

PRZYSTAWKI

Starters • Vorspeise

Carpaccio wołowe, kurki marynowane, puder truflowy, cebula perłowa, majonez grzybowy

Beef carpaccio, marinated chanterelles, truffle powder, pearl onion, mushroom mayonnaise
Rindercarpaccio, Pfifferlinge mariniert, Trüffelpulver, Perlzwiebel, Pilzmayonnaise [80 g / 60 g] - 39 PLN



Tatar z lososia, mango, avocado, seler naciowy, kapary, kandyzowana skórka pomarańczy

Salmon tartare, mango, avocado, celery, capers, candied orange peel
Lachstatar, Mango, Avocado, Stangensellerie, Kapern, Orangenschale kandiert [80 g / 60 g] - 29 PLN



Krewetki blacktiger, tempura z piwem Colberg i sokiem z kiszzonej kapusty, groszek cukrowy, świeże chili, czosnek, słodko-ostry sos sojowy

Black tiger prawns, tempura with Colberg beer and sauerkraut juice, sugar snap peas, fresh chilli, garlic, sweet and sour soy sauce
Black Tiger Garnelen, Tempura aus Colber-Bier und Sauerkrautsaft zubereitet, Zuckererbsen, frischer Chili, Knoblauch, süß-würzige Sojasauce [150 g / 60 g] - 34 PLN

SAŁATY

Salads • Salat

Rostbef wołowy, sałaty sezonowe, kiszona marchew, pieczona papryka, koper włoski, grzyby shimeji, winegret rozmarynowo-tymiankowy.

Roast beef, seasonal lettuces, carrot pickled in brine, baked peppers, fennel, shimegi mushrooms, rosemary and thyme vinaigrette
Roastbeef, saisonale Salate, Karotte sauer eingelegt, Paprika geröstet, Fenchel, Shimeji-Pilze, Vinaigrette mit Rosmarin und Thymian [100 g / 120 g] - 27 PLN



Ser Halloumi, sałaty sezonowe, konfitura z dyni, pomidorki koktajlowe, granat, puder z orzechów nerkowca, oliwa z pestek dyni

Halloumi cheese, seasonal lettuces, pumpkin preserve, cocktail tomatoes, pomegranate, cashew nut powder, pumpkin seed oil
Halloumi-Käse, saisonale Salate, Kürbismarmelade, Cocktailtomaten, Granatapfel, Cashewnusspulver, Kürbiskernöl [90 g / 100 g] - 32 PLN



Filet z piersi kaczki, sałaty sezonowe, koper włoski, rzodkiewka, ogórek świeży, pomidorki koktajlowe, suszona śliwka, mus z jabłek i pomarańczy, wiórki pomarańczowe

Duck breast fillet, seasonal lettuces, fennel, radish, fresh cucumbers, cocktail tomatoes, prune, apple and orange mousse, orange flakes
Entenbrustfilet, saisonale Salate, Fenchel, Meerrettich, frische Gurke, Cocktailtomaten, Trockenpflaume, Apfel- und Orangenmousse, Orangenraspeln [100 g / 100 g] - 31 PLN



ZUPY

Soups • Suppe

Rosół drobiowy, lane kluski, marchew, pietruszka

Poultry broth, batter noodles, carrot, parsley
Hühnerbrühe, gegossene Mehlklößchen, Karotten, Petersilie [250 ml] - 18 PLN

Bulion rybny z pomidorami, kluski warzywne, sandacz

Fish bouillon with tomatoes, vegetable noodles, zander
Fischbrühe mit Tomaten, Gemüseklößchen, Zander [250 ml] - 20 PLN

Zupa z suszonych grzybów, purée tymiankowe, boczec wieprzowy, śmietana

Dry mushroom soup, thyme purée, pork bacon, cream
Suppe aus getrockneten Pilzen, Thymianpüree, Schinkenspeck, Sahne [250 ml] - 22 PLN



DANIA MIĘSNE

meat dishes • Fleisch

Stek z polędwicy wołowej, purée ziemniaczane, skorzonera, mini marchew, groszek cukrowy demi glace z borowikami

Beef sirloin steak, potato purée, scorzonera, baby carrots, sugar snap peas, demi glace with porcini mushrooms
Rinderfilet-Steak, Kartoffelpüree, Scorzonera, Mini-Karotten, Zuckererbsen, Demi Glace mit Steinpilzen [180 g, 90 g, 80 g] - 89 PLN



Cielęcina marynowana w solance kołobrzeskiej, biała kasza gryczana, słonina, karmelizowane buraki, pieczone jabłko, demi glace z wędzonki, puder ziołowy

Veal marinated in Kołobrzeg brine, white buckwheat, pork fat, caramelized beetroots, baked apple, smoked bacon demi glace, herb powder
Kalbsfilet in Kołobrzeger Sole mariniert, weiße Buchweizengrütze, Speck, Rote Beete karamellisiert, Apfel gebacken, Demi Glace aus Räucherspeck zubereitet, Kräuterpulver [160 g, 100 g, 100 g] - 40 PLN

Filet z piersi kurczaka kukurydzianego, sezonowe warzywa, chips ziemniaczany, chutney z dyni, gruszki i jabłka, oliwa szczypiorkowa

Corn chicken breast fillet, seasonal vegetables, potato chips, pumpkin chutney, pears and apples, chive olive oil
Maishähnchenbrustfilet, saisonales Gemüse, Kartoffelchips, Kürbis-Chutney mit Birnen und Äpfeln, Schnittlauchöl [160 g, 120 g, 80 g] - 44 PLN



DANIA RYBNE

fish dishes • Fische

Sandacz, świeży szpinak, groszek cukrowy, szparagi, pomidorki koktajlowe, ziemniak truflowy, jabłko, kapary, sos francuski
Zander, fresh spinach, sugar snap peas, asparagus, cocktail tomatoes, truffle potato, apple, capers, French sauce
Zander, frischer Spinat, Zuckererbsen, Spargel, Cocktailtomaten, Trüffelkartoffel, Apfel, Kapern, französische Sauce [130 g / 150 g / 20 g] - 48 PLN

Kosoś, ziemniaki pieczone, mus selerowo-jabłkowy, marchew konfitowana, sos Beurre Blanc
Salmon, baked potatoes, celery and apple mousse, carrot confit, Beurre Blanc sauce
Lachs, Kartoffeln gebacken, Mousse aus Sellerie und Äpfeln, Karotten konfiert, Beurre blanc [150 g / 130 g / 20 g] - 39 PLN

Makrela smażona, purée z dyni z cytryną, risotto z musem z zielonego groszku, rzodkiewka marynowana, sos z szyszkami rakowymi i muli
Fried mackerel, pumpkin purée with lemon, risotto with green pea mousse, marinated radish, sauce with crayfish necks and mussels
Makrele gebraten, Kürbispüree mit Zitrone, Risotto mit Mousse aus grünen Erbsen, Meerrettich mariniert, Sauce mit Krebsstangen und Miesmuscheln [130 g / 130 g / 20 g] - 47 PLN

MAKARONY

Pastas • Nudeln

Spaghetti, boczek wędzony, parmezan, żółtko jaja
Spaghetti, smoked bacon, Parmesan cheese, yolk
Spaghetti, Schinkenspeck geräuchert, Parmesan, Eigelb [270 g] - 27 PLN

Pappardelle, pesto ziołowe, grillowany filec z piersi kurczaka
Pappardelle, herb pesto, grilled chicken breast fillet
Pappardelle, Kräuterpesto, Hühnerbrustfilet gegrillt [220 g] - 32 PLN

Pennette, świeża dynia, pieczony burak, borowiki, świeży szpinak
Pennette, fresh pumpkin, fresh, beetroot, porcini mushrooms, fresh spinach
Pennette, frischer Kürbis, Rote Beete geröstet, Steinpilze, frischer Spinat [260 g] - 25 PLN



DESERY

Desserts

Zapieczone ciastko z belgijską czekoladą i sosem truskawkowym
Cake baked in Belgian chocolate and strawberry sauce
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern aus feinsten, belgischer Schokolade, Erdbeersoße [90 g / 20 g] - 20 PLN

Crème brûlée [150 g] - 16 PLN



Tiramisu [200 g] - 22 PLN

Sernik dyniowy
Pumpkin cheesecake
Kürbis-Käsekuchen [220 g] - 17 PLN

