

## Przystawki/ Starters/ Vorspeisen

### **Krewetki duszone w białym winie/ Shrimps braised in white wine/ Garnelen in Weißwein gedünstet**

Krewetki duszone w białym winie z listkami prażonego czosnku, papryką chili i włoskim serem  
Shrimps braised in white wine with flakes of roasted garlic, chili pepper and Italian cheese  
Garnelen in Weißwein gedünstet in Weißwein mit gerösteten Knoblauchblättern, Chilischoten und italienischem Käse

40 PLN

### **Tatar z tuńczyka/ Tuna tartare/ Thunfisch-Tatar**

Tatar z tuńczyka marynowany w sosie sojowym z olejem sezamowym oraz guacamole z czerwoną cebulą i kolendrą

Tuna tartare marinated in soy sauce and sesame oil and guacamole with red onion and cilantro

Thunfisch-Tatar mariniert in Sojasoße mit Sesamöl, Guacamole mit roter Zwiebel und Koriander

40 PLN

**Marynowany rostbef/ Marinated beef short loin/ Mariniertes Roastbeef**

Marynowany rostbef w sosie sojowym podawany z sałatą z białej rzepy, groszkiem cukrowym, olejem sezamowym, kolendrą i chili

Beef short loin marinated in soy sauce and served with white turnip, sugar peas, sesame oil, cilantro and chili pepper

Mariniertes Roastbeef in Sojasauce serviert mit Weiße-Rüben-Salat, grünen Erbsen, Sesamöl, Koriander und Chili

35 PLN

**Tatar z polędwicy wołowej/ Beef sirloin tartare/ Rindslende-Tatar**

Tatar z polędwicy wołowej z klasycznymi dodatkami, kaparami i musem borowikowym

Beef sirloin tartare with classic sides, capers and a porcini mousse

Rindslende-Tatar mit klassischen Zusätzen, Kapern und Steinpilzmousse

40 PLN

## **Sałaty/ Salads/ Salats**

### **Sałatka devil/ Devil salad/ Salat Devil**

Ostre kawałki smażonej wołowiny z warzywami na chrupiącej sałacie, z listkami parmezanu, suszonymi pomidorami i kaparami  
Spicy pieces of fried beef with vegetables on crispy lettuce with parmesan flakes, sun dried tomatoes and capers  
Scharfe Stücke vom gebratenen Rindfleisch mit Gemüse auf knackigem Salat, mit Parmesanblättern, getrockneten Tomaten und Kapern

40 PLN

### **Sałata z krewetkami i nowalijkami/ Salad with shrimps and early vegetables/ Salat mit Garnelen und Frühgemüse**

Mix chrupiących sałat z krewetkami i nowalijkami  
A mix of fresh lettuces with shrimps and early vegetables  
Eine Mischung aus knackigen Salats mit Garnelen und Frühgemüse

45 PLN

### **Klasyczna sałatka cezar/ Classic Caesar salad/ Klassischer Cäsar-Salat**

Klasyczna sałatka cezar z grillowanym kurczakiem, domowym majonezem, z filedami anchois, chrupiącym bekonem i sałatą rzymską podawana z grzankami  
Classic Cesar salad with grilled chicken, homemade mayo, anchovies, crispy bacon, and Romaine lettuce, served with croutons  
Klassischer Cäsar-Salat mit gegrilltem Hähnchen, hausgemachter Mayonnaise, mit Anchovis-Filets, knusprigem Speck und Römersalat mit Toasts

35 PLN

## **Makaron/ Pasta/ Nudeln**

### **Czarny Makaron/ Nero Pasta/ Nero Nudeln**

Makaron z atramentem z kałamarnicy, chorizo, smażone krewetki i mule oraz świeży szpinak

Squid ink pasta, chorizo, fried shrimps, mussels and fresh spinach

Nudeln mit Kalmartinte, Chorizo, gebratenen Garnelen, Muscheln und frischer Spinat

40 PLN

## Zupa/ Soup/ Suppe

### **Krem z młodego szczawiu/ Cream of baby sorrel/ Creme aus dem jungen Sauerampfer**

Krem z młodego szczawiu z kremową śmietaną pietruszkową i chrupiącą grzanką czosnkową oraz jajem sadzonym

Cream of baby sorrel with parsley cream, a crispy garlic toast and a fried egg

Creme aus dem jungen Sauerampfer mit cremiger Petersiliencreme, knusprigem Knoblauchtoast und Spiegelei

15 PLN

### **Krem ziemniaczany/ Cream of potato/ Kartoffelcreme**

Krem ziemniaczany z puree chrzanowym oraz crispy bekon

Cream of potato with horseradish puree and crispy bacon

Kartoffelcreme mit Meerrettichpüree und knusprigem Speck

15 PLN

## Ryby/ Fish/ Fische

### **Polędwica z dorsza/ Cod loin/ Kabeljau-Lende**

Smażona na maśle polędwica z dorsza z zielonym groszkiem cukrowym, mini brokułem oraz sosem szafranowym

Butter fried cod loin with sugar peas, mini broccoli and saffron sauce

Gebratene Kabeljau-Lende mit grünen Zuckererbsen, Mini-Broccoli und Safransauce

49 PLN

### **Fish&chips z dorsza/ Cod fish&chips/ Fisch&Chips aus Kabeljau**

Fish&chips z dorsza podawane z hummusem z czerwonej fasoli, pomidorami i ostrą papryką chili, sos tatarski i frytki

Cod fish&chips served with red bean hummus, tomatoes, chili peppers, tartar sauce and fries

Fisch&Chips aus Kabeljau serviert mit Hummus aus roten Bohnen, Tomaten und scharfen Chilischoten, Tatarensoße und Pommes-Frites

40 PLN

### **Łosoś z pieca/ Oven baked salmon/ Lachs aus dem Ofen**

Łosoś z pieca w liściach bananowca z dzikim ryżem, selerem naciowym i sosem homarowym

Oven baked salmon in banana leaves, with wild rice, celery and lobster sauce

Lachs aus dem Ofen in Bananenblättern mit Wildreis, Sellerie und Hummersauce

49 PLN

## Mięsa/ Meats/ Fleisch

### **Burger Almond/ Almond burger/ Burger Almond**

Bułka maślana z papryką jalapeño, serem cheddar, miksem sałat, pomidorem, rukolą, czerwoną cebulą, ostrym sosem, sosem BBQ i frytkami  
Butter roll with jalapeño, cheddar, mixed lettuces, tomato, arugula, red onion, hot sauce, BBQ sauce and French fries  
Butterbrötchen mit Jalapeno-Paprika, Cheddar-Käse, gemischter Salat, Tomate, Rucola, roter Zwiebeln, scharfem Sauce, BBQ-Sauce und Pommes Frites

40 PLN

### **Pieczone żeberka wieprzowe/ Roasted pork ribs/ Gebackene Schweinerippchen**

Pieczone żeberka wieprzowe oblane wędzonym sosem śliwkowym podawane z pomidorowo-paprykową salsą z nutą mięty oraz frytkami  
Roasted pork ribs smothered with smoked plum sauce and served with a tomato-pepper salsa with a note of mint and French fries  
Gebrackene Schweinerippchen mit geräucherter Pflaumensauce serviert mit Tomaten-Paprika-Salsa mit einem Hauch von Minze und Pommes Frites

40 PLN

### **Sznycel cielęcy/ Veal schnitzel/ Kalbsschnitzel**

Sznycel cielęcy z ziemniaczano-koperkowym puree podawany z liśćmi smażonej botwiny, młodym porem oraz sadzonym jajem

Veal schnitzel with potato dill puree served with fried Swiss chard, baby leek and a fried egg  
Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Dill-Püree, dazu Blätter gebratener Rote Beete, junge Porree und ein Spiegelei

35 PLN

### **Stek z polędwicy wołowej/ Beef sirloin steak/ Lendensteak**

Stek z polędwicy wołowej z duszonym szpinakiem, grillowanymi pieczarkami, mini marchewką z masłem podawany z sosem z zielonego pieprzu

Beef sirloin steak with braised spinach, grilled button mushrooms, mini carrots with butter and served with pepper sauce

Lendensteak mit gedünstetem Spinat, gegrillten Champignons, Mini Karotte mit Butter serviert mit einer grünen Pfeffersauce

80 PLN

### **Pół kaczki/ Half a duck/ Entenhälfte**

Pół kaczki pieczone w brytfannie z warzywami korzennymi w sosie własny z pomarańczą podawane z czerwoną kapustą z jabłkiem i rodzynkami, pieczoną cebulą i ziemniakami

Half a duck roasted in a roasting pan with root vegetables in natural juice with orange, served with red cabbage with apple and raisins, roasted onion and potatoes

Entenhälfte gebacken in der Bratpfanne mit Wurzelgemüse in einer selbst gemachten Soße mit der Orange serviert mit Rotkohl mit Apfel und Rosinen, gerösteten Zwiebeln und Kartoffeln

60 PLN

### **Cała kaczka/ Whole duck/ Ente**

Pieczona kaczka w brytfannie z warzywami korzennymi w sosie własny z pomarańczą podawane z czerwoną kapustą z jabłkiem i rodzynkami, pieczoną cebulą i ziemniakami

Pan roasted duck with root vegetables in natural juice with orange, served with red cabbage with apple and raisins, roasted onion and potatoes

Gebratene Ente in der Bratpfanne mit Wurzelgemüse in eigener Sauce mit Orange serviert mit Rotkohl mit Apfel und Rosinen, gerösteten Zwiebeln und Kartoffeln

120 PLN



## Pierogi/ Dumplings

### **Pierogi z kaczką/ Duck dumplings/ Piroggen mit Ente**

Pierogi z kaczką duszone w kremowym sosie borowikowy  
Duck dumplings stewed in a creamy porcini sauce  
Piroggen mit Ente gedünstet in einer cremigen Steinpilzsauce

34 PLN

### **Szpinakowe pierogi z tofu/ Spinach dumplings with tofu/ Spinatpirogen mit Tofu**

Szpinakowe pierogi z tofu podawane z pieczonym ziemniakiem, majonezem buraczanym oraz liśćmi  
świeżej botwiny

Spinach pierogi with tofu served with a roasted potato, beetroot mayo and fresh Swiss Chard  
Spinatpirogen mit Tofu serviert mit Bratkartoffel, Rote-Bete-Mayonnaise und frischen Rote-Bete-  
Blättern

30 PLN

## **Desery/ Desserts/ Desserts**

### **Sernik Almond/ Almond cheesecake/ Almod-Käsekuchen**

Waniliowy sernik na miodzie z marakują i truskawkami  
Vanilla cheesecake with honey, passion fruit and strawberries  
Vanillekäsekuchen auf Honig mit Maracuja und Erdbeeren

25 PLN

### **Tort bezowy/ Meringue cake/ Baisertorte**

Tort bezowy z różaną konfiturą, serkiem mascarpone, mirabelką, malinami oraz borówkami  
Meringue cake with rose preserves, mascarpone, mirabelle plums, raspberries and blueberries  
Baisertorte mit Rosenmarmelade, Mascarpone, Mirabelle, Himbeeren und Blaubeeren

25 PLN

### **Tequilla z białą czekoladą/ White chocolate tequila/ Tequilla mit weißer Schokolade**

Biała czekolada z orzechowym crunchem, kwaśnym jabłkiem, kawiozem, pomarańczami, ziemią  
czekoladową oraz karmelem  
White chocolate with a nut crunch, sour apple, caviar, oranges, chocolate soil and caramel  
Weiße Schokolade mit Nusscrunch, saurem Apfel, Kaviar, Orangen, Schokoladenboden und Karamell

28 PLN

### **Owocowe tarty/ Fruit tarts/ Obstkuchen**

Mascarpone z truskawkami/ Cytrynowa z malinami  
Mascarpone with strawberries/ Lemon with raspberries  
Mascarpone mit Erdbeeren/ Zitronenkuchen mit Himbeeren

15 PLN