

LA BIBLIOTHÈQUE 
RESTAURACJA

Menu



Szef Kuchni

ŁUKASZ SIEMASZKO

Szef Kuchni Restauracji La Bibliothèque. Od 15 lat związany z branżą gastronomiczną. Twierdzi, że jedynym sposobem na naukę jest wieloletnie doświadczenie zdobywane w różnych miejscach oraz na kolejnych szczeblach pracy w kuchni. Cechuje go sumienność, konsekwencja i doskonała organizacja pracy, co przekłada się na jakość i wygląd potraw. Albowiem smak, zapach i wygląd to klucz do sukcesu!

MOTTO SZEFA KUCHNI:

”

Szef i współpracownicy – jeden zespół.

”

Przystawki

Starters / Vorspeisen

TATAR WOŁOWY & ANCHOIS

polędwica wołowa / lubczyk / musztarda / kapar / szalotka / grzyby marynowane / grzanka

BEEF TARTARE & ANCHOIS

beef tenderloin / lovage / mustard / caper / shallot / marinated mushrooms / croutons

RINDERTARTAR & ANCHOIS

Rinderfilet / Liebstöckel / Senf / Kapper / Schalotten / marinierte Pilze / croutons

48 PLN



Finca Beltran Duo Tempranillo Malbec 75 cl – 85 PLN

KREWETKI & POLSKI CZOSNEK

krewetki tygrysie / czosnek / pomidorki koktajlowe / masło / natka pietruszki / koperek
białe wino / grzanka

PRAWNS & POLISH GARLIC

prawns / garlic / tomatoes / butter / parsley / dill / white wine / toast

GARNELEN & POLNISCHER KNOBLAUCH

Tigergarnelen / Knoblauch / Tomaten / Butter / Petersilie / Dill / Weißwein / Toast

32 PLN



Waipara Hills Sauvignon Blanc 15 cl – 30 PLN





Zupy

Soups / Suppen

ŻUREK & WASABI

suszone grzyby / wędzony boczek / kwaśna śmietana / domowy zakwas
jajka przepiórki / czosnek / szalotka / majeranek / puree ziemniaczane

ŻUREK & WASABI

dried mushrooms / smoked bacon / sour cream / homemade sourdough / quail eggs / garlic
shallot / majeran / potato puree

ŻUREK & WASABI

getrocknete Pilze / geräucherter Speck / Sauerrahm / hausgemachter Sauerteig / Wachteleier
Knoblauch / Schalotten / Majeran / Kartoffelpüree

26 PLN

FLACZKI WOŁOWE & CHORIZO

szalotka / pomidor / sos sojowy / majeranek / czosnek / włośczyzna / tabasco

BEEF TRIPE & CHORIZO

shallot / tomato / soy sauce / majeranka / garlic / soup vegetable / tabasco

RINDERPANSEN & CHORIZO

Schalotten / Tomaten / Sojasauce / Majeranka / Knoblauch / Suppengemüse / Tabasco

28 PLN

ROSÓŁ DROBIOWY & LUBCZYK

makaron domowy / kurczak / marchew / natka pietruszki / esencja z lubczyku

CHICKEN SOUP & LOVAGE

homemade pasta / chicken / carrot / parsley / lovage essence

HÜHNERSUPPE & LIEBSTÖCKEL

hausgemachte Nudeln / Hähnchen / Karotte / Petersilie / Liebstöckel Essenz

20 PLN

MAZURSKA ZUPA RYBNA & SZAFRAN

sandacz / pomidor suszony / esencja rybna / natka pietruszki / koper

MAZURIAN FISH SOUP & SAFFRON

pikeperch / dried tomato / fish essence / parsley / dill

MASURISCHE FISCHSUPPE & SAFFRAN

Zander / getrocknete Tomaten / Fischessenz / Petersilie / Dill

29 PLN



Salatki

Salads / Salate

SAŁATKA Z MARYNOWANEJ DYNI & KOMPRESOWANA GRUSZKA

selekcja sałat / rzepa / puder z pestek dyni / korzenny vinaigrette / kozi ser

PUMPKIN SALAD & COMPRESSED PEAR

selection of lettuce / turnip / pumpkinseedpowder / spicy vinaigrette / goat cheese

KÜRBIS-SALAT & KOMPRESIERTE BIRNE

Salatmix / Rübe / Kürbiskernpulver / würzige Vinaigrette / Ziegenkäse



26 PLN



Ozzi Chardonnay 75 cl – 75 PLN

SAŁATKA Z PIKANTNYM KURCZAKIEM & CARPACCIO Z BURAKA

rukola / burak / vinaigrette jabłkowy / pierś z kurczaka / bekon / puder orzechowy
sałata rzymska / pomidorki koktajlowe / anchois / filet z kurczaka / musztarda

SPICY CHICKEN SALAD & BEETROOT CARPACCIO

arugula / beet / apple vinaigrette / chicken breast / becon / nut powder
romain lettuce / cocktail tomatoes / anchois / chicken fillet / mustard

WÜRZIGER HÄHNCHENSALAT & ROTE-BEETE-CARPACCIO

Rucola / Bete / Apfelvinaigrette / Hähnchenbrust / Speck / Nusspulver
Römersalat / Cocktailtomaten / Anchois / Hühnerfilet / Senf



26 PLN



Antichello Pinot Grigio 75 cl – 105 PLN





Dania główne

Main dishes / Hauptgerichte

BURGER WOŁOWY & SOS BBQ

mięso wołowe / bułka pszenna / kapusta biała / marchew / majonez / frytki / sałata pomidor / cheddar / ogórek konserwowy / prażona cebula / szalotka

BEEF BURGER & BBQ SAUCE

beef / wheat roll / white cabbage / carrot / mayonnaise / french fries / salad / tomato / cheddar pickles / roasted onion / shallot

RINDFLEISCH BURGER & BBQ SAUCE

Rindfleisch / Weizenbrötchen / Weißkohl / Karotte / Mayonnaise / Pommes / Salat / Tomate / Cheddar Gewürz Gurken / geröstete Zwiebel / Schallot

38 PLN



Finca Beltran Duo Tempranillo Malbec 75 cl – 85 PLN

PANIEROWANY SCHAB WIEPRZOWY & WĘDZONY ZIEMNIAK

duszona kapusta / boczec / koper / białe wino

BREADED PORK CHOP & SMOKED POTATO

stewed cabbage / bacon / dill / white wine

PANIERTES SCHWEINEKOTELETT & GERÄUCHERTE KARTOFFEL

gedünsteter Kohl / Speck / Dill / Weißwein

38 PLN



Bouchard Pinot Noir 75 cl – 105 PLN

KURCZAK SUPREME & MUS Z PIECZONEGO JABŁKA I PIETRUSZKI

marchew / korzeń selera / masło / natka pietruszki / pietruszka korzeń / por / śladka śmietana

SUPREME CHICKEN & BAKED APPLE AND PARSLEY MOUSSE

carrot / celery root / butter / parsley / parsley root / leek / sweet cream

SUPREME HÄHNCHEN & BRATAPFEL-PETERSILIEN-MOUSSE

Karotte / Selleriewurzel / Butter / Petersilie / Petersilienwurzel / Lauch / süßer Rahm



40 PLN



Save Water Riesling Fruity 15 cl – 30 PLN

KONFITOWANE UDO Z KACZKI & MANDARYNKA

anyż / puree z batata / karmelizowany burak / rozmaryn

CONFITED DUCK THIGH & TANGERINE

anise / sweet potato puree / caramelized beet root / rosemary

KONFITIERTER ENTENOBERSCHENKEL & MANDARINE

Anis / süßkartoffelpüree / karamellisierte rote Beete / Rosmarin



49 PLN



Pepenero Primitivo 75 cl – 120 PLN

POŁĘDWICA WOŁOWA & MASŁO Z RUKOLI

ziemniak pieczony / rozmaryn / kukurydza / masło

BEEF SIRLOIN & RUCOLA BUTTER

baked potato / rosemary / corn / butter

RINDERFILET & RUCOLA BUTTER

gebackene kartoffel / Rosmarin / mais / butter



98 PLN



Jack Daniels 4cl – 20 PLN / Michel Lynch Rouge 75 cl – 120 PLN

OKOŃ & KWAŚNA ŚMIETANA

ogórek kiszony /szalotka / pieczony ziemniak / palona marchew

PERCH & SOUR CREAM

dill pickles / shallot / baked potato / roasted carrot

BARSCZ & SAUERRAHM

Hünnergurke - Salzgurke / Schalotten / gebackene Kartoffel / gebratene Karotte



38 PLN



Czarna Żubrówka 4 cl – 12 PLN

SANDACZ & KAPUSTA CURRY

puree ziemniaczane / zielona cykorja / masło

WALLEYE & CURRY CABBAGE

potato puree / green chicory / butter

ZANDER & CURRYKOHL

Kartoffelpüree / grüne Chicorie / Butter



55 PLN



Coto Mayor Blanco 15 cl – 25 PLN



Desery

Desserts / Nachspeisen

BEZA & MARAKUJA

mascarpone / kajmak / owoce

MERINGUE & PASSION FRUIT

mascarpone / kajmak / fruits

BAISER & PASSIONSFRUCHT

Mascarpone / Kajmak / Fruchte

22 PLN



Insight Prosecco Casa Pecunia 20 cl – 35 PLN

SĘKACZ & ROKITNIK

miód / rozmaryn / lody śmietankowe

SĘKACZ & ROKITTER

honey / rosemary / sweet cream ice cream

SĘKACZ & ROKITTER

Honig / Rosmarin / sahn Eiscreme

28 PLN



Cava Bienvenido Brut 75 cl – 90 PLN

SERNIK & BIAŁA CZEKOLADA

czerwone wino / wiśnia / mascarpone

CHEESECAKE & WHITE CHOCOLATE

red wine / cherry / mascarpone

KÄSEKUCHEN & WEISSE SCHOKOLADE

Rotwein / Kirsche / Mascarpone

25 PLN



Insight Prosecco Casa Pecunia 20 cl – 35 PLN

TARTA ŚLIWKOWA & SYROP KLONOWY

kruszonka / miód / lody waniliowe / przyprawy korzenne

PLUM TART & MAPLE SYRUP

crumble / honey / vanilla ice cream / spices

PFLAUMENKUCHEN & AHORNSIRUP

Streusel kuchen / honig / vanille-eis / gewürze

24 PLN



Cava Bienvenido Brut 75 cl – 90 PLN

Dania dla dzieci

Children's dishes / Kindergerichte

ROSÓŁ Z MAKARONEM

CHICKEN NOODLE SOUP

HÜHNERNUDELSUPPE

15 PLN



TAGLIATELLE Z SOSEM ZE ŚWIEŻYCH POMIDORÓW

TAGLIATELLE WITH FRESH TOMATO SAUCE

TAGLIATELLE MIT FRISCHER TOMATENSAUCE

22 PLN

SZNYCELKI Z KURCZAKA Z FRYTKAMI I SAŁATKĄ COLESŁAW

CHICKEN SCHNITZELS WITH FRENCH FRIES AND COLESLAW

HÄHNCHENSCHNITZEL MIT POMMES FRITES UND KRAUTSALAT

22 PLN

PIZZA MARGHERITA

PIZZA MARGHERITA

PIZZA MARGHERITA

28 PLN



Garace napoje

Hot drinks / Heiße Getränke

Herbaty liściaste Eilles - 14 PLN

- Czarna Assam
- Earl Grey
- Miętowa
- Zielona
- Owocowa
- Jaśminowa
- Z kardamonem

Kawy Alfredo

- Espresso - 9 PLN
- Espresso macchiato - 10 PLN
- Espresso doppio - 12 PLN
- Americano - 10 PLN
- Kawa biała - 12 PLN
- Cappuccino - 12 PLN
- Latte macchiato - 12 PLN
- Flat white - 16 PLN
- Frappe - 16 PLN
- Irish Coffee - 24 PLN





Polecamy

highly recommended / sehr empfehlenswert

RAGOUT Z BOCZNIAKA & SUSZONY POMIDOR

szalotka / sos sojowy / ryż jaśminowy / czosnek

OYSTER MUSHROOMS RAGOUT & DRIED TOMATO

shallot / soy sauce / jasmine rice / garlic

AUSTER PILZE RAGOUT & GETROCKNETE TOMATEN

Schalotten / Sojasauce / Jasminreis / Knoblauch



28 PLN

PIEROGI Z KONFITOWANĄ KACZKĄ & GRZYBY LEŚNE

szalotka / słodka śmietana / natka pietruszki / sos sojowy

PIEROGI WITH CONFITED DUCK & FOREST MUSHROOMS

shallot / sweet cream / parsley / soy sauce

PIEROGI MIT KONFITIERTER ENTE & WALDPILZEN

Schalotte / süsse Creme / Petersilie / Sojasauce

26 PLN

KREM Z PIECZONEGO BURAKA & KOZI SER

ocet balsamiczny / bulion warzywny / pestki dyni / kwaśna śmietana

BAKED BEET CREAM SOUP & GOAT CHEESE

balsamic vinegar / vegetablestock / pumpkin seeds / sour cream

CREM AUS GEBACKENER ROTE BEETE & ZIEGENKÄSE

balsamamik-Essig / Gemüsebrühe / Kürbiskerne / saurer Rahm



19 PLN

ZUPA Z LEŚNYCH GRZYBÓW & ROZMARYN

łazanki / włoszczyzna / sos sojowy

FOREST MUSHROOM & ROSEMARY SOUP

pasta / soup vegetables / soy sauce

WALDPILZ & ROSMARIN-SUPPE

Nudeln / Suppengemüse / Sojasauce



22 PLN



Polecamy

highly recommended / sehr empfehlenswert

GOLONKA WIEPRZOWA & PORTER

piwo porter / pieczony czosnek / puree z ziemniaka i chrzanu
warzywa okopowe / pomidor / sos sojowy

PORK KNUCKLE & PORTER

porter beer / baked garlic / potato and horseradish puree / root vegetables / tomato / soy sauce

SCHWEINSHAXE & PORTER

porter Bier / gebackener Knoblauch / Kartoffel-meerrettich-püree / Wurzelgemüse
Tomaten / Sojasauce

49 PLN



POLICZEK WOŁOWY & TRAWA ŻUBROWA

czerwone wino / jałowiec / puree ziemniaczane / borowik / palone masło
sałatka z rukoli / sos malinowy

BEEF CHEEK & BISON GRASS

red wine / juniper / potato puree / porcini mushroom / roasted butter / arugula salad
raspberry sauce

RINDERBACKEN & BISON GRASS

Rotwein / Wacholder / Kartoffelpüree / französische Butter / geröstete Butter
Rucola salat / Himbeersauce

55 PLN



TAGLIATELLE Z LEŚNYMI GRZYBAMI

lazurowy / natka pietruszki / parmezan / słodka śmietana

TAGLIATELLE WITH FOREST MUSHROOMS

blue cheese / parsley root / parmesan / sweet cream

TAGLIATELLE MIT WALDPILZEN

Blaueschimmelkäse / Petersilienwurzel / Parmesan / süß Rahm

25 PLN

