

Witamy w Świecie Smaków WIOSNY i LATA

Istnieją chwile, w których czas przestaje istnieć, a zwykły posiłek zmienia się w rytuał przejścia. Nasza nowa, wiosenno-letnia karta to owoc miłostnego dialogu między naturą a sztuką Szefa Kuchni. To przestrzeń, w której surowe dary ziemi pod wpływem kulinarnej magii przeobrażają się w czyste emocje, gotowe rozbudzić Twoje zmysły po długim uśpieniu.

Nasza pasja do kreowania momentów niezwykłych została przypieczętowana prestiżem **dwóch czapek Gault&Millau** – to dowód na to, że potrafimy rzucać najpiękniejsze kulinarne zaklęcia.

Odkryj to, co ukryte pod powierzchnią smaku. Daj się uwieść magii lata, która na Twoim talerzu zmienia się w czystą rozkosz.

Welcome to the World of Spring and Summer Flavours!

There are moments when time ceases to exist, and a simple meal transforms into a rite of passage. Our new Spring/Summer menu is the fruit of a loving dialogue between nature and the Chef's artistry. It is a space where the raw gifts of the earth, touched by culinary magic, are transformed into pure emotions—ready to awaken your senses after their long slumber.

Our passion for creating extraordinary moments has been sealed with the prestige of **two Gault&Millau toques**—a testament to our ability to cast the most beautiful culinary spells.

Discover what lies beneath the surface of flavor. Let yourself be seduced by the magic of summer, which turns into pure delight on your plate.

Willkommen in der Welt der Frühlings- und Sommeraromen

Es gibt Augenblicke, in denen die Zeit aufhört zu existieren und eine einfache Mahlzeit zu einem Übergangsritual wird. Unsere neue Frühlings- und Sommerkarte ist das Ergebnis eines liebevollen Dialogs zwischen der Natur und der Kunstfertigkeit unseres Küchenchefs. Es ist ein Raum, in dem sich die rohen Gaben der Erde unter dem Einfluss kulinarischer Magie in reine Emotionen verwandeln – bereit, Ihre Sinne nach dem langen Winterschlaf zu wecken.

Unsere Leidenschaft für das Erschaffen außergewöhnlicher Momente wurde durch das Prestige von **zwei Gault&Millau-Hauben** besiegelt – ein Beweis dafür, dass wir verstehen, die schönsten kulinarischen Zauber zu wirken.

Entdecken Sie das, was unter der Oberfläche des Geschmacks verborgen liegt. Lassen Sie sich von der Magie des Sommers verführen, die auf Ihrem Teller zu reinem Genuss wird.

Menu/Menu/Speisekarte

PRZYSTAWKI / APPETIZER / VORSPEISEN

**Tatar z polędwicy wołowej, majonez lubczykowy, chipsy paprykowe,
marynowane cebulki, smażone kapary**

Beef tenderloin tartare, lovage mayonnaise, pepper chips,
pickled onions, fried capers

Rinderfilet-Tatar, Liebstöckel-Mayonnaise, Paprika-Chips,
marinierte Perlzwiebeln, frittierte Kapern

69 PLN

**Pescaccio z tuńczyka, marynowana rzepa, grillowane karczochy,
majonez sezamowy, młode zioła, grzanki z ciemnego chleba**

Tuna pespaccio, marinated turnip, grilled artichokes,
sesame mayonnaise, micro-herbs, dark bread croutons

Thunfisch-Pescaccio, marinierte Rübe, gegrillte Artischocken,
Sesam-Mayonnaise, junge Kräuter, dunkle Brotcroutons

69 PLN

**Labneh ziołowy, pieczone pomidory koktajlowe, pomidory malinowe,
oliwki kalamata, pini ,mikro zioła, zielona oliwa, chips topinambur**

Herbal labneh, roasted cherry tomatoes, raspberry tomatoes,
Kalamata olives, pine nuts, micro-herbs, green oil, Jerusalem artichoke chips

Kräuter-Labneh, geröstete Kirschtomaten, Fleischtomaten (Himbeertomaten),
Kalamata-Oliven, Pinienkerne, junge Kräuter, grünes Öl, Topinambur-Chips

49 PLN

Przystawki Ciepłe/Hot Appetizer/Warme Vorspeisen

**Chrupiąca grasica cielęca w panku, purée z zielonego groszku z miętą,
aksamitny sos velouté z lubczykiem**

Crispy veal sweetbreads in panku, green pea and mint purée,
velvety lovage velouté sauce

Knuspriges Kalbsbries in Panko, Erbsen-Minz-Püree,
samtige Liebstöckel-Velouté

49 PLN

**Smażone przegrzebki z dzikim brokułem bimi,
jasny sos z warzywnym brunoise, ikra z pstrąga i zielona oliwa**

Pan-seared scallops with Bimi broccoli,
light sauce with vegetable brunoise, trout roe, and green oil
Gebratene Jakobsmuscheln mit Bimi-Wildbrokkoli,
helle Sauce mit Gemüse-Brunoise,

99 PLN

**Krewetki Pimentón de la Vera z chrupiącym guanciale,
maślana emulsja z natką, bagietka**

Pimentón de la Vera prawns with crispy guanciale,
buttery parsley emulsion, and baguette
Pimentón de la Vera-Garnelen mit knusprigem Guanciale,
Butter-Petersilien-Emulsion und Baguette

78 PLN

Zupy/Soups/Suppen

Consomme z pieczonego królika z pulpecikami, młode warzywa, koper

Roasted rabbit consommé with meatballs, baby vegetables, and dill
Consommé vom gebratenen Kaninchen mit Fleischbällchen, jungem
Gemüse und Dill und Pfeffer

37 PLN

**Krem pomidorowy z pieczoną czerwoną papryką, ziołowa salsa verde,
rzemieślniczy ser dojrzewający**

Tomato cream soup with roasted red pepper, herbal salsa verde,
and artisanal aged cheese
Tomatencremesuppe mit gerösteter roter Paprika, Kräuter-Salsa-Verde
und handgemachtem gereiftem Käse

37 PLN

Sałatki/Salads/Salate

Sałata cezar, 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 Salad, Hähnchen, gegrillter Speck, Kirschtomaten, Gurke, schwarze Oliven, Grana Padano, Croutons

59 PLN

Zielona sałata z gravlaxem, awokado, marynowana czerwona cebula w occie jabłkowym, dresing miodowo-limonkowy z chrzanem

Green salad with salmon gravlax, avocado, pickled red onion in apple cider vinegar, honey-lime dressing with horseradish

Grüner Salat mit Beizlachs (Gravlax), Avocado, marinierte rote Zwiebeln in Apfelessig, Honig-Limetten-Dressing mit Meerrettich

59 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

Kopytka ziołowe z fondue serowym, pieczone pomidorki, prażona cebulka, szczypiorek, oliwa pomidorowa

Herbal potato dumplings (kopytka) with cheese fondue, roasted cherry tomatoes, fried onions, chives, and tomato oil

Kräuter-Schupfnudeln (Kopytka) mit Käsefondue, gerösteten Tomaten, Röstzwiebeln, Schnittlauch und Tomatenöl

49 PLN

Żebra cielęce w glazurze lubczykowej, grzybki schimej, sos z zielonym pieprzem, szparagi, groszek, młode ziemniaki z rozmarynem

Veal ribs in a lovage glaze, shimeji mushrooms, green peppercorn sauce, asparagus, peas, and baby potatoes with rosemary

Kalbsrippchen in Liebstöckel-Glasur, Shimeji-Pilze, Pfeffersauce (grüner Pfeffer), Spargel, Erbsen und junge Kartoffeln mit Rosmarin

111 PLN

Pieczona kozina z anchois, purée z pieczonym czosnkiem, sałatka z piklowanymi warzywami, sos z ziołowy z tymiankiem i miętą

Roasted goat with anchovies, roasted garlic purée, pickled vegetable salad, herbal sauce with thyme and mint

Gebratenes Ziegenfleisch mit Sardellen, Röstknoblauch-Püree, Salat von eingelegtem Gemüse, Kräutersauce mit Thymian und Minze

105 PLN

Stek z polędwicy wołowej, młode ziemniaki, fasolka szparagowa z masłem czosnkowym i cytryną, sos z rakami

Beef tenderloin steak, baby potatoes, green beans with garlic butter and lemon, crayfish sauce

Rinderfiletsteak, junge Kartoffeln, grüne Bohnen mit Knoblauchbutter und Zitrone, Flusskrebssauce

149 PLN

Filet z okonia morskiego na risotto cytrynowym, grillowana sałata rzymska, soliród, majonez miętowy, trybula

Sea bass fillet on lemon risotto, grilled romaine lettuce, samphire, mint mayonnaise, and chervil

Wolfsbarschfilet auf Zitronenrisotto, gegrillter Römersalat, Queller (Meerfenchel), Minz-Mayonnaise und Kerbel

89 PLN

Smażony filet z makreli, ratatouille warzywny z ciecierzycą, szpinak baby, emulsja z papryki, masło migdałowe, domowe frytki

Pan-seared mackerel fillet, vegetable ratatouille with chickpeas, baby spinach, bell pepper emulsion, almond butter, and homemade fries

Gebratenes Makrelenfilet, Gemüse-Ratatouille mit Kichererbsen, Babyspinat, Paprikaemulsion, Mandelbutter und hausgemachte Pommes Frites

73 PLN

Sznycel wieprzowy smażony na smalcu gęsim, ziemniaki ecrase z palonym masłem, rukola, majonez z musztardą francuską, ser Mojęcicki popielnik

Pork schnitzel fried in goose lard, écrasé potatoes with brown butter, arugula, French mustard mayonnaise, and Mojęcicki "Popielnik" ash-ripened cheese
In Gänseschmalz gebratenes Schweineschnitzel, Écrasé-Kartoffeln mit gebräunter Butter, Rucola, Mayonnaise mit französischem Senf und Mojęcicki „Popielnik“ Aschekäse

61 PLN

Filet z kurczaka kukurydzianego, masło szałwiowe, purée z pasternaku, sos tartare blanc

Corn-fed chicken breast, sage butter, parsnip purée, sauce tartare blanc
Maishendlbrust, Salbeibutter, Pastinakenpüree, Sauce Tartare Blanc

69 PLN

Desery/Desserts/Desserts

Lody Rzemieślnicze z Wrocławia

Artisanal Ice Cream from Wrocław
Handgemachtes Speiseeis aus Breslau (Wrocław)

37 PLN

Beza z kremem kajmakowym i owocami sezonowymi, prażone migdały

Meringue with kajmak (caramel) cream, seasonal fruit, and toasted almonds
Baiser mit Kajmak-Creme (Karamellcreme), saisonalen Früchten und gerösteten Mandeln

37 PLN

Fondant z białej czekolady z frużeliną truskawkową

White chocolate fondant with strawberry fruit filling
Weißes Schokoladenfondant mit Erdbeer-Fruchtfüllung

37 PLN

DIGESTIVE

**Rzemieślnicze Sery Mojęcickie z Dolnego Śląska –
selekcja serów dojrzewających**

**Artisanal Mojęcice Cheeses from Lower Silesia –
a selection of aged cheeses**

**Handgemachter Mojęcice-Käse aus Niederschlesien –
eine Auswahl an gereiften Käsesorten**

55 PLN

WINE PAIRING

Proponujemy Państwu trzy poziomy degustacji, skomponowane tak, by wydobyć esencję z każdego momentu:

We offer three levels of tasting, composed to bring out the essence of every moment:

Wir bieten Ihnen drei Verkostungsstufen an, die so zusammengestellt sind, dass sie die Essenz eines jeden Augenblicks hervorheben:

- **Wine Pairing Grand Platinum / 3 x 10cl / — 129 PLN**
- **Wine Pairing Platinum / 3 x 10cl / — 99 PLN**
- **Wine Pairing Silver / 2 x 10cl / — 69 PLN**

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

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

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

**Adam Skwarło
HEAD CHEF**