

PRZYSTAWKI | STARTERS | VORSPEISEN

Ostryga Le Gall Specjal 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 Castelvetro sos szafranowy koper Squid steak potatoes grapefruit Castelvetro olives saffron sauce dill Tintenfisch-Steak Kartoffeln Grapefruit Castelvetro-Oliven Safransauce Dill GF	58,-
Krewetki czerwona papryka bakłażan cukinia 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 sos bearnaiski Beef tenderloin tartare pickles herb croutons lovage chervi béarnaise sauce Rinderfilet-Tatar Pickles Kräuter-Croûtons Liebstöckel Kerbel Béarnaise-Sauce Powiększ danie Enlarge the dish Erweitern Sie Ihr Gericht um Świeża trufle 4g Fresh truffle 4 g Frische Trüffel 4 g	59,- +36,-
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	60,-
Comber jagnięcy pietruszka korzeń czerwona porzeczka radicchio orzech laskowy sos bordelaise Rack of lamb parsley root red currant radicchio hazelnut bordelaise sauce Lammkarree Petersilienwurzel Rote Johannisbeere Radicchio Haselnuss Bordelaise-Sauce	79,-
Ravioli kozi ser rozmaryn dynia trufła Ravioli goat cheese rosemary pumpkin truffle Ravioli Ziegenkäse Rosmarin Kürbis Trüffel Vege	49,-
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	41,-
Caviar Antonius Syberian ***** 30g bliny kwaśna śmietana Caviar Antonius Siberian ***** 30g blinis sour cream Kaviar Antonius Sibirisch ***** 30g Blinis Sauerrahm	299,-

ZUPY | SOUPS | SUPPEN

Zupa rybna | papryka | opalany pstrąg | cukinia | szafran 40,-
Fish soup | pepper | smoked trout | zucchini | saffron
Fischsuppe | Paprika | Geräucherte Forelle | Zucchini | Safran
 GF

Krem z dyni | mleko kokosowe | orzechy włoskie
Pumpkin cream soup | coconut milk | walnuts
Kürbiscremesuppe | Kokosmilch | Walnüsse
 GF LF Wegan

DANIA GLÓWNE | MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE

Jeleń | buraki | borowik królewski | wiśnia | rum | sos bordelaise | ocet balsamiczny 156,-
Venison | beetroot | king boletus | cherry | rum | bordelaise sauce | balsamic vinegar
Hirsch | Rote Bete | Königspilz | Kirsche | Rum | Bordelaise-Sauce | Balsamico

Filet z kaczuki | buraki | żurawina | radicchio | sos madeira | szczawik
Duck fillet | beetroot | cranberry | radicchio | Madeira sauce | wood sorrel
Entenfilet | Rote Bete | Preiselbeere | Radicchio | Madeira-Sauce | Sauerklee
 GF

Policzki wieprzowe | pietruszka korzeń | pieczone jabłko | cykoria | trawa żubrowa 69,-
Pork cheeks | parsley root | baked apple | chicory | bison grass
Schweinebäckchen | Petersilienwurzel | Gebackener Apfel | Chicorée | Bisongras

Pstrąg źródlany | koper | migdały | sos beurre blanc | ikra z pstrąga | szczypiorek
Spring trout | fennel | almonds | beurre blanc sauce | trout roe | chives
Quellforelle | Fenchel | Mandeln | Beurre-Blanc-Sauce | Forellenrogen | Schnittlauch
 GF

Makaron Tagiatelle | **krewetki** | pieczone pomidory | buratta | bazylia tajska 77,-
Tagliatelle pasta | **shrimp** | roasted tomatoes | burrata | Thai basil
Tagliatelle-Nudeln | **Garnelen** | geröstete Tomaten | Burrata | Thai-Basilikum

Mule w śmietanie | krewetki | kalmar | pstrąg | pomidory | seler nać | czosnek | chili | pietruszka | cytryna
Mussels in cream | shrimps | squid | trout | tomatoes | celery leaves | garlic | chili | parsley | lemon
Miesmuscheln in Sahne | Garnelen | Tintenfisch | Forelle | Tomaten | Selleriegrün | Knoblauch | Chili |
 Petersilie | Zitrone
 GF

Dostępne od czwartku, ograniczona ilość | Available from Thursday, limited quantity |
Ab Donnerstag erhältlich, begrenzte Menge

Risotto Carnaroli Gran Riserva | suszony borowik | szpinak cytrynowy | orzech włoski | polski ser dojrzewający – MOŻLIWOŚĆ ZAMÓWIENIA OPCJI WEGAŃSKIEJ 59,-
Carnaroli Gran Riserva risotto | dried porcini | lemon spinach | walnut | Polish aged cheese - POSSIBILITY TO ORDER A VEGAN OPTION

Carnaroli Gran Riserva Risotto | Getrockneter Steinpilz | Zitronenspinat | Walnuss | Polnischer Hartkäse
VEGANE OPTION AUF ANFRAGE ERHÄTLICH
GF Vege

Powieksz danie, Enlarge the dish, Erweitern Sie Ihr Gericht um	
Poledwica wołowa beef tenderloin Rinderfilet	+36.-

Stek z polędwicy wołowej rosti ziemniaczane mus grzybowy kapusta czerwona wędzona śliwka sos madeira	169,-
Beef tenderloin steak potato rosti mushroom mousse red cabbage smoked plum Madeira sauce	
Rinderfilet-Steak Kartoffel-Rösti Pilzmousse Rotkohl Geräucherte Pflaume Madeira-Sauce	
GF	
Powiększ 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	385,-
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	
Chateaubriand a la Wellington	325,-
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	
DODATKI SIDES BEILAGEN	
Frytki oliwa truflowa polski ser dojrzewający	22,-
French fries truffle oil polish aged cheese	
Pommes Frites Trüffelöl polnischer Hartkäse	
GF	
Ziemniaki emulsja ziołowa	22,-
Potatoes Herb emulsion	
Kartoffeln Kräuteremulsion	
Grillowane warzywa	22,-
Grilled vegetables	
Gegrilltes Gemüse	
GF	
DESERY DESSERTS	
Fondant czekoladowy lody owoce leśne beza kawowa	40,-
Chocolate fondant ice cream forest fruits coffee meringue	
Schokoladenfondant Eis Waldfrüchte Kaffee-Baiser	
Baba rum ananas mango krem mascarpone wanilia werbena cytrynowa	40,-
Rum baba pineapple mango mascarpone cream vanilla lemon verbena	
Rum-Baba Ananas Mango Mascarpone-Creme Vanille Zitronenverbene	
Wegański krem pistacjowy pistacja malina kawa kakao	40,-
Vegan pistachio cream pistachio raspberry coffee cocoa	
Vegane Pistaziencreme Pistazie Himbeere Kaffee Kakao	
Wegan LF	