



PRZYSTAWKI
APETIZERS/VORGERICHT

Carpaccio z wędzonej piersi kaczki **29 PLN**
Carpaccio with a smoked duck breast
Carpaccio mit geräucherter Entenbrust

Carpaccio z jelenia **34 PLN**
Deer carpaccio
Hirsch carpaccio

Tatar wołowy **29 PLN**
Beef tartare
Rindertatar

Carpaccio z buraka **23 PLN**
Rote-Bete Carpaccio
Beetroot carpaccio

SALAŃKI
SALADS/SALAT

Sałata z karmelizowanym burakiem i serem kozim **19 PLN**
Salad with caramelized beetroot and goat cheese
Salat mit karamellisierten Rote Beete und Ziegenkäse

D, F

Sałata z wędzoną pierśią kaczki **24 PLN**

Salad with smoked duck breast
Salat mit geräucherter Entenbrust

C

Sałatka z kurczakiem curry **22 PLN**
Salad with chicken curry
Salat mit Hühnercurry

E, G

ZUPY
SOUPS/SUPPE

Zupa z gęsiich żołądków **16 PLN**
soup from goose stomachs
Suppe aus Gänsemägen

D

Krem z białych warzyw **14 PLN**
white vegetable cream
weiße Gemüsecreme

E

DANIA GŁÓWNE
MAIN DISHES/HAUPTGERICHT

ROLADA Z INDYKA **29 PLN**
filet z indyka + suszone pomidory + ziemniak + warzywa
turkey fillet + sunny dried tomato + potato + vegetables
Putenfilet + getrocknete Tomaten + Kartoffel + Gemüse

TAGLIATELLE **25 PLN**

A,E,F,G,

Tagliatelle z szynką szwarcwaldzką i pomidorami
Tagliatelle pasta with ham and tomatoes
Tagliatelle Pasta mit Schinken und Tomaten

Alergeny: Lista alergenów znajduje się na ostatniej stronie menu

WIEPRZOWINA GRILLOWANA **36 PLN**

B,D

Grillowane polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym podane z plackami ziemniaczanymi i karmelizowanym burakiem
Gegrilltes Schweinefilet in Pilzsauce mit Kartoffelpuffer und karamellierte Rote Beete
Grilled pork tenderloin in mushroom sauce served with potato pancakes and carmelized beetroot





STEK

79 PLN

WIEPRZOWINA 34 PLN

Polędwiczki w sosie pieprzowym z kluskami

kładzionymi i karmelizowaną marchewką

Tenderloin in pepper sauce with fried dumplings and
caramelized carrots

Tenderloin in Pfeffer sauce und Minze mit gebratenen

Knödeln und karamellisierten Karotten

Stek z polędwicy jelenia z sosem owocowym, +ziemniak
+ karmelizowany burak

Deer sirloin steak with fruit sauce, + potato +
Hirschfiletsteak mit Fruchtsauce, + Kartoffel +
karamellisierte Rote Beete

KACZKA

34 PLN

D

Udo z kaczki confit z kaszą gryczaną i sałatką z

karelizowanego buraka i sera Manouri

Thigh duck confit with buckwheat and a salad of
karelised beetroot and Manouri cheese

Oberschenkel-Enten-Confit mit Buchweizen und
einem Salat aus karelisierten Rote Beete und Manouri-
Käse

FILET Z KACZKI

44 PLNt

Pierś z kaczki z kaszą gryczaną i buraczkami

Duck breast with buckwheat and beetroot

Entenbrust mit Buchweizen und Rote Beete

ŁOSOŚ

39 PLN

D

Filet z łososia z pesto, suszonym pomidorem i serem

bałkańskim + ryż + mieszanka sałat

Salmon fillet with pesto, dried tomato and Balkan
cheese + rice + mix of salads

Lachsfilet mit Pesto, getrockneten Tomaten und
Balkankäse + Reis + Mischung aus Salaten

Alergeny: Lista alergenów znajduje się na
ostatniej stronie menu

DANIA WEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN DISH/VEGETARISCHES
GERICHT

TAGLIATELLE

25 PLN

D,

Tagliatelle z cukinią i papryką

Tagliatelle with zucchini and peppers
Tagliatelle mit Zucchini und Paprika

KASZA Z MOZZARELLĄ

29 PLN

Kasza gryczana + warzywa + mozzarella

Buckwheat groats + vegetables + mozzarella
Buchweizengrütze + Gemüse + mozzarella

DESERY
DESSERT/DESSERT

Wariacja bezowo-kawowa

15 PLN

B

meringue variation

Baiser-Variation

Pieczone jabłko

15 PLN

baked apple

Bratapfel

