



## Przystawki / Appetizers / Vorspeisen

<b>Tatar z łososia jurajskiego, rzodkiewka, szczypiorek, kiszony szparag, kawior.</b>	<b>32 PLN</b>
<b>Jurassic herring tartare, radish, chive, pickled asparagus, caviar.</b>	
<i>Tatar aus Juralachs, Radieschen, Schnittlauch, Sauerspargel, Kaviar.</i>	
<b>Plastry wołowiny sezonowanej, majonez pomidorowy, wędzony ser wrzeciono.</b>	<b>56 PLN</b>
<b>Slices of seasoned beef, tomato mayonnaise, smoked cheese spindle.</b>	
<i>Scheiben vom gereiftem Rindfleisch, Tomatenmayo, geräucherter Spindelkäse.</i>	
<b>Kozi ser, rabarbar, dzikie zioła, gruszka, malina.</b>	<b>28 PLN</b>
<b>Goat cheese, rhubarb, wild herbs, pear, raspberry.</b>	
<i>Ziegenkäse, Rhabarber, wilde Kräuter, Birne, Himbereen.</i>	
<b>Przeźrębka, wino musujące, seler naciowy, marchewka, puree z kalafiora.</b>	<b>32 PLN</b>
<b>Scallop, sparkling wine, ribbed celery, carrot, cauliflower puree .</b>	
<i>Jakobsmuschel, Sekt, Stangensellerie, Karotte, Püree aus Blumenkohl.</i>	
<b>Ostrygi zapiekane z młodym porzem, sos serowy, ikra z łososia.</b>	<b>54 PLN</b>
<b>Roasted oysters with early leek, cheese sauce, salmon roe.</b>	
<i>Auster überbacken mit jungem Lauch, Käsesoße, Lachsrogen.</i>	

*La Maison Restaurant*



## Sałatki / Salads / Salate

**Sałata, parmezan, pomidor, anchois, cebula,** 28 PLN  
**filet z kury kukurydzianej.**

**Lettuce, parmesan, tomato, anchovies, onion, cornish hen fillet.**  
*Grüner Salat, Parmesankäse, Anchois, Zwiebel, Filet aus Maishahn.*

**Sałata, pomarańcza, mango, granat, grejpfrut, ośmiornica.** 32 PLN

**Lettuce, orange, mango, pomegranate, grapefruit, octopus.**  
*Grüner Salat, Orange, Mango, Granatapfel, Grapefruit, Krake.*

## Zupy / Soup / Suppe

**Chłodnik śledziowy, koper, ogórek kołobrzeski, ziemniak z ogniska.** 18 PLN

**Cold herring soup, dill, Kołobrzeg cucumber, bonfire jacket potato.**  
*Kalte Heringsuppe, Dill, Kolberger Gurke, Kartoffel aus Lagerfeuer.*

**Krem z młodej kapusty, młody ziemniak,** 22 PLN  
**udko z kurczaka kukurydzianego.**

**Early cabbage cream, new potato, Cornish chicken leg.**  
*Creme aus jungem Kohl, junger Kartoffel, Maishähnchenkeule.*

**Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem.** 20 PLN

**Farmhouse hen chicken soup with home-made noodles.**  
*Brühe aus Landhuhn mit hausgemachten Nudeln.*

**Wiosenna zupa z turbota, marchewka, groszek.** 26 PLN

**Spring turbot soup, carrot, peas.**  
*Frühlingssuppe aus Steinbutt, Karotte, Erbsen.*

*La Maison Restaurant*



## Makarony / Pasta / Nudeln

**Gnocchi z pomidorami i mozzarellą, pesto bazyliowe.** 38 PLN

**Gnocchi with tomatoes and mozzarella, basil pesto.**

*Gnioki mit Tomaten und Mozzarella, Basilikumpesto.*

**Ravioli z zielonymi szparagami i mascarpone, bryzola.** 38 PLN

**Ravioli with green asparagus and mascarpone, bryzola.**

*Ravioli mit grünen Spargeln und Mascarpone, Brisolette.*

## Dania rybne/ Fish dishes/ Fischgerichte

**Biały halibut, sałata masłowa, młoda marchewka, soliród, mule.** 68 PLN

**White halibut, butterhead lettuce, early carrot, glasswort, mussels.**

*Weißer Heilbutt, Buttersalat, junge Karotten, Glaskraut, Miesmuscheln.*

**Turbot, dzikie brokoły, marchewka, młody ziemniak.** 95 PLN

**Turbot, wild broccoli, carrot, new potato.**

*Steinbutt, wilde Brokkoli, Karotte, junge Kartoffeln.*

**Sandacz, zielony groszek, pomidory, szczypiorek, szparagi,** 56 PLN

**kaszotto.**

**Pike perch, green peas, tomatoes, chive, asparagus, groats.**

*Zander, grüne Erbsen, Tomaten, Schnittlauch, Grüzetto.*

**Krewetki, czosnek, pietruszka, batat, pasternak.** 72 PLN

**Shrimps, garlic, parsley, yam, parsnip.**

*Garnellen, Knoblauch, Petersilie, Batate, Pastinake.*

**Homar, risotto, romanesko, trybula, sos holenderski.** 290 PLN

**Lobster, risotto, Romanesco broccoli, chervil, Hollandaise sauce.**

*Homar, Risotto, Romanesco, Trybula, Holländische Soße.*

*La Maison Restaurant*



## Dania mięsne / Meat dishes / Fleischgerichte

**Stek z polędwicy wołowej, warzywa ratatouille, ziemniak, langusta, sos bearnaise. 84 PLN**

**Sirloin steak, vegetable ratatouille, potatoes, spiny lobster, béarnaise sauce.**

*Steak aus Rinderlende, Gemüse Ratatouille, Kartoffel, Languste, Bearnaisesoße.*

**Przepiórka, puree z kukurydzy, cukinia, groszek zielony, dzikie zioła, sos z tarniny. 52 PLN**

**Quail, corn puree, courgette, green peas, wild herbs, sloe sauce.**

*Wachtel, Püree aus Mais, Zucchini, grüne Erbsen, wilde Kräuter, Schlehdornsoße.*

**Sezonowany stek z antrykotu, ziemniak pieczony, 140 PLN**

**dip serowo – szczypiorkowy, bocznik, młody por, cukinia, sos pieprzowy.**

**Seasoned entrecote steak, baked potato, cheese and chive dip, oyster mushroom, early leek, courgette, pepper sauce.**

*Gereifter Steak aus Entrecote, Bratkartoffel, Dip aus Käse und Schnittlauch, Seitling, junger Lauch, Zucchini, Pfeffersoße.*

**Comber z daniela, botwinka, topinambur, kalarepka, 76 PLN**

**Loin of fallow deer, beet green soup, Jerusalem artichoke, cabbage turnip, mead sauce.**

*Damhirschrücken, junge Blätter der Roten Bete, Topinambur, Kohlrabi, Soße aus Honigwein.*

*La Maison Restaurant*



## Desery / Desserts / Dessert

<b>Biała czekolada, trawa żubrowa, jabłko.</b> <b>White chocolate, bison grass, apple.</b> <i>Weißer Schokolade, Wiesentgras, Apfel.</i>	<b>22 PLN</b>
<b>Mak, mascarpone, malina, oreo.</b> <b>Poppy, mascarpone, raspberry, oreo.</b> <i>Mohn, Mascarpone, Himbeere, Oreo.</i>	<b>24 PLN</b>
<b>Kozi ser, karmel, rozmaryn, lody maślankowe.</b> <b>Goat cheese, caramel, rosemary, buttermilk ice-cream.</b> <i>Ziegenkäse, Karamell, Rosmarin, Buttermilcheis.</i>	<b>28 PLN</b>
<b>Creme brulee, rabarbar, poziomka.</b> <b>Crème brulee, rhubarb, wild strawberry.</b> <i>Creme Brulee, Rhabarber, Walderdbeere.</i>	<b>26 PLN</b>
<b>Lody kwiatowe, dzika róża, kwiat bzu, fiołki.</b> <b>Flower ice-cream, rosehip, elderberry flower, violets.</b> <i>Blumeneis, wilde Rose, Holunder Blume, Veilchen.</i>	<b>24 PLN</b>
<b>Crepes suzette.</b> <b>Crepes suzette.</b> <i>Crepes suzette.</i>	<b>48 PLN</b>

*La Maison Restaurant*