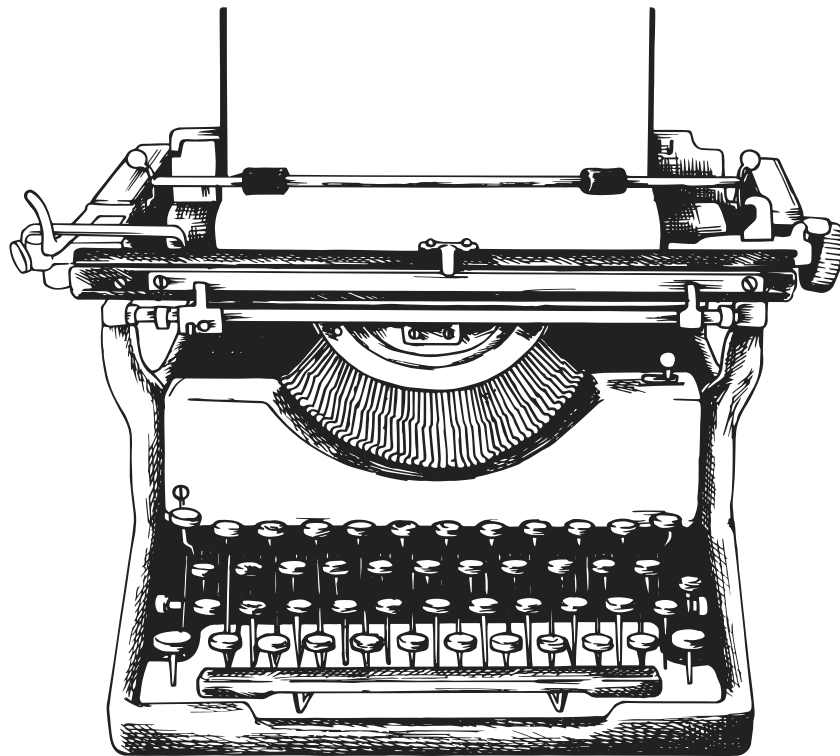


LA BIBLIOTHÈQUE 
RESTAURACJA

Menu



Szef Kuchni

ŁUKASZ SIEMASZKO

Szef Kuchni Restauracji La Bibliotheque. 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

Vorspeisen / Starters

TATAR WOŁOWY & MAJONEZ TRUFLOWY 49 PLN

połędwica wołowa / grzyby marynowane / olej z pestek dyni / szalotka
pikle / musztarda / esencja lubczykowa

gluten
FREE

RINDERTARTAR & TRÜFFELMAYONIA

Rinderfilet / marinierte Champignons / Kürbiskernöl / Schalotten / Gurken
Senf / Liebstöckeleessenz

BEEF TARTARE & TRUFFLE MAYONNEISE

beef tenderlion / marinated mushrooms / pumpkin seeds oil / shallot
pickles / mustard / lovage essence



FINCA BELTARN DUO TEMPRANILLO MALBEC 75 CL - 85 PLN

SZYJKI RAKOWE & KURKA 48 PLN

słodka śmietana / białe wino / czosnek / szalotka / koper / natka pietruszki
grzanka ziołowa

KREBSHALS - HÜHNERPILZ

süsse Sahne / Weisswein / Knoblauch / Schalotte / Dill / Petersilie
Kräutertoast

CRAYFISH NECKS & MUSHROOM

sweet cream / white wine / garlic / shallot / dill / parsley / herbal toast



WAIPARA HILLS SAUVIGNON BLANC 15 CL - 30 PLN

PIEROŻKI Z CONFITOWANĄ KACZKĄ & WĘDZONY BOCZEK 26 PLN

szalotka / ogórek kiszony / słodka śmietana

KNÖDEL MIT KONFITIERTER ENTE & GERÄUCHERTEM SPECK

Schalotte / salzige Gurke / süsse Sahne

DUMPLINGS WITH CONFITED DUCK & SMOKED BACON

shallot / pickled cucumber / cream



INSIGHT 'CASA PECUNIA' MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 15 CL - 20 PLN

Salatki

Salate / Salads

GRILLOWANY KURCZAK & SZYNKA PARMENSKA 32 PLN

panierowane jajko / sałata / warzywa sezonowe / sos czosnkowy
grzanka ziołowa

GEGRILLTES HÄHNCHEN UND PARMENSCHINKEN

paniertes Ei / Salat / Saisongemüse / Knoblauchsauce / Kräutertoast

GRILLED CHICKEN & PARM HAM

breaded egg / salad / seasonal vegetables / garlic sauce / herbal toast



INSIGHT 'CASA PECUNIA' PINOT GRIGIO DOC 75 CL - 80 PLN

WAKAME & SZYJKI RAKOWE 35 PLN

warzywa sezonowe / sos ostrygowy / grzanka ziołowa

WAKAME & RAKE HALS

Saisongemüse / Austernsauce / Kräutertoast

WAKAME & CRAYFISH MEAT

seasonal vegetables / oyster sauce / herbal toast



VISTAMR RESERVA CHARDONNAY 75 CL - 130 PLN

Zupy

Suppen / Soup

KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW & MARYNOWANA PAPRYKA 25 PLN

mleko kokosowe / marynowany imbir / jabłko

GEBACKENE TOMATEN-CREMESUPPE & MARINIERTE PAPRIKA

Kokosmilch / eingelegter Ingwer / Apfel

100%
Vegan

ROASTED TOMATO & MARINATED PEPPER CREAM

coconut milk / marinated ginger / apple

gluten
FREE

FLACZKI Z BOCZNIAKA & SUSZONY POMIDOR 25 PLN

włoszczyzna / imbir / bulion warzywny / esencja lubczykowa

AUSTERNPILZSUPPE & GETROCKNETE TOMATEN

Suppengemüse / Ingwer / Gemüsebrühe / Liebstöckellessenz

100%
Vegan

OYSTER MUSCHROOM & DRIED TOMATO

soup greens / ginger / vegetable broth / lovage essence

MAZURSKA ZUPA RYBNA & SZAFRAN 29 PLN

słodka śmietana / sandacz / suszony pomidor / wywar rybny
natka pietruszki / koper

gluten
FREE

MAZURISCHE FISCHSUPPE & SAFRAN

süsse Sahne / Zander / getrocknete Tomate / Fischfond / Petersilie / Dill

MAZURIAN FISH SOUP

cream / pikeperch / dried tomato / fish broth / parsley / dill

ROSÓŁ Z PERLICZKI 25 PLN

domowy makaron / marchew / natka pietruszki / lubczyk / perliczka

HÜHNERSUPPE MIT HAUSGEMACHTEN NUDELN

hausgemachte Nudeln / Karotten / Petersilie / Liebstöckel / Perlhuhn

GUINEAFOWL BROTH

homemade noodle / carrot / parsley / lovage / guineafowl

ZUREK NA DOMOWYM ZAKWASIE & CHORIZO 25 PLN

puree ziemniaczane / jajko / wędzony boczek

ZUREK AUF HAUSGEMACHTEM SAUERTEIG & CHORIZO

Kartoffelpüree / Ei / Räucherspeck

SOUR RYE SOUP WITH HOMEMADE SOURDOUGH & CHORIZO

mashed potato / egg / smoked bacon

Dania główne

Hauptgericht / Main course

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ & BOCZNIAK KRÓLEWSKI 135 PLN

glace / zielony pieprz / młody ziemniak / młoda marchew / groszek cukrowy / masło

RINDERSTEAK & AUSTERNPILZ

Glasur / grüner Paprika / neue Kartoffel / junge Karotte / Zuckerschoten / Butter

SIRLOIN STEAK & OYSTER MUSHROOM

glace / green pepper / potato / carrot / sugar peas / butter

gluten
FREE



FLAGSTONE 'DRAGON TREE' CAPE BLEND 75 CL - 185 PLN

BURGER WOŁOWY 48 PLN

bułka maślana / panierowane frytki / szalotka / sałata / pomidor / boczek
cheddar / marynowany ogórek / bbq / coleslaw

RINDFLEISCHBURGER

Butterbrötchen / panierte Pommes / Schalotten / Salat / Tomate / Speck / Cheddar
eingelegte Gurke / Bbq / Salat

BEEF BURGER

bun / shallot / lettuce / tomato / bacon / cheddar / pickles / bbq / coslaw



PLUVIUM PREMIUM SELECTION-RED 15 CL - 18 PLN

GOLONKA WIEPRZOWA & CONFITOWANY CZOSNEK 49 PLN

puree ziemniaczano-chrzanowe / pieczone warzywa / glace

EISBEIN & KONFITIERTER KNOBLAUCH

Meerrettich-kartoffelpüree / Ofengemüse / Glace

gluten
FREE

PORK KNUCKLE & CONFITED GARLIC

mashed potato with horserader / roasted vegetables / glace



OZZI SHIRAZ 75 CL - 80 PLN

POLICZEK WIEPRZOWY & WERMUT 55 PLN

warzywa sezonowe / redukcja balsamiczna / puree ziemniaczane / syrop klonowy

SCHWEINEBACKE & WERMUT

Saisongemüse / Balsamico / Kartoffelpüree / Ahornsirup

gluten
FREE

PORK CHEEK & WERMUT

seasonal vegetables / balsamic / mashed potatoe / maple syrup



BOUCHARD PINOT NOIR 75 CL - 105 PLN

Dania główne

Hauptgericht / Main course

ZIELONY KURCZAK PO KRZYŻACKU 105 PLN

pieczona tuszka z kurczaka / palona kasza gryczana / wędzony boczek
młoda marchew / zielony groszek / olej pietruszkowy

gluten
FREE

GRÜNES HÄHNCHEN „KRZYŻACKI”

gebratene Hähnchenbrust / gerösteter Buchweizen / geräucherter Speck
junge Karotten / grüne Erbsen / Petersilienöl

GREEN CHICKEN IN „KRZYŻACKI” STYLE

roasted Chicken / buckwheat Groats / smoked Bacon / Barrot / green Peas / parsley Oil



ROBERT MONDAVI TWIN OAKS CHARDONNAY 75 CL - 140 PLN

RAGOUT Z DZIKA & TRAWA ŻUBROWA 55 PLN

πέτσας / włoszczyzna / czerwone wino / warzywa sezonowe

WILDSCHWEINRAGOUT & BISONGRAS

Graupen / Suppengemüse / Rotwein / Saisongemüse

BOAR RAGOUT & BISONGRAS

pearl barley / soup greens / red wine / seasonal vegetables



MICHEL LYNCH ROUGE 75 CL - 120 PLN

RAGOUT Z BOCZNIAKA & SOK Z MŁODEGO BURAKA 32 PLN

πέτσας / szalotka / sos sojowy / czosnek / pomidor suszony / natka pietruszki

AUSTERNPILZRAGOUT & RÜBENSAFT

Graupen / Schalotten / Sojasauce / Knoblauch / getrocknete Tomaten / Petersilie

OYSTER MUSHROOM RAGOUT & BEET JUICE

pearl barley / shallot / soy sauce / garlic / dried tomato / parsley

100%
Vegan



PLUVIUM PREMIUM SELECTION-RED 15 CL - 18 PLN

gluten
FREE

TAGLIATELLE SZPINAKOWE & KOKOS 28 PLN

cukinia / kurczak / pomidorki cherry / zielone curry / sezam

TAGLIATELLE SPINAT & KOKOSNUSS

Zucchini / Huhn / Kirschtomaten / grünes Curry / Sesam

SPINACH TAGLIATELLE & COCONUT

zucchini / chicken / cherry tomato / green curry / sesam



PLUVIUM PREMIUM SELECTION-WHITE 15CL - 18 PLN

Dania glówna

Hauptgericht / Main course

SANDACZ & GORGONZOLA 68 PLN

filet z sandacza / risotto grzybowe / szparagi / suszona szynka wieprzowa

ZANDER & GORGONZOLA

Zanderfilet / Pilzrisotto / Spargel / getrockneter Schweineschinken

ZANDER FISH & GORGONZOLA

zander fillet / mushroom risotto / asparagus / dried pork ham

gluten
FREE



MICHEL LYNCH SAUVIGNON BLANC 75 CL - 120 PLN

OKOŃ & KWAŚNA ŚMIETANA 52 PLN

młody ziemniak / czosnek / szalotka / ogórek kiszony / młode warzywa

BARSCH & SAUERRAHM

junge Kartoffel / Knoblauch / Schalotte / eingelegte Gurke / junges Gemüse

PERCH & SOUR CREAM

potato / garlic / shallot / pickles / vegetables

gluten
FREE



OZZI CHARDONNAY 75 CL - 80 PLN

SIELAWA & CUKINIA 55 PLN

frytki z batata / masło / sok z młodego buraka / warzywa sezonowe

SIELAWA (FISCH) & ZUCCHINI

Süßkartoffelpommes / Butter / Saisongemüse

SIELAWA FISH & ZUCCHINI

sweet potato fries / butter / seasonal vegetables



SAVE WATER RIESLING FRUITY 15 CL - 30 PLN

Dania dla dzieci

Kindermenü / Children's dishes

ROSÓŁ Z MAKARONEM 18 PLN

HÜHNERNUDELSUPPE

CHICKEN NOODLE SOUP

TAGLIATELLE Z SOSEM ZE ŚWIEŻYCH POMIDORÓW 25 PLN

TAGLIATELLE MIT FRISCHER TOMATENSAUCE

TAGLIATELLE WITH FRESH TOMATO SAUCE

**100%
Vegan**

SZNYCELKI Z KURCZAKA Z FRYTKAMI I SAŁATKĄ COLESŁAW 28 PLN

HÄHNCHENSCHNITZEL MIT POMMES FRITES UND KRAUTSALAT

CHICKEN SCHNITZELS WITH FRENCH FRIES AND COLESRAW

PIZZA MARGHERITA 32 PLN

PIZZA MARGHERITA

PIZZA MARGHERITA



Desery

Nachspeisen / Desserts

SUFLET CZEKOLADOWY & STRZELAJĄCY CUKIER 29 PLN

sorbet wiśniowy / rokitnik / owoce sezonowe

SCHOKOLADENSOUFLET & SCHUSSZUCKER

kirschsorbet / sanddorn / früchte der saison

CHOCOLATE SOUFFLE & POPPING SUGAR

cherry sorbet / sea buckthorn / sesonal fruits



CASA PECUNIAPROSECCO INSIGHT 20 CL - 35 PLN

SERNIK & CHAŁWA 25 PLN

biała czekolada / wiśnia / kawior owocowy

KÄSEKUCHEN & HALVA

weiße schokolade / kirsche / fruchtkaviar

CHEESECAKE & HALVA

white chocolate / cherry / fruit caviar



CAVA BIENVENIDO BRUT 75 CL - 90 PLN

BEZA & MARAKUJA 29 PLN

kajmak / rokitnik / owoce sezonowe

BAISER & PASSIONSFRUCHT

kajmak / sanddorn / obst der saison

MERINGUE & PASSION FRUIT

kajmak / sea buckthorn / seasonal fruit



CASA PECUNIAPROSECCO INSIGHT 20CL - 35 PLN

Napoje

Drinks / 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