

MENU



CHEF

Łukasz Siemaszko

PRZYSTAWKI

Starters | Vorspeisen

MATJAS KORZENNY

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



SPICED MATJAS HERRING

cottage cheese / roasted potato / beetroot & horseradish mousse / capers

GEWÜRZTER MATJAS-HERING

Hüttenkäse / Ofenkartoffel / Rote-Bete-Meerrettich-Mousse / Kapern

39 PLN / 200 g A: 3, 5, 7, 9, 14



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

TATAR WOŁOWY

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

BEEF TARTARE

Beef tenderloin 100g / pickled porcini / French mustard / herb toast / pickles / herb oil

RINDFLEISCH-TATAR

Rinderfilet 100g / eingelegte Steinpilze / französischer Senf / Kräuter-Crostini
Essiggurken / Kräuteröl

85 PLN / 180 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

śmietanka / wędzony boczek / kurki

DUMPLINGS WITH CONFIT DUCK

cream / smoked bacon / chanterelles

PIEROGEN MIT ENTENCONFIT

Sahne / Räucherspeck / Pfifferlinge

36 PLN / 300 g A: 1, 3, 4, 5, 7



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

KREWETKI W BIAŁYM WINIE

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

SHRIMPS IN WHITE WINE

Pinot Grigio / garlic / cherry tomatoes / dill / parsley / butter / herb toast

GARNELEN IN WEISSWEIN

Pinot Grigio / Knoblauch / Kirschtomaten / Dill / Petersilie / Butter / Kräuter-Crostini

52 PLN / 200 g A: 1, 3, 4, 5, 11, 13, 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 / pepper / cucumber / red onion / oregano
basil dressing / pumpernickel

VEGANER GRIECHISCHER SALAT

Vegane Feta / Rucola / Oliven / Tomaten / Paprika / Gurke / rote Zwiebel
Oregano / Basilikum-Dressing / Pumpernickel



38 PLN / 300 g A: 1, 4, 5, 6, 7, 9, 12

Septimo Sentido Garnacha Rosado 22 PLN / 15 cl



KURCZAK VS ANCHOIS

Salata rzymska / pieczona pierś z kurczaka / pomidorek cherry / worcestershire
puder z suszonej szynki / ziołowa grzanka

CHICKEN VS ANCHOVY

romaine lettuce / roasted chicken breast / cherry tomatoes / Worcestershire
dried ham dust / herb toast

HUHN VS ANCHOIS

Römersalat / gebratene Hühnerbrust / Kirschtomaten / Worcestershire
Schinkenpulver / Kräuter-Crostini



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 39 PLN / 250 ml

sandacz / pomidor suszony / śmietanka / bulion z owoców morza

SMOKED FISH SOUP

Pike-perch / sundried tomato / cream / seafood broth

GERÄUCHERTE FISCHSUPPE

Zander / getrocknete Tomate / Sahne / Meeresfrüchtebrühe

A: 3, 4, 5, 7, 9, 11, 13, 14

ŻUREK Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ I LEŚNYMI GRZYBAMI 35 PLN / 250 ml

puree ziemniaczane / kwaśna śmietana / puder z szynki parmeńskiej

SOUR RYE SOUP WITH WHITE SAUSAGE & WILD MUSHROOMS

mashed potatoes / sour cream / Parma ham powder

SAUERSUPPE MIT WEISSWURST & WALDPILZEN

Kartoffelpüree / Sauerrahm / Parmaschinken-Pulver

A: 1, 3, 4, 5, 7, 9, 12



ROSÓŁ Z KURY ZAGRODOWEJ 25 PLN / 250 ml

makaron jajeczny / pierś z kury zagrodowej / lubczyk

FREE-RANGE CHICKEN BROTH

Egg noodles / free-range chicken breast / lovage

BRÜHE VOM FREILANDHUHN

Eiernudeln / Freilandhühnerbrust / Liebstöckel

A: 1, 3, 4, 7, 9

FLACZKI WOŁOWE 28 PLN / 250 ml

włoszczyzna / pomidor / sambal

BEEF TRIPE SOUP

Root vegetables / tomato / sambal

RINDERMAGEN-SUPPE

Wurzelgemüse / Tomate / Sambal

A: 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 12

KREM Z BIAŁYCH WARZYW 25 PLN / 250 ml

seler / pietruszka / olej dyniowy / popcorn gryczany / oliwa chili / śmietanka

WHITE VEGETABLE CREAM SOUP

celery / parsley / pumpkin seed oil / buckwheat popcorn / chili oil / cream

WEISSES GEMÜSECREMESUPPE

Sellerie / Petersilie / Kürbiskernöl / Buchweizen-Popcorn / Chiliöl / Sahne

A: 1, 2, 3, 7, 8, 9



DANIA GŁÓWNE

Main dishes | Hauptgericht

TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY

konfitowany ziemniak / sadzone jajko / zasmażana kiszona kapusta z leśnymi grzybami

TRADITIONAL PORK SCHNITZEL

confit potato / fried egg / braised sauerkraut with wild mushrooms

TRADITIONELLES SCHWEINE-SCHNITZEL

Konfitierte Kartoffel / Spiegelei / geschmortes Sauerkraut mit Waldpilzen

50 PLN / 400 g A: 1, 3, 4, 5, 7, 9



Ruffino Libaio Chardonnay Toscana IGT 210 PLN / 75 cl

ŻEBRO WIEPRZOWE

pieczony ziemniak z gzikiem / kolba kukurydzy duszona w maśle / surówka z białej kapusty / BBQ

PORK RIB

baked potato with herbed cottage cheese / buttered corn on the cob
white cabbage slaw / BBQ sauce

SCHWEINERIPPE

Ofenkartoffel mit Kräuterquark / Butter-Maiskolben / Weißkohlsalat / BBQ-Sauce

79 PLN / 600 g A: 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 12



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



COLONKA WIEPRZOWA

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



PORK KNUCKLE

roasted garlic / potato-horseradish purée/rosemary demi-glace/seasonal vegetables

SCHWEINSHAXE

Gerösteter Knoblauch / Kartoffel-Meerrettich-Püree
Rosmarin-Demi-Glace / Saisonales Gemüse

68 PLN / 600g 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

truffle potato purée / green pepper sauce / cherry tomatoes / grilled vegetables

RINDERFILETSTEAK

Trüffel-Kartoffelpüree / Grüne-Pfeffersauce / Kirschtomaten / gegrilltes Gemüse

150 PLN / 400g A: 3, 5, 6, 7, 9, 12



Escorihuela Gascón Malbec 240 PLN / 75 cl
Santa Sofia Valpolicella Ripasso DOC Superiore 310 PLN / 75 cl

DANIA GŁÓWNE

Main dishes | Hauptgericht

BURGER WOŁOWY

cheddar / surówka z białej kapusty / frytki / majonez / sos BBQ

BEEF BURGER

cheddar cheese / white cabbage slaw / fries / mayo / BBQ sauce

RINDBURGER

Cheddar / Weißkohlsalat / Pommes frites / Mayonnaise / BBQ-Sauce

68 PLN / 500 g A: 1, 3, 4, 5, 7, 9, 10, 12



Nocturne Cabernet Sauvignon 210 PLN / 75 cl

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

UDO Z KACZKI CONFIT

sos żurawinowy / gratin ziemniaczane / mus z pieczonego jabłka
demi glace / pieczona marchew

CONFIT DUCK

cranberry sauce / potato gratin / roasted apple mousse / demi-glace / roasted carrot

ENTENSCHENKEL CONFIT

Preiselbeersauce / Kartoffelgratin / Geröstetes Apfelmus / Demi-Glace / Gebackene Karotte



74 PLN / 400 g A: 1, 3, 5, 7, 9, 12

Bardos Vinedos de Altura 255 PLN / 75 cl

DORADA

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

GILT-HEAD BREAM

charred lemon / seasonal vegetables / sweet potato fries / herb butter / baby spinach / garlic

DORADE

Geröstete Zitrone / Saisonales Gemüse / Süßkartoffelpommes / Kräuterbutter
Babyspinat / Knoblauch

75 PLN / 400 g A: 3, 5, 7, 9, 14



Picton Bay Sauvignon Blanc 36 PLN / 15 cl

Bouchard Aine & Fils Chablis 340 PLN / 75 cl

SANDACZ

puree ziemniaczane / marchew mini / oliwa ziołowa
brukselka smażona / rukola / sos kaparowy

PIKE-PERCH

mashed potatoes / baby carrots / herb oil / Brussels sprouts / fried arugula / caper sauce

ZANDER

Kartoffelpüree / Mini-Möhren / Kräuteröl / Rosenkohl / Gebratenes Rucola / Kapersauce

75 PLN / 400 g A: 3, 5, 7, 9, 14



Turnau Solaris 255 PLN / 75 cl

Domaine Haut – Marin Fossiles 28 PLN / 15 cl

DANIA GŁÓWNE

Main dishes | Hauptgericht

FISH AND CHIPS

polędwica z dorsza / sos tatarski / frytki / surówka z białej kapusty / cytryna

FISH AND CHIPS

cod loin / tartar sauce / fries / white cabbage slaw / lemon

FISH AND CHIPS

Kabeljaufilet / Remoulade / Pommes / Weißkohlsalat / Zitrone

63 PLN / 400 g A: 1, 2, 3, 4, 5, 7, 12, 14



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

SELERYBA

frytki z batatów / warzywa sezonowe / pieczony pomidorek cherry / tempura / dyniowe puree

"CELERFISH" (VEGETARIAN FISH)

sweet potato fries / seasonal vegetables / roasted cherry tomato / tempura / pumpkin purée

SELLERIEFISCH

Süßkartoffelpommes / Saisonales Gemüse / Gebackene Kirschtomate
Tempura / Kürbispüree



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



Save Water drink Riesling Fruity 48 PLN / 15 cl

BUCATINI ALA CARBONARA

wędzony boczek / parmezan / śmietanka / białe wino

BUCATINI ALLA CARBONARA

smoked bacon / Parmesan / cream / white wine

BUCATINI ALLA CARBONARA

Räucherspeck / Parmesan / Sahne / Weißwein

33 PLN / 300 g A: 1, 3, 4, 5, 7



Campagnola Pinot Grigio delle Venezie 138 PLN / 75 cl

PIECZONE PIEROŻKI Z SERAMI PLEŚNIOWYMI

szpinak baby / czosnek / masło / ziemniaki / ciasto francuskie

BAKED DUMPLINGS WITH BLUE CHEESE

baby spinach / garlic / butter / potatoes / puff pastry

GEBACKENE TEIGTASCHEN MIT BLAUSCHIMMELKÄSE

Babyspinat / Knoblauch / Butter / Kartoffeln / Blätterteig

49 PLN / 300 g A: 1, 3, 4, 5, 9



Picton Bay Sauvignon Blanc 36 PLN / 15 cl



DESERY

Desserts | Desserts

CZEKOLADOWA LAWY

owoce sezonowe / żel mango-marakuja / sorbet z czarnej porzeczki

CHOCOLATE LAVA CAKE

seasonal fruits / mango-passion fruit gel / blackcurrant sorbet

SCHOKO-LAVA-KUCHEN

Saisonfrüchte / Mango-Maracuja-Gelee / Schwarze-Johannisbeer-Sorbet



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

Cuvée de Purcari Brut 325 PLN / 75 cl

SERNIK PISTACJOWY NA ZIMNO

mascarpone / śmietanka / prażone pistacje

COLD PISTACHIO CHEESECAKE

mascarpone / cream / roasted pistachios

KALTER PISTAZIEN-KÄSEKUCHEN

Mascarpone / Sahne / geröstete Pistazien

32 PLN / 150 g A: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 10



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

WHITE CHOCOLATE CRÈME BRÛLÉE

caramelized cane sugar / seasonal fruits

WEISSE SCHOKOLADEN-CRÈME BRÛLÉE

Karamellisierter Rohrzucker / Saisonfrüchte

22 PLN / 200 g A: 1, 3, 5, 6, 8, 10



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

LODOWY KOKOS

owoce sezonowe / jadalna ziemia z palonej czekolady

FROZEN COCONUT

seasonal fruits / edible soil made of roasted chocolate

GEFRORENE KOKOSNUSS

Saisonfrüchte / essbare Erde aus gerösteter Schokolade

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



Antonico Prosecco Extra Dry 48 PLN / 20 cl
Sipp Mack Gewurztraminer Tradition 255 PLN / 75 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 / 200 ml · A: 1, 2, 3, 4, 7, 9



POMIDOROWA Z MAKARONEM

pierś z kurczaka | marchew

TOMATO SOUP WITH PASTA

chicken breast | carrots

TOMATENSUPPE MIT NUDEL

Hähnchenbrust | Karotten

18 PLN / 200 ml · A: 1, 2, 3, 4, 7, 9

NALEŚNIKI

nutella | konfitura owocowa | sos owocowy
bita śmietana

PANCAKES

nutella | fruit jam | fruit sauce
whipped cream

PFANNKUCHEN

Nutella | Fruchtmarmelade
Fruchtsauce | Schlagsahne

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

SZNYCELKI DROBIOWE

frytki | surówka z białej kapusty

CHICKEN NUGGETS

fries / white cabbage slaw

GEFLÜGELSCHNITZEL

Pommes frites | Weißkohlsalat

32 PLN / 300 g · A: 1, 3, 4, 5

FRYTKI

FRIES / POMMES

12 PLN / 150 g

FRYTKI Z BATATÓW

SWEET POTATO FRIES SÜSSKARTOFFEL-POMMES

20 PLN / 150 g





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