



Przystawki & Sałatki

Appetizers & Salads • Vorspeisenc & Salate

Tatar wołowy rasa Simmental (dodatki do wyboru)	79 PLN
Beef tartare Simmental breed (add-ons to choose)	
Rindertartar der Rasse Simmental (Zusätze nach Wahl)	
Carpaccio wołowe rasa Simmental, granat, bazylia, parmezan, kapary	99 PLN
Beef carpaccio Simmental breed, pomegranate, basil, parmesan, capers	
Rindercarpaccio der Rasse Simmental, Granatapfel, Basilikum, Parmesan, Kapern	
Krewetka Jumbo , awokado, marynowany imbir, wakame	79 PLN
Jumbo Shrimp, avocado, pickled ginger, aakame	
Jumbo-Garnele, Avocado, eingelegter Ingwer, Wakame	
 RED SALT Special, Polędwica wołowa rasa Simmental w ziołowym maśle, bagietka	79 PLN
Beef tenderloin Simmental breed, in herbal butter, baguette	
Rinderlende der Rasse Simmental, in Kräuterbutter, Baguette	
Tatar z tuńczyka awokado, imbir, limonka	95 PLN
Tuna tartare avocado, ginger, lime	
Thunfischtatar Avocado, Ingwer, Limette	
 RED SALT Special Salad , selekcja sałat i warzyw, rodzynki prażone w karmelu, orzechy pekan, jabłko, granat, kozi ser, dressing balsamiczny, melasa z granatu	59 PLN
RED SALT Special Salad, selection of salads and vegetables, caramel-roasted raisins, pecans, apple, pomegranate, goat cheese, balsamic dressing, pomegranate molasses	
RED SALT Special Salat, Salat- und Gemüseauswahl, karamellgeröstete Rosinen, Pekannüsse, Apfel, Granatapfel, Ziegenkäse, Balsamicodressing, Granatapfelmelasse	

Dania Główne

Main Courses • Hauptgerichte

Turbot 100g	59 PLN
Turbot 100g Steinbutt 100g	
Krewetki Jumbo , czosnek, chili, imbir, trawa cytrynowa	159 PLN
Jumbo Shrimps, Garlic, Chili, Ginger, Lemongrass Jumbo-Garnelen, Knoblauch, Chili, Ingwer, Zitronengras	
Kurczak Baby , glazurowany w teriyaki, zest cytrynowy	79 PLN
Chicken Baby, teriyaki glazed, lemon zest Hühnerbaby, glasiert mit Teriyaki, Zitronenschalen	
Spaghetti Grana Padano 18mc+ , świeżo mielony pieprz, parmezan	69 PLN
Spaghetti Grana Padano 18mc+, freshly ground pepper, parmesan Spaghetti Grana Padano 18mc+, frisch gemahlener Pfeffer, Parmesan	
Burger wołowy RED SALT , cheddar, trufła, bekon, frytki	99 PLN
RED SALT Beef burger, cheddar, truffle, bacon, French fries RED SALT Beef Burger, Cheddar, Trüffel, Speck, Pommes	
Burger z szarpaną wołowiną remoulade z selera, sos BBQ, frytki	99 PLN
Pulled Beef Burger, celery remoulade, BBQ sauce, French fries Pulled-Beef-Burger, Sellerie-Remoulade, BBQ-Sauce, Pommes	



Skomponuj Swoj własny SURF&TURF



Create your own SURF&TURF • Erstellen Sie Ihr eigenes SURF&TURF

Surf&Turf to danie, które możesz samodzielnie skomponować. Wybierz swój ulubiony kawałek wołowiny (cena za 100g) my dołożymy do tego Krewetkę Jumbo i sos maślano-winny z czosnkiem (79 PLN), powiedz kelnerowi jaki stopień wysmażenia preferujesz. My zajmiemy się przygotowaniem prawdziwej uczyty dla Ciebie.

Surf&Turf is a dish that you can compose yourself. Choose your favorite piece of beef (price per 100g) and we will add Jumbo Shrimp and butter wine sauce with garlic (79 PLN), tell the waiter what degree of doneness you prefer. We will take care of preparing a real feast for you.

Surf&Turf ist ein Gericht, das Sie selbst zusammenstellen können. Wählen Sie Ihr Lieblingsstück vom Rind (Preis pro 100 g) und wir fügen Jumbo-Garnelen und Butter-Wein-Soße mit Knoblauch (79 PLN) hinzu, sagen Sie dem Kellner, welchen Gargrad Sie bevorzugen. Wir werden uns darum kümmern, ein echtes Festmahl für Sie zuzubereiten



Mięso&Grill

Meat&Grill • Fleisch&Grill

Wołowina sezonowana na sucho • Trockengereiftes Rindfleisch

Antrykot USA rasa Black Angus Nebraska sezonowany na sucho 60 dni 100g	128 PLN
USA beef entrecote Black Angus Nebraska breed dry - aged 60 days 100g	
Entrecote der Rasse Black Angus Nebraska-Rasse 60 trocken gereift 100g	
Rostbef USA rasa Black Angus Nebraska sezonowany na sucho 28 dni 100g	125 PLN
US roast beef USA Black Angus Nebraska breed dry - aged 28 days 100g	
US-Roastbeef Black Angus Nebraska-Rasse 28 trocken gereift 100g	
Rostbef NZL , sezonowany na sucho 28 dni 100g	125 PLN
NZL roast beef Angus breed dry - aged 28 days 100g	
NZL Roastbeef Angus-Rasse 28 trocken gereift 100g	
Antrykot Polska rasa Simmental, sezonowany na sucho 28 dni 100g	109 PLN
Polish beef entrecote Simmental breed dry - aged 28 days 100g	
Entrecote der Rasse Simmental 28 trocken gereift 100g	
Porterhouse USA rasa Black Angus sezonowany na sucho 28 dni 100g	74 PLN
Porterhouse beef USA Black Angus breed dry - aged 28 days 100g	
Rinder Porterhouse Black Angus-Rasse 28 trocken gereift 100g	
Tomahawk z polskiej jałówki rasa Simmental, sezonowany na sucho 28 dni 100g	99 PLN
Tomahawk from a Polish young cow Simmental breed dry - aged 28 days 100g	
Tomahawk von einer polnischen Jungkuh der Rasse Simmental 28 trocken gereift 100g	

* O dostępność zapytaj obsługę

* Fragen Sie das Personal nach der Verfügbarkeit

* Ask the staff about availability



Mięso&Grill

Meat&Grill • Fleisch&Grill


Wołowina sezonowana na mokro • Nassgereiftes Rindfleisch

Polędwica wołowa rasa Simmental 100g	77 PLN
Beef tenderloin Simmental breed 100g Lendenstück, der Rasse Simmental 100g	
Polędwica wołowa Argentyna rasa Angus 100g	97 PLN
Beef tenderloin Argentina Angus breed 100g Lendenstück, Argentinien Angus-Rasse 100g	
Antrykot Wagyu Japonia region Kagoshima, marmurkowość A4 100g	225 PLN
Wagyu entrecote Japan Kagoshima region, marbling A4 100g Wagyu-Entrecôte Japan Kagoshima-Region, Marmorierung A4 100g	
Antrykot wołowy Polska rasa Simmental, sezonowany na mokro 20 dni 100g	79 PLN
Polish beef entrecote Simmental breed, wet seasoned for 20 days 100g Entrecote der Rasse Simmental, 20 Tage lang nass gewürzt 100g	
Antrykot Nordish sezonowany na mokro 42 dni 100g	77 PLN
Entrecote Nordish wet seasoned for 42 days 100g Entrecôte Nordish 42 Tage lang nass gewürzt 100g	
Rostbef Wagyu Japonia region Kagoshima, marmurkowość A5 100g	225 PLN
Wagyu roast beef Japanese Kagoshima region, marbling A5 100g Wagyu-Roastbeef Japanisch Kagoshima-Region, Marmorierung A5 100g	
Rostbef USA rasa Black Angus Nebraska, sezonowany na mokro 64 dni 100g	89 PLN
US roast beef Black Angus Nebraska breed, wet seasoned for 64 days 100g US-Roastbeef Black Angus Nebraska-Rasse, 64 Tage lang nass gewürzt 100g	
Rostbef NZL rasa Angus, sezonowany na mokro 96 dni 100g	89 PLN
NZL roast beef Angus breed, wet seasoned 96 days 100g NZL-Roastbeef Angus-Rasse, nass gewürzt 96 Tage 100g	



Dodatki

Side Dishes • Extras

Domowe frytki	23 PLN
Homemade French fries / Hausgemachte Pommes	
 Frytki RED SALT Special , parmezan, trufła	45 PLN
RED SALT Special French fries, parmesan, truffle	
RED SALT Spezial Pommes, Parmesan, Trüffel	
Grillowane bataty, masło ziołowe	23 PLN
Grilled sweet potatoes, herb butter / Gegrillte Süßkartoffeln, Kräuterbutter	
Grillowane warzywa	29 PLN
Grilled vegetables	
Gegrilltes Gemüse	
Kremowe ziemniaki puree	23 PLN
Creamy mashed potatoes	
Cremiges Kartoffelpüree	
Kremowy szpinak	25 PLN
Creamy spinach / Cremiges Kartoffelpüree	
Smażone boczniki, sos ziołowy, karmelizowana czerwona cebula	29 PLN
Fried oyster mushrooms, herbal sauce, caramelized red onion	
Gebratene Austernpilze, Kräutersauce, karamellisierte rote Zwiebel	
Chrupiący kwiat cebuli, sos holenderski Dijon	29 PLN
Crispy onion flowers, Dijon Dutch sauce / Knusprige Zwiebelblüten, Dijon-Sauce	

Sosy


Sauce • Soße

Sos Pieprzowy	20 PLN
Pepper sauce / Pfeffersoße	
Sos Porto	20 PLN
Port Sauce / Portwein-Soße	
Sos BBQ	20 PLN
BBQ sauce / BBQ-Soße	
Sos Holenderski Dijon	20 PLN
Sauce Dutch Dijon / Dijon-Hollandaise-Soße	
Sos Truflowy	25 PLN
Truffle sauce / Trüffelsauce	



Desery

Desserts • Nachspeisen

 **Tiramisu pistacjowe**, kremowe mascarpone, żółtka, pistacje, kawa likier, biszkopt 55 PLN
Pistachio Tiramisu, creamy mascarpone, egg yolks, pistachios, coffee liqueur, sponge cake
Pistazien-Tiramisu, cremige Mascarpone, Eigelb, Pistazien, Kaffeelikör, Biskuit

Mrożone owoce, biała czekolada 45 PLN
Frozen fruit, white chocolate
Gefrorene Früchte, weiße Schokolade

***Podczas składania zamówienia prosimy o przekazanie kelnerowi wszelkich informacji dotyczących Państwa diety, alergii lub nietolerancji pokarmowych. Menu z alergenami dostępne jest na specjalne życzenie u managera restauracji. Wszystkie podane ceny są w PLN i zawierają podatek VAT. Osobom nietrzeźwym oraz młodzieży do lat 18 alkoholu nie sprzedajemy.**

**When ordering, please provide the waiter with any information regarding your diet, allergies or food intolerances. Allergen menus are available on special request from the restaurant manager. All prices are in PLN and include VAT. Alcohol is not sold to drunk persons or young people under 18 years of age.*

**Bitte teilen Sie dem Kellner bei Ihrer Bestellung alle Informationen zu Ihrer Ernährung, Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten mit. Auf besondere Anfrage beim Restaurantleiter ist eine Speisekarte mit Allergenen erhältlich. Alle Preise sind in PLN und inklusive Mehrwertsteuer. Wir verkaufen keinen Alkohol an alkoholisierte Personen und Jugendliche unter 18 Jahren.*