

Przystawki/Starter/Vorspeisen

Tatar wołowy / Rindfleisch Tatar / Steak tartare

Befszyk tatarski z wołowego rostbefu, cebula czerwona, ogórek konserwowy, balsamiczne szalotki i żółtko jaja

Tatar vom Rind Roastbeef, rote Zwiebeln, Essiggurken, Balsamico- Schalotten und Eigelb

Steak tartare, red onions, cornichons, shallots & egg yolk
100/40/20g 33 pln

Krewetki chilli/ Chili-Garnelen / Tiger prawns

Krewetki tygrysie z masłem i papryczką chili, puree z zielonego groszku i limonki

Riesengarnelen mit Butter und Chilischoten, Erbsenpuree mit Limetten

Tigre prawns with butter & chilli, green peas puree with lime juice
100/60g 39 pln

Ozór wołowy/ Rinderzunge / Beef tongue

Plastry pekłowanego ozora, mus chrzanowo-jabłkowy, prażone pistacje

Geschiedene Rinderzungescheiben, Meerrettisch- und Apfelmus, gerosatene Pistazie.

Slice of marinated beef tongue, horseradish & apple mouse, roasted pistacios

100/60/20g 33pln

Różowy Rostbef / Rosa Roastbeef / Rostbeef

Plastry soczystego rostbefu marynowanego w zielonym pieprzu, pieczone pomidory z czosnkiem, parmezan, rucola, orzeszki pini

Scheiben saftigen Roastbeef in grünem Pfeffer mariniert, gebratene Tomaten mit Knoblauch, Parmesan, Rucola, Pinienkerne

Rostbeef fillets marinated in green pepper, roasted tomatoes with garlic, Parmesan & rocket salad

100/60/20g 34 pln

Gęsie żołądki / Gans Magen / Goose gizzards

Gęsie żołądki w parmezanowej panierce, sos z korniszonów i kopru, sałatka z cukinii i rzodkiewki

Gans Magen in Parmesan Teig, Sauce mit Gewürzgurke und Dill, Salat mit Zucchini und Radieschen

Goose gizzards in bread crumbe, cornichons & dill dressing, radish & courgette

120/60/50g 28 pln

Sałatka z pieczonych buraków / Salat von gebratenen Rüben /
Rosted beetroot salad

Delikatne buraki połączone z orzechami, miętą i czosnkową oliwą, opiekany ser kozi, glazurowana gruszka

Zartliche Rüben kombiniert mit Nüssen, Minze und Knoblauchöl gebratene Ziegenkäse, glasierte Birne

*Roasted beetroot, walnuts, fresh mint, garlic olive oil, goats chees &
glazed pear*

150/40/60g 28 pln

Sałata z kurczakiem / Hähnchensalat / Chicken salad

*Filet z kurczaka panierowany w sezamie, bukiet sałat, rzodkiewka, pomidor
cherry, sos malinowy*

Hähnchenfilet paniert mit Sesam, Salt, Radieschen, Cherrytomaten

*Chicken in sesamy seeds, mixed salad, radish, cherry tomatoes & balsamico
dressing*

150/40/60g 29 pln

Plater przekąsek / Happchen auf plattiertem Geschirr / Appetizer platter

Wędzonki, sery, oliwki, suszone pomidory, pomidorki koktajlowe, kapary

Räucherspeck, Käse, Oliven, getrockneten Tomaten, Kirschtomaten, Kapern

Chrcuterie, cheese, olives, capers, sun dried tomatoes, cherry tomatoes

500g 55 pln

Zupy / Soup / Suppen

Zupa dnia / Tagessuppe / Soup of the day

250g 13 pln

Zupa z sandacza / Fisch – Suppe mit Zander / Sander soup

Pikantna zupa z sandacza i wędzonego boczku z papryką i pomidorami
Würzige Suppe mit Zander und geräucherter Speck mit Paprika und Tomaten
Spicy sander soup with smoked bacon, tomatoes & peppers

250g 15 pln

Żurek / Saure Mehlsuppe / Ryemeal soup

*Żur na zakwasie mąki żytniej gotowany na wędzonce, pieczona kiszka
ziemniaczana, jajko*

*Saure Mehlsuppe aufs Gärstoff – Roggenmehl, auf Räucherspeck gekocht,
gebackene Blutwurst im Naturdarm, Eier.*

Traditional polish ryemeal soup, smoked bacon, potatoes sausage & boiled egg

220/30/5g 18 pln

**Krem z pomidorów i pomarańczy/ Creme aus Tommaten und Orange / Creme of
tomatoes & orange soup**

*Aromatyczna zupa z pomidorów i soku z pomarańczy i żółtym curry,
soczewica prażona z czosnkiem i pietruszką*

*Aromatische Tomatensuppe mit Orange und gelben Curry, geröstete Linsen mit
Knoblauch und Petersilie*

Aromatic tomatoes & orange juice soup, yellow curry & roasted lentils

220/30g 15 pln

Dania główne / Main courses / Hauptspeisen

Sandacz maślaný/ Zanderfilet/ Pike-perch fillets

*Sandacz smażony na maśle, ciepła sałata z ziemniaków i salsefii,
pietruszkowe pesto*

*Zanderfilet, Lauwarmer Salat mit Kartoffeln und Schwarzwurzeln,
Petersilie Pesto*

Pike-perch fillets, warm salad of potatoes & salsify, parsley pesto

160/180/20g 43 pln

Pietrosz /Petersfiche/ Saint Pierre

*Filet z pietrosza marynowany koprem i cytryną, czarny ryż smażony z
papryczką chili i pietruszką, szpinak, sos z prażonego pieprzu*

*Petersfisch mit Dill und Zitrone mariniert, schwarzer Reis mit Chili und
Petersilie gebraten, gedünsteter Spinat mit Buttersauce glasiert, Pfeffersauce*

*St Pierre fillets marinated in dill & lemon, black rice with chilly & parsley,
butter spinach*

160/150/50/40g 48 pln

Befsztyk Black Angus / Steak Beef Black Angus Rasse /

Black Angus beef steak

*Befsztyk wołowy rasy Black Angus, ziemniaki pieczone z boczkiem i cebulą,
sos czosnkowy, bukiet sałat*

*Steak Beef Black Angus Rasse, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,
Knoblauchsauce & Salatbouquet*

*Black Angus beef steak, baked potatoes with bacon and onions, garlic sauce
& mix salad*

220/150/40/60g 65 pln

Kurczak supreme / Hähnchen Supreme / Chicken supreme

*Filet z kurczaką kukurydzianego z kostką złocony na maśle, kasza burgul z
chorizzo i pieczonymi pomidorami, kalafior romanesco glazurowany z czosnkiem*

*Meis- Hähnchen- Filet mit Würfeln, aufs Butter vergolden, Bulgurgrütze mit
Chorlizo und mit gebackenen Tomaten, romanesco Blumenkohl- glasiert mit
Knoblauch*

*Corn fed chicken, Burgul groats with chorizo & roasted tomatoes, cauliflower
with garlick*

220/150/100/10g 45 pln

Tradycyjny schabowy / Traditioneller Schweinekottlett / Pork chop

with the bone

Tradycyjny schab z kością, opiekane ziemniaki, zasmażana kapusta

Traditioneller Schweinekottlett mit Knochen, Kartoffeln und gebratener Kohl

Pork chop with the bone, traditional polish potatoes & fried cabbage

170/100/150g 40 pln

**Tagliatelle z kurkami / Tagliatelle mit Eierschwämmchen / Tagliatelle
with girolles**

Tagliatelle z kurkami, pomidorkami cherry i roladą ustrzycką

Tagliatelle mit Eierschwämmchen, Kirchentomaten und Ustrycka Käseroulade

Tagliatelle with girolles, cherry tomatoes & smoked cheddar cheese

300/30g 35 pln

Fioletowe gnocci/ Lila Gnocci/ Purple gnocci

Klusieczki z filetowych ziemniaków, szpinak, groszek cukrowy, parmezan, prażone migdały, botwinka, oliwa truflowa

Delikate Gnocchi aus lila gekochten Kartoffeln, Spinat, Zuckererbsen, Parmesan-Käse, geröstete Mandeln, Rote Bete mit Oliven-Trüffelöl

Gnocci made of purple potatoes, spinach, sugar peas, Parmesan, roasted almonds & truffle olive oil

350g 34 pln

Udo z gęsi/ Gansschenkel/ Goose leg

Udo z gęsi duszone w esencjonalnym sosie z dodatkiem owoców leśnych, rumiane kopytką, kapusta czerwona z jabłkiem i żurawinami

Gansschenkel in kräftiges Soße gedünstet mit Waldfrüchte, knusprige Kartoffelklöße, Rotkohl mit Apfel und Moosbeere

Goose leg braised in forest fruits sauce, gnocci, red cabbage with apple & cranberries

250/150/100/50g 55 pln

Golonka miodowa / Eisbein mit Honig / Ham hock with honey

Golonka z kością, warzywa korzeniowe duszone w miodzie i musztardzie, pieczone ziemniaki, chrzanowy serek

Der feste Teil des Eisbein mit Knochen, Wurzelgemüse in Honig und Senf gedünstet, Bratkartoffel, Meerrettich Käse

Ham hock on the bone, root vegetables cooked with honey & mustard, baked potatoes & horseradish cheese

500/100/150/20g 48 pln

Kaczka w mango / Ente in Mango / Duck in mango

Filet z kaczki marynowany zaprawą orientalną, polenta kukurydziana z chili i tymiankiem, marchew macerowana w imbirze

Entefilet mariniert mit orientalischem Gewürz, Polenta aus Mais mit Chili und Thymian, Karotten wird in Ingwer mazeriert

Duck fillet oriental style, sweet corn polenta, carrots in ginger sauce

160/150/100/40g 48 pln

Schab z dziką / Lende vom Wildschwein / Wild boar loin

Schab z dziką marynowany jałowcem i rozmarynem, kasza gryczana ze słonecznikiem, buraczki duszone w occie winnym, sos ze śliwką i jałowcem

Mariniertes Schwienelende mit Wachholdern, Grad gekocht, glasierte Buchweizengrütze mit Sonnenblume, Würgenrotebete in Weinessig, Soße mit Pflaumen in Sterke

Wild boar loin marinated in rosemary & juniper, groats with sunflower seeds, beetroot, plump and juniper sauce

180/150/120/50g 60pln

Desery / Deserts / Desserten

Lawa czekoladowa / Schokolade Lava / Chocolate souffle

Suflet z płynącą czekoladą, wiśnie w brandy, puder czekoladowy

Souffle mit fließenden Schokolade, Kirschen in Brandy, Schokoladenpulver

Chocolate souffle, bitter cherries in brandy, chocolate powder

85/40/5g 19 pln

Bezowe semifredo / Baiser - Semifreddo / Semifredo

Krucha lodowa beza, gorące maliny, sos miętowy

Knusprige Baiser mit Eis, heiße Himbeeren, Minze-Sauce

Semifredo with crunch pavlova, warm raspberries, mint sauce

85/40/10g 19 pln

Tarta śliwkowa/ Pflaumentarte / Warm Plump tart

Tarta śliwkowa na ciepło, lody waniliowe, krem balsamiczno-imbirowy

Warme Pflaumentarte, Vanille Ice-creams, balsamisches Ingwer-Soße

Warm plump tart, vanillia ice cream, ginger & balsamico cream

180g 18 pln

Puchar lodowy/ Eisdessert/ Ice creams

Puchar lodów waniliowych ze świeżymi owocami, bitą śmietaną i polewą
Eisdessert Vanilleeis mit frischen Früchten, Schlagsahne und Richtfest

Vanilla ice creams with fresh fruits & cream Chantilly

180g 19 pln

Dania dziecięce/Kids menu/Kinder menu

Fileciki z kurczaka / Hähnchenbrust / Chicken fillets

Filet z kurczaka panierowany, frytki i mizeria

Gegrillte Hähnchenbrust mit Pommes und Gurkensalat

Grilled chicken fillets, french fries, cucumber salad

100/100/60g 20 pln

Chrupiąca rybka / Knackiger Fisch / Bread crumbed fish

Filet z sandacza w chrupiącej panierce z rumianymi ziemniakami i sałatką

Knackiges, panirtes Zanderfilet mit Kartoffeln und Gurkensalat

Bread crumbed fish, fried potatoes and salad

100/100/70g 20 pln

Pomidorowe kłuseczki / Tomaten Klößchen / Gnocchi in tomatoes sauce

Mini kopyta w sosie pomidorowym z parmezanem i bazylią

Mini Kartoffelklöße mit Tomatensoße, Parmesan und Basilikum

Baby gnocchi in tomatoes sauce with fresh basil & parmesan

250g 18 pln

Drodzy goście pragniemy poinformować, że w każdym z naszych dań mogą pojawić się produkty alergizujące, obsługa kelnerska chętnie pomoże w dobraniu odpowiedniego dania w zależności od alergii bądź nietolerancji.

Napoje gorące / Hot drink / Warm getrunken

Espresso 9 pln

Double Espresso 12 pln

Espresso Macchiato 10 pln

Americano 12 pln

Cappuccino 14 pln

Cafe Latte 16 pln

Hot Chocolate 18 pln

Irish Coffee 20 pln

Baileys Coffee 20 pln

Kahlua Coffee 20 pln

Ice Coffee 18 pln

** syrop 2 pln*

Herbaty / Tea / Tee

*Perfect Ceylon, Ceylon Pekoe, Assam, Earl Grey, Lime & Orange,
Berry Sensation, Rose & French Vanilla, Italian Almond, Mint & Honey,
Pomegranate & Vanilla, Ceylon Green Tea, Jasmin Green Tea*

12 pln

Napoje zimne / Cold drinks / Kalte Getränke

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite, Tonic, Nestea 200 ml 8 pln

Woda Kinga Pienińska gazowana/niegazowana 330 ml 8 pln

Soki Capi 250 ml 8 pln

Sok ze świeżo wyciskanych owoców 200 ml 20 pln

Red Bull 250 ml 15 pln