

czarne

czzerwone złote

MENU

PRZYSTAWKI

Holenderski matjas z plackami ziemniaczanymi <i>matjas • placki ziemniaczane • crème fraiche • konfitura z cebuli</i>	zł 28,-
Marynowany burak z kozim serem <i>mieszane sałaty • burak • ser kozi • winegret malinowy • orzechy pini • gruszka</i>	33,-
Tatar wołowy z majonezem truflowym <i>beef • truffle mayonnaise • shallot • capers • quail egg yolk</i>	36,-
Szyjki rakowe w słodkich pomidorach <i>Crayfish necks • raspberry tomatoes • toast • sturgeon caviar</i>	49,-

ZUPY

Krem z pieczonego czosnku <i>czosnek • oliwa truflowa • kiełbasa Ahle Wurst • oliwa szczypiorkowa</i>	zł 21,-
Żurek na zakwasie żytnim <i>żur • jajo przepiórcze • Bratwurst • palony ziemniak</i>	23,-

DANIA GŁÓWNE

Sandacz z risotto tymiankowym <i>Filet z sandacza • risotto tymiankowe • gorgonzola • jarmuż • bocznik mikołajkowy</i>	zł 64,-
Ośmiornica z pieczonymi pomidorami <i>Macka ośmiornicy • ziemniaki francuskie • mięta • pomidor malinowy • tymianek</i>	99,-
Stek z Antrykot z sosem bearnaise <i>Sezonowany polski antrykot • puree ziemniaczane • sos bearnaise • szparagi</i>	109,-

FLAMMKUCHEN

Elsässer Art <i>crème fraiche • ser • boczek • cebula • szczypior</i>	zł 26,-
Ziege und rote Bete <i>crème fraiche • ser kozi • burak • granat • roszpinka</i>	35,-
Italienische Kunst <i>crème fraiche • szynka dojrzewająca Landschinken • pomidorki cherry • szparagi • pesto • skórka pomarańczowa • rucola</i>	36,-
Birne und Walnuss <i>crème fraiche • gruszka • gorgonzola • orzech włoski • malina • rukola</i>	36,-

PRZEKĄSKI

Marinierte Oliven <i>mix oliwek w domowych marynatach</i>	zł 22,-
Käseplatte <i>ser Tete de Moine • Old Amsterdam • ser kozi • gorgonzola</i>	45,-
Schinken und Wurst <i>szynka Landschinken • kiełbasa Ahle Wurst • Leberwurst • Pastrami</i>	45,-

DESERY

Mus mango z mascarpone i kruszonką <i>kogel-mogel • mascarpone • puree mango • limonka • maliny • kruszonka • miechunka</i>	zł 21,-
Karmelizowane śliwki w czerwonym winie <i>śliwki • czerwone wino • imbir • kardamon • kruszonka • lody</i>	23,-

NAPOJE ZIMNE

Woda mineralna niegazowana	zł 0,3l 6,- / 0,7l 13,-
Woda mineralna gazowana	0,3l 6,- / 0,7l 13,-
Coca-cola / Coca-Cola zero	0,25l 8,-
Tonic	0,25l 8,-
Cold brew tea	10,-
Lemoniada	11,-
Ice Coffee	13,-

KAWA

Espresso	zł 9,-
Espresso macchiato	10,-
Doppio	11,-
Americano	11,-
Cappuccino	13,-
Flat white	13,-
Caffe latte	14,-
Mleko bez laktozy / mleko roślinne / Syrop do kawy	

HERBATA

ENGLISH BREAKFAST – Czarna herbata	zł 10,-
EARL GREY STRONG – Earl Grey	10,-
MAO FENF GREEN TEA – zielona herbata	10,-
SUPER FRUIT – herbata owocowa	10,-
BOLLY GOOD – Chai tea	10,-

APPETIZERS

Herring Matjas fillet <i>herring Matjas fillet • potato pancakes • crème fraiche • onion jam</i>	zł 28,-
Marinated beetroot with goat cheese <i>mixed salad • beetroot • goat cheese • raspberry vinaigrette • pini nuts • pear</i>	33,-
Beef tartare with truffle mayonnaise <i>beef • truffle mayonnaise • shallot • capers • quail egg yolk</i>	36,-
Crayfish necks in sweet tomatoes <i>Crayfish necks • raspberry tomatoes • toast • sturgeon caviar</i>	49,-

SOUPS

Baked Garlic cream soup <i>garlic • truffle oil • Ahle Wurst sausage • chives oil</i>	zł 21,-
Sourdough soup <i>sourdough • quail egg • Bratwurst • burned potato</i>	23,-

MAIN COURSE

Pikeperch with thyme risotto <i>pikeperch fillet • thyme risotto • gorgonzola • kale • oyster mushroom</i>	zł 64,-
Octopus with baked tomatoes <i>whole octopus tentacle • french potatoes • mint • raspberry tomato • thyme</i>	99,-
Rib Eye steak with bearnaise sauce <i>aged polish rib eye steak • mashed potatoes • bearnaise sauce • asparagus</i>	109,-

FLAMMKUCHEN

Elsässer Art <i>crème fraiche • bacon • onion • chives</i>	zł 26,-
Ziege und rote Bete <i>crème fraiche • goat cheese • beetroot • pomegranate • lamb's lettuce</i>	35,-
Italienische Kunst <i>crème fraiche • Landschinken • cherry tomatoes • asparagus • pesto • orange peel • arugula</i>	36,-
Birne und Walnuss <i>crème fraiche • pear • gorgonzola • walnut • raspberry • arugula</i>	36,-

SNACKS

Marinierte Oliven <i>mixed olives in homemade marinades</i>	zł 22,-
Käseplatte <i>selection of cheeses - Tete de Moine • Old Amsterdam • Goat cheese • Gorgonzola</i>	45,-
Schinken und Wurst <i>selection of hams - Landschinken • Ahle Wurst sausage • Leberwurst • Pastrami</i>	45,-

DESSERTS

Mango mousse with mascarpone and crumble <i>raw egg yolk mixed with sugar • mascarpone • mango puree • lime • raspberry • crumble • ground cherry</i>	zł 21,-
Caramelized plums in red wine <i>plums • red wine • ginger • cardamom • crumble • ice cream</i>	23,-

COLD DRINKS

Mineral water still	zł 0,3l 6,- / 0,7l 13,-
Mineral water sparkly	0,3l 6,- / 0,7l 13,-
Coca-cola / Coca-Cola zero	0,25l 8,-
Tonic	0,25l 8,-
Cold brew tea	10,-
Lemonade	11,-
Ice Coffee	13,-

COFFEE

Espresso	zł 9,-
Espresso macchiato	10,-
Doppio	11,-
Americano	11,-
Cappuccino	13,-
Flat white	13,-
Caffe latte	14,-
Lactose-free milk / plant milk / coffee syrup	

TEA

ENGLISH BREAKFAST – Black Tea	zł 10,-
EARL GREY STRONG	10,-
MAO FENF GREEN TEA	10,-
SUPER FRUIT	10,-
BOLLY GOOD – Chai tea	10,-