



MENU SEZONOWE

SESONAL MENU / SAISONALES MENÜ

Przystawki / Starters / Vorspeisen

**Tatar z polędwicy wołowej, żółtko, octowe cebulki, podgrzybek marynowany,
majonez dijon, chips z pecorino romano**

Beef tenderloin tartare, egg yolk, pickled onions, marinated bay bolete mushrooms, Dijon
mayonnaise, Pecorino Romano chips
Rindertartar, Eigelb, Essigzwiebeln, marinierte Maronen, Dijon-Mayonnaise, Pecorino Romano-
Chips
66 PLN

**Mozzarella Di Bufala, relish pomidorowy, zielony pieprz, pomidory
konfitowane, puder kalamata, grzanka, bazylia**

Mozzarella Di Bufala, tomato relish, green pepper, confit tomatoes, kalamata powder, toast, basil
Mozzarella Di Bufala, Tomatenrelish, grüner Pfeffer, konfierte Tomaten, Kalamata-Pulver,
Croutons, Basilikum
45 PLN

Dania główne / Main Courses / Hauptgerichte

**Spaghetti Nero di Seppia, ośmiorniczki, krewetki, papryka peperoni, trybula,
Grana Padano**

Spaghetti Nero di Seppia, octopus, shrimp, peperoni peppers, chervil, Grana Padano
Spaghetti Nero di Seppia, Tintenfisch, Garnelen, Peperoni, Kerbel, Grana Padano
76 PLN

**Biodrówka jagnięca, puree pasternaku i kasztanów, dziki brokuł, grzyby
shimeji, sos z granatem**

Lamb rump, parsnip and chestnut purée, wild broccoli, shimeji mushrooms, pomegranate sauce
Lammkeule, Pastinaken- und Kastanienpüree, wilder Brokkoli, Shimeji-Pilze, Granatapfelsauce
89 PLN

Desery / Desserts / Desserts

Mus migdałowy, żelka owocowa z hibiskusem, biszkopt z liofilizowanych malin

Almond paste, fruit jelly with hibiscus, sponge cake with freeze-dried raspberries
Mandelpaste, Fruchtgummi mit Hibiskus, Biskuit aus gefriergetrockneten Himbeeren
35 PLN

*Wszystkie ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT. /
Alle Preise enthalten die Mehrwertsteuer.

*Po menu z alergenami proszę zgłosić się do kelnera / For allergen menus, please ask the waiter / Für
Allergen-Menüs, fragen Sie bitte den Kellner