



MENU

JESIEŃ - ZIMA 2011

AUTUMN - WINTER 2011

HERBST - WINTER 2011

PRZYSTAWKI ZIMNE
COLD STARTERS / KALTE VORSPEISEN

Tatar wołowy z pianą z kiszonych ogórków i dodatkami
Beef tartare with pickle foam and toppings
Rindertatar mit Salzgurken-Schaum und Beilagen

- 36 -

Carpaccio wołowe podane z chrupiącymi liśćmi Rukoli, płatkami parmezanu, owocami kaparu i zmrożoną oliwą z oliwek
Beef carpaccio with crisp rocket leaves, parmesan flakes, capers and frozen olive oil
Rindcarpaccio serviert mit knusprigen Rucola-Blättern, Parmesankäse-Flocken, Kapern und gefrorenem Olivenöl

- 35 -

Siekany filet z tuńczyka z musztardą francuską i oliwą truflową
Finely chopped tuna with French mustard and truffle oil
Gehacktes Thunfischfilet mit französischem Senf und Trüffel-Öl

- 29 -

PRZYSTAWKI GORĄCE
HOT STARTERS / WARME VORSPEISEN

**Ragu ze ślimaków w delikatnym sosie gorgonzola
podane w vol au vent**

Snail ragu with mild gorgonzola sauce served in vol au vent cases
Schneckenragout in feinem Gorgonzola-Käse soße serviert in Vol-au-vent

- 39 -

**Scampi smażone na sklarowanym maśle z delikatnym aromatem
czosnku na sałatce z alg morskich, sezamem i sosem słodko ostrym
z pianą z wody morskiej**

*Scampi fried in delicate garlic butter served on algae salad with sesame
seeds, sweet and spicy sauce and seawater foam*

*Scampi in geklärter Butter gebraten, mit feinem Knoblauch-Aroma,
Seealgen-Salat, Sesam und süß-scharfer Soße mit Seewasserschaum*

- 39 -

**Placuszek z otrębów owsianych podany z grillowanym oscypkiem
i konfiturą z pomidorów**

*Oat bran pancake with grilled polish sheep cheese "Oscypek"
and tomato preserve*

*Haferkleie-Plätzchen serviert mit gegrilltem „Oscypek“ Käse
und Tomatenkonfitüre*

- 23 -

SALATY
SALADS / SALATE

***Jałowcowy gravlax na chrupiącej rukoli z plastrami buraków
marynowanych w occie balsamicznym***

*Juniper-flavoured gravlax on crisp rocket leaves with slices of beetroot
marinated in balsamic vinegar*

*Wacholder-Gravlax auf knusprigem Rucola mit Pflastern von marinierten
Rüben in Balsamessig*

- 29 -

***Bukiet sałat z warzywami, kurczakiem w cieście piwnym
z delikatnym dresingiem jogurtowo – miodowym***

*Selection of lettuces with vegetables and chicken in beer batter,
topped with delicate honey and yoghurt dressing*

*Salat-Platte mit Gemüse, Hähnchen in Bierteig mit
feinem Yoghurt-Honig-Dressing*

- 26 -

MAKARONY, PIEROGI
NOODLES, DUMPLINGS / NUDELSPEISEN, PIROGGEN

Pappardelle z serem mascarpone i wędzonym łososiem
Pappardelle with mascarpone and smoked salmon
Pappardelle mit Mascarpone-Käse und Räucherlachs

- 29 -

Ravioli z delikatnym mięsem z ozorka cielęcego
w sosie chrzanowym
Veal tongue ravioli in horseradish sauce
Ravioli mit feinem Fleisch aus Kalbszunge in Meerrettich-Soße

- 27 -

Pierogi ruskie z okrasą
Russian pierogies tossed with stir-fried onion
Russische Piroggen übergossen mit Zwiebeln

- 23 -



ZUPY
SOUPS / SUPPEN

Staropolski żur na domowym zakwasie z prawdziwkami
Traditional Polish mushroom sour soup
Altpolnische saure Mehlsuppe basiert auf dem hausgemachten
Gärstoff mit Edelpilzen

- 24 -

Zupa chowder z małżami, fenkułem, posiekanym tymiankiem
w aromacie białego wina
Clam chowder with fennel and chopped thyme in white wine
Chowder-Suppe mit Miesmuscheln, Fenchel und gehacktem Thymian
in Weißwein-Aroma

- 21 -

Imbirowy krem z dyni podany z krewetką i pianą kokosową
Pumpkin soup with ginger cream, served with prawn and coconut foam
Ingwer-Kürbis-Cremesuppe serviert mit Shrimp und Kokosschaum

- 19 -

Bulion drobiowy z kołdunami, faszerowanymi mięsem z dzika
Chicken bouillon wild boar dumplings
Geflügelbouillon mit Teigtaschen gefüllt mit Wildschwein-Fleisch

- 16 -

DANIA RYBNE
FISH DISHES / FISCHGERICHTE

**Filet z jesiotra na risotto z borowikami i pomidorami
oraz pianą tymiankową**

*Sturgeon fillet on risotto with porcini mushroom, tomatoes
and thyme foam*

Störfilet auf Risotto mit Steinpilzen, Tomaten und Thymianschaum

- 64 -

Dorsz norweski na puree z groszku cukrowego i sosem homarowym

Norwegian cod with sweet pea puree and lobster sauce

Norwegischer Dorsch auf Zuckererbse-Püree und Hummer-Soße

- 46 -

**Łosoś z sosem kaparowym podany na puree ziemniaczanym
z czosnkiem**

Salmon with caper sauce on garlic potato purée

Lachs mit Kapernsoße serviert auf dem Kartoffelpüree mit Knoblauch

- 44 -

DANIA MIĘSNE **MEAT MENU / FLEISCHGERICHTE**

Kaczka pieczona podana na modrej kapuście z kopytkami i sosem jabłkowym

*Roasted duck on red cabbage with potato dumplings and apple sauce
Gebratene Ente serviert auf dem Rotkohl mit Kartoffelklößen und Apfelsoße*

- 66 -

Comber jagnięcy z sosem truflowym podany na szpinaku z plackami ziemniaczanymi

*Rack of lamb with truffle sauce on spinach, served with potato pancakes
Lammrücken mit Trüffelsoße serviert auf dem Spinat mit Kartoffelpuffern*

- 74 -

Stek z polędwicy wołowej z sosem pieprzowym, smażonymi ziemniakami z dodatkiem ziół i pomidorkami koktajlowymi

*Beef sirloin steak with pepper sauce, herb roasted potatoes
and cocktail tomatoes
Rind-Lendensteak mit Pfeffersoße, gebratenen Kartoffeln mit Zusatz von Kräutern
und kleinen Tomaten*

- 96 -

Polędwiczka wieprzowa w sosie własnym, na risotto z pęczaku z podgrzybkami i zielonym groszkiem

*Pork sirloin steak on pearl barley risotto with mushrooms and green peas
Schweinelende in eigenem Saft, Risotto aus Graupen mit Maronenpilzen
und grünen Erbsen*

- 39 -

Zrazy z dzika faszerowane śliwką i warzywami w sosie własnym, serwowany z kaszą gryczaną i burakami zasmażanymi

*Wild boar roulades stuffed with prunes and vegetables, served with roasted
buckwheat and deep fried beetroot*

*Wildschweinroulade gefüllt mit Pflaumen und Gemüse,
in eigenem Soße, serviert mit Bauchweizengrütze und angebratenen Rüben*

- 78 -

DESERY
DESSERTS / DESSERTS

Gorące ciastko czekoladowe z sosem wiśniowym
Hot chocolate cake with sour cherry sauce
Heißer Schokoladenkuchen mit Kirschsoße

- 19 -

**Mus z białej czekolady z chrupiącym ciastkiem i lodami
z ziarnami czarnego pieprzu**
*White chocolate mousse with crunchy biscuit, ice cream
and black pepper seeds*
*Weißer Schokoladenmousse mit knusprigem keks
und Eis mit Schwarzpfefferkörnern*

- 24 -

Tiramisu
Tiramisu

- 21 -

Ciasto domowe
Homecake
Hausküchen

- 16 -

Kompozycja lodów z owocami
Ice cream topped with fruit
Eis mit Früchten

- 17 -

Polskie sery zagrodowe
Selection of fine Polish cheeses
Polnische Dorf-Käseplatte

- 39 -

DANIA DLA DZIECI
CHILDREN'S MENU / KINDERGERICHTE

Stripsy z kurczaka z frytkami i keczupem
Chicken strips with French fries and ketchup
Hänchenstreifen mit Pommes Frites und Ketchup

- 16 -

Spaghetti z sosem napolii
Napoli pasta
Spaghetti mit Napoli-Sauce

- 18 -

Wszystkie ceny w PLN, zawierają podatek VAT.

All prices are in PLN, include VAT.

Alle Preise in PLN, inklusive MwSt.

Cennik obowiązuje od października 2011.