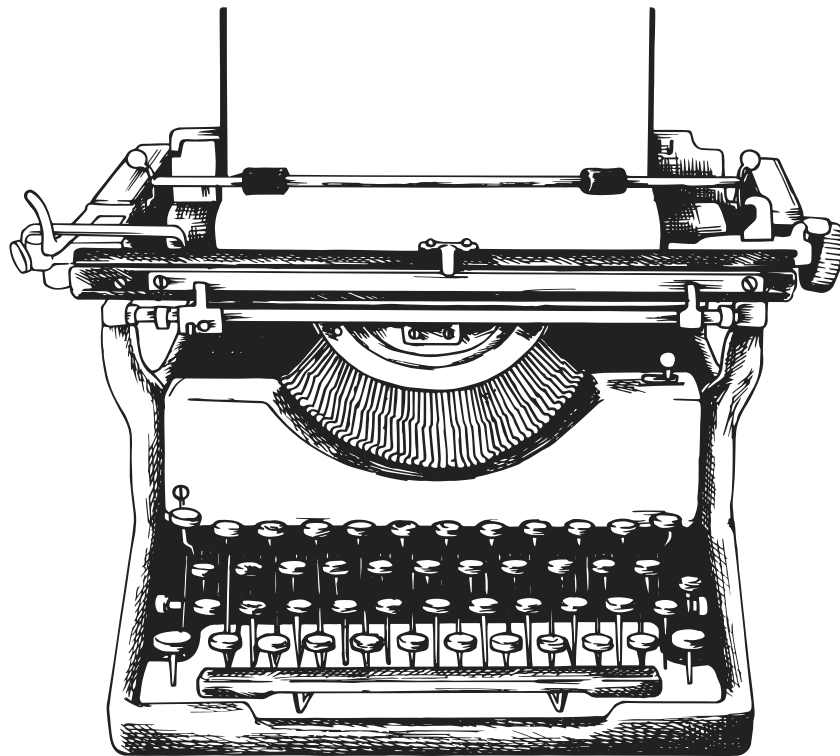


LA BIBLIOTHÈQUE   
RESTAURACJA

# 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 55 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 / Liebstöckelessenz

## 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 55 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 35 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 35 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 155 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 55 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 & KONFITERTER 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 78 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