

MENU GĘSINA – GOOSE MENU – Gans Menü

Przystawki – Starters – Vorspeisen

★ **Tatar z gęsi** / jajo przepiórcze / tost razowy / ogórek kiszony / miód
Gans Tartar / Wachtelei / Vollkorn Toast / eingelegte Gurken / Honig
Gänsetatar / Wachtelei / Vollkorntoast / Salzgürke / Honig
21 PLN (120 g)

★ **Żołądki gęsie konfitowane** / mus z borowika / kumkwat / piernikowy chrust
Goose gizzards / boletus mousse / kumquat / gingerbread crust
Gänsemägen Confit / Mus aus Steinpilzen/ Kumquat /Reisig aus Lebkuchen
27 PLN (100 g)

Zupy – Soups – Suppen

★ **Bulion z gęsiich żołądków** / pęczak / crème fraîche / liście młodego szczawiu
Goose gizzard broth / pearl barley / crème fraîche / young sorrel leaves
Bouillon aus Gänsemägen / Graupen / Creme Fraiche / junge Sauerampferblätter
16 PLN (250 ml)

Consommé z gęsi pieczonej / żółtko confit / siekana gęsina / chips z jarmużu / palona dymka
Roast goose consommé / egg yolk confit / chopped goose meat / collard chip / smoked spring onion
Gebratene Gans Consommé/Eigelb Confit/gehackte Gänsefleisch/Grünkohlchips/ geräucherte
Frühlingszwiebel
14 PLN (250 ml)

Salatka – Salad – Salate

Salatka z piersi gęsiej / marynowanej w wódce / papryka / melon / chilli
Goose breast / vodka / peppers / melon / chilli
Gänsebrust/Wodka/Paprika/Melone/Chili
24 PLN (100 g)

Dania główne – Main courses – Hauptgänge

★ **Gęś marynowana w miodzie pitnym** / puree z zielonych warzyw / dynia piżmowa
Goose breast marinated in mead / cherry chutney / chocolate / green vegetable puree / butternut squash
Marinierte in Met Gänsebrust/Kirsch-Chutney, Schokolade/grünes Gemüsepuree/ Butternusskürbis
45 PLN (250 g)

★ **Konfitowane udo gęsie** / jabłka duszone na winie / risotto borowikowo-truflowe
Goose leg confit / apples braised in wine / boletus / truffle risotto
Gänseschenkel Confit / gedünstete in Wein Äpfel / Risotto mit Steinpilzen und Trüffeln
69 PLN (250-300 g)



★ Szef Kuchni poleca
Chef recommends

 danie wegetariańskie
vegetarian dish

MENU GŁÓWNE – MAIN MENU – HAUPTMENÜ

Przystawki – Starters – Vorspeisen



Pieczone buraki / świeża figa / pecorino / pistacja / rukola / sos balsamico

Roast beetroot / fresh fig / pecorino cheese / pistachio / arugula / balsamico sauce

Gebratene Rübe/Feige/Pecorinokäse/Pistazie/Rucola/Balsamico-Soße

18 PLN (120 g)



Bocznik marynowany w oleju lnianym / szalotka / kielki lucerny

Marinated oyster / french mustard / shallot / alfalfa sprouts

In Leinöl mariniertes Seitling / französischer Senf / Schalotte / Alfalfaspossen

17 PLN (120 g)

Zupy – Soups – Suppen

Bouillabaisse – marsylska zupa rybna / ryby / owoce morza / pomidory / czosnek / szafran

Bouillabaisse – fish / seafood / tomatoes / garlic / saffron

Fische / Meerfrüchte / Tomaten / Knoblauch / Safran

18 PLN (250 ml)

Salatki – Salads – Salate

Grillowana pierś z kurczaka / zielona sałata / świeże warzywa

Grilled chicken breast / green salad / vegetables

Gegrillte Hähnchenbrust / grüner Salat / Gemüse

24 PLN (200 g)

Grillowany Halloumi / sałata / gruszka / pomidor / papryka / poszety jajo / bekonowy chips

Lettuce / pear / tomato / mushroom / poached egg / grilled Halloumi cheese / bacon chip

Gegrillter Halloumi-Käse / Salat / Birne / Tomate / pochiertes Ei / Speckchips

25 PLN (100 g)

Polędwica wołowa / rösti z mixem zielonych sałat / warzywa / miodowo-musztardowy winegret

Mixed greens / orange / tomato / cucumber / mushroom / Rosti / beef loin / honey mustard dressing

Salat / Orange / Tomate / Gurke / Champignon / Rösti / Rindlende

27 PLN (100 g)

Dania główne – Main courses – Hauptgänge

Sandacz / cukinia / topinambur / grejpfrut / kolendra / piana cytrynowa

Perch – pike / zucchini / Jerusalem artichoke / grapefruit / coriander lemon foam

Zander / Zucchini / Topinambur / Grapefruit / Koriander / Zitronenschaum

43 PLN (200 g)



★ **Kaszotto / kasza burgul / groszek cukrowy / pomidor suszony**

Bulgur / snow pea / dried tomato

Bulgurgrütze / Zuckereerbse / getrockene Tomaten / Rucola / Schalotte / Parmesan / Kapern / Olivenöl

22 PLN (250 g)



Makaron razowy z ciecierzycą / bakłażan / kolendra

Wholemeal Noodles with chickpeas / eggplant / coriander

Vollkornnudeln mit Kichererbsen / Aubergine / Koriander

19 PLN (200 g)



★ Szef Kuchni poleca
Chef recommends



danie wegetariańskie
vegetarian dish

Jagnięcina / ziemniaczane puree / gotowane warzywa / sos musztardowy

Lamb / puree / roasted potatoes / mustard sauce
Lambfleisch / Kartoffelpüree / Gemüse / Senfsoße

69 PLN (250 g)

Stek z polędwicy wołowej / ziola prowansalskie / zielona sałata pak choi / frytka z batata

Sirloin steak / provencal herbs / garlic butter / green pak choi salad / roasted sweet potato
Steak aus Rindlende / Kräuter der Provence / Knoblauchbutter / Pak Choi Salat / Pommes aus Bataten

65 PLN (200-250 g)

Królewskie krewetki / masło czosnkowe / chrupiące pieczywo

Panfried royal prawns / garlic butter / crunchy bread
Shrimps / Knoblauchbutter / knuspriges Brot

49 PLN (8 szt.)

Czosnkowo-cebulowe bucatini / kalmary / królewskie krewetki

Garlic-onion bucatini / squids / royal prawns
Bucatini mit Knoblauch und Zwiebel / Tintenfisch / Shrimps

38 PLN (250 g)

Desery - Desserts

Panna Cotta / mus z owoców sezonowych

Panna Cotta /seasonal fruit mousse
Panna Cotta / Mus aus Saisonobst

18 PLN

Delikatne ciasto czekoladowe / sos anglaise

Delicate chocolate cake / anglaise sauce
Chokoladenkuchen / Anglaise-Soße

16 PLN

Lody waniliowe / ciepły sos malinowy / bita śmietana / migdały

Vanilla ice cream / warm raspberry sauce / whipped cream and almonds
Vanilleeis / Himbeerensoße/ Schlagsahne / Mandeln

18 PLN

Napoje gorące - Hot drinks - warme Getränke

Kawa espresso / Kawa czarna

8 PLN

Coffee espresso / black coffee

Espresso / Tasse Kaffee

Kawa cappuccino / Kawa z mlekiem

9 PLN

Coffee cappuccino/ coffee with milk

Kaffee Cappuccino / Milchkaffee

Kawa latte

12 PLN

Coffee latte

Kaffee Latte

Wyborne herbaty i aromatyczne napary NEWBY / menu herbat (dzbanek)

10 PLN

Delicious teas and aromatic infusions NEWBY / tea menu / (pot of tea)

Ausgezeichnete und aromatische Teeauswahl NEWBY / Teemenü / Teekanne



★ Szef Kuchni poleca
Chef recommends

 danie wegetariańskie
vegetarian dish

Napoje zimne - Cold drinks - kalte Getränke

Woda Górska Natura (300 ml)	3 PLN
Water "Górska Natura" (300 ml)	
Wasser "Górska Natura" (300 ml)	
Woda gazowana San Pellegrino (1 l)	15 PLN
Fizzy mineral water San Pellergrino (1 litre)	
Prickelndes Mineralwasser San Pellergrino (1 l)	
Pepsi, 7 UP, Mirinda, Tonic (200 ml)	5 PLN
Pepsi, 7 UP, Mirinda, Tonic (200 ml)	
Toma - sok butelkowy (różne smaki - 200 ml)	5 PLN
Toma - bottle juices (Selection of juices - 200 ml)	
Toma - Saftflasche (Säfteauswahl - 200 ml)	
Jałowiec - napój gazowany, bezalkoholowy (330 ml)	6 PLN
Fizzy drink, alcohol-free, with natural ingredients (330 ml)	
Prickelndes Getränk, alkoholfrei/natural Zutaten (330 ml)	
Sok ze świeżej marchwi / jabłka / pomarańczy / grejpfrutów (250 ml)	12 PLN
Freshly squeezed juice of carrot / apple / orange / grapefruit (250 ml)	
Frisch gepresste Säfte aus Karroten / Äpfeln / Orangen / Grapefruits (250 ml)	
Red Bull (250 ml)	13 PLN
Red Bull (250 ml)	
Dzbanek soku owocowego (1 l)	20 PLN
Jug of fruit juices (1 litre)	
Saftkanne (1 l)	
Dzbanek wody (1 l)	10 PLN
Jug of water (1 litre)	
Wasserkanne (1 l)	

★★★

MENU SEZONOWE - SEASONAL MENU - SAISONMENÜ

Przystawki - Starters

★ Gęsia wątróbka w cydrze

Goose liver in cider / apricot / thyme / salad mix / garlic baguette
24 PLN (200 g)

Zupa- Soup - Suppe

Chłodnik z ogórka / jajo sadzone / siekany koper

Cold cucumber soup / fried egg / dill
18 PLN (250 ml)

Dania główne - Main course - Hauptgericht

Polędwica z dorsza

sirloin of cod / tagliatelle nero di sepia / dill salad / broad bean / mushroom ragout / pickled lemon
46 PLN (300 g)

Deser - Dessert - Dessert

★ Lodowe trio własnego wyrobu

Homemade ice-cream: berry + avocado with lime and mint + black currant with champagne
20 PLN

Smoothie

★ Rabarbar / mango / miód - rhubarb / mango / honey

18 PLN (250 ml)

Szpinak / jarmuż / kiwi / banan - spinach / kale / kiwi / banana

18 PLN (250 ml)

Malina / porzeczka / borówka / jagoda - raspberry / currant / bilberry / blueberry

18 PLN (250 ml)



★ Szef Kuchni poleca
Chef recommends



danie wegetariańskie
vegetarian dish