

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 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 boletus mousse

Rindslende-Tatar mit klassischen Zusätzen, Kapern und Steinpilzmousse

40 PLN

Śledź / Herring / Hering

Śledź podawany na carpaccio z buraka, z czarnym kawiozem z octu balsamicznego, na śmietanie

kremowej z chrzanem

Herring served on beetroot carpaccio with balsamic vinegar black caviar and crème fraîche with

horseradish

Hering serviert auf Rote-Bete-Carpaccio, mit schwarzem Balsamico-Kaviar, auf Rahm und Meerrettich

30 PLN

Deska serów / Cheese selection / Kase Auswahl

80 PLN

Deska wędlin / Meats selection / Fleischauswahl

70 PLN

Zupa / Soup / Suppe

Zupa rybna Tom Yum / Tom Yum Fish soup / Fischsuppe Tom Yum 🌶️🌶️🌶️

Pikantna zupa rybna z mlekiem kokosowym, trawą cytrynową, liśćmi kafiru, makaronem ramen, łososiem, świeżym ananase i kolendrą

Spicy fish soup with coconut milk, lemongrass, kaffir leaves, ramen noodles, salmon, fresh pineapple and coriander

Pikante Fischsuppe mit Kokosmilch, Zitronengras, Kafirblättern, Ramen-Nudeln, Lachs, frischem Ananas und Koriander

25 PLN

Krem buraczano-porzeczkowy / Cream of beetroot and currant / Rote Beete-Johannisbeer-Crème

Krem buraczano-porzeczkowy podawany z espumą chrzanową

Cream of beetroot and blackcurrant soup with horseradish espuma

Rote Beete-Johannisbeer-Creme mit Meerrettich-Schaum

22 PLN

Krem cebulowy z serem gruyere / Cream of onion soup with gruyère cheese / Zwiebelcreme mit Gruyère-Käse

Krem cebulowy z serem gruyère podawany z chrupiącymi grzankami

Cream of onion soup with gruyère cheese served with crispy croutons

Zwiebelcreme mit Gruyère-Käse, serviert mit knusprigen Croutons

20 PLN

Chłodnik ze śledzia / Cold herring soup / Kalte Heringsuppe

Zimna zupa śledziowa z ziemniakami w mundurach, świeżą rzodkiewką, młodym szczypiorem i świeżo siekanym koprem

Cold herring soup with jacket potatoes, fresh radish, chives and freshly cut dill

Kalte Heringsuppe mit Kartoffeln in Uniformen, frischen Radieschen, jungem Schnittlauch und frisch gehacktem Dill

20 PLN

Salaty / Salads / Salats

Mix sałat z kurczakiem / Mixed lettuce with chicken / Salat mit Huhn

Mix sałat z kurczakiem, smażonymi figami, orzechami, podsuszonym pomidorem własnego wyrobu,
granatem oraz świeżo siekaną miętą

Mixed lettuce with chicken, fried figs, nuts, home-made dried tomatoes,
pomegranate and freshly chopped mint

Salat mit Huhn, gebratenen Feigen, Nüssen, hausgemachten, getrockneten Tomaten, Granatapfel
und frisch gehackter Minze

35 PLN

Mix sałat ze smażonymi krewetkami / Mixed lettuce with fried shrimps / Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen

Mix sałat ze smażonymi krewetkami, oliwkami, mini marchewką, mango, serem Lazur
i pomidorami koktajlowymi

Mixed lettuce with fried shrimps, olives, baby carrot, mango, Lazur cheese and cherry tomatoes

Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen, Oliven, Mini-Karotten, Mango,

Lazur-Käse und Cocktailtomaten

45 PLN

Makaron / Pasta / Nudeln

Makaron fettuccine / Pasta Fettuccine / Fettuccine Nudeln

Makaron fettuccine duszony w białym winie z listkami prażonego czosnku,
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, smażonymi krewetkami i mulami oraz świeżym
szpinakiem

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

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

40 PLN

Wegański makaron / Vegan pasta / Vegane Pasta

Wegański makaron z pesto z orzeszków piniowych i świeżej bazylii z falafelem z ciecierzycy

Vegan pasta with pesto of pine nuts and fresh basil and falafel

Vegane Pasta mit Pinienkernen-Pesto sowie, frischem Basilikum und Falafel

35 PLN

Ryby / Fish / Fische

Smażone okonki / Fried perches / Gebratene Bärusche

Smażone okonki w chrupiącym cieście w sosie słodko-kwaśnym z mango, chili,

świeżą kolendrą i jogurtem greckim ze świeżym ogórkiem

Fried perches in crunchy batter, in sweet and sour mango sauce with chilli and fresh coriander,

Greek yoghurt with fresh cucumber

Gebratene Bärusche in knusprigem Teig in süß-saurer Sauce mit Mango, Chili,

frischem Koriander und griechischem Joghurt mit frischer Gurke

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

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

Stek z tuńczyka / Tuna steak / Thunfischsteak

Stek z tuńczyka w sosie sojowo-sesamowym, podawany z dzikim ryżem, groszkiem, mini marchewką,
smażoną figą i chipsem z jarmużu

Tuna steak in a soy and sesame sauce, served with black rice, peas, baby carrot, fried fig and
kale chips

Thunfischsteak in Soja-Sesamsauce, serviert mit Wildreis, Erbsen, Mini-Karotten, gebratenen Feigen
und Grünkohlchips

60 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 lettuce salad, tomato, arugula, red onion, hot sauce, BBQ sauce and French fries

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

40 PLN

Sznycel / Schnitzel / Kalbsschnitzel

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

Schnitzel with potato dill purée served with fried Swiss chard, baby leek and a fried egg

Schnitzel mit Kartoffel-Dill-Pürée, dazu Blätter gebratener Rote Beete, junge Porree und ein Spiegelei

45 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, baby 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

Gołąbki z gęsiną / Savoy cabbage leaves stuffed with goose meat / Gefüllter Kraut "Gołąbki" mit Gänsefleisch

Gołąbki z gęsiną, kaszą pęczak i borowikami w kapuście włoskiej z kopytkami szpinakowymi i sosem koperkowo-kurkowym

Savoy cabbage leaves stuffed with goose meat, pearl barley and boletus mushrooms, with spinach and potato noodles and dill and chanterelle sauce

Gefüllter Kraut "Gołąbki" mit Gänsefleisch, Graupengrütze und Steinpilzen in Wirsingkohl mit Spinatknödeln und Dill-Pfifferlingsauce

45 PLN

Comber jagnięcy / Rack of lamb / Lammrücken

Comber jagnięcy w sosie winnym z czarnej porzeczki i czekolady, podawany z roladą ziemniaczaną z boczkiem i włoską kapustą, jarmużem, smażoną figą i krokietem z żołądków, z kaszą pęczak

Rack of lamb in a blackcurrant and chocolate sauce, served with potato roulade with bacon and Savoy cabbage, kale, fried fig and stomach croquette with pearl barley

Lammrücken in schwarzer Johannisbeer-Schokoladeweinsauce, serviert mit Kartoffelroulade mit Speck und Wirsingkohl, Grünkohl, gebratenen Feigen und Kroketten aus Mägen mit Graupengrütze

70 PLN

Perliczka na duszonym młodym szpinaku z marchewką / Guinea fowl on young spinach, carrot / Perlhuhn auf geschmortem jungem Spinat mit Karotten

Perliczka na duszonym młodym szpinaku z marchewką, groszkiem cukrowym i płatkami migdałów, podawana z krolecikiem ziemniaczanym, z boczkiem i z sosem pomarańczowym

Guinea fowl on young spinach, carrot, peas and almond flakes stew, served with a potato and bacon croquette and orange sauce

Perlhuhn auf geschmortem jungem Spinat mit Karotten, Zuckererbsen und Mandelflocken, serviert mit Kartoffelkroketten mit Speck und Orangensauce

40 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

Kaczka pieczona w brytfannie z warzywami korzennymi w sosie własnym 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

Desery / Desserts / Desserts

Tort bezowy / Meringue cake / Baisertorte

Tort bezowy z różaną konfiturą, serkiem mascarpone z mirabelką, malinami i borówkami
Meringue cake with rose marmalade, mascarpone cheese with mirabelle, raspberries and blueberries
Baiserkuchen mit Rosenmarmelade, Mascarpone-Käse mit Mirabelle, Himbeeren und Blaubeeren

25 PLN

Sernik Almond / Almond cheesecake / Almond-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 tart
Mascarpone mit Erdbeeren tarte

15 PLN

Pleśniak / Shortcrust pastry / Mürbeteig

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

20 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

25 PLN