



PRZYŚTAWKI/ APPETIZERS/ VORSPEISEN







- Tatar jagnięcy**/ olej borowikowy/ lubczyk/ tarte żółtko/ szczypior/ biały kawior/
musztardowiec/ wędzone masło/ chleb razowy **43,-**
- Lamb fillet tartare**/ boletus oil/ lovage/ cured egg yolk/ spring onion/ snails caviar/
mustard cress/ smoked butter/ wholemeal bread
- Lamm Tatar**/ Olivenöl mit Steinpilzen/ lovage/ Dotter/ Schnittlauch/
weißer Kaviar/ geräucherte Butter/ Vollkornbrot
- Wątróbki drobiowe**/ wędzona słonina/ suszona śliwka/ mus z pietruszki i imbiru/
kasza gryczana/ topinambur/ musztardowiec/ szczawik krwisty **28,-**
-  **Chicken livers**/ smoked lard/ dried plums/ parsnip and ginger mousse/ buckwheat/
jerusalem artichoke/ mustard cress/ red vein sorrel
- Geflügelleber**/ Räucherspeck/ getrocknete Pflaume/ Petersilie-Ingwer Mousse/
Grießbrei/ Topinambur/ Senfkress/ Sauerampfer
- Carpaccio z polędwicy wołowej**/ piklowany kalafior/ jajko przepiórcze/ grzyby/
orzechy laskowe/ majonez z konfitowanego czosnku/ rukiew wodna/ „Śmielec” ser kozi **43,-**
-  **Beef fillet carpaccio**/ pickled cauliflower/ quail egg/ mushrooms/ hazelnuts/
confit garlic mayonnaise/ watercress/ local goat cheese
- Rindercarpaccio**/ Blumenkohl/ Wachtelai/ eingelegte Pilze/ Haselnüsse/
Knoblauch Mayonnaise/ Brunnenkresse/ "Śmielec" reifer Ziegenkäse
- Mus z foie gras**/ galaretka z porto/brioche/ czarna porzeczka/ beza orzechowa/ jabłko **49,-**
- Foie gras mousse**/ port wine jelly/ brioche/ black currant/ hazelnut meringue/ apple
- Gänseleber Mousse** / Portogelee/ schwarze Johannisbeere/ Walnuss-Baise/ Apfel
- Gnocchi**/ borowik/ parmezan/ piana grzybowa/ szczypior **52,-**
-  **Gnocchi**/ boletus/ parmesan cheese/ mushroom foam/ spring onion
- Gnocchi** / Steinpilz/Knoblauch / Parmesan / Pilz Schaum / Schnittlauch
- Krewetki**/ ciasto kataifi/ pesto z suszonych pomidorów/ szafran/ bazylia **39,-**
- Prawns**/ kataifi/ sun dried tomatoes pesto/ saffron/ basil
- Shrimp** / Gebäck Kataifi / Pesto aus getrockneten Tomaten / Safran / Basilikum
- Przegrzebki**/ seler/ szpinak/ szafran/ chorizo/ orzechy laskowe/ rukiew wodna **64,-**
- Scallops**/ celeriac/ spinach/ saffron/ chorizo/ hazelnuts/ watercress
- Kammuscheln**/ Sellerie/ Spinat/ Safran/ Hazelnuts/ Brunnenkresse
- Deska serów i wędlin:**
- „Reblochon”/ „Śmielec”/ „Roquefort”/ kaszanka od Nowickich/ kielbasa pieprzowa/
szynka z Potaśni/ gruszka/ kapary/ sos chrzanowy/ grissini **60,-**
- Cheese and meat platter**
- „Reblochon”/ „Śmielec”/ „Roquefort”/ black pudding/ peppercorn sausage/ local ham /
pear/ caperberries/ horseradish cream/ grissini

 -Poinformuj obsługę o diecie/ Let us know about Your diet/ Informieren Sie uns über Ihre Ernährung

ZUPY/ SOUPS/ SUPPEN

-  **Krem z pieczonego selera i pietruszki/ jabłko/ szałwia/ orzechy laskowe**
Roasted celeriac and parsnip cream soup/ apple/ sage/ hazelnuts **18,-**
Petersilienwurzeln-Sellerie-Crèmesuppe/ Apfel/ Salbei/ Hazelnuts
- Consomme z ogonów wołowych/ ogony wołowe/ ziemniak/ lubczyk**
Oxtail consomme/ oxtail/ potato/ lovage **18,-**
Rindfleischconsommé mit Schwänzen/ Kartoffeln / Liebstöckel
-  **Zupa rybna z bacalhau/ małże/ chilli/ cytryna/ pietruszka/ oliwa extra virgin**
Bacalhau fish soup/ clams/ chilli/ lemon/ parsley/ extra virgin olive oil **24,-**
Fischsuppe mit Bacalhau/ Muscheln /Chili /Zitrone /Petersilie / Olivenöl

SALATY/ SALAD/ SALATE




- Sałata z poledwicą wołową/ rukola/ kasza bulgur/ karmelizowana czerwona cebula/
pomidorki koktajlowe/ chrzan/ orzechy włoskie**
Beef fillet/ rocket salad/ bulgur/ caramelized red onion/ cherry tomatoes/ **44,-**
horseradish/ walnuts
**Salat mit Rindfleisch/ Rukola/ Bulgur/ karamellisierte rote zwiebel/ Kirschtomaten/
Meerrettich/ Hazelnuts**
- Wędzony kozi ser Łomnicki/ szpinak/ brokuł/ czerwona soczewica/ topinambur/
kiełki grochu/ migdały**
 **Smoked goat cheese/ spinach/ broccoli/ pink lentils/ jerusalem artichoke/** **42,-**
 **pea shoots/ almonds**
 **Geräucherter Ziegenkäse/ Spinat/ Brokkoli/ rote Linsen/ Topinambur/
Erbsensprossen/ Mandeln**
- Ser ślubowski/ chilli/ cieciora/ dynia/ bazylija/ kolendra/
pomidorki koktajlowe/ orzechy nerkowca/ kiszony burak**
 **Cheese from „Ślubów”/ chili/ chickpeas/ pumpkin/ basil/ coriander/** **39,-**
 **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

- Biodrówka wieprzowa/** gratin z selerem/ brukselka/ sos z gorczycą/
remoulade z selera/ jabłko/ oxalis
-  **Pork rump/** celeriac gratin/ brussel sprouts/ mustard sauce/ **42,-**
celeriace remoulade/ apple/ oxalis
- Schweinefleisch/** Kartoffel-Sellerie-Gratin/ Rosenkohl/ Remoulade mit Sellerie/
Apfel/ oxalis
- Konfitowane udo z kaczki/** pęczak/ burak pieczony w soli/ sos winny z szalotkami/
mus z dyni/ czerwona kapusta z żurawiną i śliwkami/ żel z wiśni
- Confit duck leg/** pearl barley/ beetroot baked in salt/ shallots and red wine sauce/ **45,-**
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
- Udziec z jelenia/** kasza gryczana/ por/ borowik/ mus z kasztanów/
sos piernikowy z jeżynami/ jabłko/ seler/ rukiew wodna/ szczawik
-  **Deer round/** buckwheat/ chestnut mousse/ boletus/ gingerbread sauce with **67,-**
blackberries/ apple/ celeriac/ watercress/ red vein sorrel
- Hirsch Keule/** Buchweizen/ Lauch/ Boletus/ Lebkuchen-Sauce mit Brombeere/
Apfel/ Sellerie/ Brunnenkresse/ Sauerklee
- Stek z polędwicy wołowej/** gratin z selerem/ szalotka/ rukiew wodna/ rukola/
roquefort/ mus z wędzonego pora
-  **Beef fillet steak/** celeriac gratin/ shallots/ watercress/ rocket salad/ **96,-**
roquefort cheese/ smoked leek mousse
- Rindersteak /** Kartoffel-Sellerie-Gratin / Schalotten / Kresse / Rauke /
Roquefort / gerauchten Lauchmus
- Comber jagnięcy/** gnocchi/ mus z pietruszki i imbiru/ śliwki/
sos z gorczycą i natką pietruszki/ brukselka/ orzechy laskowe
- Lamb cutlets/** gnocchi/ parsnip and ginger mousse/ plums/ **98,-**
mustard and parsley sauce/ brussel sprouts/ hazelnuts
- Lammrücken/** Gnocchi/ Petersilie-Ingwer Mousse/ Pflaumen/
Soße mit Senf und Petersilie/ Rosenkohl/ Hazelnuts



- Halibut**/ seler/ jarmuż/ kasztany/ veloute z małżami/ szczypior/ rukiew wodna **69,-**
-  **Halibut**/ celeriac/ kale/ chestnuts/ clams veloute/ spring onion/ watercress
- Halibut** / Sellerie / Grünkohl / Kastanien / veloute von Muscheln / Schnittlauch / Brunnenkresse
- Ragout z owoców morza:**
Krewetki/ ośmiornica/ małe/ kalmary/ chorizo/ suszone pomidory/
koper włoski/ świeże pieczywo
- Seafood ragout:**
Prawns/ octopus/ mussels/ squid/ chorizo/ sun-dried tomatoes/ **69,-**
fennel/ fresh bread
- Meeresfrüchte-Ragout:**
Shrimp / Krake / Muscheln / Chorizo / Bohnen / frisches Brot
- Tagliatelle nero di sepia**/ krewetki/ kalmary/ czosnek/ chilli/ pomidorki cherry/
orzechy pini/ werbena cytrynowa
- Tagliatelle nero di sepia**/ tiger prawns/ squid/ garlic/ chilli/ cherry tomatoes/ **52,-**
pine nuts/ werbena
- Tagliatelle nero di Sepia**/ Garnelen/ Tintenfisch/ Knoblauch/ Chili/ Kirschtomaten/
Pini Nüsse / Zitronenverbene
- Risotto z przegrzebkami**/ borowik/ szpinak/ parmezan/ szczypior
-  **Scallops risotto**/ boletus/ spinach/ parmesan/ spring onion **58,-**
- Risotto**/ Kammuscheln/ Steinpilzen/ Spinat/ Parmesan/ Schnittlauch
-  **Rigatoni**/ grzyby/ brukselka/ szalotka/ cytrynowa ricotta/ parmezan/ orzeszki pini **39,-**
- Rigatoni**/mushrooms/ brussel sprouts/ shallots/ lemon ricotta/ parmesan/ pine nuts
- Rigatoni**/ Pilzen/ Pflaumen/ Schalotte/ Zitronen-Ricotta/ Pini-Nüsse

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



DESERY/ DESSERTS/ NACHTISCH

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



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

***12 zł**