

Szanowni Goście,

informujemy, iż dania znajdujące się w naszej karcie menu przygotowywane są ze świeżych produktów, w związku z czym, czas oczekiwania na potrawy wynieść może nawet do 40 minut.

Życzymy Państwu udanego pobytu oraz niezapomnianych doznań kulinarnych.

Dear Guests,

we wish to inform you that all meals in our menu are prepared from fresh products, therefore the time you would have to wait for the meal to be ready can sometimes even last up to 40 minutes We hope you will enjoy your stay and the unforgettable culinary experience.

Sehr geehrte Gäste,

Da unsere Speisen aus ausschließlich frischen Produkten zubereitet werden, kann die Wartezeit sogar bis zu 40 Minuten betragen. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt. sowie unvergessliche kulinarische Augenblicke.



- dania z produktów regionalnych
meals using regionale products
Gerichte mit regionalen Produkten



- dania wegańskie
vegan dishes
veganes Gericht

W karcie znajdują się również dania przygotowywane metodą sous-vide

Sous-vide to nowoczesna technika gotowania polegająca na długotrwałym gotowaniu potrawy próżniowo, w niskiej temperaturze, dzięki czemu danie nasycone jest naturalnym, wyjątkowym smakiem i aromatem, przy zachowaniu drogocennych makro- i mikroelementów.

Menu includes dishes prepared using the sous-vide method

Auf der Speisekarte stehen Gerichte, die mit der Sous-Vide-Methode zubereitet werden

SZEF KUCHNI POLECA
CHEF RECOMMENDS
EMPFEHLUNGEN DES KUCHENCHEF ‘

Zupa (Soups, Suppen) (1,2,5,6):

Zupa z borowików aromatyzowana tymiankiem podana z kluskami półfrancuskimi

Porcini soup with thyme and half puff pastry dumplings

Steinpilzsuppe mit aromatischem Thymian und Spätzlen serviert

Danie główne (Main course, Hauptgericht) (2,6):

Poliki wołowe duszone w czerwonym winie z aromatem mięty, podane na zapiekance ziemniaczano-szpinakowej z pikantną surówką z marchewki i cukinii

Beef cheeks braised in red wine with a hint of mint, served on a potato and spinach casserole with a spicy carrot and courgette salad

Geschmorte Rindswangen mit Rotwein und Mintaroma auf Kartoffel-Spinatgratin mit würzigem Karotten-Zucchini Salat serviert

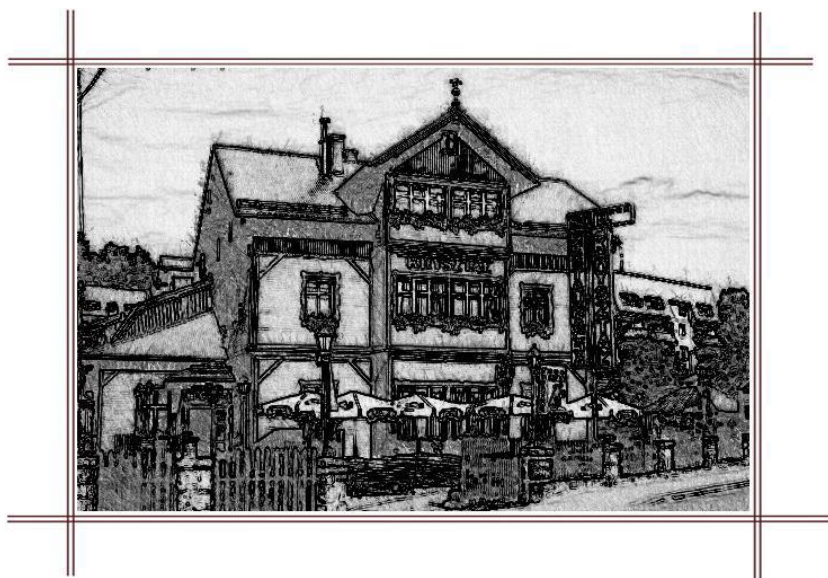
Deser (Dessert, Dessert) (1,2,5):

Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi

Chocolate fondant with vanilla ice cream

Schokoladen-Fondant mit Vanilleeis

- 68 PLN -



Alergeny: 1-gluten- pszenica, 2-mleko, 3-orzechy, 4-skorupiaki, 5-jaja, 6-seler, 7-ryby, 8-łubin, 9-soja, 10-sezam, 11-gorczyca

PRZYSTAWKI

STARTERS

VORSPEISEN

Krewetki w tempurze curry z sosem jogurtowo-miętowym, podane na chutney z mango z dodatkiem imbiru (1,4)

Shrimps in curry tempura with mint and yoghurt dressing served on mango chutney with ginger

Garnelen in Curry Tempura mit Minz-Joghurt-Soße, serviert mit Mango-Chutney mit Ingwer

- 100/50g, 36 PLN -

Świeżo siekany tatar wołowy z filecikiem anchois (5,7)

Freshly chopped beef tartar with anchovy

Frisch gehacktes Beeftartar mit Sardellenfilet

- 100/50g, 34 PLN -

Szynka parmeńska z melonem i dojrzewającymi serami, podana na desce dębowej z chrupiącymi bagietkami i oliwkami (1,2)

Parma ham with melon and ripening cheese served on an oak board with toasts and olives

Parmaschinken mit Melone und gereiftem Käse serviert auf einer Eichenholzplatte mit Croutons und Oliven

-200g, 26 PLN -



Alergeny: 1-gluten- pszenica, 2-mleko, 3-orzechy, 4-skorupiaki, 5-jaja, 6-seler, 7-ryby, 8-łubin, 9-soja, 10-sezam, 11-gorczyca

ZUPY
SOUPS
SUPPEN

Zupa z borowików aromatyzowana tymiankiem podana z kluskami półfrancuskimi (1,2,5,6)

Porcini soup with thyme and half puff pastry dumplings

Steinpilzsuppe mit aromatischem Thymian und Spätzlen serviert

- 300 ml, 20 PLN -

Barszcz biały na zakwasie pszennym z białą kielbasą i jajkiem (1,2,5)

White borsch made of wheat leaven with white sausage and egg

Weißer Borschtsch aus Weizensauerteig mit Bratwurst und Ei

- 300ml, 18 PLN -

Wegańska zupa gulaszowa z ciecierzycą i warzywami

Vegan goulash soup with chickpeas and vegetables

Vegane Gulaschsuppe mit Kichererbsen und Gemüse

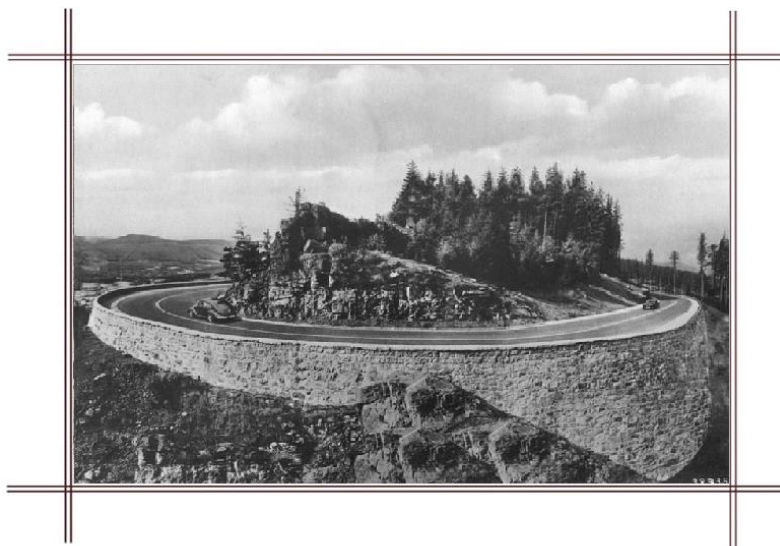
- 300ml, 16 PLN -

Rosół na drobiu i warzywach z domowym makaronem (1,6)

Chicken and vegetable broth

Hühner-Gemüsebrühe

- 300 ml, 15 PLN -



Alergeny: 1-gluten- pszenica, 2-mleko, 3-orzechy, 4-skorupiaki, 5-jaja, 6-seler, 7-ryby, 8-łubin, 9-soja, 10-sezam, 11-gorczyca

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

HAUPTGERICHTE

Stek z polędwicy wołowej podany na smażonych warzywach z frytkami stekowymi (2)

Beef tenderloin steak served on fried vegetables with steak fries

Rindersteak auf gebratenem Gemüse mit Steak-Pommes

-200/200g, 69 PLN -

Pierś z kaczki sous-vide marynowana pieprzem cytrynowym, podana z zapiekanką ziemniaczano-serową i karmelizowaną marchewką w dwóch odsłonach (2,3,6 ,11)

Sous-vide duck breast marinated with lemon pepper served with potato and cheese casserole and caramelized carrot in two versions

Mit Zitronenpfeffer marinierte Sous-Vide-Entenbrust, serviert mit Kartoffel-Käse-Auflauf und karamellisierter Karotte in zwei Versionen

- 180/200g, 46 PLN -

Poliki wołowe duszone w czerwonym winie z aromatem mięty, podane na zapiekance ziemniaczano-szpinakowej z pikantną surówką z marchewki i cukinii (2,6)

Beef cheeks braised in red wine with a hint of mint, served on a potato and spinach casserole with a spicy carrot and courgette salad

Geschmorte Rindswangen mit Rotwein und Mintaroma auf Kartoffel-Spinatgratin mit würzigem Karotten-Zucchini Salat serviert

- 150/200g, 39 PLN -

Sznicel wieprzowy podany na ziemniakach smażonych z boczkiem i cebulą w towarzystwie zasmażanej kapusty z koperkiem (1,3)

Pork schnitzel served with potatoes roast with bacon and onion, with stewed cabbage and dill

Schweinsschnitzel auf Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel in Begleitung von Gebratenes Kraut mit Dille serviert

- 200/200g, 36 PLN -

Filet drobiowy marynowany w pesto pomidorowym, zapiekany z pomidorami i mozzarellą, podany z frytkami i surówką (1,2,5)

Chicken fillet in tomato pesto, baked with tomatoes and mozzarella cheese, served with French fries and a salad

Geflügelfilet mariniert in Tomatenpesto, überbacken mit Tomaten und Mozzarella, dazu Pommes und Salat

- 200/200g, 36 PLN -

Domowe pierogi ruskie lub z mięsem (1,5)

Homemade potato dumplings – we offer: cheese and potato dumplings, meat dumplings /

Hausgemachte Piroggen mit Quark (russisch) oder Fleisch

- 6szt, 21 PLN -

Alergeny: 1-gluten- pszenica, 2-mleko, 3-orzechy, 4-skorupiaki, 5-jaja, 6-seler, 7-ryby, 8-łubin, 9-soja, 10-sezam, 11-gorczyca

RYBY
FISH
FISCHE

Filet z sandacza soute podany z plackami jaglanymi i warzywnym ratatouille (5,6,7,9,10,11)

Sauté pike-perch fillet served with millet cakes and ratatouille

Sautiertes Zanderfilet, serviert mit Hirseplätzchen und Ratatouille

- 180/200g, 44 PLN -

Pieczony lub smażony pstrąg z lokalnej hodowli podany z ziemniakami gotowanymi z koperkiem oraz sałatką ze świeżych warzyw (6,7,9,10,11)

Rainbow trout, either baked in the oven or pan-fried with potatoes and fresh vegetable salad

Im Ofen gebratene oder gebackene Regenbogenforelle serviert mit Kartoffeln sowie Gemüsesalat



- 300/200g, 44 PLN -



Alergeny: 1-gluten- pszenica, 2-mleko, 3-orzechy, 4-skorupiaki, 5-jaja, 6-seler, 7-ryby, 8-lubin, 9-soja, 10-sezam, 11-gorczyca

MAKARONY
PASTA
NUDELGERICHTE

Czarne spaghetti z krewetkami, pomidorkami cherry i świeżym szpinakiem (1,5,4,12)

Black spaghetti with shrimps, cherry tomatoes and fresh spinach

Schwarze Spagetti mit Garnelen, Cherry-Tomaten und frischem Spinat

- 350g, 36 PLN -

Spaghetti a'la carbonara z bekonem i kurczakiem w kremowym sosie śmietanowym (1,2,5,6,9,10,11)

Spaghetti carbonara with bacon and chicken in a cream sauce

Spaghetti à la Carbonara mit Speck und Hähnchen in einer cremigen Sahnesauce

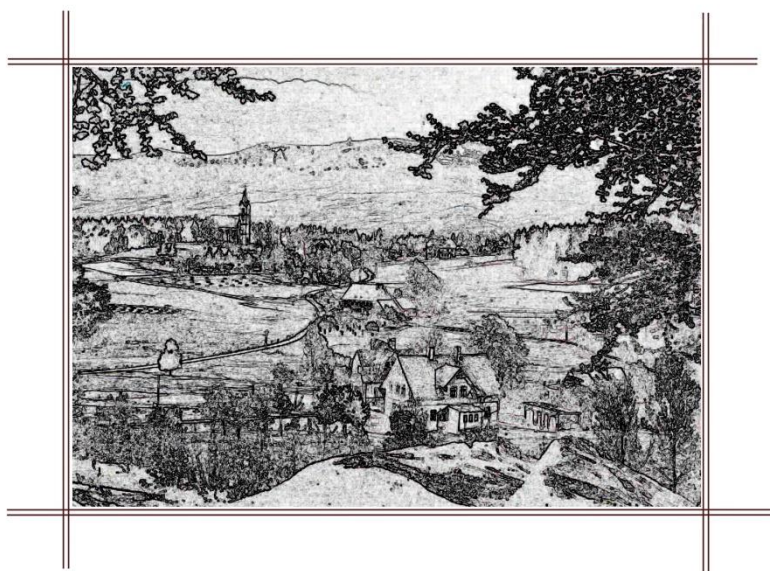
- 350g, 29 PLN -

Tagiatelle z suszonymi pomidorami, czosnkiem i świeżą bazylią podane w delikatnym sosie pomidorowym (1,5,12)

Tagliatelle with sun-dried tomatoes, garlic and fresh basil, served in a delicate tomato sauce

Tagliatelle mit getrockneten Tomaten, Knoblauch und frischem Basilikum in einer zarten Tomatensauce serviert

- 350g, 24 PLN -



Alergeny: 1-gluten- pszenica, 2-mleko, 3-orzechy, 4-skorupiaki, 5-jaja, 6-seler, 7-ryby, 8-łubin, 9-soja, 10-sezam, 11-gorczyca

DLA VEGETARIAN
VEGETARIAN DISHES
FÜR VEGETARIER

Warzywa ratatouille zapiekane z tofu podane z grzankami z pastą ajvar

Vegetable casserole ratatouille with tofu with croutons and ajvar paste

Gemüseauflauf Ratatouille mit Tofu mit Croutons und Ajvar Paste

- 400g, 27 PLN -



Wegańskie kotleciki z ciecierzycy podane na bukiecie sałat z prażonym słonecznikiem i sosem na bazie avocado

Vegan chickpeas chops served on a salad bouquet with roasted sunflower seeds and an avocado-based sauce

Vegane Koteletts aus Kichererbsen serviert auf einem Salatbouquet mit gerösteten Sonnenblumen und Avocado-Sauce

- 350g, 27 PLN -



Gołąbki z kapusty włoskiej z kaszą jaglaną i sosem grzybowym (1,5,6)

Cabbage rolls with millet groats and mushroom sauce

Kohlrouladen mit Wirsing, Buchweizen und Pilzsauce

- 2szt, 26 PLN -



Placki z kaszy jaglanej z warzywnym sosem ratatouille (5,6)

Millet cakes with vegetable ratatouille sauce

Hirseplätzchen mit Gemüse-Ratatouille-Sauce

- 4szt, 24 PLN -

Domowe pierogi ruskie (1,5)

Homemade Pierogi Russian style / Hausgemachte Russische Piroggen

- 6szt, 21 PLN -

Wegańska zupa gulaszowa z ciecierzycą i warzywami

Vegan goulash soup with chickpeas and vegetables

Vegane Gulaschsuppe mit Kichererbsen und Gemüse

- 300ml, 16 PLN -



Alergeny: 1-gluten- pszenica, 2-mleko, 3-orzechy, 4-skorupiaki, 5-jaja, 6-seler, 7-ryby, 8-hubin, 9-soja, 10-sezam, 11-gorczyca

SALATY

SALADS

SALATE

Mix świeżych sałat z krewetkami, filetowanymi cytrusami podany na kremowym sosie z mango (4,1)

A fresh lettuce mix with shrimps, citrus fillets served with mango sauce

Salatmischung mit Garnelen, Orangen- und Grapefruitstücken, serviert mit Mango-Sauce

- 300g, 36 PLN -

Mix świeżych sałat z karmelizowaną gruszką, lokalnym serem łomnickim podany z sosem pomarańczowym (1,2)

A fresh lettuce mix with caramelised pear, local Lomnicki cheese with orange sauce

Salatmischung mit karamellisierten Birnen, lokalem Lomnicki-Käse mit Orangensauce



- 300g, 34 PLN -

Mix świeżych sałat z grillowaną polędwicą wołową, tortillą, warzywami i ostrym sosem (1)

A fresh lettuce mix with grilled beef, tortilla, vegetables and hot sauce

Salatmischung mit gegrilltem Rindfleisch, Tortilla, Gemüse und feuriger Sauce

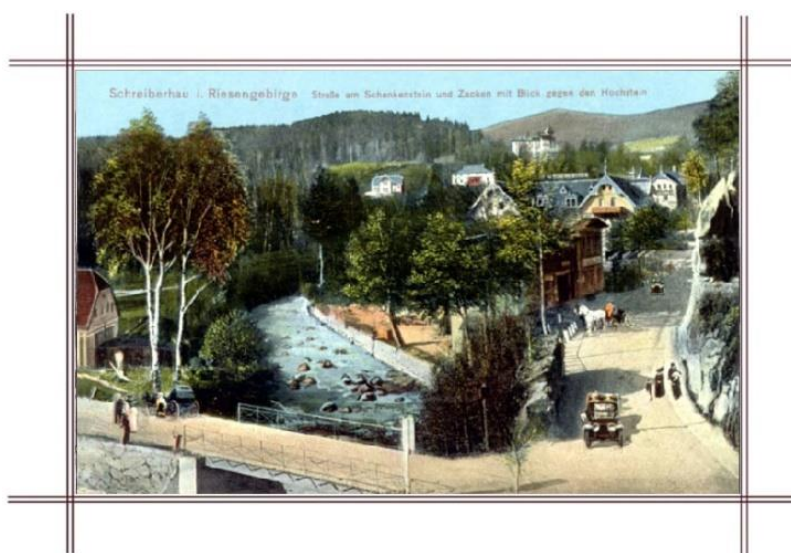
- 300g, 32 PLN -

Mix świeżych sałat z grillowanym kurczakiem, ananasem i z sosem vinegrette (1,11)

A fresh lettuce mix with grilled chicken, pineapple, with vinaigrette sauce

Salatmischung mit gegrilltem Huhn, Ananas mit Vinaigrette

- 300g, 28 PLN -



Alergeny: 1-gluten- pszenica, 2-mleko, 3-orzechy, 4-skorupiaki, 5-jaja, 6-seler, 7-ryby, 8-łubin, 9-soja, 10-sezam, 11-gorczyca

DLA DZIECI
FOR KIDS
FÜR KINDER

Mini filety drobiowe „nuggets” z frytkami i mizerią (1,3)

Mini chicken fillets "nuggets" with chips and cucumber salad

Mini-Hühnernuggets mit Pommes Frites und Gurkensalat

- 250g, 19 PLN -

Pierogi ruskie (1,5)

Pierogi Russian style

Russische Piroggen

- 4szt, 16 PLN -

Super naleśniki z serem lub dżemem i polewą (1,2,5)

Superb pancakes with cheese or marmalade and glaze

Super-Pfannkuchen mit Käse oder Marmelade und Überguss

- 200g, 15 PLN -

Domowy rosół z makaronem (1,6)

Homemade chicken broth with noodles

Hausgemachte Nudelsuppe

- 200g, 10 PLN -

Frytki

Chips

Pommes Frites

- 150g, 7 PLN -

Alergeny: 1-gluten- pszenica, 2-mleko, 3-orzechy, 4-skorupiaki, 5-jaja, 6-seler, 7-ryby, 8-łubin, 9-soja, 10-sezam, 11-gorczyca

HERBATA

TEA

TEE

Dilmah Tea - 200ml, 7 PLN -

Richmont English Breakfast - 350ml, 11 PLN -

Tradycyjna, angielska mieszanka czarnych herbat pochodzących ze Sri Lanki i Indonezji. Daje mocne napary o bogatym, orzeźwiającym aromacie, wyrafinowanym, karmelowym smaku i barwie ciemnego bursztynu.

Traditional English blend of black teas from Sri Lanka and Indonesia. Produces strong brews of rich, refreshing aroma, sophisticated, caramel taste and the deep colour of dark amber.

Richmont Green Jasmine - 350ml, 11 PLN -

Wyszukana kompozycja zielonej chińskiej herbaty i płatków jaśminu o ziołowym smaku ze świeżym kwiatowym aromatem

Sophisticated mixture of Chinese green tea and jasmine petals. Subtle brew of straw colour and satin-like delicacy combines herbal flavour with a floral aroma.

Richmont Gunpowder Green - 350ml, 11 PLN -

Chińska zielona herbata o wytrawnym smaku i ziołowym aromacie. Młode listki zwinięte w drobne kuleczki rozwijają się podczas zaparzania, dając zielonożółte napary o świeżym smaku i subtelnej nucie goryczki.

Chinese green tea with mature flavour and herbal aroma. Fresh leaves rolled up into tiny pellets unravel during infusion with the result of greenish golden brew of refreshing taste and subtle bitter aftertaste.

Richmont Forest Fruits - 350ml, 11 PLN -

Aromatyczna kompozycja słodkich owoców leśnych z hibiskusem. Napar ma piękną fioletowo-czerwoną barwę i soczyste owocowy smak ananasów, rodzynek i malin.

Sophisticated, aromatic blend of sweet forest fruits and hibiscus. Brew of beautiful violet reddish colour and juicy, fruit taste of pineapple, raisins and raspberry.

NAPOJE ZIMNE
SOFT DRINKS
ALKOHOLFREIW GETRANKE

Dzban wody niegazowanej <i>Still water</i> <i>Stilles Wasser</i>	- 1l,	12 PLN	-
Woda mineralna niegazowana <i>Mineral water – still</i> <i>Mineralwasser ohne Kohlensäure</i>	- 330ml,	7 PLN	-
Woda mineralna gazowana <i>Mineral water – sparkling</i> <i>Mineralwasser mit Kohlensäure</i>	- 330ml,	7 PLN	-
Coca-cola	- 250ml,	7 PLN	-
Tonic	- 250ml,	7 PLN	-
Fanta	- 250ml,	7 PLN	-
Sprite	- 250ml,	7 PLN	-
Soki – porzeczkowy, pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy <i>Juices – currant, orange, apple, grapefruit</i> <i>Johannisbeerensaft, Orangensaft, Apfelsaft, Grapefruitsaft</i>	- 250ml,	7 PLN	-

KAWA
COFFEE
KAFFEE

Kawa czarna		9 PLN	-
Espresso		9 PLN	-
Cappuccino		10 PLN	-
Kawa Latte Macchiato		12 PLN	-

NAPOJE ALKOHOLOWE ALCOHOLIC BEVERAGES ALKOHOLISCHE

Piwo

Brackie - keg	- 500 ml,	9 PLN	-
Brackie - keg	- 300 ml,	7 PLN	-
Walońskie	- 330 ml,	9 PLN	-
Żywiec	- 500 ml,	10 PLN	-
Żywiec bezalkoholowy	- 500 ml,	10 PLN	-
Rohozec Skalak	- 500 ml,	10 PLN	-
Żywiec porter	- 300 ml,	11 PLN	-
Desperados	- 400 ml,	12 PLN	-
Żywiec białe pszeniczne	- 500 ml,	12 PLN	-

Aperitif, Wermut

Campari	- 40 ml,	11 PLN	-
Martini	- 100 ml,	12 PLN	-

Wódki

Wyborowa	- 40 ml,	9 PLN	-
Finlandia	- 40 ml,	10 PLN	-
Baczewski	- 40 ml,	12 PLN	-

Wódki smakowe

Żubrówka	- 40ml,	9 PLN	-
Baczewski (wiśnia, pomarańcz, morela, jeżyna)	- 40ml,	12 PLN	-
Ziołowa Baczewski (piołunówka)	- 40ml,	12 PLN	-

Whisky, Bourbon

Johnnie Walker Red	- 40 ml,	12 PLN	-
Ballantine's	- 40 ml,	14 PLN	-
Jack Daniel's	- 40 ml,	16 PLN	-
Johnnie Walker Black	- 40 ml,	20 PLN	-

Rum

Havana Club 3 Anos	- 40 ml,	12 PLN	-
Bacardi (White, Black)	- 40 ml,	14 PLN	-

Tequila

El Jimador (Bianco, Reposado)	- 40 ml,	15 PLN	-
-------------------------------	----------	--------	---

Koniak, Brandy

Stock	- 40 ml,	12 PLN	-
Metaxa 5	- 40 ml,	15 PLN	-
Hennessy VS	- 40 ml,	21 PLN	-

Gin

Seagram's	- 40 ml,	11 PLN	-
Gordon's	- 40 ml,	12 PLN	-

Likiery

Bailey's	- 40 ml,	15 PLN	-
----------	----------	--------	---