

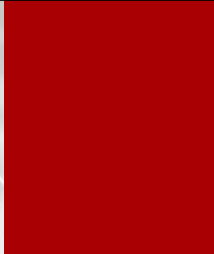


a statement of
quality and
service



menu





Przek ski Zimne / Kalte Vorspeisen / Cold Appetizers

**Tatar z pol dwicy wołowej z tradycyjnymi dodatkami:
cebulka, grzybki marynowane, ogórki konserwowe**

55,- zł

*Tatar vom Rinderfilet mit traditionellen Beilagen:
Zwiebel, marinierte Pilze, eingelegte Gurken*

*Beef sirloin tartare with traditional side accompaniments:
Onion, marinated mushrooms and pickled gherkins*

**Frykasy z łososia w dzzonego z dipem chrzanowym
(nale nik zawijany z łososiem w dzonym)**

30,- zł

Pfannkuchen mit Räucherlachs und Meerrettich-Dip

*Delicacies of smoked salmon with horseradish dip
(pancake wrapped up with smoked salmon)*

**Chrupi cy koszyczek faszerowany sałatk sezonow
z pieczonym drobiem i sosem Texas**

35,- zł

*Knuspriges Körbchen gefüllt mit Salat nach Saison,
mit gebratenem Geflügel und Texas Soße*

*Crispy basket stuffed with seasonal salad, roasted
poultry and Texas dip*

**Orze wiaj ce spaghetti warzywne z mozzarell
i sosem vinaigrette malinowym**

20,- zł

Gemüsespaghetti mit Mozzarella und Himbeervinaigrette

Vegetable spaghetti with mozzarella and raspberry vinaigrette

Roladki z matjasów po polsku

18,- zł

Matjesheringröllchen nach Polnischer Art.

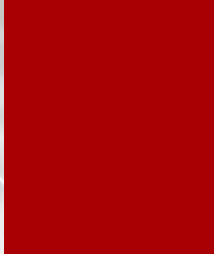
Polish-style matjes herring rolls

T czowa sałatka z pieczon wołowin , tostami i sosem tomiko

28,- zł

Regenbogensalat mit gebratenem Rindfleisch, Toasts und Tomiko Sauce

Rainbow salad with roasted beef, toast and Tomiko dip



Przekąski Ciepłe / Warme Vorspeisen / Warm Appetizers

Nadziewany filet wieprzowy z ziemniakami z rozmarynem	35,- zł
<i>Gefülltes Schweinefilet mit Rosmarinkartoffeln</i>	
<i>Stuffed pork fillet with rosemary potatoes</i>	
Smażone grzyby leśne z grillowaną papryką	35,- zł
<i>Gebratene Waldpilze mit gegrilltem Paprika</i>	
<i>Wild mushrooms with grilled bell peppers</i>	
Delikatne warzywne papardelle z prażonym słonecznikiem	22,- zł
<i>Gemüsepapardelle mit gerösteten Sonnenblumenkernen</i>	
<i>Vegetable papardelle with roasted sunflower seeds</i>	
Panierowany camembert podany na marynowanych warzywach	24,- zł
<i>Gebackener Camembert serviert auf mariniertem Gemüse</i>	
<i>Baked camembert served on marinated vegetables</i>	
Spaghetti z sosem Bolognese lub Napolitana	30,- zł
<i>Spaghetti Bolognese oder Napolitana</i>	
<i>Spaghetti Bolognese or Napolitana</i>	



Zupy / Suppen / Soups

Zupa rybna „Bałtycka Bryza”

(filet z łososia , okonia, soli i warzyw)

Fischsuppe „Ostseebrise”

(Filet von Lachs, Barsch und Seezunge, serviert mit Gemüse)

“Baltic Breeze” Fish Soup

(fillet of salmon, perch, sole served with vegetables)

19,- zł

Ostra zupa gulaszowa

Scharfe Gulaschsuppe

Spicy goulash soup

19,- zł

Gazpacho chłodnik hiszpański z grzankami

Spanische Gazpacho Kaltschale mit Toast

Spanish Gazpacho cold soup with toast

16,- zł

„Dwa światy”

Marchwiowo - paprykowy krem z groszkiem ptysiowym

„Zwei Welten“

Karotten-Paprika Cremesuppe mit Backerbsen

“Two Worlds”

carrot-paprika cream soup with soup crackers

16,- zł

Flaczki wołowe z pieczarkami

Rinderkutteln mit Champignons

Beef tripes with white mushrooms

19,- zł

Zupa dnia

Tagessuppe

Soup of the day

14,- zł



Dania dla dzieci / Kindergerichte / Children's Menu

“Kwiatek Kacperka”

**panierowany filet z kurczaka
z ziemniaczanymi talarkami i warzywami**

25,- zł

Paniertes Hühnerfilet mit Kartoffeltalern und Gemüse

Breaded chicken fillet with potato slices and vegetables

Rybka Króla Maciusia

smażona pangas z marchewką i kulkami ziemniaczanymi

25,- zł

Gebratener Pangasius mit Karotten und Kartoffelkugeln

Fried catfish with carrots and potato pellets

Naleśnik z serem, truskawkami i bitą śmietaną

18,- zł

Pfannkuchen mit Quark, Erdbeeren und Schlagsahne

Pancake with cottage cheese, strawberries and whipped cream

Płyty bezowe z owocami

18,- zł

Baiser Windgebäck mit Obst

Meringue cream puff with fruits



Dania Rybne / Fischspeisen / Fish dishes

Łosoś smażony w maśle z warzywami z sosem szpinakowym i makaronem tagliatelle roladki z cukinii i papryki smażonej

65,- zł

In Butter gebratener Lachs mit Gemüse und Spinatsauce, Tagliatelle, Zucchinirollchen und gebratenem Paprika

Salmon roasted in butter, with vegetables and spinach sauce, tagliatelle pasta, rolls of courgette and fried paprika

Filet z halibuta grillowany podany z czarnym fettuccine i zielonymi szparagami, sos śmietanowy z czerwonym kawiolem

69,- zł

Gegrilltes Heilbuttfilet mit schwarzen Fettuccine und grünem Spargel serviert mit Sahnesauce und rotem Kaviar

Grilled halibut fillet served with black fettuccine and green asparagus with cream sauce and red caviar

Tilapia po parysku z masłem i czerwonym cebulką, ryżem z kurkumą, brokoły gotowane

45,- zł

Viktoriabarsch nach Pariser Art mit Butter und roten Zwiebeln, Kurkumareis und gekochten Brokkoli

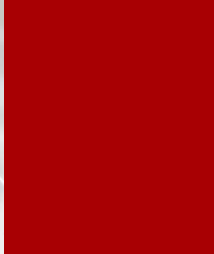
Paris-style Tilapia with butter and red onions, rice with curcuma and boiled broccoli

Oko „Exsklusive” faszerowany łososiem w dzonym na warzywach z ziemniakami w koperku i sosem serowym

58,- zł

Barsch „Exklusiv” gefüllt mit geräuchertem Lachs auf Gemüse mit Dillkartoffeln und Käsesauce

Perch “Exclusive” filled with smoked salmon on vegetables with dill potatoes and cheese sauce



Dania mięsne i z dziczyzny / Fleisch und Wild / Meat and venison dishes

Polędwica wołowa z puree borowikowym i sosem Rachel podany z koprem włoskim i ziemniakami z wody

89,- zł

Lendenbraten vom Rind mit Steinpilzpüree und Sauce „Rachel“ serviert mit Fenchel und gekochten Kartoffeln

Sirloin with porcini mushroom puree and “Rachel” sauce served with fennel and boiled potatoes

Orientalna pierś z kaczki na makaronie ryżowym

64,- zł

Orientalische Entenbrust auf Reismudeln

Oriental duck breast with rice noodles

Jagnięcina faszerowana liwką kalifornijską na piperadzie z ziemniakami paryskimi pieczonymi i warzywami z wody

66,- zł

Lamm gefüllt mit Pflaumen auf Piperade mit Pariser Kartoffeln und gekochtem Gemüse

Lamb stuffed with Californian plums on piperrada with roasted Paris potatoes and boiled vegetables

Filet z kurczaka po pomorsku w emulsji pietruszkowej z makaronem stringoli i marchewką paryską

52,- zł

Hühnerfilet nach Pommerscher Art in einer Emulsion aus Petersilie mit Stringoli Nudeln und Pariser Karotten

Pomeranian-style chicken in parsley dressing with stringoli pasta and “Paris market” carrots

Pieczony filet z dzika po wiejsku w sosie mięsno-pieprzowym z gnocchi i buraczkami smażonymi

79,- zł

Gebratenes Wildschweinfilet nach ländlicher Art in Minz-Pfeffer Sauce mit Gnocchi und gebratenen Rüben

Country-style roasted fillet of wild boar in mint-pepper sauce with gnocchi and roasted beets



Dania Specjalne / Spezialitäten / Specialities

**Tatar z łososia bałtyckiego z tradycyjnymi dodatkami:
cebulka, ogórek konserwowy, kapary, grzybki, anchois**

40,- zł

Tatar vom Ostseelachs mit traditionellen Beilagen:

Zwiebel, eingelegte Gurken, Kapern, eingelegte Pilze, Anchovis

Baltic salmon tartare accompanied by traditional side dishes:

onions, gherkins, capers, pickled mushrooms, anchovies

**Zupa kanto ska
z makaronem ry owym kurczakiem i warzywami**

24,- zł

Kantonesische Suppe

mit Reismudeln, Hähnchen und Gemüse

Cantonese soup

with rice noodles, chicken and vegetables

**Beef oyster z białym ry em
(pol dwica wołowa z warzywami, sos oyster)**

45,- zł

Beef oyster mit Reis

(Rinderlende mit Gemüse und Austernsauce)

Beef oyster with rice

(sirloin with vegetables and oystersauce)



Desery / Nachspeisen / Desserts

Orze wiaj cy deser brzoskwiniowy na polewie owocowej <i>Erfrischendes Pfirsichdessert auf ObstsaUCE</i> <i>Refreshing peach dessert on fruit dressing</i>	18,- zł
Truskawki z kremem mascarpone <i>Erdbeeren mit Mascarponecreme</i> <i>Strawberries with mascarpone cream</i>	15,- zł
Krem bawarski z malinami i sosem czekoladowym <i>„Bayern” Creme mit Himbeeren und Schokoladensauce</i> <i>Bavaria Cream with raspberries and chocolate sauce</i>	16,- zł
Cesarski omlot z owocami i syropem klonowym <i>Kaiseromelette mit Obst und Ahornsirup</i> <i>Imperial omelette with fruits and maple syrup</i>	22,- zł
Melonowy duet z kremem pomarańczowym <i>Melonenduet mit Orangencreme</i> <i>Melon Duet with orange cream</i>	18,- zł
Torcik gruszkowy <i>Kleine Birnentorte</i> <i>Pear small cake</i>	16,- zł