



PRZYSTAWKI ZIMNE

COLD STARTERS

KALTE VORSPEISEN

ENTREES FROIDES

SAŁATKA Z KUREK, OSCYPKA I ORZESZKÓW PINI Z DODATKIEM ŚWIEŻYCH KIEŁKÓW
NA MUSIE Z BAKŁAŻANA

*Salad of chanterelles,
oscypek and pine nuts with
fresh sprouts, served on a bed
of aubergine mousse*

*Salat aus Pfifferlingen,
geräuchertem Schafskäse und
Pinienkernen mit frischen
Sprossen auf Auberginen-Mousse*

*Salade de chanterelles,
d'oscypek et de graines de pin
avec germes sur mousse
d'aubergine*

25 zł

SAŁATKA Z DYNI, SZYNKI DŁUGODOJRZEWAJĄCEJ I SERA GRANA PADANO

*Salad of pumpkin, long-
matured ham and grana
padano cheese*

*Salat aus Kürbis, langgereiftem
Schinken und Grana Padano-
Käse*

*Salade de courge, jambon cru
et fromage grana padano*

29 zł

WĘDZONY WĘGORZ PODANY ZE ŚLIWKAMI MACEROWANYMI
W LIKIERZE KRUPNIK I SAŁATKĄ Z MANGO

*Smoked eel served with
plums macerated in
"Krupnik" honey liqueur
and mango salad*

*Geräucherter Aal mit in
Krupnik-Honiglikör eingelegten
Pflaumen und Mango-Salat*

*Anguille fumée servi avec
prunes macérées à la liqueur
krupnik et salade de mangue*

39 zł

CARPACCIO Z COMBRA SARNY I PRZEGRZEBKÓW
/MAŁŻ ŚWIĘTEGO JAKUBA/

*Carpaccio of venison and
scallops*

*Carpaccio aus Rebrücken und
Kammuscheln*

*Carpaccio de filet de cerf et
Saint-Jacques*

49 zł



PRZYSTAWKI CIEPŁE

HOT STARTERS

WARME VORSPEISEN

ENTREES CHAUDES

PIEROGI FASZEROWANE BOBEM I SEREM MASCARPONE

*Pierogi stuffed with broad
beans and mascarpone*

*Maultaschen gefüllt mit
Saubohnen und Mascarpone*

*Raviolis farcis de fèves et de
mascarpone*

23 zł

TARTA Z SEREM TALEGGIO, KONFITURĄ Z CZERWONEJ CEBULI I JESIENNYMI OWOCAMI

*Tart with taleggio, red onion
confiture and autumn fruit*

*Tarte mit Taleggio-Käse, roter
Zwiebelkonfitüre und
Herbstfrüchten*

*Tarte au fromage taleggio à la
confiture d'oignons rouges et
aux fruits d'automne*

29 zł

KREWETKI BLACK TIGER

PODANE NA SZAFRANOWO – KOKOSOWYM RISOTTO

*Black Tiger shrimps served
on saffron and cocoa risotto*

*Black Tiger-Krevetten an Safran-
und Kokosrisotto*

*Crevettes Black Tiger servies
sur risotto au safran et coco*

39 zł



ZUPY
SOUPS
SUPPEN
SOUPES

KREM DYNIOWO – GRUSZKOWY
Z GRZANKAMI W AROMACIE GORGONZOLI

*Pumpkin and pear cream
with gorgonzola croutons* *Kürbis- und Birnencremesuppe mit
Croûtons in Gorgonzola-Aroma* *Crème de courge et poires avec
pains grillés en arôme
gorgonzola*

15 zł

AROMATYCZNA ZUPA GULASZOWA
Z JAGNIĘCINY I LEŚNYCH GRZYBÓW

*Aromatic goulash soup with
lamb and wild mushrooms* *Aromatische Gulaschsuppe aus
Lamm und Waldpilzen* *Soupe goulash aromatique
d'agneau et champignons de
bois*

19 zł

KREM Z PSTRĄGA
Z CZARNYM KAWIOREM, PIANKĄ CHRZANOWĄ I PŁATKAMI CIASTA FRANCUSKIEGO

*Trout cream with black
caviar, horseradish mousse
and puff pastry flakes* *Forellencremesuppe mit schwarzem
Kaviar, Meerrettichschaum und
Blätterteigflocken* *Crème de truite au caviar
noir, mousse de raifort et
flocons de pâte française*

22 zł



DANIA RYBNE
FISH DISHES
FISCHGERICHTE
PLATS DE POISSON

ŁOSOŚ AU GRATIN PODANY NA SOSIE POMIDOROWO – CYTRUSOWYM

*Salmon au gratin served on
a bed of tomato lemon sauce*

*Lachs au Gratin an Tomaten-
und Zitrusfrüchte-Sauce*

*Saumon au gratin servi sur
sauce tomate-agrumes*

49 zł

MAKRELA W SPECKU PODANA ZE SZPINAKIEM I ZIELONYM GROSZKIEM

*Mackerel in speck served
with spinach and green peas*

*Makrele in Speck mit Spinat und
grünen Erbsen*

*Maquereau sous panne servi
avec épinards et petits pois*

55 zł

FILETY Z PSTRĄGA PODANE Z MUSEM KURKOWYM I GRILLOWANĄ KUKURYDZĄ

*Trout fillets served with
chanterelle mousse and
grilled sweet corn*

*Forellenfilets mit Pfifferling-
Mousse und gegrilltem Mais*

*Filets de truite servis avec
mousse de chanterelles et maïs
grillé*

57 zł

SANDACZ Z MAKARONEM TAGLIATELLE NERO DI SEPPIA I KOPREM WŁOSKIM

*Pikeperch with tagliatelle
nero di seppia and fennel*

*Zander mit Tagliatelle nero di
seppia und Fenchel*

*Sand avec pâtes tagliatelle
nero di seppia et fenouil
italien*

75 zł



DANIA MIĘSNE

MEAT DISHES

FLEISCHGERICHTE

PLATS DE VIANDE

GRILLOWANE FILETY Z INDYKA PRZEKŁADANE SZYNKĄ I ROZMARYNEM
PODANE NA TAGLIATELLE ZE SZPINAKIEM

*Grilled turkey fillets with
ham and rosemary layers
served on a bed of tagliatelle
and spinach*

*Gegrillte Putenfilets, geschichtet
mit Schinken und Rosmarin an
Tagliatelle mit Spinat*

*Filets de dinde grillés alternés
avec jambon et romarin servis
sur tagliatelle aux épinards*

41 zł

SCHAB PIECZONY W OTULINIE Z BOCZKU SERWOWANY
Z GRILLOWANYMI GRUSZKAMI I SEREM PLEŚNIOWYM

*Baked pork in bacon served
with grilled pears and blue
cheese*

*Schweinerücken, gebraten in
Speckhülle mit gegrillten Birnen
und Schimmelkäse*

*Rôti de porc enveloppé de lard
servi avec poires grillées et
fromage bleu*

49 zł

PIERŚ KACZKI W CHUTNEY Z POMARAŃCZY I CZERWONEJ CEBULI
PODANA Z PUREE W AROMACIE SUSZONYCH POMIDORÓW

*Duck breast with orange
and red onion chutney, served
with a dried tomato puree*

*Entenbrust mit Chutney aus
Orangen und roten Zwiebeln mit
Kartoffelpüree in
Trockentomatenaroma*

*Magret de canard avec
chutney d'oranges et d'oignons
rouges servi avec purée en
arôme tomates séchées*

59 zł



DANIA MIĘSNE

MEAT DISHES

FLEISCHGERICHTE

PLATS DE VIANDE

GICZ JAGNIĘCA PIECZONA W SZYNCE DŁUGODOJRZEWAJĄCEJ
PODANA Z BOBEM, KUKURYDZĄ NA SOSIE KASZTANOWYM
Z SUFLETEM Z CHLEBA RAZOWEGO ZE SMAŻONYMI PESTKAMI DYNI

Lamb shank baked in a long aging ham served with broad beans, sweet corn with chestnut sauce with wholeheat bread soufflé with fried pumpkin seeds

Kalbsbein gebacken im Serrano-Schinken, serviert mit Ackerbone, Mais und Kastaniensoße, mit Volkornbrotsoufflé und gebratenen Kürbiskörnern

Jarret d'agneau rôti en jambon cru, servi avec fèves, maïs en sauce de châtaignes et soufflet de pain noir avec pépins de courge frits

69 zł

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ
NA SOSIE ZE SMARDZÓW I Z PIECZONYMI WARZEWAMI

Beefsteak served on a bed of morel sauce and baked vegetables

Rinderfiletsteak an Morbelsauce mit gebratenem Gemüse

Bifteck sur sauce de morilles avec légumes rôtis

79 zł

PIECZEŃ Z DZIKA NA SOSIE Z OWOCÓW ŻURAWINY FLAMBIROWANYCH W ŚLIWOWICY PODANA Z GRATIN SELEROWO-ZIEMNIACZANYM

Baked wild boar served on a bed of sauce of slivovitz flambéed cranberries served with celeriac and potato au gratin

Wildschweinbraten an Sauce aus in Slibowitz flambieren Preiselbeeren mit Sellerie- und Kartoffelgratin

Rôti de sanglier sur sauce de fruits de canneberge flambés à la prune, servi avec gratin de céleris et pommes de terres

89 zł



DESERY
DESSERTS
NACHSPEISEN
DESSERTS

KOMPOZYCJA LODÓW I SORBETÓW

Assorted ice-creams and sorbets *Eis- und Sorbet-Auswahl* *Sélection de glaces et sorbets*
19 zł

TARTA CREME BRULEE Z BANANAMI I SOSEM BRZOSKWINIOWYM

*Crème brûlée with bananas
and peach sauce* *Tarte Creme brulee mit Bananen
und Pfirsichsauce* *Crème brûlée aux bananes et
en sauce de pêche*
20 zł

SERNIK Z DYNIĄ NA SOSIE KOLENDROWO – LIMONOWYM

*Cheese pie with pumpkin
served on a bed of coriander
and lemon sauce* *Käsekuchen mit Kürbis an
Koriander-Limonen-Sauce* *Gâteau au fromage avec
courgette sur sauce coriandre
et limon*
23 zł

ROŻEK FASZEROWANY MUSEM Z ORZECHÓW LASKOWYCH

*Cone stuffed with hazelnut
mousse* *Hörnchen, gefüllt mit
Haselnuss-Mousse* *Cornet farci de mousse de
noisettes*
25 zł



DESERY
DESSERTS
NACHSPEISEN
DESSERTS

DWUKOLOROWY SUFLET CZEKOLADOWO - FIGOWY
Z LODAMI WINOGRONOWYMI, OWOCAMI, SEREM GORGONZOLA I TALEGGIO

*Two-colour chocolate and fig
soufflé served with grape ice
cream, fruit, gorgonzola and
taleggio cheese*

*Zweifarbiges Schoko-Feigensoufflet
mit Traubeneis, Früchten,
Gorgonzola und Taleggiokäse*

*Soufflet deux couleurs de
chocolat et figues à la glace
raisin, aux fruits, au fromage
gorgonzola et taleggio*

29 zł

PATERA SERÓW

Cheese platter

Käseplatte

Plateau de fromages

46 zł

Ceny podane są w polskich złotych i zawierają podatek VAT.

Prices are in Polish Zloty and include VAT.