
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 kiszonym ogórkiem, cebula, marynowany rydz, oliwa rozmarynowa z jałowcem i suszonym żółtkiem
Beef sirloin tartare with cucumber pickled in brine, onion, marinated saffron milk cap, rosemary olive oil with juniper and dried yolk
Tatar vom Rinderfilet mit Salzgurke, Zwiebel, mariniertem Reizker, Rosmarinöl mit Wacholder und getrocknetem Eigelb

KREWETKI TYGRYSIE | TIGER PRAWNS | TIGERGARNELEN



54 PLN

Krewetki tygrysie z czosnkiem, chili i grzybkami shimeij, purée z dyni hokkaido z limonką i mascarpone, grzanka maślana z kolendrą
Tiger prawns with garlic, chili and shimeiji mushrooms, hokkaido pumpkin purée with lime and mascarpone, butter toast with cilantro
Tigergarnelen mit Knoblauch, Chili und Shimeij-Pilzen, Püree aus Hokkaidokürbis mit Limette und Mascarpone, Buttertoast mit Koriander

TARTA Z PIECZONĄ PAPRYKĄ TART BAKED WITH BELL PEPPER | TARTE MIT GERÖSTETEN PAPRIKA



38 PLN

Tarta z pieczoną papryką i musem z bakłażana, bukiet sałat z oliwą cytrynową, prażone orzechy włoskie, pestki granatu
Tart baked with bell pepper and eggplant mousse, lettuce bouquet with lemon olive oil, roasted walnuts, pomegranate seeds
Tarte mit gerösteten Paprika und Auberginenmousse, Salatbouquet mit Zitronenöl, gerösteten Walnüssen, Granatapfelkernen

ŚLEDŹ HOLENDERSKI | DUTCH HERRING | MATJES IN LEINÖL



46 PLN

Śledź holenderski macerowany w oleju lnianym z różowym pieprzem, sałatka z zielonego jabłka, kopru włoskiego i pigwy, morelowy winegret, śmietana z sepią i imbirem
Dutch herring macerated in linseed oil with pink pepper, green apple, fennel and quince salad, apricot vinaigrette, cream with sepia and ginger
Matjes in Leinöl mazeriert mit Rosa-Pfeffer, Salat aus Grünapfel, Fenchel und Quitten, Aprikosenvinaigrette, Sahne mit Sepia- und Ingwer verfeinert

ZUPY | SOUPS | SUPPE

ZUPA CEBULOWA | ONION SOUP | ZWIEBELSUPPE



27 PLN

Zupa cebulowa z szarpaną wołowiną i grzanką serowo-maślaną, oliwa tymiankowa
Onion soup with pulled beef and cheese and butter crouton, thyme olive oil
Zwiebelsuppe mit Pulled Beef, Käse-Butter-Croutons, Thymianöl

ZUPA Z CZERWONEJ SOCZEWICY | RED LENTILS SOUP | ROTE LINSENSUPPE



26 PLN

Zupa z czerwonej soczewicy z pieczoną dynią i papryką, tofu smażone z czarnuszką i jarmużem, oliwa chili
Red lentils soup with baked pumpkin and bell pepper, tofu fried with nigella and kale, chili olive oil
Rote Linsensuppe mit geröstetem Kürbis und Paprika, gebratener Tofu mit Schwarzkümmel und Grünkohl, Chiliöl

ROSÓŁ | BROTH | HÜHNERSUPPE



26 PLN

Rosół z kury z lubczykiem, kluseczki kładzione, filet z kurczaka, kolorowe marchewki
Hen broth with lovage, drop dumplings, chicken fillet, colorful carrots
Hühnersuppe mit Liebstöckel, Mehlklößchen, Hähnchenfilet, bunte Karotten

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES | HAUPTGERICHT

BALOTYNA Z KURCZAKA | CHICKEN BALLOTINE | HÜHNERBALLOTINE

    64 PLN

Balotyna z kurczaka ze szpinakiem i suszonym pomidorem, sos gorgonzolla, kluseczki ziemniaczane, grzyby smażone z czosnkiem i tymiankiem (pieczarka portobello, bocznik, shimeji)
Chicken ballotine with spinach and sun-dried tomato, gorgonzolla sauce, potato noodles, mushrooms fried with garlic and thyme (portobello, pearl oyster mushroom, shimeji)
Hühnerballotine mit Spinat und getrockneten Tomaten, Gorgonzola-Sauce, Kartoffelknödel, gebratene Pilze mit Knoblauch und Thymian (Portobello-Pilz, Austernpilz, Shimeji)

UDO KACZE PIECZONE | ROASTED DUCK LEG | GEBRATENE ENTENKEULE

   74 PLN

Udo kacze pieczone z suszoną śliwką, purée z topinamburu i słonecznika, pikowana czerwona kapusta, sos piernikowy
Roasted duck leg with prune, Jerusalem artichoke and sunflower seed purée, pickled red cabbage, gingerbread sauce
Gebratene Entenkeule mit getrockneten Pflaumen, Püree aus Topinambur und Sonnenblumen, eingelegter Rotkohl, Lebkuchensauce

STEK Z TUŃCZYKA | TUNA STEAK | THUNFISCHSTEAK

  98 PLN

Stek z tuńczyka, makaron ryżowy z warzywami, imbirem i kolendrą, prażone fistaszki, chutney mango
Tuna steak, rice noodles with vegetables, ginger and cilantro, roasted peanuts, mango chutney
Thunfischsteak, Reismudeln mit Gemüse, Ingwer und Koriander, geröstete Erdnüsse, Mango-Chutney

ŁOSOŚ PIECZONY | ROASTED SALMON | GERÖSTETER LACHS

   78 PLN

Łosoś pieczony w liściu włoskiej kapusty, czarna soczewica z pieczonymi warzywami, kremowy sos z zielonym pieprzem i anyżówką
Salmon roasted in a leaf of Italian cabbage, black lentils with baked vegetables, creamy sauce with green pepper and anisette
Lachs im italienischen Kohlblatt aus dem Ofen, schwarze Linsen mit gebratenem Gemüse, cremige Sauce mit Paprikasauce und Anislikör

STEK | STEAK | STEAK

  135 PLN

Stek z polędwicy wołowej, warzywa grillowane, pieczone ziemniaki, masło czosnkowe, sos rozmarynowy
Beef sirloin steak, grilled vegetables, baked potatoes, garlic butter, rosemary sauce
Rinderfiletsteak, gegrilltes Gemüse, Bratkartoffeln, Knoblauchbutter, Rosmarinsauce

RISOTTO | RISOTTO | RISOTTO

  55 PLN

Risotto z grzybami (borowik, portobello, bocznik, shimeji), blanszowany jarmuż, parmezan
Risotto with mushrooms (porcini, portobello, pearl oyster mushroom, shimeji), blanched kale, parmesan
Risotto mit Pilzen (Steinpilze, Portobello-Pilze, Austernpilze, Shimeji), blanchierter Grünkohl, Parmesan

TAGLIATELLE CARBONARA | TAGLIATELLE CARBONARA | TAGLIATELLE CARBONARA

   54 PLN

Tagliatelle Carbonara, prażona pancetta, ser Pecorino Romano
Tagliatelle Carbonara, roasted pancetta, Pecorino Romano
Tagliatelle Carbonara, gerösteter Pancetta, Pecorino Romano Käse

CZARNE RAVIOLI | BLACK RAVIOLI | SCHWARZE RAVIOLI

    59 PLN

Czarne ravioli z dorsza i pora, sos homarowy z małżami, rukola z oliwą cytrynową
Black cod and leek ravioli, lobster sauce, rocket with lemon olive oil
Schwarze Ravioli mit Dorsch und Lauch, Hummersauce mit Miesmuscheln, Rucola mit Zitronenöl

DESERY | DESSERTS | DESSERT

SERNIK NA ZIMNO | COLD CHEESECAKE | KÄSEKUCHEN KALT




   24 PLN

Delikatny sernik na zimno z czekoladowym spodem, żel morelowy z rokitnikiem, pigwa, beza
Delicate cold cheesecake with chocolate base, apricot jelly with sea buckthorn, quince, meringue
Zarter Käsekuchen mit Schokoladenboden kalt serviert, Aprikosen-Gelee mit Sanddorn,
Quitte, Baiser

CIASTKO ŚLWKOWO-CYNAMONOWE PLUM AND CINNAMON COOKIE | PFLAUMENKUCHEN MIT ZIMT

    26 PLN

Ciastko ślwkowo-cynamonowe, krem z topinamburu i białej czekolady,
tostowane migdały, śliwki glazurowane miodem
Plum and cinnamon cookie, Jerusalem artichoke and white chocolate cream,
toasted almonds, plums glazed with honey
Pflaumenkuchen mit Zimt, Creme aus Topinambur und weißer Schokolade,
geröstete Mandeln, mit Honig glasierte Pflaumen

-  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