
PERSANTE

Godziny otwarcia

Opening hours

Öffnungszeiten

13.00 - 22.30

PRZYSTAWKI | STARTERS | VORSPEISE

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ BEEF SIRLOIN TARTARE | TATAR VOM RINDERFILET

  49 PLN

Tatar z polędwicy wołowej z piklowaną rzodkiewką i kalarepą, marynowane grzybki shimeji, mini papryczki, plastyczne żółtko, musztarda truskawkowa
Beef tenderloin tartare with pickled radish and kohlrabi, marinated shimeji mushrooms, mini peppers, cured egg yolk, strawberry mustard
Rinderfilet-Tatar mit eingelegtem Rettich und Kohlrabi, marinierte Shimeji-Pilze, Mini-Paprika, konfiertes Eigelb, Erdbeer-Senf

KREWETKI SMAŻONE | SAUTÉED PRAWNS | GEBRATENE GARNELEN

  55 PLN

Krewetki smażone z chilli i shimeji, purée z batata, pak choi, chlebek naan z masłem limonkowym
Sautéed prawns with chilli and shimeji mushrooms, sweet potato purée, pak choi, naan bread with lime butter
Gebratene Garnelen mit Chili und Shimeji-Pilzen, Süßkartoffelpüree, Pak Choi, Naanbrot mit Limettenbutter

SAŁATA Z GRILLOWANYM TOFU SALAD WITH GRILLED TOFU | SALAT MIT GEGRILLTEM TOFU

   42 PLN

Salata z grillowanym tofu, pieczone warzywa marynowane w chrupiącym chilli, sałata frisée, cykorja, winegret sezamowy
Salad with grilled tofu, roasted vegetables in crispy chilli marinade, frisée lettuce, chicory, sesame vinaigrette
Salat mit gegrilltem Tofu, ofengeröstetem Gemüse in knuspriger Chili-Marinade, Frisée, Chicorée, Sesam-Vinaigrette

PLACUSZKI Z CUKINII | ZUCCHINI FRITTERS | ZUCCHINI-PUFFER

   47 PLN

Placuszki z cukinii i mascarpone, łosoś marynowany w soli morskiej i koprze, crème fraîche z imbirem i trawą cytrynową, piklowane nowalijki
Zucchini and mascarpone fritters, salmon cured in sea salt and dill, crème fraîche with ginger and lemongrass, pickled baby vegetables
Zucchini-Mascarpone-Puffer, in Meersalz und Dill gebeizter Lachs, Crème fraîche mit Ingwer und Zitronengras, eingelegtes Frühlingsgemüse

ZUPY | SOUPS | SUPPE

CHOWDER Z ŁOSOSIEM | CHOWDER WITH SALMON | CHOWDER MIT LACHS

   33 PLN

Chowder z łososiem, małżami, boczkiem, grzanka z oliwą koperkową
Chowder with salmon, clams, and bacon, dill oil crouton
Chowder mit Lachs, Muscheln und Speck, Crouton mit Dillöl

KREM Z CUKINII | ZUCCHINI CREAM SOUP | ZUCCHINI-CREMESUPPE

 29 PLN

Krem z cukinii z imbirem i galangalem, tofu w tempurze, czarnuszka i oliwa cytrynowa
Zucchini cream soup with ginger and galangal, tempura tofu, nigella seeds, lemon oil
Zucchini-Cremesuppe mit Ingwer und Galgant, Tempura-Tofu, Schwarzkümmel, Zitronenöl

ROSÓŁ Z KURY | CHICKEN BROTH | HÜHNERBRÜHE

   30 PLN

Rosół z kury ze szpondrem wołowym i lubczykiem, kluseczki kładzione, filet z kurczaka, kolorowe marchewki
Chicken broth with beef brisket and lovage, drop dumplings, chicken fillet, colorful carrots
Hühnerbrühe mit Rinderbrust und Liebstöckel, Mehlklößchen, Hähnchenfilet, bunte Karotten

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES | HAUPTGERICHT

PIERŚ Z KACZKI | DUCK BREAST | ENTENBRUST

   78 PLN

Pierś z kaczki marynowana w korzennych przyprawach, purée z batata i pomarańczy, broccolini glazurowane masłem, demi glace z kawą i kardamonem
Duck breast marinated in warm spices, sweet potato and orange purée, butter-glazed broccolini, demi-glace with coffee and cardamom
Entenbrust in Gewürzmarinade, Süßkartoffel-Orangen-Püree, in Butter glasierte Broccolini, Demi-Glace mit Kaffee und Kardamom

SCHAB PANIEROWANY | BREADED PORK CHOP | PANIERTES SCHWEINEKOTELETT

   76 PLN

Schab panierowany z kością, maślane purée ziemniaczane z koprem, sałatka ze świeżego ogórka i rzodkiewki
Breaded pork chop on the bone, buttery mashed potatoes with dill, cucumber and radish salad
Paniertes Schweinekotelett mit Knochen, Butter-Kartoffelpüree mit Dill, Gurken-Radieschen-Salat

FILET Z SANDACZA | PIKE-PERCH FILLET | ZANDERFILET

   89 PLN


Filet z sandacza bastowany masłem, potrawka z cukinii, fasolki edamame i szalotki, sos porowy, chrust ziemniaczany z kaparami
Pike-perch fillet basted with butter, zucchini, edamame and shallot ragout, leek sauce, crispy potato with capers
Zanderfilet in Butter gebraten, Ragout aus Zucchini, Edamame und Schalotten, Lauchsauce, knusprige Kartoffeln mit Kapern

ŁOSOŚ GOTOWANY | SALMON POACHED | LACHS POCHIERT

   88 PLN

Łosoś gotowany w maśle tymiankowym, risotto z pieczoną papryką, szpinak duszony z pomidorkami cherry, oliwa koperkowa
Salmon poached in thyme butter, roasted pepper risotto, spinach with cherry tomatoes, dill oil
Lachs in Thymianbutter pochiert, Paprika-Risotto, geschmorter Spinat mit Cherrytomaten, Dillöl

STEK | STEAK | STEAK

   153 PLN

Stek z polędwicy wołowej, fasolka szparagowa pieczona w szynce parmeńskiej, pieczony ziemniak z zikiem i szczypiorkiem, sos z prażonego czarnego pieprzu
Beef tenderloin steak, green beans wrapped in Parma ham, baked potato with cottage cheese and chives, roasted black pepper sauce
Rinderfiletsteak, grüne Bohnen im Parmaschinken, Ofenkartoffel mit Quark und Schnittlauch, geröstete Pfeffersauce

RAVIOLI | RAVIOLI | RAVIOLI

   58 PLN

Ravioli ze szpinakiem, sos gorgonzola, rukola z suszonym pomidorem, oliwa chilli
Spinach ravioli with gorgonzola sauce, arugula with sun-dried tomato, chili oil
Spinat-Ravioli mit Gorgonzola-Sauce, Rucola mit getrockneter Tomate, Chiliöl

TAGLIATELLE | TAGLIATELLE | TAGLIATELLE

   72 PLN


Tagliatelle z polędwicą wołową, grzybami w śmietanowym sosie, chips z parmezanu
Tagliatelle with beef tenderloin, mushrooms in cream sauce, parmesan crisps
Tagliatelle mit Rinderfilet, Champignons in Sahnesauce, Parmesanchips

MAKARON RYŻOWY | RICE NOODLES | REISNUDELN

   63 PLN


Makaron ryżowy z krewetkami, warzywami stir fry, grillowany pak choi, prażone nerkowce
Rice noodles with shrimp, stir fry vegetables, grilled pak choi, roasted cashews
Reisnudeln mit Shrimps, Pfannengemüse, gegrilltem Pak Choi, gerösteten Cashewnüssen

DESERY | DESSERTS | DESSERT

CRÈME BRÛLÉE | CRÈME BRÛLÉE | CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée pistacjowy, prażone pistacje, ciasto kataifi, malina liofilizowana
Pistachio crème brûlée, roasted pistachios, kataifi pastry, freeze-dried raspberry
Pistazien-Crème brûlée, geröstete Pistazien, Kataifi-Teig, gefriergetrocknete Himbeeren



MUS KOKOSOWY | COCONUT MOUSSE | KOKOSMOUSSE

Mus kokosowy, miodowe ciastko z cynamonem, żelka mango, mango purée
Coconut mousse, honey-cinnamon cookie, mango jelly, mango purée
Kokosmousse, Honig-Zimt-Keks, Mangogeelee, Mangopüree



-  wegańskie | vegan | vegan
-  wegetariańskie | vegetarian | Vegetarier
-  produkt lokalny | local produce | regional produkte

ALERGENY | ALLERGENS | ALLERGENE

-  ryby | fish | Fisch
-  gorczyca | mustard | Senf
-  skorupiaki | shellfish | Krebstiere
-  produkty mleczne | dairy products | Milchprodukte
-  zboża | cereals | glutenhaltiges Getreide
-  siarka | sulfur | Schwefeldioxid
-  seler | celeriac | Sellerie
-  orzechy | nuts | Nüsse
-  jaja | eggs | Eier
-  soja | soya | soja
-  sezam | sesame | sesam
-  mięczaki | molluscs | Weichtiere