

Witamy w Świecie Smaków Jesieni i Zimy

Proszę, pozwól nam otulić się ciepłem i aromatem tego sezonu. Każde danie, które stworzyliśmy, to hołd dla bogactwa jesiennych zbiorów i przytulności zimy – od rozgrzewających kremów, po esencjonalne mięsa leśne i eleganckie desery. To zaproszenie do chwili wytchnienia, celebrowania smaku i dzielenia się radością przy stole.

Ciesz się podróżą, którą przygotował dla Ciebie nasz Szef Kuchni.

Welcome to the World of Autumn and Winter Flavours!

Please allow us to envelop you in the warmth and aroma of the season. Every dish we've created is a tribute to the richness of the autumn harvest and the cosiness of winter – from warming creams to essential forest meats and elegant desserts. It is an invitation to a moment of respite, to celebrate flavour, and to share joy at the table.

Enjoy the journey our Chef has prepared for you.

Willkommen in der Welt der Herbst- und Winteraromen!

Lassen Sie sich von uns in die Wärme und den Duft dieser besonderen Jahreszeit einhüllen. Jedes von uns kreierte Gericht ist eine Hommage an den Reichtum der herbstlichen Ernte und die gemütliche Atmosphäre des Winters – von wärmenden Suppen über aromatische Wildgerichte bis hin zu eleganten Desserts. Wir laden Sie ein, einen Moment der Ruhe zu genießen, den Geschmack zu zelebrieren und die Freude des gemeinsamen Genießens am Tisch zu teilen.

Begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise, die unser Küchenchef für Sie liebevoll vorbereitet hat.

Menu/Menu/Speisekarte

Przystawki/Starters/Vorspeisen

**Carpaccio z polędwicy wołowej, rukola, kapary baby, suszone pomidory,
grana padano, dresing truflowy**

Beef Tenderloin Carpaccio, Arugula, Baby Capers, Sun-Dried Tomatoes,
Grana Padano, Truffle Dressing
Carpaccio vom Rinderfilet, Rucola, Baby kapern, Getrocknete Tomaten,
Grana Padano, Trüffeldressing

69 PLN

**Tatar ze strusia, pasteryzowane żółtko, cebula szalotka,
prażone kapary, anchois, mięta, grzanka z ciemnego pieczywa**

Ostrich Tartare, Pasteurized Egg Yolk, Shallots,
Toasted Capers, Anchovies, Mint, Dark Bread Toast
Straußentatar, Pasteurisiertes Eigelb, Schalotten,
geröstete Kapern, Sardellen, Minze, dunkles Brotrösti

75 PLN

**Pate z wątróbki drobiowej z dodatkiem brandy, brioche z cynamonem,
konfitura z czerwonej cebuli z morelą**

Chicken Liver Pâté with Brandy, Cinnamon Brioche,
Red Onion and Apricot Jam
Geflügelleberpastete mit Brandy, Zimt-Brioche,
Rote-Zwiebel-Aprikosen-Konfitüre

38 PLN

**Salsa z pieczonych buraków, glazura octowo miodowa, granat,
prażone nasiona, kozi ser, pesto kolendrowe**

Roasted Beetroot Salsa, Vinegar-Honey Glaze,
Pomegranate, Toasted Seeds, Goat Cheese,
Coriander Pesto Salsa von gerösteten Roten Beten, Essig-Honig-Glasur,
Granatapfel, geröstete Samen, Ziegenkäse, Koriander-Pesto

39 PLN

Przystawki Ciepłe/Hot Appetizer/Warme Vorspisen

Krewetki na białym winie, papryka peperoni , natka pietruszki, grzanka

Prawns in White Wine, Pepperoni Pepper, Parsley, Toast
Garnelen in Weißwein, Peperoni-Paprika, Petersilie, Rösti

69 PLN

Pieczone warzywa okopowe z serem pleśniowym i orzechami

Roasted Root Vegetables with Blue Cheese and Nuts
Geröstetes Wurzelgemüse mit Blauschimmelkäse und Nüssen

42 PLN

Risotto z grzybami , mascarpone, topinambur, pecorino romano, oliwa truflowa

Mushroom Risotto, Mascarpone, Jerusalem Artichoke,
Pecorino Romano, Truffle Oil
Pilz-Risotto, Mascarpone, Topinambur,
Pecorino Romano, Trüffelöl

45 PLN

Zupy/Soups/Suppen

Consomme z suszonymi pomidorami, ravioli z szarpaną wołowiną i zielonym pieprzem

Consommé with Sun-Dried Tomatoes, Ravioli with
Pulled Beef and Green Peppercorns
Consommé mit Getrockneten Tomaten, Ravioli mit
Geschmortem Rindfleisch und Grünem Pfeffer

42 PLN

Krem z dyni z imbirem i pomarańczą, jogurt, pistacje

Pumpkin Cream Soup with Ginger and Orange, Yogurt, Pistachios
Kürbis-Cremesuppe mit Ingwer und Orange, Joghurt, Pistazien

38 PLN

Sałatki/Salads/Salate

**Sałata cesar, kurczak, grillowany boczek, pomidory koktajlowe,
ogórek, czarne oliwki, grana padano, grzanki**

Caesar Salad, Chicken, Grilled Bacon, Cherry Tomatoes,
Cucumber, Black Olives, Grana Padano, Croutons
Caesar Salat, Huhn, gegrillter Speck, Kirschtomaten,
Gurke, schwarze Oliven, Grana Padano, Croutons

54 PLN

**Sałata z krewetkami, cykorią, awokado, prażone
pestki dyni, sos pomarańczowo-musztardowy**

Prawn Salad with Chicory, Avocado, Toasted
Pumpkin Seeds, Orange-Mustard Dressing
Garnelen-Salat mit Chicorée, Avocado, Gerösteten
Kürbiskernen, Orangen-Senf-Dressing

56 PLN

Dania główne/Main Courses/Hauptgerichte

**Linguine carbonara, guanciale, pecorino romano,
świeżo mielony pieprz**

Linguine Carbonara, Guanciale, Pecorino Romano,
Freshly Ground Pepper
Linguine Carbonara, Guanciale, Pecorino Romano,
frisch gemahlener Pfeffer

59 PLN

**Pappardelle z borowikami, suszony pomidor, szpinak,
grana padano, orzeszki pini**

Pappardelle with Porcini Mushrooms, Sun-Dried Tomato,
Spinach, Grana Padano, Pine Nuts
Pappardelle mit Steinpilzen, Getrockneter Tomate,
Spinat, Grana Padano, Pinienkernen

66 PLN

**Filet z łososia, puree ziemniaczane, warzywa w maśle ziołowym,
sos z pomidorów kaparów i oliwek**

Salmon Fillet, Potato Purée, Vegetables in Herb Butter,
Tomato, Caper, and Olive Sauce
Lachsfilet, Kartoffel püree, Gemüse in Kräuterbutter,
Sauce aus Tomaten, Kapern und Oliven

82 PLN

**Stek z argentyńskiego antrykotu lub stek z polędwicy wołowej, frytki
z batatów z solą morską i limonką, grillowane papryczki padron,
pieczarka, masło z anchois, kaparami i prażoną cebulą**

Argentine Ribeye Steak or Beef Tenderloin Steak, Sweet Potato Fries with
Sea Salt and Lime, Grilled Padron Peppers, Mushroom,
Butter with Anchovies, Capers, and Toasted Onion
Argentinisches Ribeye-Steak oder Rinderfilet-Steak, Süßkartoffel-Pommes mit
Meersalz und Limette, Gegrillte Padron-Paprika, Champignon, Butter mit
Sardellen, Kapern und Gerösteten Zwiebeln

149 PLN

**Filet z perliczki na puree z kalafiora z żurawiną,
brukselką i sosem porto**

Guinea Fowl Fillet on Cauliflower Purée, Cranberry,
Brussels Sprouts, and Port Sauce
Perlhuhnfilet auf Blumenkohl püree, Preiselbeeren,
Rosenkohl und Portwein-Sauce

89 PLN

**Filet z kaczki, purée z dyni piżmowej i marakui,
ziemniaki duchess, sos białe wino z marakują**

Duck Fillet, Butternut Squash and Passion Fruit Purée,
Duchess Potatoes, White Wine with Passion Fruit Sauce
Entenbrustfilet, Muskatkürbis- und Passionsfrucht-Püree,
Herzoginkartoffeln, Weißwein-Passionsfrucht-Sauce

69 PLN

**Wolno pieczony stek z selera z sosem café de paris
i truflowymi kluseczkami**

Slow-Roasted Celery Steak with Café de Paris Sauce and Truffle Dumplings
Langsam Geröstetes Sellerie-Steak mit Café de Paris Sauce und Trüffelflößchen

49 PLN

**Filet z halibuta, fenkuł, szalotka, pomidory concasse,
sambucca, czerwony ryż, sos maślany**

Halibut Fillet, Fennel, Shallot, Tomato Concasse,
Sambuca, Red Rice, Butter Sauce
Heilbuttfilet, Fenchel, Schalotte, Tomaten-Concasse,
Sambuca, roter Reis, Buttersauce

89 PLN

**Duszony kark z jelenia z kaszą pęczak i grzybami leśnymi,
mus z selera, chipsy topinamburu, sos jałowcowy**

Braised Venison Neck with Pearl Barley and Wild Mushrooms,
Celery Mousse, Jerusalem Artichoke Chips, Juniper Sauce
Geschmorter Hirsch-Nacken mit Graupen und Waldpilzen,
Sellerie-Mousse, Topinambur-Chips, Wacholder-Sauce

85 PLN

Desery/Desserts/Desserts

Miodownik z konfiturą z rokitnika i orzechowym crumble

Honey Cake with Sea Buckthorn Jam and Nut Crumble
Honigkuchen mit Sanddorn-Konfitüre und Nuss-Crumble

33 PLN

Fondant z czekolady ruby z hibiskusową espumą

Ruby Chocolate Fondant with Hibiscus Espuma
Ruby-Schokoladen-Fondant mit Hibiskus-Espuma

32 PLN

**Plater serów z konfiturą z czerwonej cebuli, orzechy,
suszone owoce, winogrona, pieczywo, masło**

Cheese Platter with Red Onion Jam, Nuts, Dried Fruits,
Grapes, Bread, Butter
Käse-Platte mit Rotzwiebel-Konfitüre, Nüssen, getrockneten Früchten,
Trauben, Brot, Butter

85 PLN



Dziękujemy, że wybrali Państwo naszą kuchnię. Mamy nadzieję, że chwile spędzone przy naszych daniach pozostawią ciepłe wspomnienia.

„Szczęście to małe i duże doznania. Kulinarna podróż jest jednym z nich.”

Szef Kuchni
Adam Skwarło

Thank you for choosing our kitchen. We hope that the moments spent with our dishes will leave you with warm memories.

***„Happiness is a matter of small and grand experiences.
A culinary journey is one of them.”***

Head Chef
Adam Skwarło

Wir hoffen, dass die bei uns verbrachten kulinarischen Momente Ihnen warme Erinnerungen schenken.

***„Glück besteht aus kleinen und großen Erlebnissen –
eine kulinarische Reise ist eines davon.“***

Chef de Cuisine
Adam Skwarło

Laprasiam Adam Skwarło