



Menu



CHEF: Łukasz Siemaszko





Przystawki zimne

Cold Starters | kalte Vorspeisen

TATAR WOŁOWY

musztarda francuska / ogórek kiszony / maślak marynowany / szalotka
olej lubczykowy / grzanka ziołowa

BEEF TARTRE

french mustard / pickled cucumber / marinated larch bolete / shallot
lovage oil / herb crouton

RINDTARTAR

Französischer Senf / Gewürzgurke / Buttermilch-Pfeffer / Schalotte
Liebstöckelöl / Kräutertoast

85 PLN / 150 g · A: 1, 3, 10



Antonin Rodet Grande Selection Pinot Noir 75 cl - 125 PLN



MATJAS KORZENNY

skwarki ze słoniny / pieczony ziemniak / sałatka z jabłka, cebuli i śmietany
mus z konfitowanego czosnku

SPICED MATJAS HERRING

pork cracklings / roasted potato / apple onion cream salad
confit garlic mousse

GEWÜRZTER MATJAS-HERING

Grieben / Ofenkartoffel / Apfel-Zwiebel-Sahnesalat / Knoblauchmousse

34 PLN / 220 g · A: 4, 7, 10



Save Water Dring Riesling Fruity 75 cl - 165 PLN / 15 cl - 33 PLN



MINI PIEROŻKI Z KACZKĄ



SELEROWE PRZEGRZEBKI



SZYJKI RAKOWE Z KURKAMI W ŚMIETANIE



Przystawki ciepłe

warm Starters | warme Vorspeisen

MINI PIEROŻKI Z KACZKĄ

kurka / boczek / śmietanka

DUCK DUMPLINGS

chanterelle / bacon / cream

TEIGTASCHEN MIT ENTE

Pfifferlinge / Speck / Sahne

36 PLN / 220g · A: 1, 3, 7



Vistamar Reserva Chardonnay 75 cl - 125 PLN



SELEROWE PRZEGRZEBKI

mus z zielonego groszku / palona mini marchew / smażony jarmuż
purée z kalafiora

CELERIAC SCALLOPS

green pea mousse / charred baby carrot / fried kale / cauliflower purée

SELLERIE-JAKOBSMUSCHELN

Erbsenpüree / geröstete Babykarotten / sautierter Grünkohl
Blumenkohlpüree

38 PLN / 220 g · A: 9, 14, 7



Settesoli Grillo Appasimento 75 cl - 120 PLN

SZYJKI RAKOWE Z KURKAMI W ŚMIETANIE

focaccia / czosnek / świeże zioła

CRAYFISH TAILS WITH CHANTERELLES IN CREAM SAUCE

focaccia / garlic / fresh herbs

PFIFFERLINGE IN SAHNESAUCE

Focaccia / Knoblauch / frische Kräuter

55 PLN / 180 g · A: 1, 2, 7



Bouchard Chablis 75 cl - 340 PLN





CEZAR

domowy majonez / sałata rzymska / ser Bursztyn / anchois / kapary
grzanka ziołowa / pierś z kurczaka

CAESAR SALAD

homemade mayonnaise / romaine lettuce / Bursztyn cheese / anchovies
capers / herb crouton / chicken breast

CAESAR SALAT

Hausgemachte Mayonnaise / Römersalat / Bursztyn-Käse / Sardellen
Kapern / Kräutertoast / Hähnchenbrust

42 PLN / 250 g · A: 1, 3, 4, 7, 10



Campagnola Pinot Grigio 75 cl - 110 PLN



CARPACCIO Z BURAKA Z KOZIM SEREM W SEZAMIE

oliwki Kalamata / rukola / pistacja / pomidorki cherry
mus z pieczonej papryki / dressing cytrynowo-miodowy z tahini



BEETROOT CARPACCIO WITH SESAME-CRUSTED GOAT CHEESE

kalamata olives / arugula / pistachios / cherry tomatoes
roasted bell pepper mousse / lemon-honey tahini dressing

ROTE-BETE-CARPACCIO MIT SESAM-ZIEGENKÄSE

Kalamata-Oliven / Rucola / Pistazien / Kirschtomaten
geröstete Paprikamousse / Zitronen-Honig-Tahini-Dressing

35 PLN / 220 g · A: 7, 8, 11



Septimo Sentido Rose 75 cl - 75 PLN / 15 cl - 15 PLN

SAŁATKA Z GRUSZKĄ W SYROPIE, GORGONZOLĄ I PODPŁOMYKIEM

granat / szynka szwarcwaldzka / sałata rzymska / orzech włoski
dressing malinowy

SALAD WITH PEARS IN SYRUP, GORGONZOLA, AND FLATBREAD

pomegranate / Black Forest ham / romaine lettuce / walnut
raspberry dressing

BIRNENSALAT IN SIRUP, GORGONZOLA UND FLADENBROT

Granatapfel / Schwarzwälder Schinken / Römersalat / Walnüsse
Himbeerdressing

40 PLN / 240 g · A: 1, 7, 8



Domaine Haut-Marin Fossiles 75 cl - 95 PLN / 15 cl - 20 PLN



KREM Z DYNI I SELERA



ROSÓŁ STAROPOLSKI



ŻUREK NA ZAKWASIE



ZUPA Z WĘDZONEGO LESZCZA



FLACZKI Z BOCZNIAKA



KREM Z DYNI I PIECZONEGO SELERA

imbir / śmietanka / pestki dyni / oliwa ziołowa



ROASTED PUMPKIN AND CELERIAC CREAM SOUP

ginger / cream / pumpkin seeds / herb oil

CREMIGER KÜRBIS MIT GERÖSTETEM SELLERIE

ingwer / sahne / Kürbiskerne / Kräuteröl



28 PLN / 250 ml · A: 7, 9

Settesoli Grillo Appasimento 75 cl - 120 PLN

ROSÓŁ STAROPOLSKI

wolno gotowany wywar z wołowiny, kaczki i kury
domowy makaron jajeczny / lubczyk

OLD POLISH-STYLE BROTH

slow-cooked beef, duck, and chicken stock
homemade egg noodles / lovage

ALTE POLNISCHE BRÜHE

Langsam gekochte Rinder-, Enten- und Hühnerbrühe
Hausgemachte Eiernudeln / Liebstöckel

28 PLN / 250 ml · A: 1, 9



ZUPA Z WĘDZONEGO LESZCZA

pulpety z sandacza / suszony pomidor / śmietanka / olej koperkowy

SMOKED BREAM SOUP

zander meatballs / sun-dried tomato / cream / dill oil

GERÄUCHERTE BRATENSUPPE

Gefüllte Fleischbällchen / sonnengetrocknete Tomaten / Sahne / Dillöl

34 PLN / 250 ml · A: 4, 7

ŻUREK NA ZAKWASIE

biała kiełbasa / jajko / smażony ziemniak

SOUR RYE SOUP (ŻUREK)

white sausage / egg / fried potato

SAUERTEIGSUPPE

Weißwurst / Ei / Bratkartoffeln

34 PLN / 250 ml · A: 1, 3, 9



FLACZKI Z BOCZNIAKA

smażone grzyby / warzywa korzeniowe / grzanka czosnkowa

OYSTER MUSHROOM "TRIBE" SOUP

sautéed mushrooms / root vegetables / garlic crouton

Austernpilz-Kutteln

Gebratene Pilze / Wurzelgemüse / Knoblauchtoast

30 PLN / 250 ml · A: 1, 9



Dania główne

Main dishes | Hauptgericht



JESIOTR PIECZONY

gratin ziemniaczany / mus z zielonego groszku / pieczona pietruszka
sos z rokitnika

ROASTED STURGEON

potato gratin / green pea mousse / roasted parsley root / sea buckthorn sauce

GEBACKENER STÜRGEL

Kartoffelgratin / Erbsenmousse / geröstete Petersilie / Sanddornsauce

92 PLN / 350 g · A: 4, 7

Turnau Solaris 75 cl - 225 PLN



SANDACZ PIECZONY

pieczony ziemniak / mus z marchewki i smażonej cebuli / marchew mini
dziki brokuł / kurki

ROASTED ZANDER

baked potato / carrot and fried onion mousse / baby carrots
wild broccoli / chanterelles

GEBACKENER ZANDER

gebackene Kartoffel-/Karotten- und Röstzwiebelmousse
Babykarotten / Wildbrokkoli / Pfifferlinge

75 PLN / 350 g · A: 4, 7

Picton Bay Sauvignon Blanc 75 cl - 135 PLN / 15 cl - 28 PLN



PIERŚ Z KACZKI SOUS VIDE

sos wiśniowy demi / pęczotto z sokiem z kiszzonego buraka / dziki brokuł
groszek cukrowy / puree z selera / masło

SOUS-VIDE DUCK BREAST

cherry demi-glace / pearl barley risotto with fermented beetroot juice
wild broccoli / sugar / snap peas / celeriac purée / butter

SOUS-VIDE-ENTENBRUST

Halbkirschsauce / Perlgrauen mit eingelegtem Rote-Bete-Saft / Wildbrokkoli
Zuckerschoten / Selleriepüree / Butter

78 PLN / 400 g · A: 7, 9

Santa Sofia Valpolicella Ripasso 75 cl - 310 PLN



STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

pieprzowy demi glace / grillowane warzywa / patatki
mus z konfitowanego czosnku

BEEF TENDERLOIN STEAK

peppercorn demi-glace / grilled vegetables / sweet potato wedges
confit garlic mousse

RINDERFILETSTEAK

Pfeffer-Demi-Glace / gegrilltes Gemüse / Süßkartoffeln
Knoblauch-Confit-Mousse

148 PLN / 400 g · A: 7

Ruffino "Modus" Toscana 75 cl - 450 PLN







BURGER WOŁOWY PREMIUM

Black Angus 200 g / brioche wypiekana na miejscu / boczek wędzony
sos cheddar & Bursztyn / konfitura z żurawiny / ogórek kiszony / pomidor
cebula czerwona / sałata rzymska / majonez domowy / frytki stekowe

PREMIUM BEEF BURGER

Black Angus 200 g / house-baked brioche bun / smoked bacon
cheddar & Bursztyn cheese sauce / cranberry relish / pickle / tomato
red onion / romaine lettuce / homemade mayonnaise / steak fries

PREMIUM-RINDFLEISCHBURGER

Black Angus 200 g / Brioche aus dem eigenen Ofen / geräucherter Speck
Cheddar-Bursztyn- Sauce / Preiselbeermarmelade / Gewürzgurke / Tomate
rote Zwiebel / Römersalat / hausgemachte Mayonnaise / Steak-Pommes

69 PLN / 450 g · A: 1, 3, 7, 10

Escorihuela Gascon Malbec 75 cl - 170 PLN



SCHABOWY W PANIERCE Z BURSZTYNEM

schab sezonowany w maśle i cebuli / smażony na domowym smalcu
wędzonym / młode ziemniaki / sadzone jajko / dziki brokuł

BREADED PORK CHOP WITH BURSZTYN CHEESE

pork loin marinated in buttermilk and onion / fried in house-made smoked lard
new potatoes / fried egg / wild broccoli

PANIERTES SCHWEINEKOTELETT MIT AMBERKÄSE

Schweinelende, mariniert in Buttermilch und Zwiebeln / Wildbrokkoli
gebraten in hausgemachtem geräuchertem Schmalz / neue Kartoffeln / Spiegelei

58 PLN / 400 g · A: 1, 3, 7

Save Water Drink Riesling Fruity 75 cl - 165 PLN / 15 cl - 33 PLN



GOŁONKA WIEPRZOWA KONFITOWANA

pieczony ziemniak / mus z pieczonej marchwi / warzywa sezonowe
rozmarynowy demi glace

CONFIT PORK KNUCKLE

baked potato / roasted carrot mousse / seasonal vegetables / rosemary demi-glace

KONFIERTE SCHWEINSHAXE

Überbackene Kartoffeln / geröstetes Karottenmousse / Saisongemüse
Rosmarin-Demi-Glace

73 PLN / 600 g · A: 7

Settesoli Grillo Appassimento 75 cl - 120 PLN



TAGLIATELLE MAZURSKIE NA DYNIOWYM VELOUTÉ

grzyby leśne / skwarki ze słoniny / baby szpinak / śmietanka / ser Bursztyn

MASURIAN TAGLIATELLE ON PUMPKIN VELOUTÉ

wild mushrooms / pork fat cracklings / baby spinach / cream / Bursztyn cheese

MASURISCHE TAGLIATELLE MIT KÜRBISVELOUTÉ

Waldpilze / Speckkrusten / Babyspinat / Sahne / Bursztyn-Käse

32 PLN / 300 g · A: 1, 7

Ruffino Libaio Chardonnay 75 cl - 185 PLN





34 PLN

BABKA ZIEMNIACZANA



29 PLN

**PIEROGI Z TWAROGIEM
I ZIEMNIAKAMI**



29 PLN

**PIEROGI
Z MIĘSEM WIEPRZOWYM**

Dania główne

Main dishes | Hauptgericht



BABKA ZIEMNIACZANA

mus z pieczonego selera / ragout korzeniowe / bimi
szpinak baby z czosnkiem / jajko sadzone

POTATO CAKE

roasted celeriac mousse / root vegetable ragout / bimi
baby spinach with garlic / fried egg

KARTOFFEL-BABKA

Geröstete Selleriemousse / Wurzelragout / Bimi
Babyspinat mit Knoblauch/ Spiegelei

34 PLN / 320 g · A: 1, 3, 7, 9

Sipp Mack Gewurztraminer Tradition 75 cl - 225 PLN



PIEROGI Z MIĘSEM WIEPRZOWYM

purée z marchewki / okrasa z białej cebuli i wędzonej słoniny / oliwa ziołowa

PORK DUMPLINGS

carrot purée / white onion and smoked pork fat topping / herb oil

SCHWEINEFLEISCH-TEIGTASCHEN

Karottenpüree / Garnitur aus weißen Zwiebeln und geräuchertem Speck
Kräuter-Olivenöl

29 PLN / 280 g · A: 1, 3, 7

Antonin Rodet Pinot Noir 75 cl - 125 PLN



PIEROGI Z TWAROGIEM I ZIEMNIAKAMI

purée z marchewki / okrasa z białej cebuli / oliwa ziołowa

PIEROGI WITH COTTAGE CHEESE AND POTATOES

Carrot purée / white onion topping / herb oil

KNÖDEL MIT HÜTTENKÄSE UND KARTOFFELN

Karottenpüree / Garnitur aus weißen Zwiebeln / Kräuteröl

29 PLN / 280 g · A: 1, 3, 7

Turnau Solaris 75 cl - 225 PLN





27 PLN

MAZURSKI SAD



27 PLN

DYNIOWA SFERA



30 PLN

TOTAL BLACK BRÛLÉE



27 PLN

TARTA Z OWOCAMI



MAZURSKI SAD

mus z pieczonego jabłka / maślany biszkopt / czekolada / masło kakaowe

MASURIAN ORCHARD

baked apple mousse / buttery sponge cake / chocolate / cocoa butter

MASURISCHER OBSTGARTEN

gebackenes Apfelmousse / Butterbiskuit / Schokolade / Kakaobutter

27 PLN / 120 g · A: 3, 7



Purcari Ice Wine 37,5 cl - 260 PLN



DYNIOWA SFERA

biszkopt korzenny / konfitura z piżmowej dyni / czekolada / wanilia

PUMPKIN SPHERE

spiced sponge cake / butternut squash confiture / chocolate / vanilla

KÜRBISKUGEL

würziger Biskuitkuchen / Butternusskürbismarmelade
Schokolade / Vanille

27 PLN / 120 g · A: 1, 3, 7



Purcari Ice Wine 37,5 cl - 260 PLN



TOTAL BLACK BRÛLÉE

wanilia / biała czekolada / palony karmel / czarny sezam / jajka / śmietanka



TOTAL BLACK BRÛLÉE

vanilla / white chocolate / burnt caramel / black sesame / eggs / cream

TOTAL BLACK BRÛLÉE

Vanille / weiße Schokolade / gebranntes Karamell / schwarzer Sesam
Eier / Sahne

30 PLN / 120 g · A: 3, 7, 11



Espresso - 11 PLN / Americano - 12 PLN



TARTA Z OWOCAMI SEZONOWYMI

kruche ciasto maślane / owocowa glazura / świeże owoce

TART WITH SEASONAL FRUITS

buttery shortcrust pastry / fruit glaze / fresh fruit

TARTE MIT SAISONALEN FRÜCHTEN

mürbeteig / Fruchtglasur / frisches Obst

27 PLN / 120 g · A: 1, 3, 7



Purcari Ice Wine 37,5 cl - 260 PLN

Menu dla dzieci

Children's menu | Kindermenü



ROSÓŁ Z KURY ZAGRODOWEJ

domowy makaron | pierś z kurczaka | marchew

FARM CHICKEN BROTH

handmade pasta | chicken breast | carrots

BRÜHE VOM BAUERNHOF

Nudeln | Hähnchenbrust | Karotten

18 PLN / 220 ml · A: 1, 3, 9

POMIDOROWA Z MAKARONEM

rosół drobiowy | pierś z kurczaka | marchewka

TOMATO SOUP WITH PASTA

chicken broth | chicken breast | carrots

TOMATENSUPPE MIT NUDEL

Hühnerbrühe | Hühnerbrust | Karotten

20 PLN / 220 ml · A: 1, 3, 9

SZNYCELKI DROBIOWE

chrupiące mini-kotleciki z kurczaka / frytki /
surówka z białej kapusty

CHICKEN NUGGETS

crispy mini chicken cutlets / fries / coleslaw

GEFLÜGELSCHNITZEL

Knusprige Mini-Hähnchenschnitzel / Pommes
frites / Krautsalat

34 PLN / 300 g · A: 1, 3, 7, 10

NALEŚNIKI

nutella | konfitura owocowa | sos owocowy
bita śmietana

PANCAKES

nutella | fruit jam | fruit sauce
whipped cream

PFANNKUCHEN

Nutella | Fruchtmarmelade
Fruchtsauce | Schlagsahne

28 PLN / 200 g · A: 1, 5, 7, 11

FRYTKI STEKOWE

chrupiące, złociste frytki | ketchup

STEAK FRIES

crispy, golden fries | ketchup

STEAK-POMMES

knusprige, goldene Pommes | Ketchup

18 PLN / 150 g · A: 5

MINI TORTILLA Z KURCZAKIEM

łagodna pszenna tortilla / kurczak / ser /
warzywa

MINI TORTILLA WITH CHICKEN

mild wheat tortilla / chicken / cheese
vegetables

MINI-TORTILLA MIT HÜHNCHEN

milde Weizentortilla / Hähnchen / Käse
Gemüse

24 PLN / 300 g · A: 1, 7



HERBATY LIŚCIASTE EILLES

Czarna Assam
Earl Grey
Miętowa
Zielona
Owocowa
Jaśminowa
Z kardamonem

14 PLN

KAWY ALFREDO

Espresso

11 PLN

Espresso macchiato

12 PLN

Espresso doppio

14 PLN

Americano

12 PLN

Kawa biała

14 PLN

Cappuccino

14 PLN

Latte macchiato

14 PLN

Flat white

18 PLN

Frappe

18 PLN

Irish Coffee

28 PLN



Alergeny

Allergens | Allergene

1	Gluten
2	Skorupiaki
3	Jaja
4	Ryby
5	Orzeszki ziemne
6	Soja
7	Mleko / laktoza
8	Orzechy
9	Seler
10	Gorczyca
11	Sezam
12	Dwutlenek siarki Siarczyny
13	Łubin
14	Mięczaki

1	Gluten
2	Crustaceans
3	Eggs
4	Fish
5	Peanuts
6	Soya
7	Milk / lactose
8	Nuts
9	Celery
10	Mustard
11	Sesame
12	Sulfur dioxide Sulfites
13	Lupin
14	Molluscs

1	Gluten
2	Krustentiere
3	Eier
4	Fisch
5	Erdnüsse
6	Soja
7	Milch / Laktose
8	Nüsse
9	Sellerie
10	Senf
11	Sesam
12	Schwefeldioxid Sulfite
13	Lupine
14	Molusken