PERSANTE

Godziny otwarcia
Opening hours
Öffnungszeiten

13.00 - 22.30

PRZYSTAWKI | STARTERS | **VORSPEISE**

TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ
BEEF TENDERLOIN TARTARE | **RINDERFILET-TATAR**

49 PLN

Tatar z polędwicy wołowej z kiszonym ogórkiem, szalotką, marynowanymi borowikami, majonezem szczypiorkowym i plastycznym żółtkiem
Beef tenderloin tartare with pickled cucumber, shallot, marinated porcini, chive mayonnaise and sous-vide egg yolk
Rinderfilet-Tatar mit Gewürzgurke, Schalotte, marinierten Steinpilzen, Schnittlauch-Mayonnaise und sous-vide Eigelb

KREWETKI TYGRYSIE | TIGER PRAWNS | **TIGERGARNELEN**

52 PLN

Krewetki tygrysie duszone w maśle z czosnkiem, pomidorami concassé, kaparami i pietruszką, grzanka czosnkowa
Tiger prawns sautéed in butter with garlic, tomato concassé, capers and parsley, served with garlic toast
Tiger-Garnelen in Butter mit Knoblauch, Tomaten-Concassé, Kapern und Petersilie, serviert mit Knoblauchtoast

HUMMUS | HUMMUS | **HUMMUS**

V 40 PLN

Hummus z pieczoną papryką i prażonym kuminem, grillowane warzywa, chips z tapioki, oliwa szczypiorkowa
Hummus with roasted pepper and toasted cumin, grilled vegetables, tapioca chip, chive oil
Hummus mit gebratener Paprika und geröstetem Kreuzkümmel, gegrilltem Gemüse, Tapioka-Chip, Schnittlauchöl

GRAVAD LAX | GRAVAD LAX | **GRAVAD LAX**

46 PLN

Gravad Lax marynowany z chrzanem i burakami, sałatka z pieczonych buraków z jabłkiem i musztardą francuską, mus chrzanowy, malina liofilizowana
Gravad Lax marinated with horseradish and beetroot, roasted beetroot and apple salad with Dijon mustard, horseradish mousse, freeze-dried raspberry
Gravad Lax mariniert mit Meerrettich und Rote Bete, Rote-Bete-Apfel-Salat mit Dijon-Senf, Meerrettichmousse, gefriergetrocknete Himbeere

ZUPY | SOUPS | **SUPPE**

ROSÓŁ Z PIECZONEJ KACZKI | ROASTED DUCK BROT | **ENTE-BRÜHE MIT GEBRATENER**

33 PLN

Rosół z pieczonej kaczki, kluseczki ziemniaczane, szarpane mięso z kaczki, kolorowa marchewka, lubczyk
Roasted duck broth with potato dumplings, pulled duck meat, baby carrots, lovage
Entenbrühe mit Kartoffelklößchen, geschmortem Entenfleisch, bunte Möhren, Liebstöckel

KREM Z PIECZONEGO BURAKA
CREAM OF ROASTED BEETROOT | **CREMESUPPE AUS GEBACKENER ROTE BETE**

V 30 PLN

Krem z pieczonego buraka, ser feta, prażone orzechy laskowe, oliwa rozmarynowa
Cream of roasted beetroot with feta cheese, roasted hazelnuts, rosemary oil
Cremesuppe aus gebackener Rote Bete mit Feta-Käse, gerösteten Haselnüssen, Rosmarinöl

BAŁTYCKA ZUPA RYBNA | BALTIC FISH SOUP | **BALTISCHE FISCHSUPPE**

33 PLN

Bałtycka zupa rybna z sandaczem, łososiem i warzywami, pieczony ziemniak i oliwa koperkowa
Baltic fish soup with zander, salmon and vegetables, baked potato and dill oil
Baltische Fischsuppe mit Zander, Lachs und Gemüse, gebackener Kartoffel und Dillöl

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES | HAUPTGERICHT

FILET Z KACZKI | DUCK BREAST | ENTENBRUST — 78 PLN

Filet z kaczki marynowany w korzennych przyprawach, purée dyniowe z pomarańczą, broccolini glazurowane masłem, jabłkowa polenta, sos madera
Duck breast marinated in aromatic spices, pumpkin–orange purée, butter-glazed broccolini, apple polenta, madeira sauce
Entenbrust, mariniert in Gewürzen, Kürbis-Orangen-Püree, in Butter glasierte Broccolini, Apfel-Polenta, Madeira-Sauce

SCHAB Z KOŚCIĄ | BONE-IN PORK | SCHWEINEKOTELETT MIT KNOCHEN — 76 PLN

Schab z kością panierowany, smażone ziemniaki z czosnkiem i koprem, kiszona kapusta zasmażana z wędzonym boczkiem i majerankiem
Breaded bone-in pork cutlet, fried potatoes with garlic and dill, braised sauerkraut with smoked bacon and marjoram
Paniertes Schweinekotelett mit Knochen, Bratkartoffeln mit Knoblauch und Dill, geschmortes Sauerkraut mit Räucherspeck und Majoran

FILET SANDACZA | ZANDER FILLET | ZANDERFILET — 89 PLN

Filet sandacza smażony sauté, komosa ryżowa z chili i sosem ostrygowym, salsefia z patelni, sos paprykowy
Sautéed zander fillet, quinoa with chili and oyster sauce, sautéed salsify, pepper sauce
Zanderfilet sautiert, Quinoa mit Chili und Austernsauce, gebratene Schwarzwurzel, Paprikasauce

ŁOSOŚ PIECZONY | ROASTED SALMON | GEBACKENER LACHS — 86 PLN

Łosoś pieczony w ziołach, risotto marinara z krewetkami i małżami, smażona rukola, oliwa chili
Herb-roasted salmon, seafood risotto with prawns and mussels, sautéed arugula, chili oil
Lachs mit Kräutern gebacken, Meeresfrüchte-Risotto mit Garnelen und Muscheln, gebratener Rucola, Chiliöl

STEK | STEAK | STEAK — 153 PLN

Stek z polędwicy wołowej z boczniakami i jarmużem, purée ziemniaczane z pieczonym czosnkiem, sos pieprzowy
Beef tenderloin steak with king oyster mushrooms and kale, roasted garlic potato purée, pepper sauce
Rinderfiletsteak mit Kräuterseitlingen und Grünkohl, Kartoffelpüree mit geröstetem Knoblauch, Pfeffersauce

MAKARON RYŻOWY | RICE NOODLES | REISNUDELN — 53 PLN

Makaron ryżowy z warzywami stir fry, tofu smażone w tempurze, grillowany pak choi, prażone nerkowce
Rice noodles with stir-fried vegetables, tempura-fried tofu, grilled pak choi, roasted cashews
Reisnudeln mit Wok-Gemüse, Tempura-Tofu, gegrilltem Pak Choi, gerösteten Cashewkernen

TAGLIATELLE | TAGLIATELLE | TAGLIATELLE — 72 PLN

Tagliatelle z polędwicą wołową i grzybami w śmietanowym sosie, chips z parmezanu
Tagliatelle with beef tenderloin and mushrooms in a creamy sauce, Parmesan crisp
Tagliatelle mit Rinderfilet und Pilzen in Rahmsauce, Parmesan-Chip

SPAGHETTI CHITARRA AGLIO E OLIO — 69 PLN

Spaghetti chitarra aglio e olio z krewetkami i rukolą, prażone orzeszki piniowe
Spaghetti chitarra aglio e olio with prawns and arugula, toasted pine nuts
Spaghetti chitarra aglio e olio mit Garnelen und Rucola, gerösteten Pinienkernen

DESERY | DESSERTS | **DESSERT**

CRÈME BRÛLÉE | CRÈME BRÛLÉE | **CRÈME BRÛLÉE**

28 PLN

Crème brûlée z cynamonem i kardamonem, konfitura śliwkowa, korzenna kruszonka
Crème brûlée with cinnamon and cardamom, plum preserve, spiced crumble
Crème brûlée mit Zimt und Kardamom, Pflaumenkompott, Gewürz-Streusel

FONDANT CZEKOLADOWY | CHOCOLATE FONDANT | **SCHOKOLADENFONDANT**

28 PLN

Fondant czekoladowy, sos karmelowy z solą morską, ser mascarpone z prażonymi orzechami laskowymi
Chocolate fondant, salted caramel sauce, mascarpone with roasted hazelnuts
Schokoladenfondant, Salzkaramellsauce, Mascarpone mit gerösteten Haselnüssen

wegańskie | vegan | vegan

V wegetriańskie | vegetarian | Vegetarier

L 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