

Szef Kuchni Poleca / Der Küchenchef empfiehlt / The chef recommends

Tradycyjne pierogi ruskie z wody, karmelizowana cebulka,
kwaśna śmietana – wyrób własny /6 sztuk/
Traditionelle russische Teigtaschen, karamellisierte Zwiebeln,
Sauerrahm – hausgemacht /6 Stück/
Traditional Russian dumplings, caramelized onion,
sour cream – homemade /6 pieces/

42 PLN

(1, 2)

Tatar z polędwicy wołowej /100 gram/: polska polędwica wołowa, masło palone,
piklowana pieczarka, ogórek, kapary, puder truflowy, świeża trufla włoska/
Rinderfilet-Tartar /100 Gramm/: gehacktes Rinderfilet, braune Butter, eingelegte
Champignons, Gurke, Kapern, Trüffelpulver, frischer italienischer Trüffel/
Beef tenderloin tartare /100 grams/: chopped beef tenderloin, brown butter, pickled
mushrooms, cucumber, capers, truffle powder, fresh Italian truffle/

64 PLN

(2, 10, 11)

Schabowy XXL w panierce panco /220 gram, pochodzenie – Polska/
Włoski sos na bazie tuńczyka i kaparów, kremowe puree z ziemniaków,
mizeria, koper, szczypiorek, karmelizowana cebulka
Panko paniertes Schweinekotelett XXL /220Gramm, Herkunft – Polen/
Italienische Thunfisch-Kapern-Sauce, cremiges Kartoffelpüree,
Gurkensalat, Dill und Schnittlauch, karamellisierte Zwiebeln
Panko breaded pork chop XXL /220grams, origin – Poland/
Italian tuna and caper sauce, creamy potato puree,
cucumber salad, dill, and chives, caramelized onion

68 PLN

(1, 2, 3)



Filet z łososia MOWI /200 gram – pochodzenie Norwegia/
Borowiki, świeży szpinak baby, gnocchi truflowe z kozim serem,
mus z buraka, ser Grana Padano

MOWI Lachsfilet /200 Gramm – Herkunft Norwegen/
Steinpilze, frischer Babyspinat, Trüffelgnocchi mit Ziegenkäse,
Rote-Bete-Mousse, Grana Padano Käse

MOWI salmon fillet /200 grams – origin Norway/
Boletus edulis, fresh baby spinach, truffle gnocchi with goat cheese,
beetroot mousse, Grana Padano cheese

84 PLN

(1, 2, 4)

Przystawki / Vorspeisen / Appetizers

Bruschetta z plastrami polędwicy wołowej, oliwa truflowa, ser Grana Padano, świeża trufła włoska /2 sztuki/

Bruschetta mit Rinderfiletscheiben, Trüffelöl, Grana Padano Käse, frischem italienischen Trüffel /2 Stück/

Bruschetta with beef tenderloin slices, truffle oil, Grana Padano cheese, fresh Italian truffle /2 pieces/

38 PLN

(1, 2, 3)

Krewetki królewskie, chorizo, sos winno - maślany, pomidorki koktajlowe, natka, czosnek, chili/5 sztuk/



Riesengarnelen, Chorizo, Wein-Butter-Sauce, Kirschtomaten, Petersilie, Knoblauch, Chili /5 Stück/

King prawns, chorizo, wine and butter sauce, cherry tomatoes, parsley, garlic, chili /5 pieces/

46 PLN

(5,10)

Filet z matjasa holenderskiego, krokiet z fioletowych ziemniaków i parmezanu, cebula marynowana, salsa z kiszonych ogórków i jabłka, crème fraiche/150 gram/

Holländisches Matjesfilet, lila Kartoffel-Parmesan-Krokette, eingelegte Zwiebel, eingelegte Gurke und Apfelsalsa, Crème 2rische/150 Gramm/

Dutch matjes fillet, purple potato and parmesan croquette, pickled onion, pickled cucumber and apple salsa, crème fraiche/150 grams/

48 PLN

(1,2,3)

Carpaccio z ośmiornicy, chimichurri, rukola, kaparki, sos cytrusowy, ser Grana Padano/80 gram/

Oktopus-Carpaccio, Chimichurri, Rucola, Kapern, Zitrusauce, Grana Padano-Käse /80 Gramm/

Octopus carpaccio, chimichurri, rocket, capers, citrus sauce, Grana Padano cheese /80 grams/

68 PLN

(2, 10, 14)

Krewetki Black Tiger, oliwa z oliwek, natka, chili, rukola, czosnek, sos czosnkowy, bagietka /6 sztuk/

Black Tiger Garnele, Olivenöl, Petersilie, Chili, Rucola, Knoblauch, Knoblauchsauce, Baguette /6 Stück/

Black Tiger shrimps, olive oil, parsley, chili, arugula, garlic, garlic sauce, baguette /6 pieces/

84 PLN

(5,3,11)

Makarony / Nudeln / Pasta

 **Kremowe risotto z borowikami i serem mascarpone**, ryż arborio, krem truflowy, cebulka, masło, wino, natka, olej koperkowy, opalany ser brie, mus z buraka, piklowane kurki, ser Grana Padano /350 gram/

Cremiges Risotto mit Steinpilzen und Mascarpone, Arborio-Reis, Trüffelcreme, Zwiebeln, Butter, Wein, Petersilie, Dillöl, geröstetem Brie, Rote-Bete-Mousse, eingelegten Pfifferlingen, Grana Padano /350 Gramm/

Creamy risotto with porcini mushrooms and mascarpone cheese, arborio rice, truffle cream, onion, butter, wine, parsley, dill oil, charred brie cheese, beetroot mousse, pickled chanterelles, Grana Padano cheese /350 grams/

58 PLN

(2, 10)

Tagliatelle z kurczakiem, pieczarki, cebulka, pomidory suszone, czosnek, sos śmietanowy, rukola, ser Grana Padano /350 gram/

Tagliatelle mit Hühnchen, Champignons, Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Knoblauch, Sahneseauce, Rucola, Grana Padano Käse /350 Gramm/

Tagliatelle with chicken, mushrooms, onion, dried tomatoes, garlic, cream sauce, rocket, Grana Padano cheese /350 grams/

46 PLN

(1, 2)

Tagliolini nero di sepia z krewetkami królewskimi, chorizo, cebulka, oliwki, pesto pomidorowe, natka, wino, czosnek, papryczka chili, ser Grana Padano/pikantny/ 350 gram/



Tagliolini Nero di Sepia mit Riesengarnelen, Chorizo, Zwiebeln, Oliven, Tomatenpesto, Petersilie, Wein, Knoblauch, Chilischote, Grana Padano-Käse / scharf / 350 Gramm /

Tagliolini nero di sepia with king prawns, chorizo, onion, olives, tomato pesto, parsley, wine, garlic, chili pepper, Grana Padano cheese / spicy / 350 grams /

58 PLN

(1, 5, 10)

Tagliatelle z polędwicą wołową, borowik, krem truflowy, natka, ser Grana Padano, świeża trufla włoska /350 gram/

Tagliatelle mit Rinderfilet, Pfifferlingen, Trüffelcreme, Petersilie, Grana Padano-Käse, frischem italienischen Trüffel /350 Gramm/

Tagliatelle with beef tenderloin, chanterelles, truffle cream, parsley, Grana Padano cheese, fresh Italian truffle /350 grams/

78 PLN

(1, 5, 10)

Zupy / Suppen / Soup

Domowy aromatyczny rosół drobiowo-wołowy z pierożkami nadziewanymi gęsia
Hausgemachte aromatische Hühner- und Rinderbrühe mit mit Gänsefleisch gefüllten Teigtaschen
Homemade aromatic chicken and beef broth with dumplings stuffed with goose meat

32 PLN

(1)

Zupa tajska z krewetkami królewskimi, grzybki słomiane, imbir, kietki fasoli mung,
mleko kokosowe, kolendra, groszek cukrowy /350 ml/



Thailändische Suppe mit Riesengarnelen, Strohpilzen, Ingwer, Mungobohnensprossen,
Kokosmilch, Koriander, Zuckerschoten /350 ml/

Thai soup with king prawns, straw mushrooms, ginger, mung bean sprouts, coconut
milk, coriander, sugar snap peas /350 ml/

38 PLN

(5, 8, 9, 10, 11, 12, 13)

Francuska zupa rybna Bouillabaisse: łosoś, krewetki, kalmar, mule, koper włoski,
seler naciowy, pomidory, szafran, brandy, bagietka czosnkowa /350 ml/

Französische Fischsuppe Bouillabaisse: Lachs, Garnelen, Tintenfisch, Muscheln,
Fenchel, Sellerie, Tomaten, Safran, Brandy, Knoblauchbaguette /350 ml/

French fish soup Bouillabaisse: salmon, shrimp, squid, mussels, fennel, celery,
tomatoes, saffron, brandy, garlic baguette /350 ml/

48 PLN

(1, 4, 5, 10, 14)

Sałatki/Salate/Salads

Cezar: sałata rzymska, bekon, pomidorki koktajlowe,
sos z anchois, ser Grana Padano

Caesar: Römersalat, Speck, Kirschtomaten, Sardellensauce, Grana Padano Käse

Caesar: romaine lettuce, bacon, cherry tomatoes,
anchovy sauce, Grana Padano cheese

z krewetkami – 5 sztuk / mit Garnelen – 5 Stück / with shrimps – 5 pieces - **58 PLN**
(2, 3, 4, 5, 11)

z kurczakiem – 150 gram / mit Hühnchen – 150 Gramm / with chicken – 150 grams - **54 PLN**
(2, 3, 4, 11)

z grillowanym Hallumi – 100 gram / mit gegrilltem Hallumi – 100 Gramm /
 with grilled Hallumi – 100 grams - **48 PLN**

(2, 3, 4, 11)

Sałata z grillowanym kozim serem

mix sałat, boczek, suszone śliwki, owoce sezonowe, sos pomarańczowy /250 gram/

Salat mit gegrilltem Ziegenkäse

gemischtem Salat, Speck, getrockneten Pflaumen, Obst der Saison, Orangensauce
/250 Gramm/

Salad with grilled goat cheese

mixed salad, bacon, dried plums, seasonal fruit, orange sauce /250 grams/

58 PLN

(2, 3, 4, 11)

Dania mięsne / Fleischgerichte / Meat dishes

Pierś z kurczaka kukurydzianego supreme

kremowe puree z ziemniaków, dziki brokuł, maślanka z olejem koperkowym

Supreme Maishähnchenbrust

cremiges Kartoffelpüree, Brokkoli, Buttermilch mit Dillöl

Supreme corn chicken breast

creamy potato puree, broccoli, buttermilk with dill oil

58 PLN

(2,)

Filet z kaczki sous vide

/220 gram, pochodzenie - Polska/

sos z żurawiny na czerwonym winie, puree z batata, dziki brokuł Bimi

Sous Vide Entenfilet

/220 Gramm, Herkunft - Polen/

Rotwein-Cranberry-Sauce, Süßkartoffelpüree, wilder Bimi-Brokkoli

Sous vide duck fillet

/220 grams, origin - Poland/

red wine cranberry sauce, sweet potato puree, wild Bimi broccoli

78 PLN

(2, 3)

Grillowany Filet Mignon

/200 gram - pochodzenie Polska/

Zielone szparagi, sos Cafe de Paris, smash potatoes z pieczarkami

Gegrilltes Filet Mignon

/200 Gramm - Herkunft Polen/

Grüner Spargel, Café de Paris Sauce, smash potatoes mit Pilzen

Grilled Filet Mignon

/200 grams - origin Poland/

Green asparagus, Cafe de Paris sauce, smash potatoes with mushrooms

138 PLN

(2, 11)

Dania Rybne / Fleischgerichte / Fish dishes

Fish & chips:

połędwica z dorsza w cieście piwnym /180 gram - pochodzenie Atlantyki/
sos tatarski, kiszona kapusta, frytki stekowe

Fish & Chips:

Schwarzer Kabeljaurücken im Bierteig /180 Gramm - atlantischer Ursprung/
Remoulade, Sauerkraut, Steak-Pommes

Fish & chips:

black cod loin in beer batter /180 grams - Atlantic origin/
tartar sauce, sauerkraut, steak fries

58 PLN

(1, 3, 4, 10, 11)

Dorada z pieca

/350 gram - pochodzenie - Grecja/
ziemniaki z czosnkiem i rozmarynem, fasolka szparagowa w panku

Im Ofen gebackene Dorade

/350 Gramm - Herkunft - Griechenland/
Kartoffeln mit Knoblauch und Rosmarin, gemischter Salat mit hausgemachtem
Vinaigrette Dressing

Oven-baked sea bream

/350 grams - origin - Greece/
potatoes with garlic and rosemary, mixed salad with
homemade vinaigrette dressing

68 PLN

(2, 8, 11, 13)

Ośmiornica /120 gram - pochodzenie Atlantyki/

Grillowane ramię ośmiornicy, hiszpański sos pomidorowy z porem i czosnkiem,
opiekane ziemniaki, piklowana cebulka, majonez wasabi,
sałata rzymska z chorizo, ser Grana Padano

Oktopus /120 Gramm - Atlantischer Ursprung/

Gegrillte Oktopusschulter, spanische Tomatensauce mit Lauch und Knoblauch,
Bratkartoffeln, eingelegte Zwiebeln, Wasabi- Mayonnaise,
Römersalat mit Chorizo, Grana Padano Käse

Octopus /120 grams - Atlantic origin/

Grilled octopus shoulder, Spanish tomato sauce with leek and garlic,
roasted potatoes, pickled onion, wasabi mayonnaise,
romaine lettuce with chorizo, Grana Padano cheese

128 PLN

(2, 8, 10, 11, 13, 14)

Dania dziecięce / Kids menu

Rosół z makaronem / bez natki /250 ml/
Hühnernudelsuppe /ohne Petersilie /250 ml/
Chicken noodle soup / without parsley /250 ml/

20 zł

(1)

Krem z pomidorów /250 ml/
Tomatencremesuppe /250 ml/
cream of tomato soup /250 ml/

22 zł

(1)

Spaghetti Bolognese, ser Grana Padano /250 gram/
Spaghetti Bolognese, Grana Padano Käse /250 gram/
Spaghetti Bolognese, Grana Padano cheese /250 grams/

32 zł

(1, 13)

Stripsy /100 gram/ - panierowane polędwiczki z kurczaka, gotowane warzywa, frytki,
Streifen (100 Gramm) - paniertes Hähnchenfilet, gekochtes Gemüse, Pommes frites
Strips /100 grams/ - breaded chicken tenderloin, cooked vegetables, fries, ketchup

38 zł

(1, 2)

Paluszki rybne w panierce /100 gram/, gotowane warzywa, kremowe puree z ziemniaków

Panierte Fischstäbchen (100 gram), gekochtes Gemüse, cremiges Kartoffelpüree

Breaded fish fingers /100 grams/, cooked vegetables, creamy potato puree

38 zł

(1, 2)

Naleśniki z twarogiem, polewa czekoladowa, bita śmietana (2 sztuki)
Pfannkuchen mit Hüttenkäse, Schokoladenglasur und Schlagsahne (2 Stück)
Pancakes with cottage cheese, chocolate icing, whipped cream (2 pieces)

26 zł

(1, 2, 3)

Naleśniki z nutellą, owoce sezonowe, bita śmietana (2 sztuki)
Pfannkuchen mit Nutella, Früchten der Saison und Schlagsahne (2 Stück)
Crêpes with Nutella, seasonal fruit, whipped cream (2 pieces)

28 zł

(1, 3)

Desery / Desserts

Sernik z białą czekoladą i mascarpone na słonym spodzie, mus malinowy
Käsekuchen mit weißer Schokolade und Mascarpone auf salzigem Boden, Himbeermousse
Cheesecake with white chocolate and mascarpone on a salty base, raspberry mousse

30 PLN

(1, 2, 3, 6, 7, 9)

Fondant czekoladowy na ciepło, owoce, gałka lodów waniliowych, mus malinowy
Warmer Schokoladenfondant, Früchte der Saison, Vanilleeis, Himbeermousse
Warm chocolate fondant, seasonal fruit, vanilla ice cream, raspberry mousse

32 PLN

(1, 2, 3, 6, 7, 9)

Sernik Mango/ Mango / Käsekuchen/ Mango Cheesecake

30 PLN

Burgery / Burgers

Burger z Jelenia, Brioszka, mieso z jelenia /200 gram/

Ser cheedar, włoska słonina dojrzewająca Lardo, ogórek marynowany, świeży szpinak, pomidor, czerwona cebula, sos czosnkowy, sos BBQ, frytki z batatów /200 gram /

Hirschburger, Brioschka, Hirschfleisch /200 gram/

Cheddar- Käse, Italienischer gesalzener, gereifter Lardo, marinierte Gurke, frischer Spinat, Tomate, rote Zwiebel, Knoblauchsauce, BBQ- Sauce, Süßkartoffel-Pommes /200 gram/

Deer Burger, Brioshka, deer meat /200 grams/

cheddar cheese, italian salted matured Lardo, cucumber marinated in sweet chili sauce, fresh spinach, tomato, red onion, garlic sauce, BBQ sauce, sweet potato fries /200 grams/

68 PLN

(1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13)

Burger wołowy, Brioszka, mieso wołowe Angus /200 gram/

Ser cheddar, sałata, pomidor, bekon, konfitura z czerwonej cebuli, ogórek marynowany, sos truflowy, sos Big Mac, frytki /200gram/

Rindfleischburger, Brioshka, Angus-Rindfleisch /200 gram/

Cheddar- Käse, Salat, Tomate, Speck, Zwiebelmarmelade, Gewürzgurke, Trüffelsauce, Big-Mac-Sauce, Pommes /200gram/

Beef Burger, Brioshka, Angus beef /200 grams/ cheddar cheese, lettuce, tomato, bacon, red onion jam, pickled cucumber, truffle sauce, Big Mac sauce, fries /200grams/

64 PLN

(1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)

Burger z kurczaka, Brioszka, kurczaka wpanko /150 gram/

Ser cheddar, sałata, pomidor, bekon, konfitura z czerwonej cebuli, ogórek marynowany, sos truflowy, sos Big Mac, frytki /200 gram/

Hähnchenburger, Brioschka, paniertes Hähnchen /150 gram/

Cheddar- Käse, Salat, Tomate, Speck, Zwiebelmarmelade, Gewürzgurke, Trüffelsauce, Big-Mac-Sauce, Pommes /200 gram/

Chicken Burger, Brioshka, panko-crusted chicken /150 grams/

Cheddar cheese, lettuce, tomato, bacon, onion jam, pickled cucumber, truffle sauce, Big Mac sauce, fries /200 grams/

56 PLN

(1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13)

Burger panierowany ser, Brioszka, panierowany ser /125 gram/

sałata, pomidor, konfitura z cebuli, ogórek marynowany, sos truflowy, sos BigMac, frytki/200grams/

Panierter Käseburger, Brioschka, panierter Käse /125 gram/

Salat, Tomate, Zwiebelmarmelade, Gewürzgurke, Trüffelsauce, Big-Mac- Sauce, Pommes /200 gram/

Breaded Cheese Burger, Brioshka, breaded cheese /125 grams/

lettuce, tomato, onion jam, pickled cucumber, truffle sauce, Big Mac sauce, fries /200 grams/

54 PLN

(1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13)

1.Gluten/2.Białko/3.Jaja/4.Ryby/5.Skorupiaki/6.Orzechy/7.Orzechy ziemne/8.Soja/9.Sezam/10.Siarczyny/11.Gorczyca/12.Łubin/13.Seler/14.Mięczaki

1.Gluten/2.Eiweiß/3.Eier/4.Fisch/5.Krebstiere/6.Nüsse/7.Erdnüsse/8. Soja/9.Sesam/10. Sulfite/11.Senf/12.Lupine/13.Sellerie/14. Weichtier

1.Gluten/2.Protein/3.Eggs/4.Fish/5. Crustaceans/6.Nuts/7.Peanuts/8.Soy/9.Sesame/10. Sulphites/11.Mustard/12.Lupin/13.Celery/14. Mollus

