

# MENU



CHEF

---

Łukasz Siemaszko



## BURGER WOŁOWY PREMIUM

Bułka, burger i majonez przygotowywane na miejscu. Boczek wędzony panierowany ser / sałata rzymska / pomidor / cebula / ogórek kiszony konfitura żurawinowa / frytki stekowe

### PREMIUM BEEF BURGER

Bun, burger and mayonnaise prepared in-house. Smoked bacon / breaded cheese / romaine lettuce / tomato / onion / pickled cucumber / cranberry jam / steak fries

### PREMIUM RINDFLEISCHBURGER

Brötchen, Burger und Mayonnaise hausgemacht. Geräucherter Speck paniertes Käse / Römersalat / Tomate / Zwiebel / Gewürzgurke Preiselbeermarmelade / Steak-Pommes

**79 PLN** / 400g · A: 1, 3, 7, 10



Mielone wołowe mięso, bardziej wysmażone, intensywne w smaku, z wyrazistymi dodatkami (majonez, ser, ogórek, konfitura), wymaga intensywnego wina, ale z akcentami słodczy, albo od beczki albo od owocu.

Coto Mayor Reserva 75 cl - 245 PLN

Pepe Nero Primitivo 75 cl - 160 PLN ; 15 cl - 32 PLN

## PLACKI ZIEMNIACZANE

twaróg giżycki / wędzony łosoś / gruszka kaparowa / kwaśna śmietana

### POTATO PANCAKES

local cottage cheese / smoked salmon / caper berry / sour cream

### KARTOFFELPUFFER

regionaler Frischkäse / geräucherter Lachs / Kapernfrucht / Sauerrahm

**48 PLN** / 250g · A: 1, 3, 4, 7, 11



Wędzone potrawy uwielbiają połączenie z białymi wiami opartymi na balansie słodczy i kwasowości. Twaróg i śmietana z kolei doskonale pasują do lekkich i kwasowych win.

Save Water Drink Riesling Fruity 75 cl - 165 PLN ; 15 cl - 33 PLN

Domaine Haut-Marin Fossiles 75 cl - 95 PLN ; 15 cl - 20 PLN

## FISH & CHIPS – wersja mazurska

sos tatarski / sandacz / frytki stekowe / surówka z białej kapusty

### FISH & CHIPS – Masurian style

tartar sauce / pike-perch / steak fries / white cabbage salad

### FISH & CHIPS – Masurische Art

Remouladensauce / Zander / Steak-Pommes / Weißkohlsalat

**65 PLN** / 400g · A: 1, 3, 4, 7, 10



Potrawa rybna, z tłustymi nutami przełamany świeżością kapusty. Dobrze będą pasować białe wina niebeczkowane, z zaznaczoną kwasowością i nieco podwyższoną aromatyką.

Picton Bay Sauvignon Blanc 75 cl - 135 PLN ; 15 cl - 28 PLN

Campagnola Pinot Grigio 75 cl - 110 PLN



# PRZYSTAWKI

Starters | Vorspeisen

## TATAR WOŁOWY

polędwica wołowa 100 g / musztarda francuska / ogórek kiszony / borowik marynowany / szalotka / olej lubczykowy / grzanka ziołowa

## BEEF TARTRE

beef tenderloin 100 g / French mustard / pickled cucumber marinated mushroom / shallot / lovage oil / herb toast

## RINDTARTAR

Rinderfilet 100 g / französischer Senf / eingelegte Gurke / mariniertes Pilz Schalotte / Liebstöckelöl / Kräutertoast

**85 PLN** · A: 1, 3, 7



Surowe mięso wołowe potrzebuje czegoś prawie bez tanin, za to z dużą soczystością. Najlepiej pasować będą lekkie wina czerwone i wina różowe.

Antonin Rodet Grande Selection Pinot Noir 75 cl - 125 PLN  
Septimo Sentido Rose 75 cl - 75 PLN ; 15 cl - 15 PLN



## MATJAS KORZENNY

skwarki ze słoniny / pieczony ziemniak / sałatka z jabłka, cebuli i śmietany mus z konfitowanego czosnku

## SPICED MATJAS HERRING

Pork cracklings / roasted potato / apple onion cream salad confit garlic mousse

## GEWÜRZTER MATJAS-HERING

Grieben / Ofenkartoffel / Apfel-Zwiebel-Sahnesalat / Knoblauchmousse

**42 PLN** / 200 g · A: 4,7



Słoną potrawę jaką jest śledź możemy zestawzić albo z białym, delikatnie słodkawym winem (które też dopasuje się do jabłka i słodczy cebuli) albo z morskim i świeżym, wytrawnym winem musującym, które powiąże się kremowością ze śmietaną oraz kwasowością przełamie sól i tłuszcz ze słoniny.

Schmitt 1919 Riesling 75 cl - 80 PLN  
Josep Machans Cava Brut 75 cl - 145 PLN



# PRZYSTAWKI

Starters | Vorspeisen

## MINI PIEROŻKI Z KACZKĄ

kurka / boczek / śmietanka

### DUCK DUMPLINGS

chanterelle / bacon / cream

### TEIGTASCHEN MIT ENTE

Pfifferlinge / Speck / Sahne

**45 PLN** / 300g · A: 1, 3, 7



Mięso kaczki jest delikatnie słodkawe i chude, nie potrzebujemy tu ani taniny ani kwasowości, dlatego najlepszymi winami będą wina czerwone ze słodkim owocem i nie dominujące alkoholem.

Insight Casa Pecunia Montepulciano 75 cl - 95 PLN ; 15 cl - 19 PLN  
Escorihuela Gascon Malbec 75 cl - 170 PLN

## SZPARAGI

jajko / anchois / szynka szwarcwaldzka / babka ziemniaczana

### ASPARAGUS

egg / anchovies / Black Forest ham / potato cake

### SPARGEL

Ei / Anchovis / Schwarzwälder Schinken / Kartoffelkuchen

**45 PLN** / 250g · A: 3, 4



Lekkość i warzywność szparagów dobrze pasuje do świeżych białych win z delikatnym cukrem, szczególnie jeśli w potrawie są elementy słone (anchois, szynka szwarcwaldzka).

Domaine Haut-Marin Fossiles 75 cl - 95 PLN ; 15 cl - 20 PLN  
Save Water Drink Riesling Fruity 75 cl - 165 PLN ; 15 cl - 33 PLN



### **CEZAR**

domowy majonez / sałata rzymska / ser Bursztyn / anchois / kapary  
grzanka ziołowa / pierś z kurczaka

#### **CAESAR SALAD**

mayonnaise / romaine lettuce / Bursztyn cheese / anchovies / capers  
toast / chicken breast

#### **CAESAR SALAT**

Mayonnaise / Römersalat / Bursztyn Käse / Anchovis / Kapern / Toast  
Hähnchen

**45 PLN** / 250g · A: 1, 3, 4, 7



Wbrew pozorom to potrawa dość wymagająca do połączenia z winem. Tłusty majonez, słodkawy ser, słone anchois i kapary, neutralny kurczak. Wino powinno być białe i dość neutralne, żeby nie wybiły się nuty goryczki (przy beczce), ani nie zbyt lekkie, żeby nie dało się zdominować potrawie. Stąd wybór win „środka” – neutralnych, niebeczkowanych, z umiarkowaną kwasowością.

Settesoli Grillo Appassimento 75 cl - 120 PLN

Campagnola Pinot Grigio 75 cl - 110 PLN



### **GRECKA**

oliwki Kalamata / feta / ogórek / pomidorki cherry / papryka / dressing cytrynowy

#### **GREEK SALAD**

Kalamata olives / feta / cucumber / cherry tomatoes / bell pepper  
lemon dressing

#### **GRIECHISCHER SALAT**

Kalamata-Oliven / Feta / Gurke / Kirschtomaten / Paprika / Zitronendressing

**45 PLN** / 300g · A: 7



Świeża sałatka z soczystymi warzywami i akcentem słoności.

Najlepiej pasują świeże, lekkie i owocowe wina.

Picton Bay Sauvignon Blanc 75 cl - 135 PLN ; 15 cl - 28 PLN

Domaine Haut-Marine Fossiles 75 cl - 95 PLN ; 15 cl - 20 PLN



### **CAPRESE**

pomidor / mozzarella / oliwa bazyliowa / pumpernickel

#### **CAPRESE**

tomato / mozzarella / basil oil / pumpernickel

#### **CAPRESE**

Tomate / Mozzarella / Basilikumöl / Pumpernickel

**40 PLN** / 250g · A: 1, 7



Najlepiej pasują lekkie włoskie wina.

Campagnola Pinot Grigio 75 cl - 110 PLN

Prosecco Brut 75 cl - 95 PLN



vegan

### **KREM Z POMIDORÓW I PIECZONEJ PAPRYKI**

mleko kokosowe / imbir / emulsja z bazylii



### **TOMATO & ROASTED PEPPER SOUP**

coconut milk / ginger / basil emulsion

### **TOMATEN- UND GERÖSTETE PAPRIKASUPPE**

Kokosmilch / Ingwer / Basilikum-Emulsion

**30 PLN** / 250 ml · A: 6, 9

---

### **ROSÓŁ STAROPOLSKI**

domowy makaron jajeczny / wołowina / kaczka / kura / lubczyk

### **TRADITIONAL POLISH BROTH**

homemade egg noodles / beef / duck / chicken / lovage

### **POLNISCHE BRÜHE**

Hausgemachte Eiernudeln / Rindfleisch / Ente / Huhn / Liebstöckel

**30 PLN** / 250 ml · A: 1, 3, 9

---

### **ZUPA Z WĘDZONEGO LESZCZA**

Pulpety z sandacza / suszony pomidor / śmietanka / olej koperkowy

### **SMOKED BREAM SOUP**

Pike-perch meatballs / dried tomato / cream / dill oil

### **GERÄUCHERTE BRASSENSUPPE**

Zander-Fleischbällchen / getrocknete Tomate / Sahne / Dillöl

**40 PLN** / 250 ml · A: 2, 3, 4, 6, 7, 9, 14

---

### **ŻUREK**

Biała kiełbasa / jajko / purée ziemniaczano-chrzanowe

### **SOUR RYE SOUP**

White sausage / egg / potato-horseradish puree

### **SAUERRÜBENSUPPE**

Weißer Wurst / Ei / Kartoffel-Meerrettich-Püree

**40 PLN** / 250 ml · A: 1, 3, 7, 9

---



vegan

### **FLACZKI Z BOCZNIAKA**

Smażone grzyby / warzywa korzeniowe / grzanka czosnkowa

### **OYSTER MUSHROOM TRIPE**

Fried mushrooms / root vegetables / garlic toast

### **AUSTERNPILZ-FLACHSUPPE**

Gebratene Champignons / Wurzelgemüse / Knoblauchbrot

**35 PLN** / 250 ml · A: 1, 6, 9

## PIERŚ Z KACZKI SOUS VIDE

Ponzu masło / pęczotto z botwinką / szparagi / groszek cukrowy

### DUCK BREAST SOUS VIDE

Ponzu butter / barley with beet greens / asparagus / sugar snap peas

### ENTENBRUST SOUS VIDE

Ponzubutter / Gerste mit Rübenblättern / Spargel / Zuckererbsen

**79 PLN** / 400g · A: 1, 6, 7



Na różowo przygotowana pierś z kaczki jest aksamitna w smaku, a dzięki ponzu butter potrawa jest też pełna umami. Potrzebujemy soczystego i niezbyt intensywnego czerwonego wina.

Escorihuela Gascon Malbec 75 cl - 170 PLN

Antonin Rodet Grande Selection Pinot Noir 75 cl - 125 PLN

## STEK WOŁOWY

pieprzowy demi glace / grillowane warzywa / purée ziemniaczane z truflą

### BEEF STEAK

pepper demi-glace / grilled vegetables / truffle mashed potatoes

### RINDERSTEAK

Pfeffer-Demi-Glace / gegrilltes Gemüse / Trüffel-Kartoffelpüree

**145 PLN** / 400g · A: 7



Niezależnie od stopnia wysmażenia steka, o doborze decyduje sos. Demi glace jest intensywny, esencjonalny i słono-słodkawy. Doskonale będą czerwone wina dojrzewające w beczkach, w których owocowość jest już wycofana, a na pierwszy plan pokazują się akcenty drzewne, wędzone, grzybowe i skórzane.

Michel Lynch Merlot & Cabernet Sauvignon Bordeaux 75 cl - 175 PLN

Ruffino „Modus” Toscana 75 cl - 450 PLN

## PIECZONY ŁOSOŚ

dziki ryż / dziki brokuł / emulsja cytrynowa / karmelizowana szalotka

### ROASTED SALMON

wild rice / wild broccoli / lemon emulsion / caramelized shallots

### GEBRATENER LACHS

Wildreis / Wildbrokkoli / Zitronenemulsion / karamellierte Schalotten

**95 PLN** / 400g · A: 4,7



Łosoś jest dość tłustą rybą, więc potrzebujemy białego wina z kwasowością, ale i akcentami wynikającymi z fermentacji malolaktycznej (np. śmietana).

Bouchard Aine & Fils Chablis 75 cl - 340 PLN

Ruffino Libaio Chardonnay Toscana 75 cl - 185 PLN



## SANDACZ & CHŁODNIK MAŚLANKOWY

purée ziemniaczane / mini marchew / szparagi

### ZANDER & BUTTERMILK COLD SOUP

mashed potatoes / baby carrots / asparagus

### ZANDER & KALTE BUTTERMILCHSUPPE

Kartoffelpüree / Babykarotten / Spargel

**75 PLN** / 400g · A: 1, 4, 7



Sandacz - polska, królewska ryba, więc polecam ją z polskim winem. Aksamitny smak ryby i świeży maślankowy chłodnik prosi się o aromatyczne białe wino z zaznaczoną kwasowością (bez beczki).

Turnau Solaris 75 cl - 225 PLN

Picton Bay Sauvignon Blanc 75 cl - 135 PLN ; 15 cl - 28 PLN

## MAZURSKA CARBONARA

domowe „ravioli” / twróg giżycki / słonina / kurki / ser Bursztyn puder z żółtka / szpinak baby / groszek cukrowy

### MASURIAN CARBONARA

Homemade “ravioli” / Giżycko cottage cheese / bacon / chanterelles Bursztyn cheese / egg yolk powder / baby spinach / sugar pennies

### MASURISCHE CARBONARA

Hausgemachte „Ravioli” / Giżycko-Hüttenkäse / Speck / Pfifferlinge Bursztyn Käse / Eigelbpulver / Babyspinat / Zuckerpfennige

**59 PLN** / 300g · A: 1, 6, 7



Do takiego zestawu smaków – kremowego, lekko tłustawego i słonego, ale przełamanych słodką soczystością groszku cukrowego dobrze pasować będą białe wina beczkowane.

Vistamar Chardonnay 75 cl - 125 PLN

Settesoli Grillo Appassimento 75 cl - 120 PLN

## FONDANT Z SELERA



płynny ser / sos truflowy / marynowane jabłko / orzech laskowy chips z jarmużu / marchewkowe puree

### CELERIAC FONDANT

liquid cheese / truffle sauce / pickled apple / hazelnut / kale chips / carrot puree

### SELLERIE-FONDANT

Flüssigkäse / Trüffelsauce / eingelegte Äpfel / Haselnüsse / Grünkohlchips Karottenpuree

**35 PLN** / 300g · A: 1, 3, 7



Danie intensywne, serowo-truflowe, przełamane świeżością jabłka. Dobrze będą pasować beczkowane białe wina, najlepiej z migdałowo-orzechowym niuansiem i wciąż zaznaczoną owocowością.

Ruffino Libaio Chardonnay Toscana 75 cl - 185 PLN

Vistamar Chardonnay 75 cl - 125 PLN



## KREWETKI ARGENTYŃSKIE

risotto cytrynowe / groszek / emulsja maślano-winna / piklowany fenkuł

### ARGENTINIAN SHRIMPS

Lemon risotto / peas / butter-wine emulsion / pickled fennel

### RGENTINISCHE GARNELEN

Zitronenrisotto / Erbsen / Butter-Wein-Emulsion / eingelegter Fenchel

**75 PLN** / 250g · A: 2, 7, 9, 14



Krewetki są neutralne i przejmują charakter z dodatków. W tym przypadku cytryna, zieloność groszku czy morskość fenkułu. Doskonale pasować będzie aromatyczne i chrupie Sauvignon Blanc, jak i owocowy i kwasowy Riesling.

Picton Bay Sauvignon Blanc 75 cl - 135 PLN ; 15cl - 28 PLN

Save Water Drink Riesling Fruity 75 cl - 165 PLN ; 15 cl - 33 PLN

## SCHABOWY W PANIERCE Z BURSZTYNEM

schab sezonowany w maślanie i soku z cebuli, smażony na smalcu  
młode ziemniaki / jajko / szparagi

### PORK SCHNITZEL IN BURSZTYN CHEESE CRUST

seasoned pork loin in buttermilk and onion juice, fried in egg  
new potatoes / asparagus

### SCHWEINESCHNITZEL IN BURSZTYN-KÄSEPANADE

Schweinelende, mariniert in Buttermilch und Zwiebelsaft, in Schmalz  
gebraten / neue Kartoffeln / Ei / Spargel

**65 PLN** / 400g · A: 1, 3, 7



Kolejny polski klasyk. Chude mięso wieprzowe świetne pasuje z lekkimi białymi winami. Ich kwasowość przetnie tłuszcz pochodzący ze smalcu, ale też dopasuje się do młodych ziemniaczków i szparagów.

Turnau Solaris 75 cl - 225 PLN

Save Water Drink Riesling Fruity 75 cl - 165 PLN ; 15 cl - 33 PLN



## BOCZEK KONFITOWANY

purée marchewkowo-ziemniaczane / demi glace musztardowy  
dziki brokuł

### CONFIT PORK BELLY

carrot and potato purée / mustard demi-glace / wild broccoli

### SCHWEINEBAUCH CONFIT

Karotten-Kartoffel-Püree / Senf-Demi-Glace / Wildbrokkoli

**60 PLN** / 400g · A: 7, 10



Stereotypowo potrawa lepiej pasująca do piwa pszenicznego, ale jeśli ktoś ma ochotę na wino to opcje są dwie: albo słodko-kwasowe białe wino (Riesling), albo lekka czerwień, z której musztarda nie wyciągnie nieprzyjemnej goryczy.

Save Water Drink Riesling Fruity 75 cl - 165 PLN ; 15 cl - 33 PLN

Antonin Rodet Grande Selection Pinot Noir 75 cl - 125 PLN



### **MAZURSKI SAD**

Mus z pieczonej renety / czekolada / masło kakaowe

#### **MASURIAN ORCHARD**

Baked rennet mousse / chocolate / cocoa butter

#### **MASURISCHER OBSTGARTEN**

Gebackene Labmousse / Schokolade / Kakaobutter

**32 PLN** / 150g · A: 1, 3, 5, 7, 8



Purcari Ice Wine 37,5 cl - 260 PLN

---



### **CRÈME BRÛLÉE Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ**

wanilia / palony karmel



#### **CRÈME BRÛLÉE WITH WHITE CHOCOLATE**

vanilla / burnt caramel

#### **CRÈME BRÛLÉE MIT WEISSER SCHOKOLADE**

Vanille / gebranntes Karamell

**32 PLN** / 150g · A: 3, 7



Purcari Ice Wine 37,5 cl - 260 PLN

---



### **TARTA Z OWOCAMI SEZONOWYMI**

kruche ciasto / glazura / świeże owoce

#### **TART WITH SEASONAL FRUITS**

shortcrust pastry / glaze / fresh fruit

#### **TARTE MIT SAISONALEN FRÜCHTEN**

Mürbeteig / Glasur / frisches Obst

**32 PLN** / 400g · A: 1, 3, 5, 7, 8



Purcari Ice Wine 37,5 cl - 260 PLN

---

# MENU DLA DZIECI

Children's menu | Kindermenü

## ROSÓŁ Z KURY ZAGRODOWEJ

domowy makaron | pierś z kurczaka | marchew

### FARM CHICKEN BROTH

handmade pasta | chicken breast | carrots

### BRÜHE VOM BAUERNHOF

Nudeln | Hähnchenbrust | Karotten

**18 PLN** / 220 ml · A: 1, 3, 9

---

## POMIDOROWA Z MAKARONEM

rosół drobiowy | pierś z kurczaka | marchewka

### TOMATO SOUP WITH PASTA

chicken broth | chicken breast | carrots

### TOMATENSUPPE MIT NUDEL

Hühnerbrühe | Hühnerbrust | Karotten

**20 PLN** / 220 ml · A: 1, 3, 9

---

## SZNYCELKI DROBIOWE

chrupiące mini-kotleciki z kurczaka / frytki /  
surówka z białej kapusty

### CHICKEN NUGGETS

crispy mini chicken cutlets / fries / coleslaw

### GEFLÜGELSCHNITZEL

Knusprige Mini-Hähnchenschnitzel / Pommes  
frites / Krautsalat

**34 PLN** / 300 g · A: 1, 3, 7, 10

---



## MAKARON BOLOGNESE

łagodny sos pomidorowy  
drobno mielona wołowina

### BOLOGNESE

mild tomato sauce | finely ground beef

### BOLOGNESE

Milde Tomatensoße  
fein gehacktes Rindfleisch

**24 PLN** / 250g · A: 1, 9

---

## FRYTKI STEKOWE

chrupiące, złociste frytki | ketchup

### STEAK FRIES

crispy, golden fries | ketchup

### STEAK-POMMES

knusprige, goldene Pommes | Ketchup

**18 PLN** / 150 g · A: 5

---

## MINI TORTILLA Z KURCZAKIEM

łagodna pszenna tortilla / kurczak / ser /  
warzywa

### MINI TORTILLA WITH CHICKEN

mild wheat tortilla / chicken / cheese  
vegetables

### MINI-TORTILLA MIT HÜHNCHEN

milde Weizentortilla / Hähnchen / Käse  
Gemüse

**24 PLN** / 300 g · A: 1, 7

---

## PUCHAR LODOWY

lody waniliowe z owocami sezonowymi i bitą śmietaną

### ICE CREAM CUP

vanilla ice cream with seasonal fruit and whipped cream

### EISBECHER

Vanilleeis mit Früchten der Saison und Schlagsahne

**28 PLN** / 150g · A: 7

**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