

MENU

Przystawki / Starters / Vorspeisen

Aromatyczna zupa z batata, krewetek i łososa z chili i limonką ⁽²⁾

Aromatic sweet potato soup with shrimp and salmon, flavored with chili and lime
Aromatische Suppe aus Süßkartoffeln, Garnelen und Lachs mit Chili und Limette

39 pln | 250ml

Krewetki tygrysie sauté w maśle czosnkowym z natką pietruszki i grzankami z bagietki ^(1,2,7)

Tiger prawns sautéed in garlic butter with parsley and baguette croutons
Tiger-Garnelen in Knoblauchbutter mit Petersilie und Baguette-Toast

49 pln | 200g

Tatar z łososa z ogórkiem, kaparami i kawiolem, podawany z chrupiącymi grzankami ^(1,4)

Salmon tartare with cucumber, capers, and caviar, served with crispy croutons
Lachs-Tatar mit Gurke, Kapern und Kaviar, serviert mit knusprigen Toast

49 pln | 200g

Salatki / Salads / Salate

Salatka z grillowanymi krewetkami, mango, granatem i grzanką ^(1,2)

Salad with grilled prawns, mango, pomegranate, and crouton
Salat mit gegrillten Garnelen, Mango, Granatapfel und Toast

52 pln | 250g

Salatka z pieczonym burakiem, serem kozim, orzechami włoskimi i korzenną bagietką ^(1,7,8)

Salad with roasted beetroot, goat cheese, walnuts, and spiced baguette
Salat mit gerösteter Rote Bete, Ziegenkäse, Walnüssen und gewürztem Baguette

43 pln | 250g

Dania główne / Main Course / Hauptgerichte

Pieczony filet z halibuta na puree ziemniaczanym, z sosem bearnaise i młodymi warzywami ^(3,4,7)

Baked halibut fillet on mashed potatoes, with béarnaise sauce and young vegetables
Gebackenes Heilbutfilet auf Kartoffelpüree mit Bernersauce und jungen Gemüse

69 pln | 400g

Soczysta pierś z kaczki z puree z czerwonej cebuli, gratin ziemniaczanym, glazurowaną marchewką i sosem demi-glace ⁽⁷⁾

Juicy duck breast with red onion puree, gratin potatoes, glazed carrots and demi-glace sauce
Saftige Entenbrust mit rotes Zwiebelpuree, Kartoffelgratin, glasierter Möhre und Demi-glace Sauce

75 pln | 400g

Desery / Desserts / Nachspeise

Fondant czekoladowy z płynnym środkiem, podawany z lodami waniliowymi ^(1,3,7)

Chocolate fondant with a molten center, served with vanilla ice cream
Schokoladenfondant mit flüssiger Füllung, serviert mit Vanilleeis

35 pln | 150g

Panna cotta z wanilią i musem malinowym ⁽⁷⁾

Vanilla panna cotta with raspberry mousse
Panna Cotta mit Vanille und Himbeerenmousse

42 pln | 150g