

PRZYSTAWKI

Starters · Vorspeisen

Opiekany wędzony jesiotr syberyjski z lokalnej hodowli w Zielenicy, naleśnik gryczany, twaróg kozi, kawior z pstrąga, syrop karmelowy z cytryną i szafranem



Roasted smoked Siberian sturgeon from the local farm in Zielenica, buckwheat pancake, goat's curd, trout caviar, caramel syrup with lemon and saffron

Gebratener Räucherstör sibirischer Art aus der lokalen Fishzucht in Zielenica,

Buchweizenpfannkuchen, Ziegenkäse, Forellenkaviar, Karamellsirup mit

Zitrone und Safran verfeinert [80 g · 20 g · 40 g · 40 g] – 44 PLN

Pâté de foie gras, chutney figowy z miodem lipcowym z pasieki Diune Hotel*** & Resort, kaczki demi glace z octem balsamicznym z Modeny, wiśnie macerowane w wiśniowej Kopniczance, marynowana szalotka**



*Pâté de foie gras, fig chutney with July honey from the Diune Hotel******

& Resort apiary, duck demi glace with balsamic vinegar from Modena,

cherries macerated in cherry Kopniczanka tincture, marinated shallots

*Pâté de foie Gras, Feigen-Chutney mit Julihonig der Bienenzucht vom Diune Hotel***** & Resort, Demi Glace von Ente mit Aceto Balsamico aus*

Modena, Sauerkirschen in Kopniczanka-Likör mazeriert, Schalotte mariniert

[70 g · 40 g · 20 ml · 20 g · 20 g] – 68 PLN

Ozorki jelenia duszone w maśle z hanyżem polnym, sałatka z pieczonego selera i orzechów włoskich, pieczywo korzenne



Deer tongues stewed in butter with caraway, roasted celery and walnut salad, root bread

Hirschzungen in Butter mit Wiesen-Kümmel gedünstet, Salat aus gebackenem

Sellerie und Walnüssen, Kräutergebäck [80 g · 80 g · 20 g] – 28 PLN

Carpaccio z polędwicy wołowej rasy limousine z truflami, ser Parmigiano Reggiano 24-miesięczny oraz sałatka z kaparów, suszonych pomidorów, marynowanej szalotki



Limousine beef carpaccio with truffles, 24-month Parmigiano Reggiano cheese and a salad of capers, sun-dried tomatoes and marinated shallots

Carpaccio aus feinstem Limousine-Rindfilet mit Trüffeln, 24 Monate lang

gereifter Parmigiano Reggiano Käse, Salat aus Kapern, getrockneten

Tomaten und marinierten Schalotten [80 g · 5 g · 40 g · 80 g] – 56 PLN

Ser Wrzeciono od pana Pilcha, sałatka z kopru włoskiego i koszteli, dressing z octu piwnego i oleju z czarnuszki, burak w syropie aroniowym



Mr Pilch's wrzeciono cheese, fennel and kosztela apple salad, beer vinegar and black cumin oil dressing, beetroot in chokeberry syrup



Pilch's Wrzeciono-Käse, Salat aus Fenchel und Kosttela-Äpfeln mit Bieressig-

dressing und Schwarzkümmelöl verfeinert, rote Rübe im Apfelbeersirup

[80 g · 80 g · 20 g · 40 g] – 36 PLN

ZUPY

Soups · Suppen

Krem z dyni, skórka chleba, wędzony twaróg solankowy, smażone kurki, olej z pestek dyni

Pumpkin cream, bread crust, smoked quark curd, fried chanterelles, pumpkin seed oil

Kürbiscremesuppe, Brotkruste, Räucherquark in Sole mariniert, Pfifferlinge gebraten, Kürbiskernöl [250 ml · 40 g · 20 g · 10 g] – 28 PLN

Strogonof z polędwicy wołowej, boczniaki, kiszone pomidorki, ogórek kołobrzeski, ciasto francuskie

Beef sirloin stroganoff, oyster mushrooms, pickled tomatoes, Kołobrzeg cucumber, puff pastry

Filet de boeuf Stroganoff, Seitlinge, Tomaten sauer eingelegt, Gurke nach Kołobrzeger Art, Blätterteig [280 ml · 40 g] – 36 PLN

Bisque z homara, krewetki, śmietana pietruszkowo-czosnkowa

Lobster bisque, shrimps, parsley-garlic cream

Bisque mit Hummer, Garnelen, Sahne mit Petersille und Knoblauch verfeinert [250 ml · 60 g · 20 g] – 28 PLN

Rosół z pierożkami z gęsiną

Broth with goose dumplings

Brühe mit Teigtaschen gefüllt mit Gänsefleisch [250 ml] – 24 PLN



MAKARONY, PIEROGI

pasta, dumplings · Nudeln, Knödel

Spaghetti z krewetkami i kaparami, sałatka z rukoli i parmezanu w oliwie chilli
Spaghetti with shrimps and capers, rucola and parmesan cheese salad in chilli oil
Spaghetti mit Garnelen und Kapern, Salat aus Rucola und Parmesan in Olivenöl
mit Chilli zubereitet [300 g] – 42 PLN

Penne z kurczakiem w sosie śmietanowo-pomidorowym, sałatka ze szpinaku i sera Parmigiano Reggiano 24-miesięcznego

Penne with chicken in cream and tomato sauce, spinach and 24-month old Parmigiano Reggiano cheese salad

Penne mit Hähnchen in Tomaten-Rahm-Sauce zubereitet, Salat aus Spinat und 24 Monate lang reifendem Parmigiano Reggiano Käse [300 g] – 38 PLN

Papardelle z truflami

Papardelle with truffles

Papardelle mit Trüffeln [200 g · 80 g · 10g] – 38 PLN



Pierogi z wędzonym pstrągiem z lokalnej hodowli w Zielenicy i szyszkami rakowymi w cieście cytrynowym, sos borowikowo-śmietanowy

Dumplings with smoked trout from the local Zielenica farm and crayfish necks in lemon dough, boletus-cream sauce

Teigtaschen gefüllt mit Räucherforelle in Zielenica gezüchtet und Krebsstangen in Zitronenteig gebraten, Steinpilz-Sahne-Sauce [200 g · 80 g] – 38 PLN



DANIA GŁÓWNE – RYBNE

Main courses with fish · Fischhauptgerichte

Dorsz smażony, ziemniak konfitowany w maśle szałwiowym, warzywa okopowe, velouté homarowe



Fried cod fish, potato confit in sage butter, root vegetables, lobster velouté

Dorsch gebraten, Kartoffel in Salzeibutter eingekocht, Wurzelgemüse, Hummer-Velouté [150 g · 80 g · 80 g · 60 ml] – 58 PLN

Pstrąg smażony z czosnkiem i tymiankiem z lokalnej hodowli w Zielenicy, romanesco, ziemniaczane purée maślano-szafranowe, sos kardynalski z szijkami rakowymi



Trout fried with garlic and thyme from the local farm in Zielenica, romanesco, potato purée with butter saffron, cardinal sauce with crayfish necks

In Zielenica gezüchtete Forelle mit Knoblauch und Thymian gebraten, Romanesco, Kartoffelpüree mit Safranbutter, Kardinalsauce mit Krebsstangen [150 g · 80 g · 80 g · 60 ml] – 52 PLN

Grillowana ośmiornica z krewetkami, ziemniaki z czosnkiem i porem, ziołowy winegret



Grilled octopus with shrimps, potatoes with garlic and leek, herbal vinaigrette

Gegrillter Oktopus mit Garnelen, Kartoffeln mit Knoblauch und Lauch, Kräutervinaigrette [100 g · 80 g · 80 g · 40 ml] – 68 PLN

DANIA GŁÓWNE – MIĘSNE

Main courses with meat · Fleischhauptgerichte

Kacza pierś smażona w kruszonce pistacjowej, korzeń pietruszki duszony z kandyzowaną pomarańczą, purée ziemniaczane z natką lubczyku, sos z ciemnego lokalnego piwa Colberg



Duck breast fried in pistachio crumble, parsley root stewed with candied orange, mashed potatoes with lovage root, local dark Colberg beer sauce

Entenbrust in Pistazienstreusel gebraten, Petersilienwurzel mit kandierten Orangen gedünstet, Kartoffelpüree mit Liebstöckelkraut verfeinert, Sauce aus lokalem Dunkelbier Colberg [180 g · 80 g · 80 g · 60 g] – 58 PLN

Schab z dzika pieczony w syropie sosnowym, ziemniaki au gratin z tymiankiem, kapusta czerwona z czarną porzeczką, ciemny sos z borowikami i wermutem



Wild boar loin roasted in pine syrup, potatoes au gratin with thyme, red cabbage with blackcurrant, dark sauce with porcini mushrooms and vermouth
Wildschweinrücken in Kiefersirup gebacken, Kartoffeln au gratin mit Thymian verfeinert, Rotkohl mit Johannisbeeren, dunkle Sauce mit Steinpilzen und Wermut [180 g · 80 g · 80 g · 60 g] – 74 PLN

Stek z polędwicy wołowej, smażone grzyby, purée ziemniaczane z pietruszką, sos na bazie wina Rondo Regent z winnicy Turnau



Beef tenderloin, fried mushrooms, potato purée with parsley, sauce based on Rondo Regent wine from Turnau vineyard

Lendensteak, Bratpilze gebraten, Kartoffelpüree mit Petersille, Sauce mit Rondo Regent vom Turnau-Weingut [250 g · 80 g · 60 g · 40 ml] – 89 PLN

DESSERTY

Desserts · Nachspeisen

Sernik waniliowy na zimno z malinowym coulisse

Cold vanilla cheesecake with raspberry coulisse

Vanillekäsekuchen kaltm serviert mit Himbeersoße

[160 g · 60 g] – 22 PLN

Zapieczone ciastko czekoladowe z belgijską płynną czekoladą, sos ze świeżych truskawek

Baked chocolate cake with smooth Belgian chocolate, fresh strawberry sauce

Schokokuchen mit flüssigem Kern aus feinsten, belgischer Schokolade, Soße

aus frischen Erdbeeren [90 g · 20 g] – 22 PLN

Puchar lodów Diune

Diune ice cream cup

Eisbecher Diune [300 g] – 22 PLN



Talerz serów: Wrzeciono od Pana Pilcha, Parmigiano Reggiano 24-miesięczny, kremowy ser kozi, chutney z fig

Cheese plate: Wrzeciono cheese from Mr. Pilch, 24-month old Parmigiano Reggiano, creamy goat cheese, fig chutney

Käseplatte: leicht geräucherter Wrzeciono Käse vom Herrn Pilch, 24 Monate lang reifender Parmigiano Reggiano Käse, cremiger Ziegenkäse, Chutney aus Feigen [70 g · 70 g · 70 g · 70 g] – 36 PLN



wegetariańskie · vegetarian · vegetarisch



bezglutenowe · gluten free · Glutenfrei



produkty lokalne · local products · lokale Produkte

*Informacja o alergenach dostępna jest na życzenie
Information about allergens is available on request
Information über Allergene ist auf Anfrage erhältlich*