

Przystawki / Vorspeisen / Starters

Tatar wołowy, emulsja z żółtka, marynowane shimeji, majonez z palonego masła

Rindertatar, Eigelbemulsion, mariniertes Shimeji, gebrannte Buttermayonnaise
Beef tartare, egg yolk emulsion, marinated shimeji, burnt butter mayonnaise

BESTSELLER

58 PLN

Kacze wątróbki, cebula, sos z ogórka kołobrzeskiego, owoce

Entenleber, Zwiebel, Kolberger Gurkensauce, Obst
Duck liver, onion, „Kołobrzeg“ cucumber sauce, fruits

BESTSELLER

44 PLN

Tatar z tuńczyka w muszli z parmezanu, wakame, brioche cytrynowy

Thunfischtatar in Parmesanschale, Wakame, Zitronenbrioche
Tuna tartare in parmesan shell, wakame, lemon brioche

64 PLN

Ratatuj, cukinia, pomidor, bakłażan, pesto, orzech

Ratatouille, Zucchini, Tomate, Aubergine, Pesto, Walnuss
Ratatouille, zucchini, tomato, eggplant, pesto, walnut

38 PLN

Sałatki / Salate / Salads

Sałatka Cezar z kurczakiem lub krewetkami

Caesar Salat mit Hühnchen oder Garnelen
Caesar salad with chicken or shrimps

BESTSELLER

48 PLN

Selekcja sałat, owoce sezonowe, kiszony burak, kozi ser, dressing malinowy

Salat Auswahl, Obst der Saison, eingelegter Rote Bete, Ziege
Selection of salads, seasonal fruit, pickled beetroot, goat cheese, raspberry dressing

42 PLN

Zupy / Suppen / Soups

Rosół pieczonej kaczki, makaron, lubczyk

Gebratene Entenbrühe, Nudeln, Liebstöckel

Roasted duck broth, pasta, lovage

25 PLN

Zupa rybna z pomidorami

Fischsuppe mit Tomaten

Fish soup with tomatoes

34 PLN

BESTSELLER

Chłodnik z botwinki, jajko, ogórek małosolny, kiszony burak 🌿

Kalte Rübensuppe, Ei, salzarme Gurke, eingelegte Rote Bete

Cold beet soup, egg, low-salt cucumber, pickled beetroot

27 PLN

Makarony / Nudeln / Pasta

Sepia tagliatelle, krewetki, pak choi, pomarańcza, liczi, bisque z homara

Sepia-Tagliatelle, Garnelen, Pak Choi, Orange, Litschi, Hummerbiskuit

Sepia tagliatelle, shrimp, pak choi, orange, lychee, lobster bisque

57 PLN

Spaghetti Carbonara, Guanciale, Pecorino Romano

Spaghetti Carbonara, Guanciale, Pecorino Romano

Spaghetti Carbonara, Guanciale, Pecorino Romano

47 PLN

Danie wegetariańskie/ Veganes Gericht/ Vegan dish

Ragout z kalafiora, sezonowe warzywa, oliwa ziołowa 🌿🌿

Blumenkohlragout, Gemüse der Saison, Kräuteröl

Cauliflower ragout, seasonal vegetables, herbal oil

44 PLN

Dania rybne / Fischgerichte / Fish Dishes

Stek z tuńczyka, sałatka, sos teriyaki, puree z batata

Thunfischsteak, Salat, Teriyaki-Sauce, Süßkartoffelpüree

Tuna steak, salad, teriyaki sauce, sweet potato puree

110 PLN

Pieczony halibut z warzywami, boczniak, sałatka warzywna

Gebackener Heilbutt mit Gemüse, Austernpilz, Gemüsesalat

BESTSELLER

Baked halibut with vegetables, oyster mushroom, vegetable salad

79 PLN

Pstrąg łososiowy podwędzany, zielony groszek, śmietana, pampuch smażony na maśle

Geräucherte Lachsforelle, grüne Erbsen, Sahne, in Butter gebratener Dampfnudel

Smoked salmon trout, green peas, cream, yeast dumpling fried in butter

63 PLN

Dania mięsne / Fleischgerichte / Meat dishes

Grillowana pierś z kaczki, risotto, karmelizowana gruszka, sos z czarnej porzeczki

Gegrillte Entenbrust, Risotto, karamellisierte Birne, schwarze Johannisbeersauce

BESTSELLER

Grilled duck breast, risotto, caramelized pear, blackcurrant sauce

74 PLN

Kotlet schabowy z kością, młode ziemniaki, kapusta zasmażana z boczkiem, jajko sadzone

Schweinekotelett mit Knochen, neue Kartoffeln, gebratener Kohl mit Speck, Spiegelei

Pork chop with bone, new potatoes, fried cabbage with bacon, fried egg

77 PLN

Młody kurczak, ratatuj, frytki stekowe, pesto z kolendry

Junges Huhn, Ratatouille, Steak-Pommes, Korianderpesto

Young chicken, ratatouille, steak fries, coriander pesto

79 PLN

FESTIWAL OWOCÓW MORZA

MEERESFRÜCHTSFESTIVAL

SEAFOOD FESTIVAL

Świeża ostryga na lodzie

Frische Austern auf Eis

Fresh oyster on ice

19 PLN

Ostryga zapieczona z masłem pistacjowym

Mit Pistazienbutter gebackene Auster

Oyster baked with pistachio butter

26 PLN

Mule w sosie winnym lub pomidorowym

Muscheln in Wein oder Tomatensauce

Mussels in wine or tomato sauce

55 PLN

Owoce morza dla dwojga, tostowy brioche, sałatka wiosenna, risotto

Do wyboru sos winny lub pomidorowy

BESTSELLER

Meeresfrüchte für zwei, geröstetes Brioche, Frühlingssalat, Risotto, Wahlweise Wein- oder Tomatensauce

Seafood for two, toasted brioche, spring salad, classic risotto, Choice of wine or tomato sauce

260 PLN

Grillowany Homar, sos holenderski, tostowy brioche, sałatka wiosenna, masło palone

Gegrillter Hummer, Sauce Hollandaise, geröstetes Brioche, Frühlingssalat, braune Butter

Grilled lobster, sauce hollandaise, spring salad, toasted brioche, brown butter

420 PLN

La Maison Restaurant

NASZA SZAFKA MIĘS
UNSERE FLEISCHKLEIDUNG
OUR MEAT WARDROBE

Stek z polędwicy wołowej 250 g

Rinderfiletsteak
Beef sirloin steak,
150 PLN

Stek z polędwicy wołowej 250 g

Rinderfiletsteak
Beef sirloin steak,
175 PLN

Stek Tomahawk 1000 g

Tomahawk-Steak
Stek Tomahawk
260 PLN

Comber z jelenia 200 g

Kämmer von Hirschen
Comber of deer
150 PLN

**Do każdej porcji mięsa podajemy wołowy szpik kostny, ziemniak z ogniska, gzik,
grillowane warzywa**

Jede Fleischportion wird mit Rinderknochenmark, Lagerfeuerkartoffeln, gegrilltem Gemüse serviert.
Each portion of meat is served with beef bone marrow, a campfire potato and grilled vegetables.

Do wyboru sos pieprzowy lub demi-glace.

Wahlweise Pfeffersauce oder Demi-Glace.

Choice of pepper sauce or demi-glace.

Stopień wysmażenia steków/ *Garstufe der Steaks*/ Degree of doneness of the steaks

Rare 42°C
Medium rare 48°C
Medium 54°C
Medium well 60°C
Well done 72°

La Maison Restaurant

Desery / Desserts / Desserts

Szarlotka z lodami

Apfelkuchen mit Eis

Apple pie with ice cream

32 PLN

Tarta cytrynowa z włoską bezą

Zitronentarte mit italienischem Baiser

Lemon tart with Italian meringue

32 PLN

Deser lodowy z owocami

Eisdessert mit Früchten

Ice cream dessert with fruit

34 PLN

Malina z musem mascarpone

Himbeere mit Mascarpone-Mousse

Raspberry with mascarpone mousse

28 PLN

Creme brulle

Creme brulle

Creme brulle

28 PLN