






## PRZYSTAWKI/ APPETIZERS/ VORSPEISEN

-  **Tatar z polędwicy wołowej**/ piklowana czerwona cebula/ żółtko/ grzyby/ szczypiorek/ 39,-  
 marynowana gorczyca/ ketchup z kiszonych ogórków  
**Beef fillet tartare**/ pickled red onion/ egg yolk/ mushrooms/ spring onion/ pickled mustard seeds/  
 cured cucumber ketchup  
**Rindfleisch Filet Tartar**/ eingelegte rote Zwiebel/ Eigelb/ Pilze/ Schnittlauch/  
 marinierte Senf/ Ketchup aus eingelegten Gurken
-  **Carpaccio z polędwicy wołowej**/ kalafior/ jajko przepiórcze/ piklowane grzyby/ 42,-  
 orzechy laskowe/ majonez z konfitowanego czosnku/ rukiew wodna/  
 „Śmielec” Łomnicki dojrzewający ser kozi  
**Beef fillet carpaccio**/ cauliflower/ quail egg/ pickled mushrooms/ hazelnuts/ confit garlic mayonnaise/  
 watercress/ local goat cheese  
**Rindercarpaccio**/ Blumenkohl/ Wachtelei/ eingelegte Pilze/ Haselnüsse/ Knoblauch Mayonnaise/  
 Brunnenkresse/ "Śmielec" reifer Ziegenkäse
-  **Wątróbki drobiowe**/ wędzona słonina/ suszona śliwka/ mus z jabłek i skorzonery/ 29,-  
 kasza gryczana/ topinambur/ musztardowiec/ szczawik krwisty  
**Chicken livers**/ smoked lard/ dried plums/ apple and salsify mousse/ buckwheat/  
 jerusalem artichoke/ mustard cress/ red vein sorrel  
**Geflügelleber**/ Räucherspeck/ getrocknete Pflaume/ Apfelmus mit Schwarzwurzeln/ Grießbrei/  
 Topinambur/ Senfkresse/ Sauerampfer
- \*  **Mus z foie gras**/ galaretka z porto/ czarna porzeczka/ beza orzechowa/ jabłko/ szczawik/ 49,-  
 rukiew wodna  
**Foie gras mousse**/ port wine jelly/ black currant/ hazelnut meringue/ apple/ red vein sorrel/  
 watercress  
**Gänseleber Mousse** / Portogelee/ schwarze Johannisbeere/ Walnuss-Baise/ Apfel/ Sauerklee/  
 Brunnenkresse
- Krewetki**/ ciasto kataifi/ pesto z suszonych pomidorów/ szafran/ bazylija 39,-  
**Prawns**/ kataifi/ sun dried tomatoes pesto/ saffron/ basil  
**Shrimp**/ Gebäck Kataifi/ Pesto aus getrockneten Tomaten/ Safran/ Basilikum
-  **Polskie ślimaki**/ grzyby/ creme fraiche/ wędzona słonina/ mus z ziemniaków i drożdży/ 39,-  
 szczypior/ musztardowiec  
**Polish snails**/ mushrooms/ creme fraiche/ smoked lard/ potato and yeast mousse/spring onion/  
 mustard leaves  
**Polnische Schnecken**/ Pilze/ Creme fraiche/ Räucherspeck/ Mousse aus Kartoffeln und Hefe/  
 Schnittlauch/ Senfkresse
-  **Gnocchi / świeża trufla**/ czosnek niedźwiedzi/ parmezan/ piana grzybowa/ szczypior 52,-  
**Gnocchi / fresh truffle**/ wild garlic/ parmesan cheese/ mushroom foam/ spring onion  
**Gnocchi / frische Trüffel**/ Knoblauch/ Parmesan/ Pilz Schaum / Schnittlauch
-  **Pieczona skorzonera**/ chipsy z topinambura/ mus z ziaren słonecznika/ kasztany/ 36,-  
 palona cytryna/ pachnotka  
 **Roasted salsify**/ crispy jerusalem artichoke/ sunflower seeds mousse/ chestnuts/  
 burnt lemon/ beefsteak leaves  
**Gebratene Schwarzwurzeln** / Artischocken Chips / Sonnenblumenmus / Kastanien /  
 geröstete Zitrone / Perilla
- Deska serów i wędlin:**  
 „Reblochon”/ „Śmielec”/ „Roquefort”/ kaszanka od Nowickich/ kielbasa pieprzowa/ 60,-  
 szynka z Potaśni/ gruszka/ kapary/ sos chrzanowy/ grissini  
**Cheese and meat platter:**  
 „Reblochon”/ „Śmielec”/ „Roquefort”/ black pudding/ peppercorn sausage/ local ham / pear/  
 caperberries/ horseradish cream/ grissini  
**Käsebrett und Wurstbrett:**  
 „Reblochon”/ „Śmielec”/ „Roquefort”/ Blutwurst/ Pepper Wurst/ Schinken/ Kapern/ Grissini/  
 Birne
- \*  bez brioszki/ without brioche bread/ ohne Briochebrot

## ZUPY/ SOUPS/ SUPPEN

-  **Krem z kasztanów**/ maślanka/ topinambur/ szczypior/ pestki dyni/ pieczone drożdże/ pachnotka 18,-  
 **Chestnuts cream soup**/ buttercream/ jerusalem artichoke/ spring onion/ pumpkin seeds/  
roasted yeast/ beefsteak leaves  
**Kastaniencreme**/ Buttermilch/ Artischocke/ Schnittlauch/ Kürbiskerne /gebackene Hefe / Perilla
-  **Consomme z ogonów wołowych**/ żołądki gęsie/ ziemniak/ lubczyk 18,-  
**Oxtail consomme**/ goose gizzard/ potato/ lovage  
**Rindfleischconsommé mit Schwänzen** / Gänseklein / Kartoffeln / Liebstöckel
-  **Zupa rybna z bacalhau**/ małże/ chilli/ cytryna/ pietruszka/oliwa extra virgin 24,-  
**Bacalhau fish soup**/ clams/ chilli/ lemon/ parsley/ extra virgin olive oil  
**Fischsuppe mit Bacalhau**/ Muscheln/ Chili/ Zitrone/ Petersilie/ extra virgin Olivenöl

## SALATY/ SALAD/ SALATE

-  **Salata z polędwicą wołową**/ papryczki padron/ czarna soczewica/ rukola/ pomidorki koktajlowe 44,-  
**Beef fillet**/ padron peppers/ black lentils/ rocket salad/ cherry tomatoes  
**Salat mit Rindfleisch**/ Pimientos de Padrón/ schwarzen Linsen/ Rucola/ Kirschtomaten
-  **Pieczony kozi ser łomnicki z kozieradką**/ brokuł/ rzodkiewka/ szpinak/ botwina/ 38,-  
kielki grochu/ piklowana dynia/ amarantus  
 **Roasted goat cheese with fenugreek**/ broccoli/ radish/ baby spinach/ red chard/ pea shoots/  
pickled pumpkin/ amaranth  
**Gebackener Ziegenkäse aus Łomnice mit Bockshornklee**/ Brokkoli/ Rettich/ Spinat/  
Rübenblättern/ Erbsensprossen / eingelegter Kürbis / Amaranth
-  **Ser ślubowski**/ chilli/ cieciora/ dynia/ bazylija/ kolendra/ pomidorki koktajlowe/ 39,-  
orzechy nerkowca/ kiszony burak  
 **Cheese from „Ślubów”**/ chili/ chickpeas/ pumpkin/ basil/ coriander/ cherry tomatoes/ cashew  
nuts/ cured beetroot  
**Käse aus Ślubów**/ Chili/ Kichererbsen/ Kürbis/ Basilikum/ Koriander/ Kirschtomaten/ Cashew/  
gebeizt Rüben

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

## DANIA GŁÓWNE/ MAIN COURSES/ HAUPTSPEISEN

-  **Kurczak zagrodowy**/ podgardle/ jabłko/ estragon/ kasza gryczana/ por/ grzyby/ sos soubise/ 43,-  
żurawina/ cykoria/ kasztany/ rukiew wodna  
**Free range chicken**/ pork jowl/ apple/ tarragon/ buckwheat/ leek/ mushrooms/ soubise sauce/  
cranberry/ chicory/ chestnuts/ watercress  
**Hanchen**/ Brustspitze/ Apfel/ Estragon/ Grütze/ Lauch/ Pilze/ sos Soubise/ Moosebeere/  
Endivie/ Kastanien/ Kresse
- Konfitowane udo z kaczki**/ pęczak/ burak pieczony w soli/ sos winny z szalotkami/ mus z dyni/ 45,-  
czerwona kapusta z żurawiną i śliwkami/ żel z wiśni  
**Confit duck leg**/ pearl barley/ beetroot baked in salt/ shallots and red wine sauce/ pumpkin  
mousse/ red cabbage with cranberry and plums/ cherry fluid gel  
**Confit Entenschenkel**/ Grütze/ Rüben gebacken in einem Salz/ Weinsauce mit Schalotten/  
Kürbismus/ Rotkohl, Preiselbeeren und Pflaumen/ Kirschengel
-  **Gicz jagnięca**/ ziemniaki pieczone w maśle klarowanym/ jarmuż/ piklowana brukiew/ brusznica/ 72,-  
kasztany/ rukiew wodna/ sos cytrynowy  
**Lamb shank**/ potatoes roasted in clarified butter/ kale/ pickled swede/ lingonberry/ chestnuts/  
watercress/ lemon and thyme sauce  
**Lambhaxe**/ gebackene Kartoffeln in geklärter Butter/ Kohl/ gebeizt Rübe/ Preiselbeeren/  
Kastanien/ Kresse/ Zitronensauce
-  **Stek z polędwicy wołowej**/ ziemniaki pieczone w maśle klarowanym/ szalotka/ 94,-  
rukiew wodna/ rukola/ roquefort/ mus z wędzonego pora  
**Beef fillet steak**/ potatoes roasted in clarified butter/ shallots/ watercress/  
rocket salad/ roquefort cheese/ smoked leek mousse  
**Rindersteak**/ Kartoffeln gebacken in geklärter Butter/ Schalotten/ Kresse/  
Rauke/ Roquefort/ gerauchten Lauchmus
- Polędwica z jelenia**/ gnocchi/ szpinak/ borowik/ skorzonera/ jabłko/ seler/ sos czekoladowy/ 98,-  
jeżyna/ szczawik  
**Deer tenderloin**/ gnocchi/ spinach/ boletus/ salsify/ apple/ celeriac/ chocolate sauce/  
blackberry/ red vein sorrel  
**Hirsch Sirloin**/ Gnocchi/ Spinat/ Boletus/ Schwarzwurzel/ Apfel/ Sellerie/ Schokoladensoße/  
Brombeere/ Sauerklee
- Ragout z dziczyzny**/ pancetta/ papardelle/ szczypiorek/ kozi ser dojrzewający 39,-  
**Venison ragout**/ pancetta/ pappardelle/spring onion/ matured goat cheese  
**Rehfleisch Ragout**/ Pancetta/ Pappardelle/ Schnittlauch/ reifer Ziegenkäse







-  **Okoń morski**/ skorzonera/ jabłko/ buraki/ wędzona śmietana/ topinambur/ kasza gryczana/ olej rzepakowy/ frisee/ kiełki grochu 49,-  
**Sea bass**/ salsify/ apple/ beetroot/ smoked creme fraiche/ jerusalem artichoke/ buckwheat/ rapeseed oil/ frisee/ pea shoots  
**Seebarsch**/ Apfel/ Rüben/ geräucherte Sahne/ topinambur/ Buchweizen/ Rapsöl/ frisee/ Erbsensprossen
-  **Halibut**/ seler/ jarmuż/ kasztany/ veloute z małżami/ szczypior/ rukiew wodna 69,-  
**Halibut**/ celeriac/ kale/ chestnuts/ clams veloute/ spring onion/ watercress  
**Heilbutt**/ Sellerie/ Grünkohl/ Kastanien/ veloute von Muscheln/ Schnittlauch/ Brunnenkresse
-  \* **Ragout z owoców morza:** 69,-  
 Krewetki/ solony dorsz/ ośmiornica/ małże/ chorizo/ fasola/ świeże pieczywo  
**Seafood ragout:**  
 Prawns/ salted cod/ octopus/ clams/ chorizo/ white beans/ fresh bread  
**Meeresfrüchte-Ragout:**  
 Shrimp/ gesalzener Kabeljau/ Krake/ Muscheln/ Chorizo/ Bohnen/ frisches Brot
- Tagliatelle nero di sepia**/ krewetki/ kalmary/ czosnek/ chilli/ pomidorki cherry/ orzechy pini/ **52,-**  
 werbena cytrynowa  
**Tagliatelle nero di sepia**/ tiger prawns/ squid/ garlic/ chilli/ cherry tomatoes/pine nuts/  
 verbena  
**Tagliatelle nero di Sepia**/ Garnelen/ Tintenfisch/ Knoblauch/ Chili/ Kirschtomaten/  
 Pini Nüsse/ Zitronenverbene
-  **Risotto z borowikami**/ kasztany/ estragon/ kozi ser dojrzewający 54,-  
**Boletus risotto**/ chestnuts/ tarragon/ matured goat cheese  
**Risotto mit Steinpilzen**/ Kastanien/ Estragon/ reifer Ziegenkäse
-  **Stek z pieczona dynia**/ chilli/ imbir/ czarna soczewica/ mleko kokosowe/ burak/ pestki dyni/ **42,-**  
 olej z pestek dyni/ boczniaki z morelą/ mascarpone/ rukola/ bazylija  
 **Roasted pumpkin steak**/ chilli/ ginger/ black lentils/ coconut milk/ beetroot/ pumpkin seeds/  
 pumpkin seeds oil/ oyster mushrooms with apricot/ mascarpone/ rocket salad/ basil  
**Geröstete Kürbis** / Chili/ Ingwer/ schwarze Linsen/ Kokosmilch/ Rübe/ Kürbiskerne/  
 Kürbiskernöl/ Auster mit Aprikose/ Mascarpone/ Rauke/ Basilikum
-  \* **bez pieczywa/without bread/ ohn Brot**

Dodatkowy koszyk pieczywa/  
Extra basket of bread

8,-



## DESERY/ DESSERTS/ NACHTISCH

- |   |   |      |
|---|---|------|
|    | <b>Czekoladowy creme brulee</b> / owoce/ kandyzowane skórki pomarańczy<br><b>Chocolate creme brulee</b> / berries/ candied orange                                   | 18,- |
|    | <b>Schokoladen-Creme Brulee</b> / Obst/ Orangeat/ kandierte Orangenschale   |      |
|  | <b>Fondant czekoladowy</b> / beza z orzechami laskowymi/ wiśnie/ lody mleczne<br><b>Chocolate fondant</b> / hazelnuts meringue/ cherries/ milk ice cream            | 24,- |
|   | <b>Schokoladefondant</b> / Haselnuss-Baiser/ Kirschen/ Milch Eis  |      |
|  | <b>Ciasto francuskie/ krem orzechowy</b> / pralina z orzecha laskowego/ lody z marakui<br><b>Puff pastry/ nut creme</b> / hazelnut praline/ passion fruit ice cream | 26,- |
|   | <b>Blätterteig/ Nusscreme</b> / Praline mit Haselnuss/ Creme mit Passionsfrucht   |      |
|  | <b>Tarta migdalowa</b> / gruszka/ namelaka z Earl Grey/ lody karmelowo-gruszkowe<br><b>Almond tart</b> / pear/ Earl Grey namelaka/ pear and caramel ice cream       | 26,- |
|   | <b>Mandeltarte</b> / Birne / Namelaka von Earl Grey / birnen Karamell-Eis   |      |



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

12,-