

MENU SEZONOWE | SEASONAL MENU | SAISONKARTE

••PRZYSTAWKA | STARTER | VORSPEISEN

Śledź / pumpernikiel / gruszka / koper 14 pln
Herring / pumpernickel / pear / dill
Hering / Pumpernickel / Birne / Dill

••ZUPA | SOUP | SUPPEN

Bulion / kurka / ziemniak / śmietana 16 pln
Broth / chanterelle / potato / sour cream
Brühe / Pfifferlinge / Kartoffel / Sahne

••DANIE GŁÓWNE | MAIN DISH | HAUPTSPEISEN

Polędwiczka wieprzowa sous vide / ziemniaki confit / burak al'a gratine / kurka 34 pln
Pork tenderloin / confit potatoes / baked beetroots / chanterelle mushrooms
Pfeffer Lendenstück / Confit Kartoffeln / gebackene Rüben / Pfifferlinge Pilze

Stek z polędwicy wołowej / fasolka szparagowa / boczniak / puree truflowe / kukurydza / 79 pln
sos kawowo-pieprzowy
Beef tenderloin steak / green beans / oyster mushroom / truffle puree / corn / coffee
and pepper sauce
Rinderfiletsteak / grüne Bohnen / Austernpilz / Trüffelpüree / Mais / Kaffee und Pfeffersauce

••DESER | DESSERT | DESSERT

Sernik cynamonowy / rabarbar / gruszka 14 pln
Cinnamon cheesecake / rhubarb / pear
Käsekuchen mit Zimt / Rhabarber / Birne

••NAPOJE | SOFT DRINKS | GETRÄNKE

Lemoniada truskawkowa 30 / 50 cl 12 / 16 pln
strawberry lemonade
Erdbeerenlimonade