

## Restauracja Delight

### Przekąski

*Vorspeisen*

Starters

**Carpaccio wołowe z sałatą rukola, marynowanymi borowikami i kaparami, skropione oliwą truflową**

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola-Salat, eingelegten Steinpilzen mit Trüffelöl verfeinert*

Beef carpaccio with rocket salad, marinated boletus mushrooms and capers, drizzled with truffled olive oil 39,00 zł

**Tatar z tuńczyka podany z pikantnym sosem kolendrowo – paprykowym i bazyliowym parfait**

*Tunfish Tartar serviert auf pikanter Koriander-Paprika-Soße mit Basilikum-Parfait*

Tuna tartar served with a spicy coriander & pepper sauce and a basil parfait 41,00 zł

**Ser mozzarella opiekany w panierce z pieczywa tostowego, podany z ciepłą salsą pomidorową z dodatkiem bazylii**

*Toastbrot-panierter und eingebackener Mozzarellakäse serviert mit Tomatenconfit mit einem Hauch Basilikum*

Breaded & fried mozzarella cheese, served with tomato and basil salsa 29,00 zł

## Sałatki

*Salat*

Salads

**Sałatka z piersi kaczki, orzechami nerkowca i kiełkami fasoli,  
podana z pikantnym dressingiem miodowym**

*Entenbrust – Salat mit Cashewnuss und Bohnenkeimen  
serviert mit pikantem Honigdressing*

Duck breast salad with cashew nuts and bean sprouts,  
served with spicy honey dressing

36,00 zł

**Sałatka z grillowanym łososiem, szparagami i kaparami  
oraz dressingiem z czerwonego wina i rodzynek**

*Salat vom gegrillten Lachs, Spargeln und Kapern  
serviert mit Rotwein- und Rosinendressing*

Crunchy salad with grilled salmon, asparagus and capers  
with red wine & raisin dressing

34,00 zł

**Sałatka z młodego szpinaku z częstkami pomarańczy, arbuzem  
oraz serem pleśniowym, podana z malinowym vinaigrette**

*Junger Blattspinat mit Orangenfilets, der Wassermelone und Schimmelkäs  
serviert mit Himbeeren - Vinaigrette*

Baby spinach salad with orange segments, watermelon and blue cheese,  
served with raspberry vinaigrette

32,00 zł

**Zupy**

*Suppen*

Soups

**„Cappucino” pomidorowe podane z bazyliowym serem mascarpone**

*Tomaten – Cappuccino serviert mit der Basilikum - Mascarpone*

Tomato „cappuccino” served with basil flavoured mascarpone cheese

12,00 zł

**Consommé drobiowe podane z bocznikami i warzywnym julienne**

*Leichte Geflügelbrühe serviert mit Seitlingen und Julienne - Gemüse*

Chicken consommé served with morrel mushrooms and vegetable julienne

12,00 zł

**Pikantna zupa z mleka kokosowego i kurczaka z kolendrą  
oraz orientalnymi grzybami shitake**

*Pikante Kokosmilchsuppe mit Hähnchenfleisch, verfeinert mit Koriander  
und orientalischen Shiitaki - Pilzen*

Spicy coconut milk soup with chicken, coriander  
and Oriental shitake mushrooms

15,00 zł

## Makarony

*Pasta*

Pasta

**Makaron garganelli z duszonym combrem z królika  
marynowanym w czerwonym winie i tymianku,  
podany w lekkim sosie śmietanowym**

*Im Rotwein und Thymian eingelegter, geschmorter Kaninchenrücken  
an Garganelli Pasta auf leichter Sahne-Knoblauch-Soße*

Garganelli pasta with stewed rabbit loin marinated in red wine & thyme,  
in a delicate cream sauce

42,00 zł

**Pappardelle z małżami św. Jakuba i borowikami  
z dodatkiem pomidorów koktajlowych i oliwy z oliwek**

*Pappardelle mit Jakobmuscheln und Steinpilzen  
auf Olivenöl-Soße und Cocktailtomaten*

Pappardelle with scallops, boletus mushrooms and cherry tomatoes  
with an olive oil

48,00 zł

**Risotto zielowe z pomidorami koktajlowymi, liśćmi szpinaku  
szparagami i sałatą rukola**

*Kräuterrisotto mit Cocktailtomaten, Spinatblättern, Grünspargeln  
und Rucola - Salat*

Herbed risotto with cherry tomatoes, spinach leaves, green asparagus  
and rocket salad

32,00 zł

## Dania z ryb

### Fischgerichte

### Fish dishes

**Grillowany filet z turbota, podany z risotto warzywnym oraz sosem z czerwonej i zielonej papryki z dodatkiem limonki i kolendry**

*Gegrillter Steinbutt, serviert mit Gemüserisotto und Paprikasoße verfeinert mit Limone und Koriander*

Grilled turbot fillet, served with vegetable risotto and green & red pepper sauce flavoured with lime & coriander

61,00 zł

**Pieczona barwena, podana na złocistych plackach z cukinii oraz purée marchewkowym z pomidorowo – malinowym sosem**

*Gebratene Meerbarbe, serviert auf Zucchini-puffer und Karottenpurée auf Tomaten-Himbeer-Soße*

Roasted red mullet fillet, served with zucchini pancakes, carrot purée and a tomato – raspberry sauce

52,00 zł

**Grillowane krewetki Jumbo, podane z groszkiem cukrowym w sosie winno – maślanym oraz sakiewką won ton**

*Gegrillte Jumbo Garnelen, serviert mit Zuckererbsen in Wein-Butter-Soße und Wonton Teigtaschen*

Grilled Jumbo prawns with snowpeas in a butter – wine sauce, served with a won ton purse

49,00 zł

## Dania mięsne

### Fleischgerichte

### Meat dishes

**Grillowany stek z polędwicy wołowej, podany z pieczonymi ziemniakami sałatką z rukoli i pomidorów koktajlowych oraz sosem z gęsiich wątróbek**

*Gegrilltes Rinderfilet serviert mit gebratenen Kartoffeln, Rucola – Salat Cocktailtomaten und Ganslebersoße*

Grilled fillet of beef, served with roasted potatoes, rocket & cherry tomato salad and a goose liver sauce 64,00 zł

**Polędwica wieprzowa zawinięta w plastry bekonu, podana na toście grzybowym ze szparagami aromatyzowanymi truflami i sosem rozmarynowym**

*In Schinkenspeck gerolltes Schweinefilet, serviert auf Pilzentost mit Spargeln aromatisierten Trüffeln und Rosmarinsoße*

Pork loin wrapped in bacon slices, served on a mushroom toast with truffle flavoured asparagus and a rosemary sauce 49,00 zł

**Grillowany filet z indyka, podany z brokułami, ziemniakami smażonymi z migdałami oraz sosem maślanym z dodatkiem suszonych pomidorów**

*Gegrilltes Truthahnfilet, serviert mit Brokkoli, Mandeln gebratenen Kartoffeln und Buttersoße, mit einem Hauch sonnegetrockneten Tomaten*

Grilled turkey fillet, served with steamed broccoli, potatoes fried with almond flakes and a butter sauce with sun – dried tomatoes 39,00 zł

**Pieczona kaczka, podana z ziemniacznymi gnocchi, karmelizowanymi jabłkami oraz sosem wiśniowym**

*Gebratene Ente, serviert mit Kartoffelgnocchi, karmellisierten Äpfeln und Kirschsoße*

Roast duck, served with potato gnocchi, caramelized apples and a cherry sauce 68,00 zł

**Desery**

*Dessert*

Desserts

**Parfait z owoców sezonowych, podane z ciepłym sosem z białej czekolady**

*Parfait an Früchten der Saison, serviert mit warmer Weißschokoladensauce*

Seasonal fruit parfait, served with a warm white chocolate sauce

18,00 zł

**Mus czekoladowy z dodatkiem chilli, podany z lodami waniliowymi**

*Schokoladenmus mit Chili harmoniert, serviert mit Vanilleeis*

Chocolate mousse flavoured with chilli, served with vanilla ice cream

16,00 zł

**Truskawkowy crème brûlée podany z biscotto**

*Crème Brûlée mit Erdbeeren und Biscotto*

Strawberry crème brûlée served with biscotto

16,00 zł

## **Menu dziecięce**

*Kindermenü*

Children Menu

### **Makaron spaghetti z sosem pomidorowym**

*Spaghetti mit Tomatensauce*

Spaghetti in a tomato sauce

20,00 zł

### **Mini szaszłycki z kurczaka i ananasa z gotowanymi warzywami**

*Mini Hühnerspieße mit Ananas und gekochtem Gemüse*

Mini chicken & pineapple skewers, served with boiled vegetables

20,00 zł

### **Paluszki z sandacza z panierowanymi placuszkami z cukinii**

*Zanderfinger mit paniertes Zucchini*

Pike perch fingers served with breaded zucchini

30,00 zł

**W cenę wliczona jest obsługa i podatki.**

*Preise inkl. aller Steuern und Abgaben.*

Prices inclusive of service and VAT tax.