

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 chilli 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 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

Tatar z łososia/ Salmon tartare/ Lachstatar

Tatar z łososia z sosem sojowym, koperkiem, czerwoną cebulą, kaparami i świeżym ogórkiem
Salmon tartare with soy sauce, dill, red onion, capers and fresh cucumber
Lachstatar mit Sojasauce, Dill, roten Zwiebeln, Kapern und Gurkrnblüten

40 PLN

Deska serów/ Cheese selection/ Kase Auswahl

70 PLN

Deska wędlin/ Meats selection/ Flischauswahl

70 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 dyniowo-grzybowy/ Pumpkin and mushroom soup/ Kürbis-Pilze-Cremesuppe

Krem dyniowo-grzybowy z mleczkiem kokosowym i owocami lasu

Served in a baked hokkaido pumpkin with coconut milk and fruits of the forest

Serviert in gebackenem Hokkaidokürbis mit Kokosmilch und Waldbeeren

18 PLN

Barszcz biały/ White borscht/ Weißer Borschtsch

Barszcz biały zabieleny, Puree chrzanowe, klopsy z białej kiełbasy, oliwa pietruszkowa

Sour thick wheat starch soup with cream, horseradish puree, white sausage balls and parsley oil

Weißer Borschtsch mit Sahne, Meerrettich-Püree, Weißwurst-Bällchen, Petersilie-Olivenöl

19 PLN

Zupa rybna/ Fish soup/ Fischsuppe

Zupa rybna z kawałkami świeżego łososia, krewetkami, mulami, listkami kafiru oraz ostrą papryczką chilli i świeżo siekaną kolendrą

Fish soup with fresh salmon, shrimps, mussels, kaffir lime leaves, hot chilli peppers and freshly chopped coriander

Fischsuppe mit Stückchen vom frischen Lachs, Garnelen, Miesmuscheln, Kaffirblättern, scharfem Chili und frisch gehacktem Koriander

20 PLN

Sałaty/ Salads/ Salats

Klasyczna sałatka cezara/ Classic Caesar salad/ Klassischer Cäsar-Salat

Klasyczna sałatka cezara z grillowanym kurczakiem, domowym majonezem, 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

Sałatka devil/ Devil salad/ Salat Devil

Ostre kawałki smażonej wołowiny z warzywami na chrupiącej sałacie, 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

Makaron/ Pasta/ Nudeln

Makaron fettuccine/ Fettuccine/ Fettuccine

Makaron fettuccine duszony w białym winie z listkami prażonego czosnku, z pastą truflową i świeżo tartym serem Granada padano

Fettuccine pasta stewed in white wine with flakes of roasted garlic, truffle paste and freshly grated Granada padano cheese

Fettuccine in Weißwein gedünstet mit gerösteten Knoblauchblättern, Trüffel-Paste und frisch geriebenem Käse Granada padano

35 PLN

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

Ryby/ Fish/ Fische

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

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

Sandacz/ Perch-pike/ Zander

Sandacz duszony w białym winie z częstkami prażonego czosnku, borowikiem smażonym na maśle z pomidorami cherry podawany z mini marchewką i czarną soczewicą

Perch-pike stewed in white wine with flakes of roasted garlic, butter-fried boletus and cherry served with mini carrots and black lentils

Zander in Weißwein gedünstet mit gerösteten Knoblauchblättern, in Butter geschwenkten Steinpilzen und mit Cocktailtomaten, serviert mit Mini-Karotten und schwarzen Linsen

50 PLN

Łosoś pieczony z serem Gruyère / Salmon baked with Gruyère cheese/ Lachs gebacken mit Gruyère-Käse

Łosoś pieczony z serem Gruyère z pistacjami podawany na szpinaku duszonym w winie z kurkami w sosie rakowo-koperkowym

Salmon baked with Gruyère cheese and pistachios served with spinach braised on wine with chanterelles in crayfish and dill sauce

Lachs gebacken mit Gruyère-Käse mit Pistazien, serviert auf Spinat gedünstet in Weißwein mit Pfifferlingen in einer Krebs-Dill-Sauce

55 PLN

Mięsa/ Meats/ Fleisch

Burger Almond/ Almond burger/ Burger Almond

Bułka maślana z wołowiną, papryką jalapeño, serem cheddar, miksem sałat, pomidorem, rukolą, czerwoną cebulą, ostrym sosem, sosem BBQ i frytkami

Butter roll with beef, jalapeño, cheddar, mixed lettuces, tomato, arugula, red onion, hot sauce, BBQ sauce and French fries

Butterbrötchen mit Rindfleisch, Jalapeno-Paprika, Cheddar-Käse, gemischtem Salat, Tomate, Rucola, roter Zwiebel, scharfer Sauce, BBQ-Sauce und Pommes Frites

40 PLN

Sznicel/ schnitzel/ Kalbsschnitzel

Sznicel 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

40 PLN

Kurczak kukurydziany/ Corn chicken/ Maishähnchen

Kurczak kukurydziany z masłem tymiankowym podawany z zapałkami z marchewki, groszkiem cukrowym, kawiozem z pomarańczy, muszem z mirabelek oraz ziemniakami fondat

Corn chicken with thyme butter served with carrot strips, sweet peas, orange caviar, mirabelle mousse and fondant potatoes

Maishähnchen mit Thymianbutter serviert mit Karottenstreifen, Zuckererbsen, Orangen-Kaviar, Mirabellen-Mousse und Fondant-Kartoffeln

50 PLN

Żebro wołowe/ Beef rib/ Rinderrippe

Wolno gotowane żebro wołowe podawane z puree chrzanowym, brokułem w tempurze, mini marchewka, sosem cielęcym-sojowym i świeżo siekana kolendra

Slow-cooked beef rib served with horseradish mash, broccoli in tempura, mini-carrots, veal and soy sauce and freshly chopped coriander

Langsam geschmorte Rinderrippe mit Meerrettichpüree, Tempura-Brokkoli, Mini-Karotten, Kalbs-Sojasauce und frisch gehacktem Koriander serviert

60 PLN

Stek z polędwicy wołowej/ Beef sirloin steak/ Lendensteak

Stek z polędwicy wołowej z duszonym szpinakiem, grillowanymi pieczarkami, mini marchewką, 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 własnym 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

Pieczone kaczka w brytfannie z warzywami korzennymi w sosie własnym z pomarańczą podawana 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

DANIA WEGETARIAŃSKIE/ VEGETARIAN DISHES/ VEGETARISCHE GERICHTE

Burger wegetariański/ Vegetarian burger/ Vegetarischer Burger

Pikantny burger z grillowanej cukinii i bakłażanów, smażonej czerwonej papryki, suszonych pomidorów, z delikatnymi ziołami, doprawiony serem typu parmezanem podawany z frytkami z batatów
Spicy burger with grilled zucchini and aubergine, fried red pepper, dried tomatoes and delicate herbs, flavored with Parmesan cheese and served with sweet potato fries
Pikanter Burger aus gegrilltem Zucchini und Auberginen, gebratenem roten Paprika, sonnengetrockneten Tomaten, milden Kräutern, mit Parmesankäse verfeinert, serviert mit Süßkartoffel-Pommes

35 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

Tarta Truskawkowa/ Strawberry tart/ Erdbeertarte

Mascarpone z truskawkami
Mascarpone with strawberries
Mascarpone mit Erdbeeren

15 PLN

Pleśniak

Kruche ciasto z malinami i waniliowym kremem
Shortcrust pastry with raspberries and vanilla cream
Mürbeteigboden mit Himbeeren und Vanillecreme

20 PLN

Gruszka o smaku jabłka/ Apple-flavoured pear/ Birne mit Apfelgeschmack

Mus jabłkowy z białą czekoladą
Apple mousse with white chocolate
Apfelmousse mit weißer Schokolade

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