaten | Buttermilch | Dill

Fasolka szparagowa | masło | kruszonka chlebowa **22zł**
Green beans | butter | breadcrumb crumble
Grüne Bohnen | Butter | Brotstreusel

Frytki | oliwa truflowa | Polski ser dojrzewający min. 12 m. **22zł**
Fries | truffle oil | Polish cheese aged min. 12 months
Pommes | Trüffelöl | Polnischer Käse mind. 12 Monate gereift