

Menu

SEZONOWE

Na start

Tatar z suszonych pomidorów / 24 zł 

suszone pomidory / grillowana cukinia / czerwona papryka / czerwona cebula / grzyby marynowane / ogórek konserwowy / zielona pietruszka

Wiosenna zupa jarzynowa / 34 zł

bulion drobiowo-wołowy / kalafior / brokuł / fasolka szparagowa / groszek / marchewka / ziemniak / koperek / kwaśna śmietana

Danie główne

Pieczony halibut / 89 zł

podsmażane pure ziemniaczane / flambirowane pomidorki na maśle

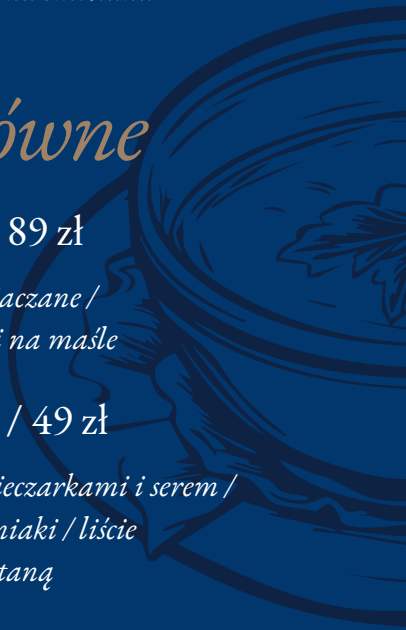
Drobiowa roladka / 49 zł

faszerowana boczkiem, pieczarkami i serem / konfitowane młode ziemniaki / liście szpinaku duszone w śmietaną

Deser

Beza z kremem / 36 zł

z białej czekolady na bazie mascarpone z sosem z owoców leśnych z owocami



Menu

SEZONOWE

Nalewki

z wiśni

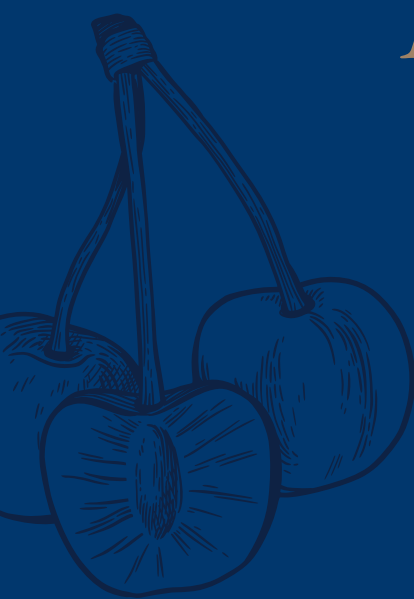
40 ml / 16 zł

z pigwy

40 ml / 16 zł

z malin

40 ml / 16 zł



Lemoniady

Lemoniada cytrynowa

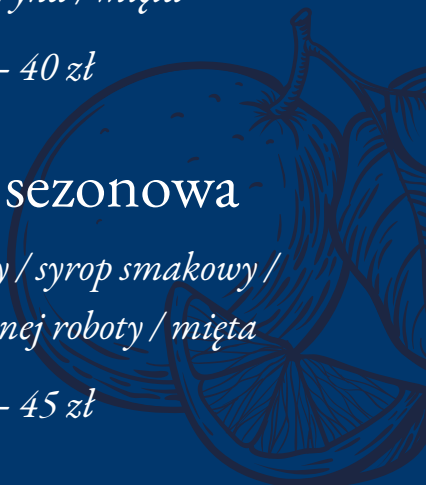
woda / sok z cytryny / syrop cukrowy
własnej roboty / cytryna / mięta

300 ml - 19 zł, 1 l - 40 zł

Lemoniada sezonowa

woda / sok z cytryny / syrop smakowy /
syrop cukrowy własnej roboty / mięta

300 ml - 21 zł, 1 l - 45 zł




DE



Menü

SAISONAL

Zum Start

Tatar aus getrockneten
Tomaten / 24 zł 

*Getrocknete Tomaten / gegrillte Zucchini /
rote Paprika / rote Zwiebel / eingelegte Pilze /
Gewürzgurke / Petersilie*

Frühlingsuppe mit Gemüse / 34 zł

*Hühner- und Rinderbrühe / Blumenkohl /
Brokkoli / grüne Bohnen / Erbsen / Karotten /
Kartoffeln / Dill / Sauerrahm*

Hauptgerichte

Gebratener Heilbutt / 89 zł

*Gebratenes Kartoffelpüree /
flambierte Tomaten in Butter*

Gefüllte Hähnchenroulade / 49 zł

*gefüllt mit Speck, Champignons und Käse / konfierte
junge Kartoffeln / in Sahne geschmorter Blattspinat*

Dessert

Baiser / 36 zł

*mit weißer Schokoladencreme (auf Mascarpone-
Basis) & Waldfruchtsoße mit frischen Beeren*

Menü

SAISONAL

Hausgemachte Liköre

Kirschlikör

40 ml / 16 zł

Quittenlikör

40 ml / 16 zł

Himbeerlimes

40 ml / 16 zł

Limonade

Zitronenlimonade

Wasser / Zitronensaft / hausgemachter
Zuckersirup / Zitrone / Minze

300 ml - 19 zł, 1 l - 40 zł

Saisonale Limonade

Wasser / Zitronensaft / aromatisierter Sirup /
hausgemachter Zuckersirup / Minze

300 ml - 21 zł, 1 l - 45 zł



EN



Menu

SEASONAL

To start

Sun-dried tomato tartare / 24 zł 

sun-dried tomatoes / grilled zucchini / red bell pepper / red onion / pickled mushrooms / pickled cucumber / fresh parsley

Spring vegetable soup / 34 zł

chicken & beef broth / cauliflower / broccoli / green beans / green peas / carrot / potato / dill / sour cream

Main course

Roasted halibut / 89 zł

*pan-fried mashed potatoes /
butter-flambéed cherry tomatoes*

Chicken roulade / 49 zł

*stuffed with bacon, mushrooms & cheese /
confit new potatoes / creamed spinach*

Dessert

Pavlova / 36 zł

*with white chocolate cream (mascarpone-based)
& forest fruit sauce with fresh berries*



Menu

SEASONAL

Homemade liqueurs

Cherry liqueur

40 ml / 16 zł

Quince liqueur

40 ml / 16 zł

Raspberry liqueur

40 ml / 16 zł

Lemonade

Classic lemonade

*water / lemon juice / homemade
sugar syrup / fresh lemon / mint*

300 ml - 19 zł, 1 l - 40 zł

Seasonal lemonade

*water / lemon juice / seasonal flavored
syrup / homemade sugar syrup / mint*

300 ml - 21 zł, 1 l - 45 zł

