

PRZYSTAWKI

Starters · Vorspeisen

Awokado, pstrąg potokowy, kawior, słonecznik, purée z mango, chrzan · Avocado, brown trout, caviar, sunflower, mango purée, horseradish · Avocado, Bachforelle, Kaviar, Sonnenblumenkerne, Püree aus Mango, Meerrettich [150 g / 30 ml] - 24 PLN



Wędzony tatar wołowy, emulsja z jajka, trufła, marynowane grzyby · Smoked beef tartar, egg yolk emulsion, truffle, pickled mushrooms · Beef-Tatar geräuchert, Eiemulsion, Trüffel, marinierte Pilze [150 g] - 43 PLN



Ostryga na lodzie, chilli, miód, papryka, koper, czerwona cebula, oliwa · Oyster on ice, chilli, honey, paprika, dill, red onion, olive oil · Auster auf Eis serviert, Chili, Honig, Paprika, Dill, rote Zwiebel, Öl [1 szt] - 16 PLN



Carpaccio z tuńczyka, kapary, truskawki, puder cytrynowy · Tuna carpaccio, capers, strawberries, lemon powder · Thunfisch-Carpaccio, Kapern, Erdbeeren, Zitronenpulver [150 g / 60 g] - 34 PLN



Krewetki na ciepło piri-piri, pomidory koktajlowe, chilli, pietruszka, czosnek, białe wino · Hot Piri-Piri shrimps, cocktail tomatoes, chilli, parsley, garlic, white wine · Garnelen warm serviert Piri-Piri, Cocktailltomaten, Chili, Petersilie, Knoblauch, Weißwein [150 g / 100 g] - 32 PLN



SAŁATKI

Salads · Salate

Salátka cesarska z pikantną pierśią kurczaka, płatki parmezanu · Cesar salad with spicy chicken breast, parmesan flakes · Caesar-Salat mit würzig zubereiteter Hähnchenbrust, Parmesanflocken [200 g] - 30 PLN



Salátka szefa kuchni z wędzonym łososiem i przepiórczym jajkiem w koszulce · Chef's salad with smoked salmon and poached quail egg · Küchenchefsalat mit geräuchertem Lachs und Wachtelei pochiert [220 g] - 32 PLN



ZUPY

Soups · Suppen

Rosół z kaczki, warzywa julienne, lane kluski · Duck broth, julienne vegetables, dumplings · Entenbrühe, Julienne-Gemüse, gegossene Mehlklöschen [250 g] - 24 PLN



Zupa z ryb bałtyckich (łosoś, sandacz, dorsz), pomidory, trawa cytrynowa, imbir · Baltic fish soup (salmon, zander, cod), tomatoes, lemon grass, ginger · Suppe aus Ostseefischen (Lachs, Zander, Dorsch), Tomaten, Zitronengras, Ingwer [250 g] - 28 PLN



Flaczki z kalmara z borowikiem · Squid stew with boletus mushroom · Kalmar-Kutteln mit Steinpilzen [250 g] - 26 PLN

Żur kołobrzeski na kwasie z kapusty, ziemniaczane purée, konfitowana wieprzowina · Traditional Kołobrzeg soup on sauerkraut, potato purée, confit pork · Saure Mehlsuppe nach Kolberger Art auf vergorenem Sauerkrautschrot zubereite, Kartoffelpüree, Schweinefleisch konfitiert [250 g / 70 g] - 24 PLN



MAKARONY

Pasta · Nudeln

Pasta Toscana, szynka dojrzewająca, pomidory pelati, borowik, czosnek, parmezan, oliwa truflowa · Pasta toscana, ripened ham, pelati tomatoes, boletus, garlic, parmesan, truffle oil · Pasta Toscana, reifender Schinken, Pelati-Tomaten, Steinpilz, Knoblauch, Parmesan, Trüffelöl [130 g / 120 g] - 36 PLN



Pasta aglio olio, mule, vongole, krewetka, chilli, oliwa, pietruszka, czosnek · Aglio olio pasta, moules, vongole, shrimp, chilli, olive oil, parsley, garlic · Pasta aglio olio, Miesmuscheln, Vangole, Garnele, Chili, Olivenöl, Petersilie, Knoblauch [130 g / 120 g] - 35 PLN



DANIA RYBNE

Fish · Fischgerichte

Łosoś zapiekany z masłem pistacjowym, purée z fioletowych ziemniaków, szparagi, sos holenderski, brukselka, chipsy z buraka · Salmon roasted with pistachio butter, potato purée, asparagus, sauce Hollandaise, Brussels sprouts, beetroot chips · Lachs mit Pistazienbutter überbacken, Vitolettenpüree, Spargel, Sauce Hollandaise, Rosenkohl, Rübenchips [150 g / 150 g] - 60 PLN



Sandacz na sosie rakowym, risotto szafranowe, burak, jarmuż · Zander on crayfish sauce, saffron risotto, beetroot, kale · Zander in Krebsssauce zubereitet, Safranrisotto, Rüben, Grünkohl [160 g / 60 g / 40 g] - 48 PLN



Polędwica z dorsza, purée z batatów, sos ogórkowy z gorczycą, palony boczniak, brokuł, maliny · Cod fillet, sweet potato purée, cucumber and mustard sauce, burnt mushroom, broccoli, raspberries · Dorschfilet, Batatenpüree, Gurkensauce mit Senfkörnern, Seitling geröstet, Brokkoli, Himbeeren [170 g / 150 g] - 46 PLN



Grillowany tuńczyk, duszone karczochy z oliwkami i pomidorami koktajlowymi, białe wino · Grilled tuna, stewed artichokes with olives and baby tomatos, white wine · Gegrillter Thunfisch, geschmorte Artischocken mit Oliven und Cocktailtomaten, Weißwein [180 g / 150 g] - 74 PLN

DANIA MIĘSNE

Meat · Fleischgerichte

Stek z polędwicy wołowej, purée z batatów, grillowany boczniak, palony kalafior, chilli, sos pieprzowy · Beef tenderloin steak, sweet potato purée, grilled mushroom, roasted cauliflower, chilli, pepper sauce · Rindersteak, Batatenpüree, Seitling gegrillt, Blumenkohl geröstet, Chili, Pfeffersauce [200 g / 100 g / 60 g] - 85 PLN



Pieczona polędwiczka wieprzowa, blanszowany szpinak, sos buraczany, palona marchew, grillowany ziemniak · Roast pork tenderloin, blanched spinach, beetroot sauce, roasted carrots, grilled potato · Lendenbraten, Spinat blanchiert, Rübensauce, Karotten geröstet, Kartoffel gegrillt [150 g / 100 g / 50 g] - 42 PLN



Konfitowana kaczka, modra kapusta, tortelaci z borowikiem, sos grand marnier · Duck confit, red cabbage, tortellini with boletus, grand marnier sauce · Enten konfitiert, Kohl geschmort, Tortelacci mit Steinpilzen gefüllt, Grand Marnier Sauce [220 g / 150 g / 60 g] - 60 PLN

Policzki wołowe sous vide, sos Shiitake, purée z batatów, brukselka, zielony groszek · Sous vide beef cheeks, Shiitake sauce, sweet potato purée, Brussels sprouts, green peas · Rinderbacken sous vide, Shiitake-Sauce, Batatenpüree, Blumenkohl, Grünerbsen [180 g / 180 g] - 45 PLN

Comber jagnięcy pieczony w pistacji, sos tymiankowy, purée z kasztanów, peperonata · Lamb comber baked in pistachios, thyme sauce, chestnut purée, peperonata · Lammrücken in Pistazien gebacken, Thymiansauce, Kastanienpüree, Peperonata [180 g / 180 g] - 65 PLN

DESERY

Desserts

Crème brûlée, chałwa, figa · Crème brûlée, halva, fig · Crème brûlée, Halwa, Feige [200 ml / 50 g] - 20 PLN



Sernik marchewkowy, cynamon, maliny, purée z mango · Carrot cheesecake, cinnamon, raspberries, mango purée · Karotten-Käsekuchen, Zimt, Himbeeren, Püree aus Mango [180 g / 50 g] - 23 PLN



Tarta jabłkowa zapiekana w bezie, sos waniliowy, maliny, porzeczka · Grated apple tart in meringue, vanilla sauce, raspberries, currants · Apfeltarte mit Baiserhaube, Vanille-Sauce, Himbeeren, Johannisbeeren [200 g / 60 g] - 25 PLN



Zapiekane ciastko czekoladowe z belgijską płynną czekoladą i z sosem ze świeżych truskawek · Baked chocolate cake with smooth Belgian chocolate with fresh strawberry sauce · Gebratener Schokoladenkuchen mit flüssigem Herz aus belgischer Schokolade, serviert mit Soße aus frischen Erdbeeren (90 g / 20 g) - 25 PLN



ostre przyprawy
hot spices · scharfe Gewürze



wegetariańskie
vegetarian · vegetarisch



bezglutenowe
gluten free · Glutenfrei



produkty lokalne
local products · lokale Produkte