

I'm an explorer of food

PRZEKĄSKI ZIMNE KALTE VORSPEISEN

Tatar z polędwicy wołowej z dodatkami i pieczonym chipsem z chleba razowego^{A,C,F,I,J,K}

Tatar vom Rinderfilet mit Extras und gebackenem Vollkornbrot-Chip^{A,C,F,I,J,K}

..... 180g **46 PLN**

Deska serów żółtych i pleśniowych z owocami sezonowymi^{G,H,K}

Käsebrett mit Hartkäse- und Schimmelkäsesorten serviert mit Saisonobst^{G,H,K}

..... 800g **48 PLN**

SIGNATURE
DISH

Serdecznie zapraszamy na danie polecane przez naszego Szefa kuchni
Genießen Sie von unserem Küchenchef empfohlenes Gericht

Siekany tatar z łososia na awokado obsypany pieczonymi kaparami z dodatkiem zielonego szczypiorku^{A,C,D}

Tatar vom gehackten Lachs auf Avocado bestreut mit gebackenen Kapern und Schnittlauch^{A,C,D}

..... 150g **39 PLN**

PRZEKĄSKI CIEPŁE WARME VORSPEISEN

Wybór pierogów z mixem sałat / 6 sztuk

Pierogi ruskie okraszone boczkiem • Pierogi z mięsem okraszone cebulą • Pierogi z kapustą i grzybami okraszone cebulą^{A,C,G}

Auswahl an Teigtaschen serviert mit gemischtem Salat / 6 Stück

Teigtaschen mit Kartoffel-Quark-Füllung serviert mit geröstetem Speck • Teigtaschen mit Fleischfüllung serviert mit Röstzwiebeln • Teigtaschen mit Sauerkraut-Pilz-Füllung serviert mit Röstzwiebeln^{A,C,G}

..... 180g **24 PLN**

Krewetki smażone z hiszpańską kiełbasą chorizo i czosnkiem, serwowane na mixie kolorowych sałat^{B,F,G,J}

Gebratene Garnelen mit spanischer Chorizo Wurst und Knoblauch serviert auf gemischtem buntem Salat^{B,F,G,J}

..... 120g **39 PLN**

Smażone przegrzebki na duszonym szpinaku muśnięte sosem curry z płatkami parmezanowymi^{A,B,F,G,I}

Gebratene Jakobsmuscheln auf gedünstetem Spinat mit einem Hauch von Curry bestreut mit Parmesanflocken^{A,B,F,G,I}

..... 100g **42 PLN**

WEGETARIAŃSKIE VEGETARIER

Chrupiące bagietki z humusem, prażone orzeszki pinii, pietruszka, krążki cebuli^{A,E,F,H,I}

Knusprige Baguettes mit Hummus, gerösteten Pinienkernen, Petersilie und Zwiebelringen^{A,E,F,H,I}

..... 200g **19 PLN**

Pierogi jarskie z mixem sałat^{A,C,G}

Piroggen vegetarisch mit gemischtem Salat^{A,C,G}

..... 180g **24 PLN**

Dodatki Zusatzstoffe • Additives: 1 – Kofeina Koffeinhaltig • Caffeinated, 2 – Substancje słodzące Süßstoff • Sweetener, 3 – Chinina Chininhaltig • Quininated, 4 – Barwniki spożywcze Farbstoff • Coloring
Alergeny Allergene • Allergens: A – Gluten Glutenhaltiges Getreide • Glutinous corn, B – Skorupiaki Krebstiere • Crustaceans, C – Jajka Eier • Eggs, D – Ryby Fisch • Fish, E – Orzeszki ziemne Erdnüsse • Peanuts, F – Soja Soja • Soy, G – Mleko Milch • Milk, H – Orzechy Schalenfrüchte • Edible nuts, I – Seler Sellerie • Celery, J – Musztarda Senf • Mustard, K – Sezam Sesam • Sesame, L – Siarczany Sulfit/Schwefeldioxid • Sulfite/sulfur dioxide, M – Łubin Lupine • Lupine, N – Mięczaki Weichtiere • Mollusks

SALATKI SALATE

Tradycyjna sałatka grecka z serem feta i hiszpańskimi oliwkami z dodatkiem sosu winegret^{C,G,H,J,K}

Traditioneller griechischer Salat mit Fetakäse und spanischen Oliven beträufelt mit Vinaigrette^{C,G,H,J,K}

..... 230g **27 PLN**

Kolorowa sałatka z wędzonym łososiem, cytrusami oraz ziemniakiem trufłowy z dodatkiem sosu winegret^{C,D,J}

Bunter Salat mit Räucherlachs, Zitrusfrüchten und Trüffelkartoffeln beträufelt mit Vinaigrette^{C,D,J}

..... 200g **32 PLN**

Marynowany pieczony kurczak na sezonowych warzywach i mixie kolorowych sałat z chrupiącą grzanką i sosem jogurtowo-ziołowym^{A,C,G,J}

Mariniertes Brathähnchen auf Gemüse der Saison und gemischtem buntem Salat mit knusprigen Croûtons und Kräuter-Joghurt-Soße^{A,C,G,J}

..... 230g **29 PLN**

ZUPY SUPPEN

Zupa dnia
Suppe des Tages

..... 200ml **15 PLN**

Krem kukurydziany z curry i mlekiem kokosowym oprószone prażoną kukurydzą i ziemniakami trufłowymi^G

Mais-Cremesuppe mit Curry und Kokosmilch bestreut mit geröstetem Mais und Trüffelkartoffeln^G

..... 200ml **25 PLN**

Pikantna zupa gulaszowa serwowana z aromatyczną grzanką ziołowo-czosnkową^{A,I,K}

Scharfe Gulaschsuppe serviert mit aromatischem Kräuter-Knoblauch-Toast^{A,I,K}

..... 200ml **26 PLN**

Bałtycka zupa rybna z szyjkami rakowymi i mulami^{B,D,I,J}

Ostsee-Fischsuppe mit Krebschwänzen und Muscheln^{B,D,I,J}

..... 200ml **28 PLN**



WEGETARIAŃSKIE VEGETARIER

Delikatna zupa krem z kopru włoskiego i jabłka serwowana z karmelizowanymi orzechami włoskimi^{E,F,H,I}

Feine Apfel-Fenchel-Cremesuppe mit karamelisierten Walnüssen^{E,F,H,I}

..... 200ml **18 PLN**

Słodko pikantny kalafior z granatem i pomarańczą, sos miodowo-cytrusowy, imbir, awokado^{E,F,H,I,K}

Scharf-würziger Blumenkohl mit Granatapfel und Orange, Zitrus-Honig-Sauce, Ingwer und Avocado^{E,F,H,I,K}

..... 270g **29 PLN**

SIGNATURE
DISH

Halibut panierowany w ziołowej panierce panko podawany na klarowanych warzywach strączkowych w akompaniamencie smażonych ziemniaczków otulonych fetą i koperkiem^{A,C,D,F,I,G}

Heilbutt paniert mit Panko-Paniermehl und Kräutern serviert auf glasierten Hülsenfrüchten begleitet von Bratkartoffeln verfeinert mit Fetakäse und Dill^{A,C,D,F,I,G}

..... 400g **62 PLN**

WEGETARIAŃSKIE VEGETARIER

Kolorowa kasza jaglana z pieczonymi burakami i brokułami, prażone pestki dyni oraz słonecznika, sos pomidorowy^{E,F,H,I,K}

Bunte Hirse mit gebratenen Rüben und Brokkoli, geröstete Kürbis- und Sonnenblumenkerne, Tomatensauce^{E,F,H,I,K}

..... 250g **23 PLN**

Słodki ryż gotowany w mleku kokosowym, owoce z cynamonem, sos malinowy^G
Süßer Reis in Kokosmilch gekocht, Früchte mit Zimt, Himbeersauce^G

..... 250g **14 PLN**

DANIA MIĘSNE FLEISCHGERICHTE

Kotlet cielęcy marynowany w rozmarynie i czosnku serwowany na ragout z marchewki, szalotek i pieczarek, tłuczone ziemniaczki^G
Kalbskotelett mariniert mit Rosmarin und Knoblauch serviert mit Ragout aus Möhren, Schalotten und Champignons, dazu Stampfkartoffeln^G

..... 400g **74 PLN**

Stek z polędwicy wołowej serwowany na kremowo śmietanowym gratinie ziemniaczanym w asyście grillowanych warzyw sezonowych i sosu musztardowego z zielonym pieprzem^{A,C,G,J}

Steak vom Rinderfilet serviert mit cremig-sahnigem Kartoffelgratin begleitet von gegrilltem Gemüse der Saison und Senfsoße mit grünem Pfeffer^{A,C,G,J}

..... 420g **92 PLN**

Smażony filet z perliczki nacierany chrzanem w towarzystwie puree z batatów i karmelizowanej gruszki, konfitura jagodowa^G
Gebratenes Perlhuhnfilet mit Meerrettich eingerieben serviert mit Püree aus Süßkartoffeln und karamellisierter Birne, dazu Heidelbeer-Konfitüre^G

..... 390g **65 PLN**

DANIA RYBNE FISCHSPEISEN

Smażony łosoś na kaszotto podawany z suszonymi pomidorami, grillowaną cukinią i sosem tymiankowym^{D,F,I,G}
Gebratener Lachs auf Graupen-Risotto mit getrockneten Tomaten serviert mit gegrillten Zucchini und Thymiansoße^{D,F,I,G}

..... 400g **60 PLN**

Tuńczyk na postumencie puree z kalafiora i cykorii duszonej w soku z cytryny pod salsą z mango^{D,G}
Thunfisch auf Blumenkohlpüree mit Chicorée gedünstet mit Zitronensoße serviert mit Mango-Salsa^{D,G}

..... 400g **68 PLN**

I'm an explorer of food

DESERY DESSERTS

Mus z białej czekolady nadziewany marakują
oprószony ciasteczkami cookies i czekoladowym
biszkoptem na sosie truskawkowym^{4,A,C,E,G,H}

Mousse aus weißer Schokolade mit Maracuja-
Füllung bestreut mit Stückchen von
Schokoladenkeksen und Schokobiskuit an
Erdbeersoße^{4,A,C,E,G,H}

..... 170g **25 PLN**

Żel z owoców leśnych przekładany mascarpone,
ciemną czekoladą i śmietanką^{4,A,C,E,G,H}

Gelee aus Waldfrüchten geschichtet mit
Mascarpone, Bitterschokolade und Sahne^{4,A,C,E,G,H}

..... 180g **30 PLN**

Deser z bazylią i chilli, lody waniliowe na torciku
czekoladowo malinowym^{4,A,C,E,G,H}

Basilikum-Chili-Dessert, Vanilleeis auf Schoko-
Himbeer-Törtchen^{4,A,C,E,G,H}

..... 180g **27 PLN**

Sorbet malinowy lub cytrynowy^{A,C,E,F,G,H,K}

Himbeer- oder Zitronensorbet^{A,C,E,F,G,H,K}

..... 230ml **25 PLN**

NAPOJE GORĄCE HEIßE GETRÄNKE

Espresso **12 PLN**
Espresso Macchiato **12 PLN**
Doppio Espresso **18 PLN**
Cafe Creme **15 PLN**
Cappucino **15 PLN**
Cappucino Con Panna **15 PLN**
Cafe Latte **18 PLN**
Cafe Latte Macchiato **15 PLN**

Irish Coffee **25 PLN**
Kawa mrożona **Eiskaffee** **24 PLN**
Kawa bezkofeinowa
entkoffeinierter Kaffee **13 PLN**
Filiżanka gorącej czekolady
Tasse heißer Schokolade **14 PLN**
Dzbanek Herbaty „Eilles” **Teekanne** **12 PLN**

SIGNATURE
DRINK

Gorąca czekolada z likierem Amaretto i bitą śmietanką
Heiße Schokolade mit Likör Amaretto und Schlagsahne

..... **20 PLN**

Dodatki Zusatzstoffe • Additives: 1 – **Kofeina** Koffeinhaltig • Caffeinated, 2 – **Substancje słodzące** Süßstoff • Sweetener, 3 – **Chinina** Chininhaltig • Quininated, 4 – **Barwniki spożywcze** Farbstoff • Coloring
Alergeny Allergene • Allergens: A – **Gluten** Glutenhaltiges Getreide • Glutinous corn, B – **Skorupiaki** Krebstiere • Crustaceans, C – **Jajka** Eier • Eggs, D – **Ryby** Fisch • Fish, E – **Orzeszki ziemne** Erdnüsse • Peanuts, F – **Soja** Soja • Soy, G – **Mleko** Milch • Milk, H – **Orzechy** Schalenfrüchte • Edible nuts, I – **Seler** Sellerie • Celery, J – **Musztarda** Senf • Mustard, K – **Sezam** Sesam • Sesame, L – **Siarczany** Sulfit/Schwefeldioxid • Sulfite/sulfur dioxide, M – **Łubin** Lupine • Lupine, N – **Mięczaki** Weichtiere • Mollusks

We create
moments of joy.

NAPOJE ORZEŻWIAJĄCE ERFRISCHUNG GETRÄNKE

| | | | |
|---------------------------|--------------------|---|-------------------|
| Soki Säfte | 25cl 8 PLN | Woda mineralna gazowana lub niegazowana Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure | 30cl 6 PLN |
| Pepsi / Pepsi Light | 20cl 8 PLN | „Perlage” gazowana lub niegazowana mit oder ohne Kohlensäure | 33cl 9 PLN |
| Mirinda | 20cl 8 PLN | | |
| Seven Up..... | 20cl 8 PLN | | |
| Tonic | 20cl 8 PLN | | |
| Red Bull | 25cl 12 PLN | | |

SOKI WYCISKANE ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW FRISCH GEPRESSTE SÄFTE AUS OBST UND GEMÜSE

| | |
|---|--------------------|
| Marchew • marchew - jabłko • burak • burak - jabłko Karotte • Karotte - Apfel • Rübe • Rübe - Apfel | 25cl 10 PLN |
| Pomarańcz • grejpfrut Orange • Grapefruit | 25cl 15 PLN |
| Seler naciowy - mięta - jabłko Sellerie - Minze - Apfel | 25cl 18 PLN |

PIWO BIER

| | | | |
|--|--------------------|--|---------------------|
| Beczkowe vom Fass 5,7 % Vol. | 30cl 9 PLN | Lech Bezalkoholowy Alkoholfrei poniżej 0,5 % Vol. | 33 cl 12 PLN |
| Beczkowe vom Fass 5,7 % Vol. | 50cl 12 PLN | Pilsner 4,4 % Vol. | 33 cl 15 PLN |
| Lech 5 % Vol. | 33cl 12 PLN | | |
| Radler (Seven Up, Piwo Tyskie) | 53cl 17 PLN | | |

LONG DRINKS

| | |
|--|--------------------|
| Muddy Water Rum Bacardi 37,5 % Vol., Pepsi, sok pomarańczowy Orangensaft | 25cl 25 PLN |
| Bisoniada Żubrówka Bison Grass 40 % Vol., Sprite, limonka Limone | 25cl 19 PLN |
| Fresh Żu Żubrówka Bison Grass 40 % Vol., Kinley Tonic, ogórek Gurke | 25cl 19 PLN |
| Gin Tonic ^{2,3} Finsbury Gin 37,5 % Vol., Tonic, cytryna Zitrone | 25cl 19 PLN |
| Campari Orange / Soda ^{2,5} Campari 25 % Vol., sok pomarańczowy lub woda Orangensaft oder Wasser | 25cl 20 PLN |
| Aperol Spritz Aperol 11 % Vol., Prosecco Gancia 11 % Vol., woda gazowana Wasser mit Kohlensäure | 25cl 29 PLN |

Dodatki Zusatzstoffe • Additives: 1 – **Kofeina** Koffeinhaltig • Caffeinated, 2 – **Substancje słodzące** Süßstoff • Sweetener, 3 – **Chinina** Chininhaltig • Quininated, 4 – **Barwniki spożywcze** Farbstoff • Coloring
Alergeny Allergene • Allergens: A – **Gluten** Glutenhaltiges Getreide • Glutinous corn, B – **Skorupiaki** Krebstiere • Crustaceans, C – **Jajka** Eier • Eggs, D – **Ryby** Fisch • Fish, E – **Orzeszki ziemne** Erdnüsse • Peanuts, F – **Soja** Soja • Soy, G – **Mleko** Milch • Milk, H – **Orzechy** Schalenfrüchte • Edible nuts, I – **Seler** Sellerie • Celery, J – **Musztarda** Senf • Mustard, K – **Sezam** Sesam • Sesame, L – **Siarczany** Sulfit/Schwefeldioxid • Sulfite/sulfur dioxide, M – **Łubin** Lupine • Lupine, N – **Mięczaki** Weichtiere • Mollusks

We create
moments of joy.

WÓDKA | SMAKOWA WÓDKA WODKA | AROMATISIERTER WODKA

Amber Inside 40 % Vol. 4/70cl **14/190 PLN**
Żubrówka Czarna 40 % Vol. 4/50cl **11/95 PLN**
Żubrówka Biała 40 % Vol. 4/50cl **11/95 PLN**
Żubrówka Bizon Grass 37,5 % Vol. 4 cl **11 PLN**
Żubrówka Żłota Kora Dębu • Liście Klonu • Pędy
Sosny 37,5 % Vol. 4cl **11 PLN**

Wyborowa 40 % Vol. 4/50 cl **11/ 95 PLN**
Finlandia 40 % Vol. 4/50 cl **14/120 PLN**
Jägermeister 35 % Vol. 4cl **14 PLN**
Becherovka 38 % Vol. 4cl **14 PLN**

WERMUT

Martini Bianco 14,4 % Vol. 4cl **12 PLN**
Martini Rosso 15% Vol. 4cl **12 PLN**
Martini Extra Dry 18 % Vol. 4cl **12 PLN**

RUM

Bacardi Light 37,5 % Vol. 4cl **15 PLN**
Campari 25% Vol. 4cl **13 PLN**

WINA WEIN

Wino domu białe lub czerwone
Hauswein rot oder weiß 12,5cl **14 PLN**
Wino domu białe lub czerwone
Hauswein rot oder weiß 75cl **84 PLN**

LIKIERY LIKÖR

Cointreau 40 % Vol. 2cl **16 PLN**
Bols Amaretto 24 % Vol. 2cl **14 PLN**
Baileys 17 % Vol. 2cl **14 PLN**

KONIAK COGNAC & BRANDY

Remy Martin V. S. O. P. 40 % Vol. 2cl **24 PLN**
Metaxa ***** 38 % Vol. 2cl **12 PLN**
Torres 38 % Vol. 2cl **10 PLN**

WHISKY & AMERICAN WHISKEY

Johnnie Walker Red Label 40 % Vol. 4cl **22 PLN**
Johnnie Walker Black Label 40 % Vol. 4cl **32 PLN**
Grant's 40 % Vol. 4cl **22 PLN**
Ballantine's 40 % Vol. 4cl **22 PLN**
Chivas Regal 40 % Vol. 4cl **33 PLN**
Tullamore Drew 40 % Vol. 4cl **22 PLN**
Jack Daniel's 40 % Vol. 4cl **28 PLN**

GIN

Finsbury 37,5 & Vol. 4cl **11 PLN**

SIGNATURE
DRINK

Powitaj lato w szampańskim nastroju wierząc, że przyniesie niezapomniane chwile.
Begrüßen Sie den Sommer in ausgelassener Stimmung und glauben Sie ganz fest daran, dass er unvergessliche Momente mit sich bringen wird.

Veuve Clicquot Posardin Brut
12 % Vol. 10/75cl **39/299 PLN**

SZAMPAN | SEKT CHAMPAGNE | SEKT

Cuvee Dom Perignon 12,5 % Vol. 75cl **1250 PLN**
Moet&Chandon Rose 12 % Vol. 75cl **460 PLN**
Moet&Chandon Brut 12 % Vol. 75cl **440 PLN**
Gancia Prosecco 11,5 % Vol. 75cl **85 PLN**
Prosecco 11 % Vol. 75cl **65 PLN**
Piccolo 11,5 % Vol. 20cl **28 PLN**

Dodatki Zusatzstoffe • Additives: 1 – **Kofeina** Koffeinhaltig • Coffeinated, 2 – **Substancje słodzące** Süßstoff • Sweetener, 3 – **Chinina** Chininhaltig • Quininated, 4 – **Barwniki spożywcze** Farbstoff • Coloring
Alergeny Allergene • Allergens: A – **Gluten** Glutenhaltiges Getreide • Glutinous corn, B – **Skorupiaki** Krebstiere • Crustaceans, C – **Jajka** Eier • Eggs, D – **Ryby** Fisch • Fish, E – **Orzeszki ziemne** Erdnüsse • Peanuts, F – **Soja** Soja • Soy, G – **Mleko** Milch • Milk, H – **Orzechy** Schalenfrüchte • Edible nuts, I – **Seler** Sellerie • Celery, J – **Musztarda** Senf • Mustard, K – **Sezam** Sesam • Sesame, L – **Siarczany** Sulfit/Schwefeldioxid • Sulfite/sulfur dioxide, M – **Łubin** Lupine • Lupine, N – **Mięczaki** Weichtiere • Mollusks