




## PRZYSTAWKI/ APPETIZERS/ VORSPEISEN

- Tatar z polędwicy wołowej**/ piklowana czerwona cebula/ żółtko/ grzyby/ szczypiorek/ marynowana gorczyca/ ketchup z kiszonych ogórków **38,-**
-  **Beef fillet tartare**/ pickled red onion/ egg yolk/ mushrooms/ spring onion/ pickled mustard seeds/ cured cucumber ketchup
- Tatarbeefsteak**/ rote Zwiebel/ eidotter/ pilze/ Schnittlauch/ eingelegte Gurken
- Ozór cielęcy**/ sos chrzanowy/ kruszonka z ziemniaka/ jabłko/ piklowana szalotka/ żel z buraka/ rukiew wodna/ majonez z konfitowanego czosnku/ szczawik krwisty/ rzodkiewka **32,-**
-  **Veal tongue**/ horseradish sauce/ potato crust/ apple/ pickled shallots/ beetroot fluid gel/ watercress/ confit garlic mayonnaise/ red vein sorrel/ radish
- Kalbszunge**/ Meerrettichsauce/ Kartoffelkruste/ apfel/ Schalotte/ Rübengel/ Brunnenkresse/ Knoblauch/ Sauerklee/ Rettich
- Wędzone carpaccio z polędwicy wołowej**/ szparagi/ jajko przepiórcze/ piklowane grzyby/ orzechy laskowe/ majonez z konfitowanego czosnku/ rukiew wodna/ „Śmielec” Łomnicki dojrzewający ser kozí **40,-**
-  **Smoked beef fillet carpaccio**/ asparagus/ quail egg/ pickled mushrooms/ hazelnuts/ confit garlic mayonnaise/ watercress/ local goat cheese
- Geräuchertes Rindercarpaccio**/ Spargel/ Wachtelei/ Pilze/ Haselnuss/ Knoblauch/ Brunnenkresse/ Ziegenkäse “Śmielec”
- Smażone foie gras**/ brioche/ mus jabłkowy z szafranem/ rabarbar/ puder z orzechów włoskich/ radicchio **54,-**
- Pan fried foie gras**/ brioche/ apple and saffron mousse/ rhubarb/ walnuts powder/ radicchio
- Gebraten foie gras**/ Safran Apfelmousse/ Rhabarber/ Walnuss/ Radiccio
- Marchewka**/ gorzka czekolada/ orzechy laskowe/ mus z pietruszki i szpinaku/ olej z natki/ kwaśna śmietana ślubowska **27,-**
-  **Carrot**/ dark chocolate/ hazelnuts/ parsley and spinach mousse/ parsley oil/ local sour cream from „Ślubów”
- Karotte**/ dunkle Schokolade/ Haselnuss/ Petersilien-Spinat-Mousse/ Öl aus Petersilie/ saure Sahne
- Ser „Kaszmirek”**/ świeży ogórek/ lody z zielonego groszku/ olej z ostropestu/ prażony słonecznik/ szczawik/ kielki grochu/ chipsy z kiszzonego ogórka **37,-**
-  **„Kaszmirek”- local goat cheese**/ fresh cucumber/ green peas icecream/ milk thistle oil/ toasted sunflower seeds/ oxalis/ pea shoots/ fried cured cucumber
- Ziegenkäse “Kaszmirek”**/ gurke/ Erbsen Eis/ Mariendistelöl/ Sonnenblume/ Sauerklee/ Erbsensprossen/ eingelegte Gurke
- Krewetki**/ kataifi/ pesto pomidorowe/emulsja szafranowa/ bazyliá **38,-**
- Shrimps**/ tomatoes pesto/ kataifi/ Basil
- Garnele**/ Tomaten Pesto / Kataifi / Basilikum
- Ślimaki**/ czosnek/ natka pietruszki/ brioche/ jajko przepiórcze/ prosciutto/ piklowana szalotka/ rukola/ olej szczypiorkowy **44,-**
- Snails**/ garlic/ parsley/ brioche/ quail egg/ prosciutto/ shallots/ rocket salad/ spring onion oil
- Schnecken**/ Knoblauch/ Petersilien/ Brioche/ Wachtelei/ Schalotte/ Rucola/ Schnittlauch

## ZUPY/ SOUPS/ SUPPEN





- Krem z zielonego groszku i szparagów**/ creme fraiche/ topinambur/ mięta/ szczypiorek/ rzodkiewka/ kielki grochu **19,-**
-  **Green peas and asparagus cream**/ creme fraiche/ jerusalem artichoke/ mint/ spring onion/ radish/ pea shoots
- Spargel-Erbsen-Suppe**/ creme fraiche/ Topinambur/ Minze/ Schnittlauch/ Rettich/ Erbsensprossen
- Wywar z wołowiny i bonito**/ ogony wołowe/ żółtko sous vide/ limonka/ kielki grochu **24,-**
- Oxtail and bonito broth**/ oxtail/ sous vide egg yolk/ lime/ pea shoots
- Rinderbrühe**/ Rinderschwanz/ sous vide Eigelb/ Lime/ Erbsensprossen
- Zupa rybna**/ okoń morski/ mule/ kalmary/ grzanki/ olej szczypiorkowy **24,-**
- Fish soup**/ european bass/ clams/ baby squid/ croutons/ spring onion oil
- Fischsuppe**/ Seebarsch/ Muscheln/ Kalmare/ Croutons/ Schnittlauch

## SALATY/ SALAD/ SALATE




- Wątróbki drobiowe**/ jabłko/ palony por/ rabarbar z hibiskusem/ piklowana czerwona cebula/ migdały/ kasza gryczana **37,-**
-  **Chicken livers**/ apple/ burnt leek/ rhubarb with hibiscus/ pickled red onion/ almonds/ buckwheat
- Hühnerleber**/ Apfel/ Lauch/ Rhabarber/ rote Zwiebel/ Mandeln/ Buchweizen
- Wędzony pstrąg kłodzki**/ jabłko/ kiszony burak/ chrzan/ prażona pszenica/ orzechy włoskie **39,-**
- Smoked trout**/ apple/ cured beetroot/ horseradish/ roasted wheat/ walnuts
- Geräucherte Forelle**/ Apfel/ eingelegte Rote Bete/ Meerrettich/ Weizen/ Walnüsse
- „Kaszmirek” lokalny kozi ser**/ szparagi/ groszek/ rzodkiewka/ młody szpinak/ botwina/ kielki grochu/ amarantus **44,-**
-  **„Kaszmirek”- local goat cheese**/ asparagus/ green peas/ radish/ baby spinach/ red chard/ pea shoots/ amaranth
- Ziegenkäse “Kaszmirek”**/ Spargel/ Erbsen/ Rettich/ Spinat/ Rübenblätter/ Erbsensprossen/ Amarantus

\*Dodatkowy koszyk pieczywa w cenie 8,-  
Extra basket of bread 8,-

## DANIA GŁÓWNE/ MAIN COURSES/ HAUPTSPESIEN

- Kurczak zagrodowy**/ podgardle/ jablko/ szalwia/ ziemniaki pieczone w maśle klarowanym/sos soubise/ fenkuł/ rzodkiewka/ marchew/ szczawik krwisty **39,-**
-  **Free range chicken**/ pork jowl/ apple/ sage/ potatoes roasted in clarified butter/ soubise sauce/ fennel/ radish/ carrot/ red vein sorrel
- Hähnchen**/ Schweinebacke/ Apfel/ Salbei/ gebackene Kartoffeln/ sauce soubise/ Fenchel/ Rettich/ Karotte/ Sauerklee
- Konfitowane udo z kaczki**/ pęczak/ burak pieczony w soli/ sos winny z szalotkami/ mus z marchewki/ czerwona kapusta z żurawiną i śliwkami/ żel z wiśni **43,-**
- Confit duck leg**/ pearl barley/ beetroot baked in salt/ shallots and red wine sauce/ carrot mousse/ red cabbage with cranberry and plums/ cherry fluid gel
- Gefüllte Entenkeule**/ Graupe/ gebratene Rote Beete/ Weinsauce mit Schalotte/ Karottenmousse/ Rotkohl mit Preiselbeere und Pflaume/ Kirschgel
- Polędwiczka i policzek ze świni złotnickiej**/ cydr/ pietruszka/ jablko/ rabarbar/ kapusta włoska/ muślinowe puree **47,-**
-  **Pork tenderloin and cheek**/ cider/ parsnip/ apple/ rhubarb/ savoy cabbage/ potato mousseline
- Schweinefilet und Schweinebacke**/ Apfelwein/ Petersilie/ Apfel/ Grünkohl/ Kartoffelpüree
- Polędwica cieleca**/ ragout z białej fasoli/ brukiew/ topinambur/ emulsja z czosnku niedźwiedziego/ pomarańcz/ frisee **95,-**
-  **Veal tenderloin**/ white bean ragout/ swede/ jerusalem artichoke/ wild garlic emulsion/ orange/ frisee
- Lendenstück**/ Weiße-Bohnen-Ragout/ Steckrübe/ Topinambur/ Knoblauch-Emulsion/ Orange/ Frisse
- Stek z polędwicy wołowej**/ ziemniaki pieczone w maśle klarowanym/ szpinak/ rukola/ mus z wędzonego pora **89,-**
-  **Beef fillet steak**/ potatoes roasted in clarified butter/ spinach/ rocket salad/ smoked leek mousse
- Rindersteak**/ gebackene Kartoffeln/ Spinat/ Rucola/ Lauch mousse





- Okoń morski**/ mus z zielonego groszku/ szparagi/ boczek/ kruszonka z ziemniaka/  
kiszony topinambur/ żel z rabarbaru/ konfitowany czosnek/ rzodkiewka/ kielki grochu/ botwina **55,-**
-  **European bass**/ green peas mousse/ asparagus/ pork belly/ potato crust/  
cured jerusalem artichoke/ rhubarb fluid gel/ confit garlic/ radish/ pea shoots/ red chard
- Seebarsch**/ mousse Erbsen/ Spargel/ Schinkenspeck/ Kartoffelkruste/ Topinambur/  
Rhabarbergel/ Knoblauch/ Rettich/ Erbsensprossen/ Rübenblätter
- Risotto z przegrzebkami**/ burak/ zielony groszek/ szpinak/ szparagi/ **58,-**  
tarte żółtko/ botwina/ szczypior
-  **Risotto**/ scallops/ beetroot/ green peas/ spinach/ asparagus/ cured egg yolk/  
red chard/ spring onion
- Risotto**/ Kammmuscheln/ Bete/ Erbsen/ Spinat/ Spargel/ Eidotter/  
Rübenblätter/ Schnittlauch
- Ragout z owoców morza:** **69,-**  
Dzkie krewetki/ okoń morski/ ośmiornica/ małże/ pomidory/  
czarne oliwki bella di cerignola/ świeże pieczywo/ sos rouille
- Seafood ragout:**
-  Wild prawns/ european bass/ octopus/ clams/ tomatoes/  
bella di cerignola olives/ fresh bread/ rouille sauce
- Meeresfrüchte Ragout:**  
Wilde Garnelen / Seebarsch / Muscheln / gebackene Tomaten /  
bella di cerignola olives/ frisches Brot / Rouille-Sauce
- Tagliatelle orkiszowe**/ szparagi/ boczniak królewski/ szalotki/ młody szpinak/ **39,-**  
kwaśna śmietana ślubowska / szczypior/ marynowane w soli żółtko/  
„Śmielec” Łomnicki dojrzewający ser kozi/ skórka z cytryny
- Whole grain spelt tagliatelle**/ asparagus/ king trumpet mushroom/ shallots/  
baby spinach/ local sour cream/ spring onion/ cured egg yolk/  
„Śmielec” matured goat cheese/ lemon zest
- Dinkel Tagliatelle**/ Spargel/ Pilze/ Spinat/ saure Sahne/ Schnittlauch/  
Eidotter/ Ziegenkäse “Śmielec”/ Zitrone

\*Dodatkowy koszyk pieczywa w cenie 8,-  
Extra basket of bread 8,-



## DESERY/ DESSERTS/ NACHTISCH

- Creme brulee z karmelizowaną białą czekoladą**/ wędzone orzechy laskowe/  
palone masło/ sól morską **18,-**
-  **Creme brulee with caramelized white chocolate**/ smoked hazelnuts/  
nut brown butter/ sea salt
- Creme brulee/ weiÙe Schokolade**/ eingekeilte Haselnüsse/ Butter/ Meersalz
- Fondant czekoladowy**/ truskawki/ burak/ jałowiec/ żel z wiśni/ **24,-**  
lody mleczne/ kruszonka orzechowa
- Chocolate fondant**/ strawberries/ beetroot/ juniper berry/  
cherries fluid gel/ milk ice cream/ nut crust
- Schokoladenfondant**/ Erdbeeren/ Bete/ Milcheis/ Nüsse
- Ciastko jogurtowe**/ mus z jogurtu/ lody z miodem sudeckim/ **18,-**  
ziarna pszenicy/ orzech laskowy/ amarantus/ szczawik
- Yoghurt cake**/ yoghurt mousse/ honey ice cream/ wheat/ hazelnuts/ amaranth/ oxalis
- Joghurtkuchen**/ Joghurtmousse/ Honig-Eiscreme/ Haselnüsse/ Amarantus
-  **Marshmallow** / rabarbar/ truskawka/ wanilia/ ciastka owsiane/ malina **21,-**
- Marshmallow** / rhubarb/ strawberry/ vanilla/ oat cakes/ raspberry
- Marshmallow** / Rhabarber/ Erdbeeren/ Himbeere/ Haferkekse



## PRZEKĄSKI/ CHESSE AND HAM PLATE/ ZWISCHENMAHLETT

### **Deska serów:**

„Reblochon”/ „Tallegio”/ „Śmielec”/ „Mr. Wańczyk”/ domowa konfitura/  
kapary/ grissini

44,-

### **Chesse palte:**

„Reblochon”/ „Tallegio”/ „Śmielec”/ „Mr. Wańczyk”/ home made marmalade/ caperberries/ grissini

### **Käsebrett:**

„Reblochon”/ „Tallegio”/ „Śmielec”/ „Mr. Wańczyk”/ hausgemachte Marmelade /  
Kapern / Grissini

### **Deska wędlin:**

Polędwica wołowa w pieprzu/ prosciutto/ salame Milano/ szynka regionalna/ pikle/ rukola

44,-

### **Ham plate:**

Beef fillet with peppercorns/ prosciutto/ salame Milano/ regional ham/ pickles/ olives/  
rocket salad

### **Wurstbrett**

Rinderfilet in Pfeffer / Prosciutto / Salame Milano / Schinken / Gurken / Rucola

\*Dodatkowy koszyk pieczywa w cenie 8,-  
Extra basket of bread 8,-