

## 🍴PRZYSTAWKI | STARTERS | VORSPEISEN

1. Tatar wołowy / domowe pikle / żółtko / szczypior 32 pln

Beef tenderloin / homemade pickles / raw egg yolk / chives

Rinderfilet Tartare / hausgemachte Pickles / rohes Eigelb / Schnittlauch

*Turnau Rondo Regent / Polska / czerwone, wytrawne 0,75l – 210 pln*

*Croatia Cuvée / Chorwacja / czerwone, wytrawne 0,15l / 0,75l – 11 / 55 pln*

2. Ravioli / szpinak / ricotta / pomidor suszony / bulion warzywny 21 pln

Ravioli / spinach / ricotta / dried tomato / vegetable broth

Ravioli / Spinat / Ricotta / getrocknete Tomaten / Gemüsebrühe

*Tuatara Bay Sauvignon Blanc / Nowa Zelandia / białe, wytrawne 0,75l – 145 pln*

*Croatia Graševina / Chorwacja / białe, wytrawne 0,15l / 0,75l – 11 / 55 pln*

3. Krewetki smażone w panko / krewetki smażone w tempurze / pak choi / sos teriyaki 29 pln

Panko fried prawns / tempura fried prawns / pak choi / teriyaki sauce

Garnellen-Panko / Garnellen-Tempura / Pak Choi / Teriyaki Sauce

*Turnau Solaris / Polska / białe, wytrawne 0,75l – 195 pln*

*Château Lamothe-Vincent Blanc / Francja / białe, wytrawne 0,75l – 110 pln*

 4. Spring Rolls / włoszczyzna / kaczka / kapusta kimchi 19 pln

Spring Rolls / vegetables / duck / cabbage kimchi

Frühlingsrollen / Gemüse / Ente / Kohl Kimchi

*Ramón Bilbao Crianza / Hiszpania / czerwone, wytrawne 0,75l – 115 pln*

*Casa Defra Merlot / Włochy / czerwone, półwytrawne 0,15l / 0,75l – 11 / 55 pln*

## 🍴ZUPY | SOUPS | SUPPEN

 1. Bulion z kaczki / pierożek / włoszczyzna 15 pln

Duck broth / patty / vegetables

Entenbrühe / Pastetchen / Gemüse

2. Krem z pomidorów / gorgonzola / świeże zioła 14 pln

Cream of tomatoes / gorgonzola / fresh herbs

Tomatencreme / Gorgonzola / frische Kräuter

3. Żur / biała kiełbasa / żółtko / krokiet 16 pln

Žur - West Slavic fermented cereal soup / white sausage / yolk / croquette

Žur - Sauermehlsuppe / weiße Wurst / Eigelb / Krokette

Lista alergenów dostępna u obsługi

List of allergens available at the personel

Die Liste der Allergene zugänglich an dem Personal

## ••DANIA GŁÓWNE | MAIN DISHES | HAUPTSPEISEN

1. Burger wołowy / cheddar / ogórek piklowany / frytki steakhouse 32 pln  
Beef burger / cheddar cheese / pickled cucumber / steakhouse fries  
Rindfleischburger / Cheddar – Käse / marinierte Gurke / Steakhouse Pommes  
*Château Lamothe-Vincent Rouge / Francja / czerwone, wytrawne 0,75l – 110 pln*  
*Ique Malbec / Argentyna / czerwone, wytrawne 0,75l – 105 pln*
2. Stek z polędwicy wołowej / ziemniak pieczony / boczniak / marchew / cukinia 83 pln  
Beef tenderloin steak / baked potato / tree mushrooms / carrot / zucchini  
Rinderfiletsteak / Ofenkartoffel / Seitling / Karotten / Zucchini  
*Luca Bosio Barolo DOCG / Włochy / czerwone, wytrawne 0,75l – 290 pln*  
*Ramón Bilbao Reserva / Hiszpania / czerwone, wytrawne 0,75l – 230 pln*
3. Stek z antrykotu 500g / frytki steakhouse / kolba kukurydzy / mix sałat sezonowych 79 pln  
Entrecote steak / steakhouse fries / corn on the cob / seasonal salad mix  
Entrecote Steak / Steakhouse Pommes / Maiskolben / saisonale Salatmischung  
*Chianti Riserva Terre Natuzzi / Włochy / czerwone, wytrawne 0,75l – 120 pln*  
*Luca Bosio Barbera d'Asti DOCG / Włochy / czerwone, wytrawne 0,75l – 130 pln*
4. Żebro wołowe confit / ziemniak grillowy z gzikiem / mix sałat sezonowych 51 pln  
Beef rib confit / stuffed potato with Polish - style cottage cheese / seasonal salad mix  
Rinderrippe-Confit / gefüllte Kartoffel mit Hüttenkäse auf polnische Art / saisonale Salatmischung  
*Gamla Cabernet Sauvignon / Izrael / czerwone, wytrawne 0,75l – 190 pln*  
*Tamaya Carménère Reserva / Chile / czerwone, wytrawne 0,75l – 130 pln*
5. Poliki wieprzowe / porter / purée / marchew / groszek / skorzonera 35 pln  
Pork cheeks / porter / mashed potatoes / carrots / peas / scorzonera  
Schweine Wangen / Porter / Kartoffelpüree / Karotten/ Erbsen / Schwarzwurzel  
*Turnau Rondo Regent / Polska / czerwone, wytrawne 0,75l – 210 pln*  
*Lyngrave Collection Pinotage / RPA / czerwone, wytrawne 0,75l – 105 pln*
6. Pierś kukurydziana / purée z groszkiem / kalafior / marchew / sos z estragonem 33 pln  
Corn-fed chicken supreme / mashed potatoes and peas / cauliflower / carrots / tarragon sauce  
Supreme vom Maishähnchen / Kartoffel-Erbsen-Püree / Blumenkohl / Karroten / Estragon-Sauce  
*Weingut Heinrich Vollmer Riesling Classic / Niemcy / wytrawne 0,75l – 105 pln*  
*Château Lamothe-Vincent Blanc / Francja / białe, wytrawne 0,75l – 110 pln*
7. Pieczona kaczka / kapusta modra / purée z batata / sos z żurawiną 49 pln  
Roast duck / Polish red cabbage / mashed sweet potatoes / cranberry sauce  
Gebratene Ente / Rotkohl auf polnische Art / Süßkartoffelpüree / Preiselbeersöße  
*Turnau Rondo Regent / Polska / czerwone, wytrawne 0,75l – 210 pln*  
*Gamla Cabernet Sauvignon / Izrael / czerwone, wytrawne 0,75l – 190 pln*
8. Pieczona dorada / frytki warzywne / masło ziołowe / mix sałat sezonowych 45 pln  
Baked gilt-head bream / vegetable fries / herbal butter / seasonal salad mix  
Gebratene Goldbrasse / Gemüsepommes / Kräuterbutter / saisonale Salatmischung  
*Maison Champy Chablis / Francja / białe, wytrawne 0,75l – 245 pln*  
*Tuatara Bay Sauvignon Blanc / Nowa Zelandia / białe, wytrawne 0,75l – 145 pln*
9. Polędwica z dorsza / włoszczyzna / fondant ziemniaczany / fenkuł / sos pomidorowy 42 pln  
Cod sirloin / root vegetables / fondant potatoes / fennel / tomato sauce  
Kabeljaufilet / Gemüse / Fondant Kartoffeln / Fenchel / Tomatensauce  
*Turnau Solaris / Polska / białe, wytrawne 0,75l – 195 pln*  
*Gamla Chardonnay / Izrael / białe, wytrawne 0,75l – 150 pln*

## 🍴SAŁATKI | SALADS | SALATE

1. Sałatka Cezar / kurczak / bekon / parmezan / grzanki 28 pln

Caesar salad / chicken / bacon / parmesan cheese / croutons

Caesar Salat / Hähnchen / Speck / Parmesan / Croutons

*Gamla Chardonnay / Izrael / białe, wytrawne 0,75l – 150 pln*

*Château Lamothe-Vincent Blanc / Francja / białe, wytrawne 0,75l – 110 pln*


2. Sałatka Caprese / rukola / pesto / grzanki ziołowe 24 pln

Caprese salad / rucola / pesto / herbs croutons

Caprese – Salat / Rucola / Pesto / Kräuter-Croutons

*Prosecco Oro Brut Spumante / Włochy / białe, wytrawne 0,75l – 95 pln*

*Marieta Albarino Semi Seco / Hiszpania / białe, półwytrawne 0,15l / 0,75l – 19 / 95 pln*

 3. Polędwica wołowa / papryka / rukola / dressing 32 pln

Beef tenderloin strips / pepper / rucola / dressing

Rinderfiletstreifen / Paprika / Rucola / Dressing

*Tamaya Carménère Reserva / Chile / czerwone, wytrawne 0,75l – 130 pln*

*Turnau Rondo Regent / Polska / czerwone, wytrawne 0,75l – 210 pln*

## 🍴MAKARONY | PASTA | NUDELN

 1. Pappardelle / krewetki / chili / czosnek / pomidorki cherry / świeży szpinak / parmezan 39 pln

Pappardelle / prawns / chili pepper / garlic / cherry tomatoes / fresh spinach / parmesan cheese

Pappardelle / Garnellen / Chili / Knoblauch / Cherry – Tomaten / frischer Spinat / Parmesan

*Weingut Heinrich Vollmer Riesling Classic / Niemcy / białe, wytrawne 0,75l – 105 pln*

*Marieta Albarino Semi Seco / Hiszpania / białe, półwytrawne 0,15l / 0,75l – 19 / 95 pln*

2. Penne / suszony pomidor / pesto bazyliowe / rukola / gorgonzola 25 pln

Penne / dried tomatoes / basil pesto / rucola / gorgonzola

Penne / getrocknete Tomaten / Basilikum-Pesto / Rucola / Gorgonzola

*Ramón Bilbao Crianza / Hiszpania / czerwone, wytrawne 0,75l – 115 pln*

*Telish Merlot / Bułgaria / czerwone, wytrawne 0,15l / 0,75l – 11 / 55 pln*

3. Spaghetti / sos bolognese / parmezan 26 pln

Spaghetti / bolognese sauce / parmesan cheese

Spaghetti / Bolognese-Sauce / Parmesan

*Chianti Riserva Terre Natuzzi / Włochy / czerwone, wytrawne 0,75l – 120 pln*

*Casa Defra Merlot / Włochy / czerwone, półwytrawne 0,15l / 0,75l – 11 / 55 pln*

## 🍴DESERY | DESSERTS | DESSERT

1. Semifreddo / maliny / pistacje 14 pln

Semifreddo / raspberries / pistachios

Halbgefrorenes / Himbeeren / Pistazien

*Casa Defra Prosecco DOC / Włochy / białe, wytrawne 0,2l – 35 pln*

2. Szarlotka / lody / owoce sezonowe 17 pln

Apple cake / ice cream / seasonal fruits

Apfelkuchen / Eis / saisonale Früchte

*Brić Muscat / Chorwacja / białe słodkie 0,75l – 150 pln*

3. Sernik nowojorski / słony karmel / owoce sezonowe 18 pln

New York - style cheese cake / salted caramel / seasonal fruits

New Yorker Art Käsekuchen / salziges Karamell

*Hattys Tokaji Late Harvest Swan / Węgry / białe, słodkie 0,75l – 105 pln*