

PRZYSTAWKI | STARTERS | VORSPEISEN

Ostryga Le Gall Special sos ponzu grapefruit koper Oyster Le Gall Special ponzu sauce grapefruit dill Auster Le Gall Spezial Ponzu-Sauce Grapefruit Dill LF Dostępne od czwartku, ograniczona ilość Available from Thursday, limited quantity Ab Donnerstag erhältlich, begrenzte Menge	35,-
Stek z kalmara ziemniaki grapefruit oliwki Castelvetrano sos szafranowy koper Squid steak potatoes grapefruit Castelvetrano olives saffron sauce dill Tintenfisch-Steak Kartoffeln Grapefruit Castelvetrano-Oliven Safransauce Dill GF	58,-
Krewetki czerwona papryka bakłażan kukinia czosnek chili oliwa E.V. Shrimps red pepper eggplant zucchini garlic chili extra virgin olive oil Garnelen Rote Paprika Aubergine Zucchini Knoblauch Chili Olivenöl Extra Vergine GF LF	57,-
Tatar z polędwicy wołowej pikle grzanki ziołowe lubczyk trybula Beef tenderloin tartare pickles herb croutons lovage chervil Rinderfilet-Tatar Pickles Kräuter-Croûtons Liebstöckel Kerbel Powieksz danie Enlarge the dish Erweitern Sie Ihr Gericht um Świeżą trufle 4g Fresh truffle 4 g Frische Trüffel 4 g	59,-
Tataki wołowe żółtko SV konfitura z czerwonej cebuli sos ponzu cykoria Beef Tataki SV egg yolk red onion confit ponzu sauce chicory Rinderfilet Tataki SV-Eigelb rote Zwiebelkonfitüre Ponzu-Sauce Chicorée	+36,-
Vitello Tonnato cielęcina tuńczyk oliwki Castelvetrano frisse Vitello Tonnato veal tuna Castelvetrano olives frisée Vitello Tonnato Kalbfleisch Thunfisch Castelvetrano-Oliven Frisée GF	60,-
Comber jagnięcy pietruszka korzeń czerwona porzeczką radicchio orzeczek laskowy sos bordelaise Rack of lamb parsley root red currant radicchio hazelnut bordelaise sauce Lammkarree Petersilienwurzel Rote Johannisbeere Radicchio Haselnuss Bordelaise-Sauce	57,-
Pate drobiowe czerwona porzeczką orzech laskowy nasturcja Poultry pâté red currant hazelnut nasturtium Geflügelpastete Rote Johannisbeere Haselnuss Kapuzinerkresse	79,-
Ravioli kozi ser rozmaryn dynia trufła Ravioli goat cheese rosemary pumpkin truffle Ravioli Ziegenkäse Rosmarin Kürbis Trüffel Vege	41,-
Buraki figa orzech włoski czarny bez radicchio szczawik Beetroot fig walnut elderberry radicchio wood sorrel Rote Bete Feige Walnuss Holunder Radicchio Sauerklee GF LF Vegan	49,-
Caviar Antonius Syberian ***** 30g bliny kwaśna śmietana Caviar Antonius Siberian ***** 30g blinis sour cream Kaviar Antonius Sibirisch ***** 30g Blinis Sauerrahm	41,-

DODATKI | SIDES | BEILAGEN

Frytki oliwa trufłowa polski ser dojrzewający French fries truffle oil polish aged cheese Pommes Frites Trüffelöl polnischer Hartkäse GF	385,-
Ziemniaki dauphines 10szt. Dauphines potatoes 10 pcs. Dauphines-Kartoffeln 10 Stk.	325,-
Koper włoski beurre blanc migdały koper Fennel beurre blanc almonds dill Fenchel Beurre Blanc Mandeln Dill GF	22,-
Wegański krem pistacjowy pistacja malina kawa kakao Vegan pistachio cream pistachio raspberry coffee cocoa Vegane Pistaziencreme Pistazie Himbeere Kaffee Kakao Wegan LF	22,-
Selekcja serów: Morbier Bursztyn Sainte-Maure figa pieczone jabłko majeranek Cheese selection: Morbier Bursztyn Sainte-Maure fig baked apple marjoram Käseauswahl: Morbier Bursztyn Sainte-Maure Feige Gebackener Apfel Majoran	22,-
Caviar Antonius Syberian ***** 30g lody śmietankowe oliwa waniliowa Caviar Antonius Siberian ***** 30g cream ice cream vanilla oil Kaviar Antonius Sibirisch ***** 30g Sahneeis Vanilleöl	22,-

MENU DZIECIĘCE | KIDS MENU | KINDERMENÜ

Zapytaj kelnera o ofertę | ask the waiter about our offer | den Kellner um ein Angebot bitten



R E S T A U R A C J A * W I N I A R N I A

Bakłażan w panko salsa pomidorowa migdały płatki drożdżowe bazylia tajska Panko-crusted eggplant tomato salsa almonds nutritional yeast flakes Thai basil Aubergine in Panko Tomatensalsa Mandeln Hefeflocken Thai-Basilikum	49,-
Risotto Carnaroli Gran Riserva suszony borowik szpinak cytrynowy orzeczek włoski polski ser dojrzewający. Carnaroli Gran Riserva risotto dried porcini lemon spinach walnut Polish aged cheese Carnaroli Gran Riserva Risotto Getrockneter Steinpilz Zitronenspinat Walnuss Polnischer Hartkäse GF Vege Powieksz danie, Enlarge the dish, Erweitern Sie Ihr Gericht um Polędwica wołowa beef tenderloin Rinderfilet	59,-
Stek z polędwicy wołowej rosti ziemniaczane mus grzybowy kapusta czerwona wędzona śliwka sos madeira Beef tenderloin steak potato rosti mushroom mousse red cabbage smoked plum Madeira sauce Rinderfilet-Steak Kartoffel-Rösti Pilzmousse Rotkohl Geräucherte Pflaume Madeira-Sauce GF Powieksz danie, Enlarge the dish, Erweitern Sie Ihr Gericht um Świeżą trufle 4g Fresh truffle 4 g Frische Trüffel 4 g	+36,-
Antrykot Wagyu A5 Kogoshima 130g - najwyższa klasa marmurkowości sos madeira borowik królewski ziemniaki dauphines Wagyu ribeye A5 Kagoshima 130 g highest marbling grade Madeira sauce king bolete Dauphines potatoes Wagyu-Ribeye A5 Kagoshima 130 g höchste Marmorierungsklasse Madeira-Sauce Königsteinpilz Dauphines-Kartoffeln	169,-
Chateaubriand a la Wellington danie dla 2 osób dish for 2 person Gericht für 2 Personen Polędwica wołowa grzyby ciasto francuskie rosti ziemniaczane mus grzybowy szczypiorek czerwona kapusta wędzona śliwka sos pieprzowy Beef tenderloin mushrooms puff pastry potato rosti mushroom mousse chives red cabbage smoked plum pepper sauce Rinderfilet Pilze Blätterteig Kartoffel-Rösti Pilzmousse Schnittlauch Rotkohl Geräucherte Pflaume Pfeffersauce	325,-
Frytki oliwa trufłowa polski ser dojrzewający French fries truffle oil polish aged cheese Pommes Frites Trüffelöl polnischer Hartkäse GF	22,-
Ziemniaki dauphines 10szt. Dauphines potatoes 10 pcs. Dauphines-Kartoffeln 10 Stk.	22,-
Koper włoski beurre blanc migdały koper Fennel beurre blanc almonds dill Fenchel Beurre Blanc Mandeln Dill GF	22,-
Wegański krem pistacjowy pistacja malina kawa kakao Vegan pistachio cream pistachio raspberry coffee cocoa Vegane Pistaziencreme Pistazie Himbeere Kaffee Kakao Wegan LF	40,-
Baba rum ananas mango krem mascarpone wanilia werbena cytrynowa Rum baba pineapple mango mascarpone cream vanilla lemon verbena Rum-Baba Ananas Mango Mascarpone-Creme Vanille Zitronenverbene	40,-
Ferrero Rocher mus jogurtowy figa orzech laskowy lody śmietankowe Ferrero Rocher yogurt mousse fig hazelnut cream ice cream Ferrero Rocher Joghurtmousse Feige Haselnuss Sahneeis	40,-
Wegański krem pistacjowy pistacja malina kawa kakao Vegan pistachio cream pistachio raspberry coffee cocoa Vegane Pistaziencreme Pistazie Himbeere Kaffee Kakao Wegan LF	40,-
Selekcja serów: Morbier Bursztyn Sainte-Maure figa pieczone jabłko majeranek Cheese selection: Morbier Bursztyn Sainte-Maure fig baked apple marjoram Käseauswahl: Morbier Bursztyn Sainte-Maure Feige Gebackener Apfel Majoran	70,-
Caviar Antonius Syberian ***** 30g lody śmietankowe oliwa waniliowa Caviar Antonius Siberian ***** 30g cream ice cream vanilla oil Kaviar Antonius Sibirisch ***** 30g Sahneeis Vanilleöl	295,-

MENU DZIECIĘCE | KIDS MENU | KINDERMENÜ

Zapytaj kelnera o ofertę | ask the waiter about our offer | den Kellner um ein Angebot bitten