

MENU



CHEF

Łukasz Siemaszko



PRZYSTAWKI

Starters | Vorspeisen

MATJAS KORZENNY

twarożek | pieczony ziemniak | mus z buraka i chrzanu | kapary



MATJAS THE ROOT

cottage cheese | baked potato | beetroot and horseradish mousse | capers

WÜRZIGE MATJAS (HERING)

Hüttenkäse | Ofenkartoffel | Rote Bete und Meerrettichmousse | Kapern

39 PLN / 200 g · A: 3, 9, 14



Sipp Mack Gewurztraminer Tradition 255 PLN / 75 cl
Save Water Drink Riesling Fruity 48 PLN / 15 cl

TATAR WOŁOWY PREMIUM

polędwica wołowa 100g | marynowany borowik | musztarda francuska
grzanka ziołowa | pikle | oliwa ziołowa

BEEF TARTRE PREMIUM

beef tenderloin 100g | marinated boletus | French mustard | herbal toast
pickles | herbal olive oil

RINDTARTAR PRÄMIE

Rinderlende 100g | marinierter Steinpilz | französischer Senf | Kräutertoast
eingelegte Gurken | Kräuter-Olivenöl

85 PLN / 200 g · A: 1, 3, 4, 5, 7, 12



Escorihuela Gascón Malbec 240 PLN / 75 cl
Bardos Vinedos de Altura 255 PLN / 75 cl

PIEROGI Z KONFITOWANĄ KACZKĄ

demi glace | suszona żurawina | kurki

PIEROGI WITH CONFITED DUCK

demi glace | dried cranberries | chanterelle

PIEROGI MIT ENTENCONFIT

Demiglace | getrocknete Preiselbeeren | Pfifferlinge

35 PLN / 300g · A: 1, 3, 4, 9



Antonin Rodet Grande Selection Pinot Noir 158 PLN / 75 cl
Vistamar Chardonnay Reserva 145 PLN / 75 cl



danie regionalne / regional dish / regionales Gericht

FARSZYNKI Z WĘDZONYM TWAROGIEM

szpinak baby | czosnek | masło

FARSZYNKI WITH SMOKED COD CHEESE

baby spinach | garlic | butter

FARSZYNKI MIT GERÄUCHERTEM HÜTTENKÄSE

Babyspinat | Knoblauch | Butter

30 PLN / 220 g · A: 1, 3, 4, 9



Picton Bay Sauvignon Blanc 36 PLN / 15 cl

MULE W BIAŁYM WINIE

Pinot Grigio | czosnek | pomidorek cherry | koperek | natka | masło | ziołowa grzanka

MUSSELS IN WHITE WINE

Pinot Grigio | garlic | cherry tomato | dill | parsley | butter | herbal toast

MULAS IN WEISSWEIN

Pinot Grigio | Knoblauch | Kirschtomate | Dill | Petersilie | Butter | Kräutertoast

38 PLN / 200 g · A: 3, 4, 5, 7, 9, 11, 14



Campagnola Pinot Grigio delle Venezie 138 PLN / 75 cl

Picton Bay Sauvignon Blanc 36 PLN / 15 cl



SALATKI

Salads | Salate

WEGAŃSKA SAŁATKA GRECKA

wegańska feta | rukola | oliwki | pomidorek | papryka | ogórek
czerwona cebula | oregano | bazyliowy dressing | pumpernickel



VEGAN GREEK SALAD

vegan feta | arugula | olives | tomato | bell pepper | cucumber | red onion
oregano | basil dressing | pumpernickel

VEGANER GRIECHISCHER SALAT

Veganer Feta | Rucola | Oliven | Tomate | Paprika | Gurke | rote Zwiebel | Oregano
Basilikum-Dressing | Pumpernickel

40 PLN / 300 g · A: 4, 5, 6, 7, 9, 12



Septimo Sentido Garnacha Rosado 22 PLN / 15 cl

KURCZAK VS ANCHOIS

sałata rzymska | pieczona pierś z kurczaka | pomidorek cherry | worcestershire
puder z suszonej szynki | ziołowa grzanka

CHICKEN VS ANCHOIS

romaine lettuce | roasted chicken breast | cherry tomato | worcestershire
dried ham powder | herb toast

HUHN VS. ANCHOIS

Römersalat | gebratene Hähnchenbrust | Kirschtomate | Worcestershire
getrocknetes Schinkenpulver | Kräutertoast

36 PLN / 300 g · A: 1, 3, 4, 5, 7, 9, 12, 14



Nocturne Pinot Grigio 205 PLN / 75 cl
Turnau Solaris 255 PLN / 75 cl



ZUPY

Soups | Suppen

WĘDZONA ZUPA RYBNA - 37 PLN / 250 ml · A: 3, 7, 9, 11, 13, 14
sandacz | pomidor suszony | śmietanka | bulion z owoców morza

SMOKED FISH SOUP

pike-perch | dried tomato | cream | seafood broth

RÄUCHERFISCHSUPPE

Zander | getrocknete Tomate | Sahne | Meeresfrüchtebrühe

ZUPA Z KISZONEGO BURAKA - 29 PLN / 250 ml · A: 3, 4, 8, 9
wędzone żebro | kwaśna śmietana | czerwona fasola | kapusta
smalec z gęsi | pumpernikiel

SOURED BEETROOT SOUP

smoked rib | sour cream | red beans | cabbage | goose fat | pumpernickel

EINGELEGTE ROTE BETE SUPPE

Geräucherte Rippe | Sauerrahm | rote Bohnen | Kohl | Gänseschmalz | Pumpernickel

ROSÓŁ Z KURY ZAGRODOWEJ - 24 PLN / 250 ml · A: 2, 4, 7, 9
makaron jajeczny | pierś z kury zagrodowej | lubczyk

FARM CHICKEN BROTH

egg noodles | free range chicken breast | lovage

BRÜHE VOM BAUERNHOF

Eiernudeln | Hühnerbrust | Liebstöckel

FLACZKI WOŁOWE - 30 PLN / 250 ml · A: 4, 5, 7, 9, 12
włoszczyzna | pomidor | chorizo | sambal

TRADITIONAL POLISH SOUP

vegetables | tomato | chorizo | samba

TRADITIONELLE POLNISCHE SUPPE

Gemüse | Tomate | Chorizo | Sambal

KREM MIGDAŁOWY Z BIAŁYMI WARZYWAMI - 28 PLN

250 ml · A: 3, 7, 8, 9

seler | pietruszka | palone migdały | olej dyniowy
popcorn gryczany | oliwa chili

ALMOND CREAM WITH WHITE VEGETABLES

celery | parsley | roasted almonds | pumpkin oil | buckwheat popcorn | chili oil

MANDELCREME MIT WEISSEM GEMÜSE

Sellerie | Petersilie | geröstete Mandeln | Kürbisöl | Buchweizenpopcorn | Chiliöl





DANIA GŁÓWNE

Main dishes | Hauptgericht

TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY

konfitowany ziemniak | sadzone jajko | sałatka z czerwonej kapusty i jabłka

TRADITIONAL PORK CHOP

confit potato | fried egg | red cabbage and apple salad

TRADITIONELLES SCHWEINEKOTELETT

Confitierter Kartoffel | Spiegelei | Rotkohl-Apfel-Salat

52 PLN / 400 g · A: 1, 4, 5, 9



Ruffino Libaio Chardonnay Toscana Igt 210 PLN / 75 cl

ŻEBRO WIEPRZOWE

pieczony ziemniak z gzikiem | kolba kukurydzy duszona w maśle
ogórek marynowany w imbirze | sos bbq



PORK RIB

baked potato with cottage cheese | corn cob stewed in butter
ginger-pickled cucumber | bbq sauce

SCHWEINERIPPE

Ofenkartoffel mit Hüttenkäse | in Butter gedünsteten Maiskolben | in Ingwer
BBQ-Sauce | marinierte Gurke

76 PLN / 600 g · A: 3, 5, 7, 9, 12



Pepe Nero Primitivo 42 PLN / 15cl
Iron Hills Shiraz 20 PLN / 15 cl

GOLONKA WIEPRZOWA

pieczony czosnek | puree ziemniaczano-chrzanowe
rozmarynowy demi glace | warzywa sezonowe



PORK KNUCKLE

roasted garlic | potato-horseradish mash | rosemary demi-glace | seasonal vegetables

SCHWEINSHAXE

Gebackenes Knoblauch- | Kartoffel-Meerrettich-Püree
Rosmarin-Demi-Glace | Saisongemüse

68 PLN / 800 g · A: 3, 5, 7, 9, 12



Antonin Rodet Grande Selection Pinot Noir 158 PLN / 75 cl
Sipp Mack Gewurztraminer Tradition 255 PLN / 75 cl



STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

puree ziemniaczano-truflowe | sos z zielonego pieprzu
pomidorek cherry | grillowane warzywa



BEEF TENDERLOIN STEAK

potato-truffle puree | green pepper sauce | cherry tomato | grilled vegetables

RINDERFILETSTEAK

Kartoffel-Trüffel-Püree | grüne Pfeffersauce | Kirschtomaten | gegrilltes Gemüse

145 PLN / 400 g · A: 3, 6, 9



Escorihuela Gascón Malbec 240 PLN / 75 cl

Santa Sofia Valpolicella Ripasso Superiore Doc 310 PLN / 75 cl

BURGER WOŁOWY

cheddar | sałatka z czerwonej kapusty i jabłka | frytki | majonez
bbq | ogórek marynowany w imbirze

BEEF BURGER

cheddar | red cabbage and apple salad | fries | mayonnaise | bbq
ginger pickled cucumber

RINDFLEISCHBURGER

Cheddar | Rotkohl-Apfel-Salat | Pommes Frites | Mayonnaise | BBQ
Ingwer marinierte Gurke

65 PLN / 500g · A: 1, 3, 4, 5, 7, 9, 10



Nocturne Cabernet Sauvignon 210 PLN / 75 cl

Rowan's Ridge Cabernet Sauvignon, Merlot 150 PLN / 75 cl

UDO Z KACZKI CONFIT

wiśniowy demi glace | smażone patatki | mus z pieczonego jabłka
rozmaryn | warzywa sezonowe



DUCK THIGH CONFIT

cherry demi glace | fried potatoes | baked apple mousse
rosemary | seasonal vegetables

CONFIT ENTENOBERTEIL

Kirsch-Demi-Glace | gebratene Süßkartoffeln | Bratapfelmousse
Rosmarin | Saisongemüse



81 PLN / 400g · A: 3, 5, 7, 9

Bardos Vinedos de Altura 255 PLN / 75 cl



DORADA

palona cytryna | warzywa sezonowe | frytki z batatów | masło ziołowe
szpinak baby | czosnek



GILT-HEAD BREAM

roasted lemon | seasonal vegetables | sweet potato fries | herb butter
baby spinach | garlic

GOLDBRASSE

geröstete Zitrone | Gemüse der Saison | Süßkartoffel-Pommes
Kräuterbutter | Babyspinat | Knoblauch

78 PLN / 400g · A: 3, 5, 7, 9, 14



Picton Bay Sauvignon Blanc 36 PLN / 15 cl
Bouchard Aine & Fils Chablis 340 PLN / 75 cl

SANDACZ

puree z batatów | marchew mini | oliwa ziołowa | mus z pietruszki
brukselka | smażona rukola | sos kaparowy



ZANDER

sweet potato puree | baby carrots | herbal olive oil | parsley mousse
brussels sprouts | fried rocket | caper sauce

ZANDERPER

Süßkartoffelpüree | Mini-Karotten | Kräuter-Olivenöl | Petersilienmousse
Rosenkohl | gebratener Rucola | Kapernsauce

75 PLN / 400g · A: 3, 5, 7, 9, 14



Turnau Solaris 255 PLN / 75 cl
Domaine Haut – Marin Fossiles -28 PLN / 15 cl

FISH AND CHIPS



polędwica z dorsza | sos tatarski | frytki | ogórek marynowany w imbirze | cytryna

FISH AND CHIPS

cod fillet | tartar sauce | fries | ginger-pickled cucumber | lemon

FISCH UND CHIPS

Kabeljau | Tartarsauce | Pommes | Ingwer | Zitronen marinierte Gurke

63 PLN / 400g · A: 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 14



Campagnola Pinot Grigio delle Venezie 138 PLN / 75 cl
Picton Bay Sauvignon Blanc 36 PLN / 15 cl



SELERYBA

frytki z batatów | mus z pietruszki | warzywa sezonowe
pieczony pomidorek cherry | tempura

BREADED CELERY CUTLET

sweet potato fries | parsley mousse | seasonal vegetables
baked cherry tomato | tempura

PANIERTES SELLERIEKOTELETT

Süßkartoffel-Pommes | Petersilienmousse | Saisongemüse
gebackene Kirschtomaten | Tempura

34 PLN / 400g · A: 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9



Save Water Drink Riesling Fruity 48 PLN / 15 cl



BUCATINI ALLA CARBONARA

wędzony boczek | parmezan | śmietanka | białe wino | zielony pieprz

BUCATINI ALLA CARBONARA

smoked bacon | parmesan | cream | white wine | green pepper

BUCATINI ALLA CARBONARA

Geräucherter Speck | Parmesan | Sahne | Weißwein | grüner Pfeffer

33 PLN / 300g · A: 1, 2, 3, 4, 5, 7



Campagnola Pinot Grigio delle Venezie 138 PLN / 75 cl



DESERY

Desserts | Desserts

CZEKOLADOWA LAWY

sorbet z czarnej porzeczki | mus mango- marakuja

CHOCOLATE LAVA

blackcurrant sorbet | mango-passion fruit mousse

SCHOKOLADENLAVA

Schwarzes Johannisbeersorbet | Mango-Maracuja-Mousse

39 PLN / 150 g · A: 1, 2, 3, 4, 5, 8, 10



Cuvee De Purcari Brut - 325 PLN / 75 cl



SERNIK PISTACJOWY NA ZIMNO

Mascarpone | śmietanka | prażone pistacje

COLD PISTACHIO CHEESECAKE

Mascarpone | cream | roasted pistachios

PISTAZIEN-KÄSEKUCHEN

Mascarpone | Sahne | geröstete Pistazien

25 PLN / 150 g · A: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8



Antonico Prosecco Extra Dry - 48 PLN / 20 cl
Sipp Mack Gewurztraminer Tradition 255 PLN / 75 cl



CREME BRULEE Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ

Palony cukier trzcinowy | owoce sezonowe

CREME BRULEE WITH WHITE CHOCOLATE

Burnt cane sugar | seasonal fruit

CREME BRULEE MIT WEISSER SCHOKOLADE

Gerösteter Rohrzucker | Saisonfrüchte

20 PLN / 200 g · A: 1, 3, 5, 8



Josep Masachs Cava Brut 185 PLN / 75 cl
Purcari Ice Wine 260 PLN / 37,5 cl



MENU DLA DZIECI

Children's menu | Kindermenü

ROSÓŁ Z KURY ZAGRODOWEJ

makaron | pierś z kurczaka | marchew

FARM CHICKEN BROTH

pasta | chicken breast | carrots

BRÜHE VOM BAUERNHOF

Nudeln | Hähnchenbrust | Karotten

15 PLN / 220 ml · A: 2, 4, 7, 9



POMIDOROWA Z MAKARONEM

pierś z kurczaka | marchew

TOMATO SOUP WITH PASTA

chicken breast | carrots

TOMATENSUPPE MIT NUDEL

Hähnchenbrust | Karotten

18 PLN / 220 ml · A: 2, 4, 7, 9

NALEŚNIKI

nutella | konfitura owocowa | sos jagodowy
bita śmietana

PANCAKES

nutella | fruit jam | berry sauce
whipped cream

PFANNKUCHEN

Nutella | Fruchtmarmelade
Blaubeersauce Schlagsahne

38 PLN / 200 g · A: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10

SZNYCELKI DROBIOWE

frytki | surówka z kapusty czerwonej i jabłka

CHICKEN NUGGETS

french fries | red cabbage and apple salad

GEFLÜGELSCHNITZEL

Pommes frites | Rotkohl-Apfel-Salat

32 PLN / 300 g · A: 1, 2, 3, 4, 5

FRYTKI

frytki super chrupiące | ketchup

FRIES

super crispy fries | ketchup

POMMES

super knusprige Pommes | Ketchup

12 PLN / 150 g · A: 5

BURGER CHAŁKA Z KURCZAKIEM

cheddar | panierowana pierś z kurczaka | ketchup | frytki

BURGER CHALLAH WITH CHICKEN

cheddar | breaded chicken breast | ketchup | fries

HÜHNERBURGER

Cheddar | panierte Hähnchenbrust | Ketchup | Pommes

46 PLN / 350 g · A: 1, 3, 4, 5, 7, 9, 10



NAPOJE

Drinks | Getränke

HERBATY LIŚCIASTE EILLES

Czarna Assam
Earl Grey
Miętowa
Zielona
Owocowa
Jaśminowa
Z kardamonem

14 PLN

KAWY ALFREDO

Espresso

11 PLN

Espresso macchiato

12 PLN

Espresso doppio

14 PLN

Americano

12 PLN

Kawa biała

14 PLN

Cappuccino

14 PLN

Latte macchiato

14 PLN

Flat white

18 PLN

Frappe

18 PLN

Irish Coffee

28 PLN



ALERGENY

Allergens | Allergene

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

1	Eggs
2	Lupin
3	Milk
4	Gluten
5	Sulphites
6	Peanuts
7	Soya
8	Nuts
9	Celery
10	Sesame
11	Moluscs
12	Mustard
13	Crustaceans
14	Fish

1	Eier
2	Lupine
3	Milch
4	Gluten
5	Sulfite
6	Erdnüsse
7	Soja
8	Nüsse
9	Sellerie
10	Sesam
11	Molusken
12	Senf
13	Krustentiere
14	Fisch