

FURU

Restauracja czynna 13.00–22.00

The restaurant is open | Das Restaurant ist geöffnet

Informacja o alergenach jest dostępna na życzenie.

Allergy information is available upon request.

Informationen zu Allergenen sind auf Anfrage erhältlich.

Restauracja FURU to miejsce inspirowane naturą. Otaczające restaurację sosny, które są genezą dla nazwy tego miejsca, odzwierciedlają naszą filozofię – autentyczność i szacunek do sezonowych oraz lokalnych produktów.

Za kulinarną stronę FURU odpowiada Szef Kuchni Rafał Durka, który łączy nowoczesne techniki z lokalnymi produktami, tworząc dania pełne smaku i harmonii. Zapraszamy do świata FURU – gdzie natura spotyka się z kulinarną sztuką.

FURU Restaurant is a place inspired by nature.

The surrounding pine trees, which are the origin of the restaurant's name, reflect our philosophy – authenticity and respect for seasonal and local ingredients. The culinary side of FURU is led by Chef Rafał Durka, who combines modern techniques with local products to create dishes full of flavor and harmony. Welcome to the world of FURU – where nature meets culinary art.

Das Restaurant FURU ist ein von der Natur inspirierter Ort. Die Pinienbäume, welche das Restaurant umgeben und von denen der Name des Lokals stammt, spiegeln unsere Philosophie wider - Authentizität und Respekt für saisonale und lokale Produkte. Für die kulinarische Seite des FURU ist der Küchenchef Rafał Durka verantwortlich, der moderne Techniken mit lokalen Produkten kombiniert, um Gerichte voller Geschmack und Harmonie zu kreieren. Willkommen in der Welt von FURU - wo die Natur auf kulinarische Kunst trifft.

PRZYSTAWKI STARTERS VORSPEISEN

Łosoś ze zrównoważonej hodowli siekany z warzywami małosolnymi, chrupkie pieczywo z czarnuszką, oliwa szczypiorkowa Sustainable farmed salmon chopped with lightly pickled vegetables, crispy bread with nigella seeds, chive oil Nachhaltig gezüchteter Lachs gehackt, mit salzarmen Gemüsen, knuspriges Brot mit Schwarzkümmel, Schnittlauchöl	62 PLN
Ośmiornica z grilla, młode warzywa w oliwie z pomidorami i pietruszką Grilled octopus, young vegetables in olive oil with tomatoes and parsley Gegrillter Oktopus, junges Gemüse in Olivenöl mit Tomaten und Petersilie	118 PLN
Polędwica wołowa wędzona dymem bukowym, suszone w soli morskiej pomidory cherry, oliwa tymiankowa z czosnkiem niedźwiedzim, rukola z octem balsamicznym z Modeny i Parmigiano Reggiano 24 miesięczny Smoked beef tenderloin with beechwood smoke, sun-dried cherry tomatoes in sea salt, thyme-infused olive oil with wild garlic, arugula with balsamic vinegar from Modena, and 24-month-aged Parmigiano Reggiano Buchengeräuchertes Rinderfilet, mit Meersalz gepökelt, Kirschtomaten, Thymianöl mit Bärlauch, Rucola mit Balsamico-Essig aus Modena und 24 Monate altem Parmigiano Reggiano	62 PLN
Burrata, sałatka z pomidorów, brzoskwiń i rukoli, pesto bazyliowe, paluchy chlebowe Burrata, tomato, peach and rocket salad, basil pesto, bread fingers Burrata, Tomaten, Pfirsich und Rucola, Basilikum-Pesto, Brotstangelo	58 PLN
Sałaty z cytrusami, jagodami, awokado, warzywami sezonowymi, kietkami grochu z dresingiem miodowo-balsamicznym Salads with citrus, berries, avocado, seasonal vegetables, pea sprouts with honey balsamic dressing Salate mit Zitrusfrüchten, Beeren, Avocado, Gemüse der Saison, Erbsensprossen mit Honig-Balsamico-Dressing	48 PLN

ZUPY SOUPS SUPPEN

Zupa rybna z karmazynem à la kołobrzeskie flaki z kalmara **32 PLN**
Fish soup with redfish à la Kołobrzeg squid tripe
Fischsuppe mit Rotbarsch a la Kolobrzeg Tintenfischkutteln

Rosół z kaczki z pierożkami **32 PLN**
Duck broth with dumplings
Entenbrühe mit Knödeln

Botwina z kwaśną śmietaną, ziemniakami smażonymi i jajem sadzonym **28 PLN**
Botwina with sour cream, fried potatoes and a fried egg
Junge Rübenblätter-Suppe mit saurer Sahne, Bratkartoffeln und einem Spiegelei

MAKARONY PASTA TEIGWAREN

Spaghetti z krewetkami, chilli, kaparami, rukola z Parmigiano Reggiano **82 PLN**
24 miesięcznym
Spaghetti with shrimp, chili, capers, arugula, and 24-month-aged Parmigiano Reggiano
Spaghetti mit Garnelen, Chili, Kapern, Rucola, mit 24 Monate altem Parmigiano Reggiano

Papardelle z jajem poche, truflami, szparagami, Parmigiano Reggiano **78 PLN**
24 miesięczny
Papardelle with poche egg, truffles, asparagus, parmigiano reggiano 24 month old
Pappardelle mit Poche-Ei, Trüffel, Spargel, 24 Monate alter Parmigiano Reggiano

DANIA GŁÓWNE RYBNE FISH MAIN COURSES FISCHHAUPTGERICHTE

Dorsz pieczony, potrawka z kopru włoskiego z pomidorami i masłem,
grostek cukrowy z kalafiorem **84 PLN**
Roast cod, fennel dish with tomatoes and butter, sugar snap peas with cauliflower
Gebratener Dorsch, Fenchelgericht mit Tomaten und Butter, Zuckerschoten mit
Blumenkohl

Pstrąg smażony na młodych warzywach okopowych, sałatka z kiełków
i jadalnych kwiatów, sos maślano śmietanowy z kawiozem z pstrąga **88 PLN**
Trout fried with young root vegetables, sprout and edible flower salad,
butter cream sauce with trout caviar
Forelle gebraten mit jungem Wurzelgemüse, Sprossen- und essbarem Blütensalat,
Buttercremesauce, mit Forellenkaviar

Łosoś szkocki z grilla, zielony groszek, kalafior opiekany,
szafranowy beurre blanc **88 PLN**
Grilled Scottish salmon, green peas, toasted cauliflower, saffron beurre blanc
Gegrillter schottischer Lachs, grüne Erbsen, gerösteter Blumenkohl, Safran, beurre blanc

DANIA GŁÓWNE MIĘSNE MEAT MAIN COURSES FLEISCHHAUPTGERICHTE

Filet z kaczki smażony, dzikie brokoły, ciemny sos z redukcją
z czerwonego wina z jeżynami **84 PLN**
Fried duck fillet, wild broccoli, dark sauce with red wine reduction and blackberries
Gebratenes Entenfilet, Wildbrokkoli, dunkle Soße mit Rotweinreduktion und Brombeeren

Wellington z dzika, bób i młoda marchew z szatwią, purée kalafiorowe,
ciemny sos z syropem z pędów sosny **92 PLN**
Wild boar Wellington, broad beans and young carrots with sage, cauliflower purée,
dark sauce with pine shoot syrup
Wellington vom Wildschwein, Saubohnen und junge Karotten mit Salbei,
Blumenkohlpüree, dunkle Soße mit Pinienkernsirup

Stek z polędwicy wołowej rasy limousine, smażone boczniaki
mikołajkowe, ciemny sos z redukcją z czerwonego wina **150 PLN**
Limousine beef tenderloin steak, fried eryngii mushrooms, dark sauce with red wine reduction
Lendensteak vom Limousin-Rind, gebratene Honig-Austernpilze, dunkle Soße mit
Rotweinreduktion

DODATKI SIDES BEILAGEN

Szparagi à la polonaise Asparagus à la polonaise Spargel à la Polonaise	26 PLN
Szpinak z patelni z czosnkiem i suszonymi pomidorami w oliwie ziołowej Sautéed spinach with garlic and sun-dried tomatoes in herb-infused olive oil Bratspinat mit Knoblauch und sonnen getrockneten Tomaten in Kräuteröl	22 PLN
Dzikie brokuły z prażonymi migdałami Wild broccoli with toasted almonds Wilder Brokkoli mit gerösteten Mandeln	22 PLN
Warzywa sezonowe w białym winie z czosnkiem, masłem i pietruszką Seasonal vegetables in white wine with garlic, butter, and parsley Saisongemüse in Weißwein mit Knoblauch, Butter und Petersilie	24 PLN
Salatka z kolorowych pomidorów ze szczypiorem, oliwą tymiankową z czosnkiem niedźwiedzim Colorful tomato salad with chives and thyme-garlic olive oil Bunter Tomatensalat mit Schnittlauch, Thymianöl und Bärlauch	22 PLN
Mizeria ogórkowa z kwaśną śmietaną i oliwą szczypiorkową Cucumber mizeria with sour cream and chive-infused olive oil Gurkensalat mit Sauerrahm und Schnittlauchöl	20 PLN
Ziemniaki z patelni z masłem i koprem Pan-fried potatoes with butter and dill Bratkartoffeln mit Butter und Dill	20 PLN
Purée maślane z koprem Buttery mashed potatoes with dill Butter-Kartoffelpüree mit Dill	20 PLN
Frytki French fries Pommes frites	20 PLN

DZIECIĘCE KIDS KINDER

Rosół z makaronem **20 PLN**
Broth with noodles
Brühe mit Nudeln

Tradycyjna zupa pomidorowa **20 PLN**
Tradition tomato soup
Tomatensuppe

Zupa jarzynowa **20 PLN**
Yegetable soup
Gemüsesuppe

Penne w sosie śmietanowo-pomidorowym z kurczakiem **25 PLN**
Penne in cream and tomato sauce with chicken
Penne in Sahne- und Tomatensoße mit Hühnerfleisch

Dorsz smażony, frytki, mizeria **32 PLN**
Fried cod, chips, mizzle
Gebratener Dorsch, Pommes frites, Gurkensalat

Kurczak w panierce, ziemniaki purée, warzywa sezonowe z masłem **32 PLN**
Battered chicken, mashed potatoes, seasonal vegetables with butter
Paniertes Hähnchen, Kartoffelpüree, Saisongemüse mit Butter

Frytki **20 PLN**
French fries
Pommes frites

DESERY DESSERTS DESSERTS

Tiramisu **26 PLN**

Sernik Baskijski **26 PLN**
Basque Cheesecake | Baskischer Käsekuchen

Panna cotta z musem owocowym **22 PLN**
Panna cotta with fruit mousse | Panna Cotta mit Fruchtmousse

Mus pistacjowy z orzechowym crunchem **36 PLN**
Pistachio mousse with peanut crunch | Pistazienmousse mit Erdnuss-Crunch

Zapieczone ciastko czekoladowe z belgijską płynną czekoladą,
sos truskawkowy **36 PLN**
Baked chocolate cookie with Belgian molten chocolate, strawberry sauce
Gebackene Schokoladenkeks mit belgischer flüssiger Schokolade, Erdbeersoße

Bellini, sorbet brzoskwiniowy z Prosecco **36 PLN**
Bellini, peach sorbet with Prosecco | Bellini, Pfirsichsorbet mit Prosecco

Lody – porcja **10 PLN**
Ice cream – portion | Eisportion