



magic food

by

Dominik Brodziak

Dominik Brodziak, szef kuchni **enjoy. RESTAURANT**

START .

Łosoś norweski, pieczone buraki, coulis z malin, ser kozi, musztardowiec
Norwegian Salmon, roast beetroots, raspberry coulis, goat cheese, mustard greens
Norwegischer Lachs, gebackene rote Bete, Himbeer-Coulis, Ziegenkäse, Senfspinat
30 pln

Wątróbki drobiowe, ciemne porto, konfitura z suszonej śliwki i moreli
Chicken liver, port wine, dried plum & apricot confiture
Geflügelleber, dunkler Portwein, Konfitüre aus getrockneten Pflaumen und Aprikosen
25 pln

Comber z sarny, galaretką z czarnej porzeczki, tymianek, Grana Padano
Saddle of roe deer, blackcurrant jelly, thyme, Grana Padano
Rehrücken, Gelee aus schwarzen Johannisbeeren, Thymian, Grana Padano
40 pln

Krem z cieciorzki z chrupiącym bekonem
Cream of chickpeas with crispy bacon
Kichererbsen-Creme mit knusprigem Schinkenspeck
10 pln

Zupa z suszonych borowików, grzanki
Dried boletus soup, croutons
Steinpilzsuppe, Toasts
15 pln

Pikantny krem z dyni, pestki dyni, śmietana
Cream of spicy pumpkin, pumpkin seeds, cream
Pikante Kürbiscremesuppe, Kürbiskerne, Schmand
10 pln

SIMPLE .

Raviolo z sandaczem, sos rakowy, kurki, kapusta kwaszona
Zander ravioli, crayfish sauce, chanterelles, sauerkraut
Zander-Ravioli, Krebssoße, Pfifferlinge, Sauerkraut
40 pln

Ślimaki, pieczony czosnek, puree z pietruszki, chrupiące grzanki, sos śmietankowy
The snails, roast garlic, parsley puree, crispy croutons, cream sauce
Schnecken, gebackener Knoblauch, Petersilie-Püree, knusprige Toasts, Rahmsauce
35 pln

Burger z antrykotu wołowego, chrupiący bekon, karczochy, pieczona papryka
Rib – eye beef burger, crispy bacon, artichokes, roasted peppers
Burger aus Entrecôte vom Rind, knuspriger Schinkenspeck, Artischocken,
gebackene Paprika
35 pln

Foie Gras, duszone gruszki, borowiki na maśle, słodka bułka
Foie Gras, poached pears, porcini mushrooms on butter, sweet bun
Foie Gras, gedünstete Birnen, Steinpilze in Butter geschmort, süßes Brötchen
50 pln

Gorąca sałatka z grillowanych warzyw, ser wędzony, czarne oliwki
Salad of hot grilled vegetables, smoked cheese, black olives
Heißer Salat mit gegrilltem Gemüse, geräucherter Käse, schwarze Oliven
30 pln

Sałata z grillowanym kurczakiem zagrodowym, vinaigrette bazyliowy, rzodkiewki
Grilled farmhouse chicken salad, basil vinaigrette dressing, radishes
Salat mit gegrilltem Bauernhof-Hähnchen, Basilikum-Vinaigrette, Radischen
30 pln

Enjoy!

FINE DINE

Duszone policzki wołowe, kasza gryczana z wędzoną szynką, marchew karmelizowana
Braised beef cheeks, buckwheat with smoked ham, caramelized carrot
Geschmorte Rindsbackerl, Buchweizengrütze mit geräuchertem Schinken,
karamellierte Karotten
50 pln

Gicz cielęca, puree ziemniaczane, sos z czerwonego wina
Veal shank, potato puree, red wine sauce
Kalbshaxe, Kartoffelpüree, Rotweinsauce
70 pln

Grillowana polędwica wołowa, duszony szpinak, ziemniaki fondant, sos madera
Grilled beef sirloin steak, braised spinach, potato fondant, Madeira wine sauce
Gegrillte Rinderleende, gedünsteter Spinat, Fondant-Kartoffeln, Madeira-Soße
85 pln

Udo z gęsi confit, gnocchi z majerankiem, pieczone jabłko
Goose leg confit, marjoram gnocchi, baked apple
Confit von der Gänsekeule, Majoran-Gnocchi, gebratener Apfel
65 pln

Karkówka sous vide, ziemniaki pietruszkowe, kminek, puree z buraków
Sous vide pork neck, parsley potatoes, cumin, beetroot puree
Schweinekamm nach der Sous-Vide-Methode zubereitet, Petersilienkartoffeln, Kümmel,
Rote-Bete-Püree
40 pln

Łosoś wędzony dymem czereśniowym, topinambur, rydze, chrupiące ziemniaki
Cherry wood smoked salmon, Jerusalem artichokes, red pine mushrooms, crispy potatoes
Lachs mit dem Rauch der Süßkirsche geräuchert, Topinambur, Reizker,
knusprige Kartoffeln
65 pln

Polędwica z dorsza, chrupiąca skórka, prażona cebula, groszek zielony
Cod loin, crispy skin, roast onion, green peas
Dorschlende mit feiner Kruste, geröstete Zwiebeln, grüne Erbsen
60 pln

FINISH

Panna cotta z białą czekoladą, chrupiące bezy, puder z malin
White chocolate panna cotta, crispy meringue, raspberry powder
Panna Cotta mit weißer Schokolade, knusprige Baisers, Himbeerpulver
15 pln

Sernik z orzechami, karmel
Nut cheesecake, caramel
Käsekuchen mit Nüssen, Karamell
15 pln

Gruszka gotowana w czerwonym winie, lody piernikowe
Red wine poached pear, gingerbread ice cream
Birne in Rotwein gekocht, Lebkuchen-Eis
15 pln

Domowe sorbety, śliwka, brzoskwinia, gruszka, truskawka
Homemade sorbets, plum, peach, pear, strawberry
Hausgemachte Sorbets: Pflaume, Pfirsich, Birne, Erdbeere
10 pln

ŚWIEŻO TŁOCZONE SOKI

Homemade freshly squeezed juices
Frisch gepresste Säfte

Ogórek zielony, seler naciowy, jabłko
Cucumber, celery, apple
Gurke, Stangensellerie, Apfel
12 PLN

Marchew, jabłko
Carrot, apple
Karotte, apfel
10 pln