








PRZYSTAWKI/ APPETIZERS/ VORSPEISEN

- Tatar z polędwicy wołowej**/ piklowana czerwona cebula/ żółtko/ grzyby/ szczypiorek/ marynowana gorczyca/ ketchup z kiszonych ogórków **38,-**
-  **Beef fillet tartare**/ picjkle 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**/ jajko przepiórcze/ piklowane grzyby/ orzechy laskowe/ majonez z konfitowanego czosnku/ rukiew wodna/ „Śmielec” Łomnicki dojrzewający ser kozí **40,-**
-  **Smoked beef fillet carpaccio**/ quail egg/ pickled mushrooms/ hazelnuts/ confit garlic mayonnaise/ watercress/ local goat cheese
- Geräuchertes Rindercarpaccio**/ Wachtelei/ Pilze/ Haselnuss/ Knoblauch/ Brunnenkresse/ Ziegenkäse “Śmielec”
- Foie gras**/ konfitowany agrest/ brioche/ figa/ orzech włoski/ szczawik/ rukiew wodna/ żel z buraków/ kielki groszku **54,-**
- Foie gras**/ confit gooseberry/ brioche/ fig/ walnuts/ red vein sorrel/ watercress/ beetroot fluid gel/ pea shoots
- Foie gras**/ Stachelbeere/ brioche/ Feige/ Walnuss/ Sauerampfer/ Brunnenkresse/ Rübengel/ Erbsensprossen
- Burrata**/ arbuz/ figa/ granat/ borówka/ rukola/ melisa/ pestki dyni/ ocet balsamiczny **36,-**
-  **Burrata cheese**/ watermelon/ fig/ pommegranate/ bilberry/ arugula/ lemon balm/ pumpkin seeds/ balsamic vinegar
-  **Burrata**/ Wassermelone/ Feige/ Granate/ Heidelbeere/ Rucola/ Melisse/ Kürbiskerne/ Vinegar
- Ser „Kaszmirek”**/ świeży ogórek/ lody z zielonego groszku/ olej z ostropestu/ prażony słonecznik/ szczawik/ kielki grochu/ chipsy z kiszonego 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
- Przegrzebki**/ kalafior/ kaszanka/ żel wiśniowy/ piklowane szalotki/ młody ziemniak/ nasturcja/ borówka/ rukola **55,-**
- Scallops**/ cauliflower/ black pudding/ cherries fluid gel/ pickled shallots/ new potatoes/ nasturtium/ bilberry/ arugula
- Kammuscheln**/ Blumenkohl/ Blutwurst/ Kirschgel/ Schalotte/ junge Kartoffeln/ Heidelbeere/ Rucola

ZUPY/ SOUPS/ SUPPEN




- Krem z młodych ziemniaków**/ smażony kalafior/ maślanka/ 18,-
płatki drożdży/ rzodkiewka/ olej szczypiorkowy
-  **New potatoes cream soup**/ fried cauliflower/ buttermilk/
 yeast flakes/ raddish/ spring onion oil
- Jungen Kartoffeln suppe**/ Blumenkohl/ Buttermilch/ Hefe/
Rettich/ Schnittlauch Öl
- 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
- Bisque z krewetek**/ kurek czerwony/ creme fraiche/ olej szczypiorkowy/ 24,-
rukiew wodna/ rzodkiewka
-  **Prawn bisque**/ gurnard/ creme fraiche/ spring onion oil/ watercress/ raddish
Garnelen Biskuit/ Granate/ Fisch/ Schnittlauch Öl/ Rettich

SALATY/ SALAD/ SALATE

- Grillowane wątróbki drobiowe**/ chilli/ dymka/ ponzu/ sezam/ limonka/ 36,-
ogórek/ bób/ dressing z maślanki
Grilled chicken livers/ chilli/ spring onions/ ponzu/ sesame seeds/ lime/
cucumber/ broad beans/ buttermilk dressing
Hühnerleber/ Chilli/ Ponzu/ Gurke/ Saubohne/ Lime/ Buttermilch
- Wędzony pstrąg kłodzki**/ jabłko/ kiszony burak/ chrzan/ młode ziemniaki/ 39,-
koper włoski/ kielki grochu
-  **Smoked trout**/ apple/ cured beetroot/ horseradish/ new potatoes/ fennel/
pea shoots
Geräucherte Forelle/ Apfel// eingelegte Rote Bete/ Meerrettich/
Jungen Kartoffeln/ Erbsensprossen
-  „Kaszmirek”/ brokuł/ groszek/ rzodkiewka/ młody szpinak/ botwina/ 44,-
kielki grochu/ amarantus
-  „Kaszmirek”- local goat cheese/ broccoli/ green peas/ radish/ baby spinach/
 red chard/ pea shoots/ amarantus
Ziegenkäse “Kaszmirek/ Brokkoli/ Erbse/ Rettich/ Spinat/ Erbsensprossen/
Amarantus

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

DANIA GŁÓWNE/ MAIN COURSES/ HAUPTSPEISEN

- Kurczak zagrodowy**/ podgardle/ jablko/ estragon/ czarna soczewica/
por/ sos soubise/ jeżyny/ koper włoski/ szczawik **39,-**
-  **Free range chicken**/ pork jowl/ apple/ tarragon/ black lentils/ leek/
soubise sauce/ black berries/ fennel/ red vein sorrel
- Hähnchen**/ Schweinebacke/ Apfel/ Estragon/ schwarze Linsen/
Soubise sauce/ Brombeeren/ Fenchel
- 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/ kalafior/ młode ziemniaki/
szczypior/ kwaśna śmietana/ szczawik **47,-**
-  **Pork tenderloin and cheek**/ cider/ cauliflower/ new potatoes/ spring onion/
sour cream/ oxalis
- Schweinefilet und Schweinebacke**/ Apfelwein/ Blumenkohl /
Jungen Kartoffeln / saure Sahne/ Sauerklee
- Polędwica cieleca**/ czarna soczewica/ cukinia/ kapary/ bób/ frisee/ pomarańcz/
orzech włoski/ szczawik krwisty **95,-**
- Veal tenderloin**/ black lentils/ courgette/ capers/ broad beans/ frisee/
orange/ walnuts/ red vein sorrel
- Lendenstück**/ schwarze Linsen/ Zucchini / Orange/ Kapern /
Orange/ Frisse
- Stek z polędwicy wołowej**/ młode ziemniaki/ szalotka/ rukiew wodna/ rukola/
roquefort/ mus z wędzonego pora **89,-**
-  **Beef fillet steak**/ new potatoes/ shallots/ watercress/ rocket salad/ roquefort cheese/
smoked leek mousse
- Rindersteak**/ jungen Kartoffeln/ Rucola/ Lauch mousse/ Roquefort



- Okoń morski/** mus z zielonego groszku/ kalafior/ boczek/ kruszonka z ziemniaka/ kiszony topinambur/ żel z czerwonej porzeczki/ konfitowany czosnek/ rzodkiewka/ kielki grochu/ botwina **49,-**
-  **European bass/** green peas mousse/ cauliflower/ pork belly/ potato crust/ cured jerusalem artichoke/ red currant fluid gel/ confit garlic/ radish/ pea shoots/ red chard **49,-**
- Seebarsch/** mousse Erbsen/ Blumenkohl / Schinkenspeck/ Kartoffelkruste/ Topinambur/ Johannisbeergel / Knoblauch/ Rettich/ Erbsensprossen/ Rübenblätter
-  **Risotto z dorszem/** mascarpone/ bób/ brokuł/ marchew/ estragon/ szczypiorek **49,-**
- Risotto with cod/** mascarpone cheese/ broad beans/ broccoli/ carrot/ tarragon/ spring onion **49,-**
- Risotto/**Dorsch/ Mascarpone/ Saubohne / Blumenkohl/ Karotte/ Erbsen/ Knoblauch
- Risotto z przegrzankami/** burak/ zielony groszek/ szpinak/ kalafior/ tarte żółtko/ botwina/ szczypior **58,-**
-  **Risotto/** scallops/ beetroot/ green peas/ spinach/ cauliflower/ cured egg yolk/ red chard/ spring onion **58,-**
- Risotto/** Kammuscheln/ Bete/ Erbsen/ Spinat/ Spargel/ Eidotter/ Rübenblätter/ Schnittlauch
- Ragout z owoców morza:** **69,-**
- Dzikie krewetki/ okoń morski/ ośmiornica/ małże/ pomidory/ grillowana cukinia/ kapary/ cytryna/ świeże pieczywo/ sos rouille
-  **Seafood ragout:**
- Wild prawns/ european bass/ octopus/ clams/ tomatoes/ grilled courgette/ capers/ lemon/ fresh bread/ rouille sauce
- Meeresfrüchte Ragout:**
- Wilde Garnelen / Seebarsch / Muscheln / gebackene Tomaten / Zucchini / frisches Brot / Rouille-Sauce
- Tagliatelle orkiszowe/** cukinia/ boczniak królewski/ szalotki/ młody szpinak/ kwaśna śmietana ślubowska / szczypior/ marynowane w soli żółtko/ „Śmielec” Łomnicki dojrzewający ser kozi/ skórka z cytryny **39,-**
-  **Whole grain spelt tagliatelle/** courgette/ king trumpet mushroom/ shallots/ baby spinach/ local sour cream/ spring onion/ cured egg yolk/ „Śmielec” matured goat cheese/ lemon zest
- Dinkel Tagliatelle/** Zucchini/ Pilze/ Spinat/ saure Sahne/ Schnittlauch/ Eidotter/ Ziegenkäse “Śmielec”/ Zitrone

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



DESERY/ DESSERTS/ NACHTISCH

- 
Czekoladowy creme brulee/ borówka/ malina/ skórki pomarańczy **18,-**
Chocolate creme brulee/ berries/ candied orange
Schokoladen creme Brulee/ Heidelbeere/ Himbeere/ Orangenschale
- Fondant czekoladowy**/ truskawki/ burak/ jałowiec/ żel z wiśni/ lody mleczne/ kruszonka orzechowa **24,-**
Chocolate fondant/ strawberries/ beetroot/ juniper berry/ cherries fluid gel/ milk ice cream/ nut crust
Schokoladenfondant/ Erdbeeren/ Bete/ Milcheis/ Nüsse/ Rotte Bete
- Mus jogurtowy**/ mus z jogurtu/ lody z miodem sudeckim/ ziarna pszenicy/ orzech laskowy/ amarantus/ szczawik **18,-**
Yoghurt mousse/ yoghurt mousse/ honey ice cream/ wheat/ hazelnuts/ amaranth/ oxalis
Joghurt-Mousse/ Joghurtmousse/ Honig-Eiscreme/ Haselnüsse/ Amaranthus
- 
Beza/ mascarpone/ maślanka/ truskawka/ poziomka/ hibiskus/ werbena cytrynowa **23,-**
Meringue/ mascarpone/ strawberries/ hibiscus/ verbena
Baiser/ mascarpone/ Buttermilch/ Erdbeeren/ Walderdbeere/ Verberna



PRZEKĄSKI/ CHESSE AND HAM PLATE/ ZWISCHENMAHLEIT

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:

Kaszanka od Nowickich / prosciutto/ kielbasa pieprzowa/ szynka regionalna/ pikle/ rukola

44,-

Ham plate:

Black pudding/ prosciutto/ pepper sausage/ regional ham/ pickles/ olives/ rocket salad

Wurstbrett

Blutwurst / Prosciutto / Pepper Wurst / Schinken / Gurken / Rucola



Zapraszamy do zakupu rzemieślniczego pieczywa wypiekanego w restauracji/
You can buy our homemade bread

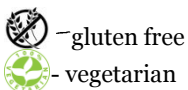
***14 zł**



Zapraszamy do rezerwacji
spotkań biznesowych oraz imprez okolicznościowych,
przygotujemy dla Państwa pełne menu już
od 90 zł za osobę.

restauracja@lamaddalena.pl
Tel. 717826090

Manager restauracji udzieli wszystkich niezbędnych informacji
603288100



- gluten free

- vegetarian