



Przystawki / Appetizers / Vorspeisen

- Tatar z śledzia, ogórek kołobrzeski, kiszzone pomidory, sos z kwaśnej śmietany, wędzona ikra z pstrąga.** **20 PLN**
Herring tartare, Kołobrzeg cucumber, sour cream sauce, smoked trout caviar.
Tatar aus Hering, Kolberger Gurke, Soße aus saurer Sahne, Kaviar aus geräucherter Forelle.
- Tatar wołowy, krakers, żółtko, kiszzone rzodkiewki, marynowane kurki.** **40 PLN**
Beef tartare, cracker, yolk, pickled radishes, pickled chanterelles.
Rindfleischtatar, Cracker, Eigelb, Sauerradieschen, marinierte Pfefferlinge.
- Kozi ser, sałatka z dzikich ziół, konfitura z gruszek, kruszonka z orzechów laskowych, sos malinowy.** **26 PLN**
Goat cheese, wild herbs salad, pear jam, hazelnut streusel, raspberry sauce.
Ziegenkäse, Salat aus wilden Kräutern, Birnenkonfitüre, Streusel aus Haselnüssen, Himbeerensoße.
- Węgorz wędzony, mus chrzanowy, żel z rokitnika, puder z ogórka.** **38 PLN**
Smoked eel, horseradish mousse, sea buckthorn gel, cucumber powder.
Geräucherter Aal, Mus aus Meerretich, Gel aus Sanddorn, Gurkenpuder.
- Ostrygi zapiekane, confitowany por, sos serowy, ikra z łososia.** **48 PLN**
Roasted oysters, leek confit, cheese sauce, salmon caviar.
Überbackene Auster, Confitlauch, Käsesoße, Lachskaviar.
- Mule z warzywami , białe wino.** **42 PLN**
Mules with vegetables, white wine.
Miesmuscheln mit Gemüse, Weißwein.



Sałatki / Salad / Salate

Sałata Cezar z grillowanym kurczakiem. 26 PLN
Caesar salad with grilled chicken .
Cäsarsalat mit gegrilltem Hähnchen.

Sałata, krewetki, tuńczyk, mango, granat, sezam. 30 PLN
Lettuce, shrimps, tuna, mango, pomegranate, sesame.
Salat, Garnellen, Thunfisch, Mango, Granatapfel, Sesam.

Zupy / Soup / Suppe

Czernina z confitowanymi żołądkami, susz owocowy, szare kluski. 22 PLN
Soup made of duck's blood with confit stomachs, dried fruits, grey dumplings.
Blutsuppe mit Confitmagen, Dörrobst, saure Nudeln.

Krem z pieczonego buraka, pasternak, kozi ser, warzywa kiszzone. 20 PLN
Roasted beetroot cream, parsnip, goat cheese, pickled vegetables.
Creme aus gebackener Rübe, Pastinake, Ziegenkäse, Sauergemüse.

Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem. 18 PLN
Farmhouse hen chicken soup with home-made noodles.
Brühe aus Landhuhn mit hausgemachten Nudeln.

Krem serowy z confitowanym porem, ser pleśniowy, gruszka. 22 PLN
Cheese cream soup with confit leek, blue cheese, pear.
Käsecreme mit Confitlauch, Schimmelkäse, Birne.

Żur z ryb bałtyckich. 24 PLN
Baltic Sea fish soup.
Saure Mehlsuppe aus Ostseefischen.



Makarony / Pasta / Nudeln

- Gnocchi dyniowe, sos borowikowy, tymianek, olej dyniowy.** 38 PLN
Pumpkin gnocchi, porcini mushroom sauce, thyme, pumpkin oil.
Kürbisgnocchi, Steinpilzensoße, Thymian, Kürbisöl.
- Ravioletti z dzika, masło, trufla, grana padano.** 38 PLN
Wild boar Ravioli, butter, truffle, grana padano.
Ravioletti aus Wildschwein, Butter, Trüffel, Grana Padano.
- Ravioli orkiszowe z gęsią i żurawiną, kurki, tymianek, rozmaryn, pietruszka.** 38 PLN
Spelt ravioli with goose and cranberry, chanterelles, thyme, rosemary, parsley.
Dinkelravioli mit Gans und Moosbeeren, Pfefferlinege, Thymian, Rosmarin, Petersilie.

Dania rybne/Fish dishes/Fischgerichte

- Biały halibut, sos holenderski na solance z ogórków kołobrzeskich, skorzonera, żel z rokitnika, koper.** 68 PLN
scorzonera, sea buckthorn gel, dill.
Weißer Heilbutt, holländische Soße auf Salzwasser aus Koberger Gurken, Schwarzwurzel, Gel aus Sanddorn, Dill.
- Owoce morza: przegrzebka, krewetki, ośmiornice, pasternak z wanilią, pieczone bataty, żel z mango, olej kokosowy.** 98 PLN
Seafood: scallop, shrimps, octopus, parsnip with vanilla, roasted sweet potatoes, mango gel, coconut oil.
Meeresfrüchte: Jakobsmuschel, Garnellen, Kraken, Pastinake mit Vanille, gebackene Bataten, Gel aus Mango, Kokosöl.
- Sandacz, puree z czarnej soczewicy, soliród z krewetkami, żel z czarnej porzeczki.** 56 PLN
Pike perch, Beluga lentil puree, glasswort with shrimps, blackcurrant gel.
Zander, Püree aus schwarzer Linse, Glaskraut mit Garnellen, Gel aus aus schwarzen Johannisbeeren.
- Polędwica z dorsza, krem z confitowanego pora, konfitura z pieczonej dyni i pomarańczy, risotto z jarmuzem, puder z czarnych oliwek.** 54 PLN
Cod loin, cream of confit leek, roasted pumpkin and orange jam, risotto with kale, black olive powder.
Dorschlende, Creme aus Confitlauch, Konfitüre aus gebackenem Kürbis und Orangen, Risotto mit Grünkohl, Puder aus schwarzen Oliven.



Homar, masło pistacjowe, sos estragonowy, sałatka z dzikich ziół, risotto pietruszkowe. 290 PLN

Lobster, pistachio butter, tarragon sauce, wild herbs salad, parsley risotto.

Hummer, Pisatzienbutter, Estragonsoße, Salat aus wilden Kräutern, Petersilierisotto.

Dania mięsne / Meat dishes / Fleischgerichte

Policzki z dzika, puree z topinamburu, rydze, zielony groszek, sos z gorczycy. 64 PLN

Wild boar cheeks, Jerusalem artichoke puree, saffron milk caps, green peas, mustard sauce.

Wildschweinbacken, Püree aus Topinambur, Reizker, grüne Erbse, Senfkornsoße

Stek z polędwicy wołowej, sos ze smardzów, cukinia, ziemniak, marynowana cebula. 84 PLN

Sirloin steak, morel mushroom sauce, courgette, potato, pickled onion.

Steak aus Rinderlende, Morchelsoße, Zucchini, Kartoffel, mariniertes Zwiebel.

Kaczka, puree z czerwonej kapusty, karmelizowane śliwki, kluski ziemniaczane z boczkiem, sos pieczeniowy z miodem pitnym. 58 PLN

Duck, red cabbage puree, caramelized plums, potato dumplings with bacon, gravy sauce with mead.

Ente, Püree aus Rotkohl, karmelisierte Pflaumen, Kartoffelknöschchen mit Speck, Bratensoße mit Honigwein.

Wątróbka cielęca, puree z marchewki, konfitura z czerwonej cebuli, złota reneta, tymianek, rozmaryn. 48 PLN

Veal liver, carrot puree, red onion jam, golden pippin apple, thyme, rosemary.

Kalbleber, Püree aus Möhren, Konfitüre aus rotem Zwiebel, goldene Renette, Thymian, Rosmarin.

Sezonowany stek z antrykotu, puree z selera, fasolka szparagowa, borowik stepowy, sos z czosnku fermentowanego. 140 PLN

Seasoned entrecote steak, celery puree, green beans, King Oyster mushroom, fermented garlic sauce.

Saisonsteak aus Entrecote, Püree aus Sellerie, grüne Bohnen, Steppensteinpilze, Soße aus gegärtem Knoblauch.

Szynka z łosia, grasicca cielęca, puree z kasztanów, liście brukselki z tymiankiem, marchewka, sos z trawy żubrowej. 76 PLN

Elk ham, veal sweetbread, chestnut puree, Brussels sprout leaves with thyme, carrot, bison grass sauce.

Elchschinken, Kalbthymus, Kastanienpüree, Rosenkohlblätter mit Thymian, Möhren, Soße aus Wisentegras.



Desery / Desserts / Dessert

Beza z kremem malinowym, lody makowe, owsiana kruszonka, maliny. **24 PLN**

Meringue cake with raspberry cream, poppy seed ice cream, oat streusel, raspberries.
Baiser mit Himbeercreme, Mohnis, Haferstreusel, Himbeeren.

Sernik z koziego sera, lody dyniowo-pomarańczowe, karmel solony z rozmarynem. **28 PLN**

Goat cheese cheesecake, pumpkin and orange ice cream, salted caramel with thyme.
Käsekuchen aus Ziegenkäse, Eis aus Kürbis und Orangen, Salzkaramell mit Rosmarin.

Imbirowy crème brûlée. **24 PLN**
Ginger creme brulee.
Creme Brulee mit Ingwer.

Kula z mlecznej czekolady, mango, maracuja, sos waniliowy. **28 PLN**
Milk chocolate ball, mango, maracuja, vanilla sauce.
Kugel aus weißer Schokolade, Mango, Maracuja, Vanillesoße.

Crepes suzette. **48 PLN**
Crepes suzette.
Crepes suzette.

La Maison Restaurant