

Tatar wołowy

Ręcznie siekany tatar z polskiej polędwicy wołowej. Towarzyszą mu marynowane grzyby shimeji w occie ryżowym, delikatne żółtko oraz majonez z kiszzonego ogórka.

56 PLN

400 kcal | 25g B | 33g T | 5 g W

 Nasza propozycja:
CUVEE COLOREE SILESIA



Półgęsek

Delikatne carpaccio z dojrzewającego półgęska, podane z aksamitnym musem z koziego sera. Całość dopełnia chrust z rukoli, olej szczypiorkowy oraz subtelny aromat trufli.

59 PLN

390 kcal | 16g B | 36g T | 4g W

 Nasza propozycja:
X CZERWONE TURNAU



Tatar losoś

Ręcznie siekany tatar z łososia atlantyckiego, doprawiony delikatnie sosem sojowym i olejem sezamowym. Podawany z siekanym porem, drobnym szczypiorkiem oraz majonezem szczypiorkowym.

56 PLN

500 kcal | 24g B | 39g T | 14g W

 Nasza propozycja:
SOUVIGNIER GRIS DOM CHARBIELIN



Zapytaj obsługę

o możliwość zamiany pieczywa tradycyjnego na bezglutenowe lub keto.

Wartość pro 100 g 280 kcal | 10 g B | 3 g T | 55 g W



Tarta śliwkowa

Krucha tarta z wytrawnym nadzieniem, podana z wędzoną śliwką owiniętą chrupiącym boczkiem. Słodko-słony sos hoisin nadaje daniu azjatyckiej głębi.

32 PLN

720 kcal | 20g B | 48g T | 52g W

 Nasza propozycja:
X CZERWONE TURNAU



Kartofel ze śledziem bałtyckim

Zapiekany ziemniak w skórce, podany ze śledziem w kremowym sosie ze śmietany i majonezu, z dodatkiem jabłka i cebuli. Całość dopełnia marynowana czerwona cebula, świeży szczypiorek oraz aromatyczny koper.

34 PLN

670 kcal | 18g B | 46g T | 45g W

 Nasza propozycja:
SOLARIS KOJDER



Kąsek do wina

Selekcja regionalnych serów, prażone orzechy nerkowca oraz oliwki serwowane na drewnianej desce.

42 PLN

1065 kcal | 52g B | 111g T | 50g W



Fresh Bowl

Salatka, którą skomponujesz samodzielnie ze świeżych, chrupiących i aromatycznych dodatków.

29 PLN



SPOTKANIE DWÓCH ŚWIATÓW PRZY JEDNYM STOLE

NASZA KUCHNIA TO SPOTKANIE POLSKIEJ TRADYCJI Z ENERGIAŁ AZJI.
LOKALNE SKŁADNIKI ŁĄCZYMY Z AZJATYCKĄ FILOZOFIAŁ UMAMI, TWORZĄC KOMPOZYCJE
STWORZONE DO WSPÓLNEGO ODKRYWANIA PRZY STOLE.

WIERZYMY, ŹE JEDZENIE NAJLEPIEJ SMAKUJE WTEDY, GDY SIĘ NIM DZIELIMY.
DZIELENIE SIĘ POTRAWAMI PRZYWRACA IDEEŁ WSPÓLNEGO STOŁU — CELEBRACJI SMAKU,
ROZMOWY I OBECNOŚCI.

ZACHĘCAMY DO ZAMAWIANIA KILKU DAŃ, STAWIANIA ICH POŚRODKU I ODKRYWANIA
SMAKÓW RAZEM, BEZ POŚPIECHU.

AUTORSKA KUCHNIA W DIALOGU Z POLSKIM WINEM.
SPRAWDŹ NASZE SPECJAŁY

Żur

Staropolski żur na naturalnym zakwasie, wzbogacony pastą miso dla głębi umami. Podawany z tradycyjną białą polską kiełbasą, aksamitnym puree oraz jajkiem marynowanym w sosie sojowym, aromatycznymi suszonymi podgrzybkami oraz świeżym szczypiorkiem.

33 PLN

430 kcal | 20g B | 22g T | 38g W



Zupa Szpinakowa

Kremowa zupa szpinakowa inspirowana tajską tom yum, z nutą trawy cytrynowej i galangalu. Zabelona mlekiem kokosowym, podawana z krewetkami oraz jajkiem marynowanym w sosie sojowym. Wyrazista, a jednocześnie aksamitna.

35 PLN

220 kcal | 14g B | 14g T | 8g W





WIERZYMY, ŻE JEDZENIE SMAKUJE NAJLEPIEJ WTEDY,
GDY SIĘ NIM DZIELIMY.



Schabowy tonkatsu

Polski schab panierowany w japońskiej panierce panko, smażony na złoto. Podawany z zasmażaną kapustą z kminkiem oraz aksamitnym puree ziemniaczanym z masłem i chrzanem.

52 PLN

820 kcal | 46g B | 45g T | 55g W

 Nasza propozycja
X BIAŁE TURNAU

Chrupiąca gyoza

Chrupiące pierogi gyoza z soczystym mięsnym farszem, podane na wyrazistym winnym sosie żurawinowym z olejem chilli, kolendrą i szczypiorkiem.

38 PLN

690 kcal | 34g B | 36g T | 48g W

 Nasza propozycja
SOLARIS FOLWARK PSZCZEW



Złote poduszki

Złociste tofu smażone na chrupko, glazurowane sosem teriyaki, posypane sezamem i świeżym szczypiorem – idealne danie roślinne do wspólnego dzielenia.

22 PLN

420 kcal | 18g B | 26g T | 32g W

 Nasza propozycja
SOLARIS KOJDER



Przekrojone parowańce z polczkami

Miękka, parowana bułeczka drożdżowa wypełniona długo gotowanymi polczkami wołowymi, glazurowanymi sosem sojowo-miodowym. Podawana z colesławem z czerwonej kapusty, majonezem kimchi i świeżą kolendrą.

39 PLN

450 kcal | 28g B | 22g T | 38g W

 Nasza propozycja
ROSE KOJDER



Pierogi

Ręcznie lepione pierogi z delikatnym farszem drobiowo-krewetkowym, doprawione imbirem i kolendrą. Podawane z aromatycznym sosem ponzu oraz prażonym czosnkiem.

45 PLN

620g kcal | 32g B | 30g T | 55g W

 Nasza propozycja
PERLE TURNAU



Gryczana soba

Makaron gryczany soba w aksamitnym sosie orzechowym na bazie mleka kokosowego, z soczystym kurczakiem, chrupiącym groszkiem cukrowym, świeżymi kielkami fasoli mung i aromatyczną tajską bazylią.

44 PLN

680 kcal | 33g B | 32g T | 56g W

 Nasza propozycja
ROSÉ KOJDER



Pa - ta - taj

Klasyczny pad thai w nowoczesnym wydaniu – makaron ryżowy smażony z jajkiem, tofu, kielkami mung i cebulą, w wyrazistym sosie tamaryndowym. Danie wykańczone szczypiorkiem i prażonymi orzechami, z możliwością wyboru dodatku.

Z KURCZAKIEM

47 PLN

680 kcal | 42g B | 30g T | 60g W

 Nasza propozycja
PERLE TURNAU



Z KREWETKAMI

60 PLN

680 kcal | 35g B | 32g T | 60g W

 Nasza propozycja
X BIAŁE TURNAU



Gruby udon

Gruby makaron udon smażony z delikatną polędwicą wołową, papryką i czerwoną cebulą. Całość glazurowana aromatycznym sosem teriyaki i wykończona świeżym szczypiorkiem. Komfortowe danie inspirowane kuchnią japońską z klasycznym, polskim akcentem wołowiny.

55 PLN

680 kcal | 38g B | 22g T | 78g W

 Nasza propozycja
X CZERWONE TURNAU



Morszczuk

Delikatny filet z morszczuka, smażony na złoto, podany na aksamitnym puree kokosowym ze szpinakiem, pieczarkami i fasolką edamame. Całości dopełnia sos kokosowy i aromatyczny olej ziołowy podkreślające naturalny smak ryby.

49 PLN

360 kcal | 34g B | 14g T | 28g W

 Nasza propozycja
X BIAŁE TURNAU



Łosoś

Soczysty grillowany stek z łososia, podany na delikatnej fasolce szparagowej smażonej na maśle czosnkowym, z chrupiącą bułką tartą panko.

55 PLN

520 kcal | 38g B | 32g T | 18g W

 Nasza propozycja
X BIAŁE TURNAU



Rindertatar

Handgeschnittener Tatar vom polnischen Rinderfilet. Dazu marinierte Shimeji-Pilze in Reisessig, ein zartes Eigelb und Mayonnaise mit Sauergurke.

56 PLN

400 kcal | 25g E | 33g F | 5 g K

Unsere Empfehlung:
CUVEE COLOREE SILESIA



Geräucherte Gänsebrust

Zartes Carpaccio von gereifter Gänsebrust, serviert mit einer cremigen Ziegenkäsemousse. Abgerundet mit Rucola-Chips, Schnittlauchöl und einem feinen Hauch von Trüffel.

59 PLN

390 kcal | 16g E | 36g F | 4g K

Unsere Empfehlung:
X CZERWONE TURNAU



Lachstatar

Handgeschnittener Tatar vom Atlantischen Lachs, leicht gewürzt mit Sojasauce und Sesamöl. Serviert mit geschnittenem Lauch, feinem Schnittlauch und Schnittlauch-Mayonnaise.

56 PLN

500 kcal | 24g E | 39g F | 14g K

Unsere Empfehlung:
SOUVIGNIER GRIS DOM CHARBIELIN



Fragen Sie unser Personal

Möglichkeit, traditionelles Brot gegen glutenfreies oder Keto-Brot zu tauschen.

Wert pro 100 g 280 kcal | 10 g E | 3 g F | 55 g K



Pflaumentarte

Knusprige Tarte mit herzhafter Füllung, serviert mit geräucherter Pflaume, umwickelt mit knusprigem Speck. Eine süß-salzige Hoisin-Sauce verleiht dem Gericht eine asiatische Tiefe.

32 PLN

720 kcal | 20g E | 48g F | 52g K

Unsere Empfehlung:
X ROTES TURNAU



Kartoffel mit Ostseehering

Ofenkartoffel in der Schale, serviert mit Hering in einer cremigen Sauce aus Sahne und Mayonnaise, mit Apfel und Zwiebel. Abgerundet mit marinierter roter Zwiebel, frischem Schnittlauch und aromatischem Dill.

34 PLN

670 kcal | 18g E | 46g F | 45g K

Unsere Empfehlung:
SOLARIS KOJDER



Wein-Häppchen

Auswahl regionaler Käsesorten, geröstete Cashewnüsse und Oliven, serviert auf einem Holzbrett.

42 PLN

1065 kcal | 52g E | 111g F | 50g K



Fresh Bowl

Ein Salat, den Sie selbst aus frischen, knackigen und aromatischen Zutaten zusammenstellen.

29 PLN



TREFFEN ZWEIER WELTEN AN EINEM TISCH

UNSERE KÜCHE VERBINDET POLNISCHE TRADITION MIT DER ENERGIE ASIENS. REGIONALE ZUTATEN TREFFEN AUF DIE ASIATISCHE PHILOSOPHIE DES UMAMI UND SCHAFFEN KOMPOSITIONEN, DIE ZUM GEMEINSAMEN ENTDECKEN AM TISCH EINLADEN.

WIR GLAUBEN, DASS ESSEN AM BESTEN SCHMECKT, WENN MAN ES TEILT. DAS TEILEN VON GERICHTEN BRINGT DIE IDEE DES GEMEINSAMEN TISCHES ZURÜCK — EINE FEIER VON GESCHMACK, GESPRÄCHEN UND GEMEINSAMKEIT.

WIR LADEN SIE EIN, MEHRERE GERICHTE ZU BESTELLEN, SIE IN DIE MITTE DES TISCHES ZU STELLEN UND DIE VIELFALT DER AROMEN GEMEINSAM UND OHNE EILE ZU ENTDECKEN.

UNSERE SIGNATUR-KÜCHE
IM DIALOG MIT POLNISCHEM WEIN.
ENTDECKEN SIE UNSERE EMPFEHLUNGEN.

Żur (Altpolnische saure Mehlsuppe)

Altpolnische saure Mehlsuppe auf Basis von natürlichem Sauerteig, verfeinert mit Miso-Paste für eine zusätzliche Umami-Tiefe. Serviert mit traditioneller polnischer Weißwurst, samtigem Kartoffelpüree, einem in Sojasauce marinierten Ei, aromatischen getrockneten Maronenröhrlingen und frischem Schnittlauch.

33 PLN

430 kcal | 20g E | 22g F | 38g K



Cremige Spinatsuppe

Cremige Spinatsuppe, inspiriert von der thailändischen Tom Yum, mit Noten von Zitronengras und Galgant. Verfeinert mit Kokosmilch, serviert mit Garnelen und einem in Sojasauce marinierten Ei – ausdrucksstark und zugleich samtig.

35 PLN

220 kcal | 14g E | 14g F | 8g K





WIR GLAUBEN, DASS ES AM BESTEN SCHMECKT, WENN WIR ES TEILEN.



Schweinekotelett Tonkatsu

Polnischer Schweinelendenbraten, paniert in japanischen Panko-Semmelbröseln und goldbraun gebraten. Serviert mit sautiertem Kohl mit Kreuzkümmel und samtigem Kartoffelpüree mit Butter und Meerrettich.

52 PLN

820 kcal | 46 g E | 45 g F | 55 g K



Unsere Empfehlung:
X BIAŁE TURNAU

Knusprige Gyoza

Knusprige Gyoza-Teigtaschen mit saftiger Fleischfüllung, serviert in einer besonderen Preiselbeer-Weinsauce mit Chiliöl, Koriander und Schnittlauch.

38 PLN

690 kcal | 34 g E | 36 g F | 48 g K



Unsere Empfehlung:
SOLARIS FOLWARK PSZCZEW



Goldene Kissen

Goldbraun gebratener Tofu, bis er knusprig ist, mit Teriyaki-Sauce glasiert, mit Sesamkörnern und frischem Schnittlauch bestreut – das perfekte pflanzliche Gericht zum Teilen.

22 PLN

420 kcal | 18 g E | 26 g F | 32 g K



Unsere Empfehlung:
SOLARIS KOJDER



Gedämpfte Rinderbäckchen in Scheiben

Ein weiches, gedämpftes Hefeteigbrötchen, gefüllt mit geschmorter Rinderbacke und glasiert mit Honig-Sojasauce. Serviert mit Rotkohlsalat, Kimchi-Mayonnaise und frischem Koriander.

39 PLN

450 kcal | 28 g E | 22 g F | 38 g K



Unsere Empfehlung:
ROSÉ KOJDER



Piroggen

Handgemachte Teigtaschen mit einer zarten Füllung aus Hühnchen und Garnelen, gewürzt mit Ingwer und Koriander. Serviert mit aromatischer Ponzu-Sauce und geröstetem Knoblauch.

45 PLN

620 g kcal | 32 g E | 30 g F | 55 g K



Unsere Empfehlung:
PERLE TURNAU



Buchweizen-Soba

Buchweizennudeln (Soba) in cremiger Erdnuss-Kokos-Sauce mit saftigem Hühnchen, knackigen Zuckerschoten, frischen Mungobohnensprossen und aromatischem Thai-Basilikum.

44 PLN

680 kcal | 33 g E | 32 g F | 56 g K



Unsere Empfehlung:
ROSÉ KOJDER



Pa-ta-taj

Eine moderne Interpretation des klassischen Pad Thai – gebratene Reisnudeln mit Ei, Tofu, Mungobohnensprossen und Zwiebeln in einer unverwechselbaren Tamarindensauce. Abgerundet mit Schnittlauch und gerösteten Nüssen. Wählen Sie Ihre Beilage:

MIT HÄHNCHEN

47 PLN

680 kcal | 42 g E | 30 g F | 60 g K



Unsere Empfehlung:
PERLE TURNAU



MIT GARNELEN

60 PLN

680 kcal | 35 g E | 32 g F | 60 g K



Unsere Empfehlung:
X BIAŁE TURNAU



Udon-Nudeln mit Rinderfilet

Dicke Udon-Nudeln, gebraten mit zartem Rinderfilet, Paprika und roten Zwiebeln. Das Gericht wird mit aromatischer Teriyaki-Sauce glasiert und mit frischem Schnittlauch garniert. Ein wohltuendes Gericht, inspiriert von der japanischen Küche mit einer klassischen polnischen Rindfleischnote.

55 PLN

680 kcal | 38 g E | 22 g F | 78 g K



Unsere Empfehlung:
X CZERWONE TURNAU



Seehecht

Zartes Seehechtfilet, goldbraun gebraten, serviert auf einem samtigen Kokospüree mit Spinat, Pilzen und Edamame-Bohnen. Abgerundet wird das Ganze durch Kokosnussauce und aromatisches Kräuteröl, die den natürlichen Geschmack des Fisches unterstreichen.

49 PLN

360 kcal | 34 g E | 14 g F | 28 g K



Unsere Empfehlung:
X BIAŁE TURNAU



Lachs

Saftiges gegrilltes Lachssteak, serviert auf leicht angebratenen, w knusprigem Panko panierten grünen Bohnen. Eine Kombination aus klassischem polnischem Fisch und japanischer Paniertechnik.

55 PLN

520 kcal | 38 g E | 32 g F | 18 g K



Unsere Empfehlung:
X BIAŁE TURNAU



Beef tartare

Hand-cut tartare of Polish beef tenderloin. Accompanied by marinated shimeji mushrooms in rice vinegar, a delicate egg yolk and cucumber pickle mayonnaise.

56 PLN

400 kcal | 25g P | 33g F | 5 g C



Our recommendation:
CUVEE COLOREE SILESIA

Smoked goose breast carpaccio

Delicate carpaccio of aged goose breast, served with a silky goat cheese mousse. Finished with arugula crisps, chive oil and a subtle hint of truffle.

59 PLN

390 kcal | 16g P | 36g F | 4g C



Our recommendation:
X CZERWONE TURNAU

Salmon tartare

Hand-cut Atlantic salmon tartare, lightly seasoned with soy sauce and sesame oil. Served with chopped leek, fine chives and chive mayonnaise.

56 PLN

500 kcal | 24g P | 39g F | 14g C



Our recommendation:
SOUVIGNIER GRIS DOM CHARBIELIN

Ask the staff

Possibility to replace traditional bread with gluten-free or keto option.

value per 100 g 280 kcal | 10 g P | 3 g F | 55 g C



Plum tart

Crispy tart with a savory filling, served with smoked plum wrapped in crispy bacon. A sweet and salty hoisin sauce gives the dish an Asian depth.

32 PLN

720 kcal | 20g P | 48g F | 52g C



Our recommendation:
X CZERWONE TURNAU

Potato with Baltic herring

Baked potato in its skin, served with herring in a creamy sauce made with sour cream and mayonnaise, with apple and onion. Finished with pickled red onion, fresh chives and aromatic dill.

34 PLN

670 kcal | 18g P | 46g F | 45g C



Our recommendation:
SOLARIS KOJDER

Wine Pairing Platter

Selection of regional cheeses, roasted cashew nuts and olives served on a wooden board.

42 PLN

1065 kcal | 52g P | 111g F | 50g C



Fresh Bowl

A salad you compose yourself from fresh, crunchy and aromatic ingredients.

29 PLN



A MEETING OF TWO WORLDS AT ONE TABLE

OUR CUISINE BRINGS TOGETHER POLISH TRADITION AND THE ENERGY OF ASIA. WE COMBINE LOCAL INGREDIENTS WITH THE ASIAN PHILOSOPHY OF UMAMI, CREATING COMPOSITIONS DESIGNED TO BE DISCOVERED AND SHARED AT THE TABLE.

WE BELIEVE FOOD TASTES BEST WHEN SHARED. SHARING DISHES BRINGS BACK THE IDEA OF THE COMMON TABLE — A CELEBRATION OF FLAVOUR, CONVERSATION, AND TOGETHERNESS.

WE INVITE YOU TO ORDER SEVERAL DISHES, PLACE THEM AT THE CENTRE OF THE TABLE, AND DISCOVER FLAVOURS TOGETHER, WITHOUT HURRY.

AUTHOR'S CUISINE IN DIALOGUE WITH POLISH WINE.
DISCOVER OUR SELECTION.

Żur (Traditional Polish Sour Rye Soup)

Traditional Polish sour rye soup made with natural sourdough, enriched with miso paste for deeper umami flavour. Served with traditional Polish white sausage, silky mashed potatoes, a soy-marinated egg, aromatic dried bay bolete and fresh chives.

33 PLN

430 kcal | 20g P | 22g F | 38g C



Spinach cream soup

Creamy spinach soup inspired by Thai Tom Yum, with notes of lemongrass and galangal. Finished with coconut milk, served with prawns and a soy-marinated egg – bold yet velvety."

35 PLN

220 kcal | 14g P | 14g F | 8g C





WE BELIEVE THAT FOOD TASTES BEST WHEN WE SHARE IT.



Pork chop tonkatsu

Polish pork loin breaded in Japanese panko breadcrumbs and fried until golden brown. Served with sautéed cabbage with cumin and velvety mashed potatoes with butter and horseradish.

52 PLN

820 kcal | 46g P | 45g F | 55g C



Our recommendation:
X BIAŁE TURNAU



Golden pillows

Golden tofu fried until crispy, glazed with teriyaki sauce, sprinkled with sesame seeds and fresh chives – the perfect plant-based dish to share.

22 PLN

420 kcal | 18g P | 26g F | 32g C



Our recommendation:
SOLARIS KOJDER



Dumplings

Hand-made dumplings with a delicate chicken and shrimp filling, seasoned with ginger and coriander. Served with aromatic ponzu sauce and roasted garlic.

45 PLN

620g kcal | 32g P | 30g F | 55g C



Our recommendation:
PERLE TURNAU



Crispy gyoza

Crispy gyoza dumplings with juicy meat filling, served in a rich cranberry wine sauce with chili oil, coriander and chives.

38 PLN

690 kcal | 34g P | 36g F | 48g C



Our recommendation:
SOLARIS FOLWARK PSZCZEW



Sliced steamed buns with beef cheeks

A soft, steamed yeast bun filled with simmered beef cheek, glazed with honey-soy sauce. Served with red cabbage coleslaw, kimchi mayonnaise, and fresh cilantro.

39 PLN

450 kcal | 28g P | 22g F | 38g C



Our recommendation:
ROSE KOJDER



Buckwheat soba

Buckwheat soba noodles in a velvety peanut sauce based on coconut milk, with juicy chicken, crispy sugar snap peas, fresh mung bean sprouts and aromatic Thai basil.

44 PLN

680 kcal | 33g P | 32g F | 56g C



Our recommendation:
ROSÉ KOJDER



Pa-ta-taj

A modern take on classic Pad Thai – rice noodles stir-fried with egg, tofu, mung bean sprouts, and onion in a distinctive tamarind sauce. Finished with chives and roasted nuts. Choose your topping:

WITH CHICKEN

47 PLN

680 kcal | 42g P | 30g F | 60g C

Our recommendation:
PERLE TURNAU



WITH SHRIMPS

60 PLN

680 kcal | 35g P | 32g F | 60g C



Our recommendation:
X BIAŁE TURNAU



Beef Udon Noodles

Thick udon noodles fried with tender beef tenderloin, bell peppers, and red onion. The whole dish is glazed with aromatic teriyaki sauce and finished with fresh chives. A comforting dish inspired by Japanese cuisine with a classic Polish beef accent.

55 PLN

680 kcal | 38g P | 22g F | 78g C



Our recommendation:
X CZERWONE TURNAU



Hake

Delicate hake fillet, fried until golden, served on a velvety coconut puree with spinach, mushrooms and edamame beans. The whole is complemented by coconut sauce and aromatic herbal oil, emphasizing the natural flavor of the fish.

49 PLN

360 kcal | 34g P | 14g F | 28g C



Our recommendation:
X BIAŁE TURNAU



Salmon

Juicy grilled salmon steak, served on lightly sautéed green beans breaded in crispy panko breadcrumbs. A combination of classic Polish fish with Japanese breeding technique.

55 PLN

520 kcal | 38g P | 32g F | 18g C



Our recommendation:
X BIAŁE TURNAU

