

Wyprawa w Głęb Smaku: Jesień & Zima

Ta karta to mapa naszej podróży szlakiem autentycznego rzemiosła i surowej natury. Wyruszamy do dolnośląskich serowarni w Mojeńcicach, penetrujemy ciche lasy w poszukiwaniu borowików i sięgamy po zapomniane smaki: duszoną kozinę, kruchą jagnięcinę i masło rakowe. Przed Tobą bezkompromisowa kuchnia wolna od skrótów, celebrująca prawdziwy produkt i ducha sezonu. Zapraszamy do wspólnego stołu.

A Journey into Flavour: Autumn & Winter

This menu is an itinerary through artisanal craftsmanship and untamed nature. We explore Lower Silesian cheese dairies in Mojeńcice, forage deep forests for porcini, and revive forgotten culinary treasures: braised goat, tender lamb shank, and crayfish butter. Here lies an unapologetic kitchen that honors raw terroir, time, and seasonal freedom. Welcome to our table.

Aufbruch in die Welt der Aromen: Herbst & Winter

Diese Karte ist die Route unserer Reise zu wahrer Handwerkskunst und unberührter Natur. Wir besuchen niederschlesische Käsereien in Mojeńcice, streifen auf der Suche nach Steinpilzen durch stille Wälder und beleben rare Köstlichkeiten neu: geschmortes Ziegenfleisch, zarte Lammhaxe und Krebsbutter. Erleben Sie unverfälschte Produktküche im Einklang mit den Jahreszeiten. Nehmen Sie Platz an unserer Tafel.

Menu/Menu/Speisekarte

Przystawki Zimne / Cold Starters / Kalte Vorspeisen

Tatar z polędwicy wołowej doprawiony palonym masłem, musztardą francuską, szalotką, marynowanymi grzybami leśnymi, pasteryzowanym żółtkiem, chrustem z pasternaku i dojrzewającym serem Mojęcicki Popielnik

Beef Tenderloin Tartare seasoned with brown butter, wholegrain Dijon mustard, shallots, pickled wild forest mushrooms, pasteurised egg yolk, parsnip crisps, and artisanal aged ash-coated cheese (Mojęcicki Popielnik).

Rindertatar vom Filet verfeinert mit Nussbutter, französischem Senf, Schalotten, eingelegten Waldpilzen, pasteurisiertem Eigelb, Pastinaken-Stroh und gereiftem Aschekäse (Mojęcicki Popielnik)

75 PLN

Cienkie plastry łososa z tłoczonym na zimno olejem lnianym, skórka z cytryny, piórkami czerwonej cebuli, kaparami, papryczką chilli, świeżą rukolą i świeżo tartym korzeniem chrzanu

Thin Salmon Carpaccio with cold-pressed flaxseed oil, lemon zest, red onion feathers, capers, fresh chilli, wild rocket, and freshly grated horseradish.

Feine Lachsscheiben mit kaltgepresstem Leinöl, Zitronenabrieb, roten Zwiebelstreifen, Kapern, frischem Chili, Rucola und frisch geriebenem Meerrettich.

55 PLN

Domowy labneh z wyrazistym serem kozim, burakami glazurowanymi w occie balsamicznym, świeżymi liśćmi kolendry, prażonymi orzechami laskowymi i owocami granatu

Homemade Labneh with Piquant Goat Cheese, balsamic-glazed beetroot, fresh coriander leaves, toasted hazelnuts, and pomegranate seeds.

Hausgemachter Labneh mit pikantem Ziegenkäse, balsamico-glasierten Rote-Bete-Spalten, frischem Koriander, gerösteten Haselnüssen und Granatapfelkernen.

45 PLN

Ciepłe Przystawki / Warm Starters / Warme Vorspeisen

Smażone krewetki na białym winie z delikatnym szpinakiem baby, świeżymi pomidorami koktajlowymi, czosnkiem, emulsją maślaną i chrupiącą grillowaną grzanką

Pan-Seared Prawns in White Wine with tender baby spinach, fresh cherry tomatoes, garlic, butter emulsion, and crisp grilled sourdough toast.

Gebratene Garnelen in Weißweinsauce mit feinem Babyspinat, Kirschtomaten, Knoblauch, Buttersauce und knusprigem Röstbrot.

59 PLN

Chrupiący krokiot z kaszanki w panierce panko z kwaśnym jabłkiem Granny Smith, domową konfiturą z żurawiny i czerwonej cebuli, świeżą trybulą i tartą Goudą Mojęcicką

Crispy Panko-Crusted Black Pudding Croquette with tart Granny Smith apple, house-made cranberry and red onion relish, fresh chervil, and grated regional Gouda cheese.

Knusprige Grützwurst-Krokette (Kaszanka) im Panko-Mantel mit säuerlichem Granny-Smith-Apple, hausgemachtem Preiselbeer-Rotzwiebel-Kompott, frischem Kerbel und geriebenem regionalem Gouda.

45 PLN

Tarta na maślanym cieście kruchym z wędzonym boczkiem wieprzowym, borowikami leśnymi, aksamitnym kremem jajecznym z serem Grana Padano, świeżym tymiankiem i pudrem z suszonych borowików

Flaky Butter Shortcrust Tart with smoked pork bacon, wild porcini mushrooms, velvety Grana Padano egg custard, fresh thyme, and dried porcini dust.

Mürbeteig-Tarte mit geräuchertem Schweinebauch, Waldsteinpilzen, feiner Eicreme mit Grana Padano, frischem Thymian und Steinpilzstaub.

45 PLN

Zupy/Soups/Suppen

Krem z pieczonej dyni hokkaido i rokitnika z tłoczoną na zimno oliwą dyniową i prażonymi nasionami

Roasted Hokkaido Pumpkin & Sea Buckthorn Cream Soup with cold-pressed pumpkin seed oil and toasted seeds.

Cremesuppe von geröstetem Hokkaido-Kürbis und Sanddorn mit kaltgepresstem Kürbiskernöl und gerösteten Kernen.

39 PLN

Esencjonalny żur na zakwasie z leśnymi borowikami, delikatnymi klopsikami z białej kiełbasy, aksamitnym purée ziemniaczano-chrzanowym, warzywami korzeniowymi i majerankiem

Rich Traditional Polish Sourdough Soup (Żur) with wild porcini mushrooms, delicate white sausage meatballs, velvety horseradish potato purée, root vegetables, and marjoram.

Kräftiger Sauerteig-Żur mit Waldsteinpilzen, feinen Weißwurstklößchen, samtigem Meerrettich-Kartoffelpüree, Wurzelgemüse und Majoran.

39 PLN

Sałatki/Salads/Salate

Chrupiąca sałata rzymska z grillowanym filetem z kurczaka, Grillowanym wędzonym boczkiem wieprzowym, pomidorami koktajlowymi, ogórkiem, czarnymi oliwkami, serem Grana Padano, maślanymi grzankami i klasycznym sosem Cezar

Crispy Romaine Lettuce Salad with grilled chicken breast, crispy smoked bacon, cherry tomatoes, cucumber, black olives, Grana Padano shavings, butter croutons, and classic Caesar dressing.

Knackiger Römersalat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, krossem geräucher-tem Bauchspeck, Kirschtomaten, Gurke, schwarzen Oliven, Grana Padano, Buttercroutons und klassischem Caesar-Dressing.

55 PLN

Chrupiąca roszonek, cykoria radicchio i młody szpinak z gruszką kompresowaną w syropie miodowym, opalonym kozim serem pleśniowym, prażonymi orzechami włoskimi i dresingiem z miodu i musztardy francuskiej

Lamb's Lettuce, Radicchio & Baby Spinach Salad with honey-compressed pear, torched ripened goat cheese, toasted walnuts, and a honey-wholegrain mustard dressing.

Feldsalat, Radicchio und junger Spinat mit in Honigsirup komprimierter Birne, gebläutem Ziegenweichkäse, gerösteten Walnüssen und Honig-Senf-Dressing.

49 PLN

Makarony / Pasta

Szeroki makaron pappardelle z borowikami, intensywnymi suszonymi pomidorami, czosnkiem, świeżą rukolą, prażonymi orzeszkami pini i drobno tartym serem Grana Padano

Pappardelle with Wild Porcini Mushrooms, intense sun-dried tomatoes, garlic, fresh rocket, toasted pine nuts, and freshly grated Grana Padano.

Pappardelle mit Steinpilzen, getrockneten Tomaten, Knoblauch, frischem Rucola, gerösteten Pinienkernen und fein gehobeltem Grana Padano.

69 PLN

Domowe kopytka ziemniaczane z tymiankiem w aksamitnym sosie z dojrzewającego sera Mołocickiego z pieczonymi pomidorkami koktajlowymi, prażoną cebulką, świeżym szczypiorkiem i oliwą pomidorową

Homemade Thyme Potato Gnocchi (Kopytka) in a velvety regional aged cheese sauce with roasted cherry tomatoes, crispy onions, fresh chives, and tomato-infused oil.

Hausgemachte Thymian-Schupfnudeln (Kopytka) in samtiger Sauce von gereiftem Regionalkäse mit geschmorten Kirschtomaten, Röstzwiebeln, Schnittlauch und Tomatenöl.

59 PLN

Makaron linguine z chrupiącym guanciale, emulsją ze świeżych żółtek i sera Pecorino Romano oraz świeżo mielonym czarnym pieprzem

Linguine alla Carbonara with crispy guanciale, emulsion of fresh egg yolks and Pecorino Romano, and freshly cracked black pepper.

Linguine alla Carbonara mit krossem Guanciale, Emulsion aus frischem Eigelb und Pecorino Romano sowie frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer.

61 PLN

Dania główne/Main Courses/Hauptgerichte

Stek z polędwicy wołowej z domowymi frytkami i serem Mojęcicki Popielnik, grzybami shimeji, sosem pieprzowym, rukolą z pomidorami konfitowanymi w dressingu cytrynowym

Beef Tenderloin Steak served with hand-cut fries topped with regional aged ash-coated cheese, sautéed shimeji mushrooms, peppercorn sauce, and rocket with confit cherry tomatoes in lemon dressing.

Rinderfiletsteak mit hausgemachten Pommes frites und regionalem Aschekäse, Shimeji-Pilzen, Pfeffersauce und Rucola mit confierten Tomaten in Zitronendressing.

165 PLN

Duszona kozina z anchois, aksamitne purée ziemniaczanym z masłem noisette, wstążkami z ogórka kiszzonego z palonym kminkiem i czerwoną cebulą oraz esencjonalnym sosem z rozmarynem

Braised Goat Meat with Anchovy, velvety potato purée finished with beurre noisette, pickled cucumber ribbons with toasted caraway and red onion, and a rich rosemary jus.

Geschmortes Ziegenfleisch mit Anchovis, samtigem Kartoffelpüree mit Nussbutter, eingelegten Gurkenstreifen mit geröstetem Kümmel und roter Zwiebel sowie kräftigem Rosmarinjus.

109 PLN

Sznycel ze schabu wieprzowego smażony na klarowanym maśle z ziemniakami écrasé z palonym masłem i koperkiem, colesław z zimowej kapusty i kwaśnego jabłka z musztardą francuską

Pork Schnitzel Fried in Clarified Butter with crushed potatoes (pommes écrasées) seasoned with brown butter and dill, accompanied by winter cabbage and sour apple slaw with wholegrain mustard.

Schweineschnitzel in Butterschmalz gebraten mit gestampften Kartoffeln (pommes écrasées) mit Nussbutter und Dill, serviert mit Winterkohl-Apfel-Coleslaw und französischem Senf.

69 PLN

Smażony filet z miętusa z purée z pieczonego selera, sosem z białego wina i pora, konfitowanymi pomidorkami koktajlowymi i oliwą szczypiorkową

Pan-Seared Burbot Fillet with roasted celeriac purée, white wine and leek sauce, confit cherry tomatoes, and chive oil.

Gebratenes Quappenfilet (Trüsche) mit Püree von gerösteter Sellerieknolle, Weißwein-Lauch-Sauce, confierten Kirschtomaten und Schnittlauchöl.

79 PLN

Pieczony filet z łososia z czarną soczewicą belugą ze szpinakiem, czosnkiem, kaparami i skórką cytryny z kremowym sosie beurre blanc z masłem rakowym i koperkiem

Pan-Roasted Salmon Fillet served over black Beluga lentils with spinach, garlic, capers, and lemon zest, finished with creamy beurre blanc infused with crayfish butter and fresh dill.

Gebratenes Lachsfilet auf schwarzen Beluga-Linsen mit Spinat, Knoblauch, Kapern und Zitronenabrieb, serviert mit cremiger Beurre Blanc, Krebsbutter und Dill.

85 PLN

Wolno duszona gicz jagnięca z kluseczkami z pieczonym czosnkiem, chrustem z wędzonego boczku wieprzowego, konfitowanymi szalotkami z żurawiną i blanszowanym dzikim brokułem w aromatycznym sosie ziołowym

Slow-Braised Lamb Shank served with roasted garlic potato dumplings, crispy smoked bacon bits, cranberry-confit shallots, and blanched wild broccoli in an aromatic herb jus.

Sanft geschmorte Lammhaxe mit Röstknoblauch-Klößchen, geräucherten Speckstreifen, Preiselbeer-Schalotten-Confit und blanchiertem wildem Brokkoli in aromatischer Kräutersauce.

150 PLN

Smażony filet z kaczki z kremowymi ziemniakami gratin i esencjonalnym sosem z borówką, brukselka smażona na chrupko w miodzie i occie jabłkowym, prażone migdały

Pan-Seared Duck Breast with creamy potato gratin, rich wild bilberry jus, honey and apple cider vinegar-glazed Brussels sprouts, and toasted almonds.

Gebratene Entenbrust mit cremigem Kartoffelgratin, Blaubeerjus, kross in Honig und Apfelessig gebratenem Rosenkohl und gerösteten Mandeln.

79 PLN

Desery/Desserts

Fondant z białej czekolady z likierem Cointreau z musem
z dzikiego rokitnika i kruszoną bezą

White Chocolate & Cointreau Fondant with wild sea buckthorn mousse
and crushed meringue shards.

Fondant von weißer Schokolade und Cointreau mit Sanddornmousse
und Baisersplittern.

39 PLN

Crumble owocowy zapiekane pod chrupiącą kruszonką z dodatkiem
płatków migdałów, podawane z rzemieślniczymi lodami waniliowymi

Baked Fruit Crumble topped with a crispy almond-flake crust, served warm with
artisanal vanilla ice cream.

Gebackener Obst-Crumble unter knuspriger Mandelstreuselkruste, serviert mit
handwerklich hergestelltem Vanilleeis.

39 PLN

Rzemieślnicze Sery Mojęcickie z Dolnego Śląska
selekcja serów dojrzewających

Artisanal Cheese Board from Lower Silesia — a curated selection
of regional aged cheeses

Niederschlesische Käseplatte — eine erlesene Auswahl an
gereiften regionalen handwerklichen Käsesorten

55 PLN