

## Przystawki / *Vorspeisen* / Starters

**Tatar wołowy, jajko przepiórcze, borowik, oliwa truflowa, ogórek kołobrzeski**

Rindertatar, Wachtelei, Steinpilz, Trüffelöl, Kolberg-Gurke

**BESTSELLER**

Beef tartare, quail egg, boletus, truffle oil, Kołobrzeg cucumber

**58 PLN**

**Kacze wątróbki, cebula, sos z ogórka kołobrzeskiego, owoce**

Entenleber, Zwiebel, Kolberger Gurkensauce, Obst

**BESTSELLER**

Duck liver, onion, „Kołobrzeg“ cucumber sauce, fruits

**38 PLN**

**Śledź marynowany, puree ziemniaczane, cebula, kawior ze śledzia**

Marinierter Hering, Kartoffelpüree, Zwiebeln, Heringskaviar

Pickled herring, mashed potatoes, onion, herring caviar

**30 PLN**

**Deska mięs dojrzewających i serów zagrodowych, chutney żurawinowy, grissini chlebowe**

Brett mit reifem Fleisch und Bauernkäse, Cranberry-Chutney, Brot-Grissini

A board of mature meats and farm cheeses, cranberry chutney, bread grissini

**49 PLN**

**Batat pieczony, chutney z czerwonej cebuli, selekcja sałat** 🌿🌿

Gebackene Süßkartoffeln, Chutney mit roten Zwiebeln, Salatauswahl

Baked sweet potato, red onion chutney, salad selection

**28 PLN**

**Boczniaki panierowane, sos tatarski** 🌿

Panierte Austernpilze, Remoulade

Breaded oyster mushrooms, tartar sauce

**28 PLN**

**Boczek złotnicki konfitowany, bbq, mus jabłkowy, popcorn**

Confit-Speck, BBQ, Apfelmus, Popcorn

Bacon confit, bbq, applesauce, popcorn

**32 PLN**

*La Maison Restaurant*

## ***Sałatki / Salate / Salads***

### **Sałatka Cezar z kurczakiem lub krewetkami**

Caesar Salat mit Hühnchen oder Garnelen

Caesar salad with chicken or shrimps

**BESTSELLER**

**48 PLN**

### **Sałatka z piersią z kaczki, dynia pieczona, balsamico malinowe, granat**

Salat mit Entenbrust, gebackener Kürbis, Himbeer-Balsamico, Granatapfel

Salad with duck breast, roasted pumpkin, raspberry balsamico, pomegranate

**48 PLN**

## ***Zupy / Suppen / Soups***

### **Rosół z kaczki, makaron, lubczyk**

Entenbrühe, Nudeln, Liebstöckel

Duck broth, pasta, lovage

**25 PLN**

### **Consomme z ryb słodkowodnych, terrina ze szczupaka, rak**

Süßwasserfischbrühe, Hechtterriner, Flusskrebse

Freshwater fish consomme, pike terrine, crayfish

**30 PLN**

### **Zupa borowikowa, ziemniak z ogniska, grissini chlebowe 🍃**

Steinpilzsuppe, Lagerfeuerkartoffel, Brot-Grissini

Mushroom soup, fire-roasted potatoes, bread grissini

**30 PLN**

### **Krem z pieczonego buraka, kozi ser, maliny 🍃**

Gebackene Rote-Bete-Creme, Ziegenkäse, Himbeeren

Baked beetroot cream, goat cheese, raspberries

**27 PLN**

*La Maison Restaurant*

## **Makarony / *Nudeln* / Pasta**

**Sepia tagliatelle, ósmiornica sous-vide, mule, krewetki, ajvar**

Sepia-Tagliatelle, Sous-Vide-Oktopus, Muscheln, Garnelen, Ajvar

Sepia tagliatelle, sous-vide octopus, mussels, shrimps, ajvar

**63 PLN**

**Foglie d'ulivo, boczek, kurki, wędzony ser**

Foglie d'ulivo, Speck, Pfifferlinge, geräucherter Käse

Foglie d'ulivo, bacon, chanterelles, smoked cheese

**46 PLN**

## **Dania rybne / *Fischgerichte* / Fish Dishes**

**Pieczony halibut z warzywami, boczniak, sałatka warzywna**

Gebackener Heilbutt mit Gemüse, Austernpilz, Gemüsesalat

**BESTSELLER**

Baked halibut with vegetables, oyster mushroom, vegetable salad

**82 PLN**

**Sandacz ,soczewica beluga, sos porowy z fenkułem i szijkami rakowymi**

Zander, schwarze Linsen, Lauchsauce mit Fenchel und Flusskrebse

Zander, black lentils, leek sauce with fennel and crayfish

**78 PLN**

**Pstrąg z pieca, ziemniak z ogniska, warzywa grillowane, palone masło**

Gebackene Forelle, gebratene Kartoffeln, gegrilltes Gemüse, gebrannte Butter

Baked trout, fire-roasted potato, grilled vegetables, burnt butter

**110 PLN**

*La Maison Restaurant*

# **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

**22 PLN**

#### **Mule w sosie winnym lub pomidorowym**

Muscheln in Wein oder Tomatensauce

Mussels in wine or tomato sauce

**55 PLN**

#### **Owoce morza dla dwojga, grzanka czosnkowa, sałatka, makaron**

##### **Do wyboru sos winny lub pomidorowy**

**BESTSELLER**

Meeresfrüchte für zwei, Knoblauchtost, Salat, Nudeln, Wahlweise Wein- oder Tomatensauce

Seafood for two, garlic toast, salad, pasta, choice of wine or tomato sauce

**260 PLN**

#### **Pieczony homar, sos holenderski, grzanka czosnkowa, masło palone**

Gebackener Hummer, Sauce Hollandaise, Knoblauchtost, Salat, braune Butter

Baked lobster, sauce hollandaise, salad, garlic toast, , brown butter

**420 PLN**

*La Maison Restaurant*

## ***Dania mięsne / Fleischgerichte / Meat dishes***

### **Udko kaczki confit, puree z modrej kapusty, kluski śląskie, sos wiśniowy**

Entenkeulen-Confit, Rotkohlpüree, Knödel, Kirschsauce

**BESTSELLER**

Duck leg confit, red cabbage puree, noodles, cherry sauce

**82 PLN**

### **Schab z kością, sałata rzymska, boczek, ziemniak z ogniska**

Schweinekotelett mit Knochen, Römersalat, Speck und Lagerfeuerkartoffeln

Pork chop with bone, romaine lettuce, bacon, fire-roasted potato

**74 PLN**

### **Pularda, sos Veloute, kolorowe puree, warzywa blanszowane**

Poularde, Veloutesauce, buntes Püree und blanchiertes Gemüse

Poulard, veloute sauce, colored puree, blanched vegetables

**76 PLN**

### **Stek z polędwicy wołowej, puree ziemniaczane, kiszony czosnek, boczek, warzywa, boczniak**

Rinderfiletsteak, Kartoffelpüree, eingelegter Knoblauch, Speck, Gemüse, Austernpilz

Beef sirloin steak, mashed potatoes, pickled garlic, bacon, vegetables, oyster mushroom

**150 PLN**

### **Sezonowany antrykot, puree ziemniaczane, kiszony czosnek, boczek, warzywa, boczniak**

Gereiftes Rinderentrecôte, Kartoffelpüree, eingelegter Knoblauch, Speck, Gemüse, Austernpilz

Dry aged beef entrecôte, mashed potatoes, pickled garlic, bacon, vegetables, oyster mushroom

**179 PLN**

### **Comber z jelenia, puree ziemniaczane, kiszony czosnek, boczek, warzywa, boczniak**

Kämmer von Hirschen, Kartoffelpüree, eingelegter Knoblauch, Speck, Gemüse, Austernpilz

Comber of deer, mashed potatoes, pickled garlic, bacon, vegetables, oyster mushroom

**150 PLN**

**Do wyboru sos pieprzowy lub demi-glace.**

**Wahlweise Pfeffersauce oder Demi-Glace.**

Choice of pepper sauce or demi-glace.

## ***Desery / Desserts / Desserts***

### **Szarlotka z lodami**

*Apfelkuchen mit Eis*

Apple pie with ice cream

**28 PLN**

### **Suflet czekoladowy**

*Schokoladensoufflé*

Chocolate soufflé

**28 PLN**

### **Creme brulee z dynią**

*Crème Brûlée mit Kürbis*

Pumpkin Creme Brulee

**30 PLN**

### **Sernik – autorski 20 letni przepis naszego cukiernika**

*Käsekuchen – das 20 Jahre alte Originalrezept unseres Konditors*

Cheesecake - our confectioner's 20-year-old original recipe

**30 PLN**

### **Sernik cynamonowy z miodem**

*Zimt-Käsekuchen mit Honig*

Cinnamon cheesecake with honey

**28 PLN**

*La Maison Restaurant*