

FURU

Restauracja FURU to miejsce inspirowane naturą.

Otoczające 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 inspiriertes Konzept.

Die umliegenden Kiefern, die der Ursprung des Namens sind, spiegeln unsere Philosophie wider – Authentizität und Respekt für saisonale und regionale Zutaten. Für die kulinarische Seite von FURU ist 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.



Restauracja czynna 13.00–22.00

The restaurant is open 1.00 pm –10.00 pm

Das Restaurant ist geöffnet 13.00–22.00 Uhr

Informacja o alergenach jest dostępna na życzenie.

Allergy information is available upon request.

Informationen zu Allergenen sind auf Anfrage erhältlich.

🥛 bez laktozy | lactose-free | laktosefrei

🌾 bez glutenu | gluten-free | glutenfrei

🌱 vegetariańskie | vegetarian | vegetarisch

PRZYSTAWKI STARTRES VORSPEISEN

- 

Łosoś szkocki Loch Duart marynowany z polskim chrzanem i burakiem ćwikłowym, piklowana cebula, granat

Loch Duart Scottish salmon marinated with Polish horseradish and beetroot, pickled onion, pomegranate

Schottischer Lachs „Loch Duart“, mariniert mit polnischem Meerrettich und Roter Bete, eingelegte Zwiebeln, Granatapfel

64 PLN
- 

Śledź Bałtycki grillowany, marynowany w sosie kabayaki, warzywa okopowe, chrupiące pieczywo z otrębów, por smażony

Grilled Baltic herring, marinated in kabayaki sauce, root vegetables, crispy bran bread, fried leek

Gegrillter Ostseehering, mariniert in Kabayaki-Sauce, Wurzelgemüse, knuspriges Kleiebrod, gebratener Lauch

28 PLN
- 

Tatar z polskiej wołowiny z chrustem ziemniaczanym, szalotką, marynowanymi borowikami, domową musztardą z białej gorczycy z octem piwnym, ogórkami kiszonymi i kaparami

Polish beef tartare with potato crisp, shallots, marinated boletus, homemade white mustard mustard with beer vinegar, pickled cucumbers and capers

Tatar vom polnischen Rind mit Kartoffelstroh, Schalotten, marinierten Steinpilzen, hausgemachtem Senf aus weißem Senfsaat mit Bieressig, Gewürzgurken und Kapern

64 PLN
- 

Krewetki w beurre blanc z czosnkiem i pietruszką

Prawns in beurre blanc with garlic and parsley

Garnelen in Beurre-Blanc-Sauce mit Knoblauch und Petersilie

68 PLN
- 

Salaty z dynią i buraczkami w sosie miodowo-balsamicznym z kozim serem zapiekany i orzechami włoskimi karmelizowanymi

Lettuces with pumpkin and beetroot in a honey balsamic dressing with baked goat cheese and caramelised walnuts

Salat mit Kürbis und Roter Bete im Honig-Balsamico-Dressing, gratinierter Ziegenkäse, karamellisierte Walnüsse

62 PLN

ZUPY SOUPS SUPPEN

 Zupa rybna z szafranem, pomidorami i pstrągiem z gospodarstwa rybackiego w Zielenicy 32 PLN

Fish soup with saffron, tomatoes and trout from the Zielenica fish farm

Fischsuppe mit Safran, Tomaten und Forelle aus der Fischzucht in Zielenica

Rosół z kaczki z pierożkami 32 PLN

Duck broth with dumplings

Entenbrühe mit kleinen Teigtaschen

 Klarowna zupa grzybowa na wywarze z warzyw okopowych z opalaną cebulą 28 PLN

Clear mushroom soup on root vegetable stock with burnt onions

Klare Pilzsuppe auf Wurzelgemüsebasis mit gerösteten Zwiebeln

MAKARONY PASTA TEIGWAREN

Spaghetti z krewetkami, chilli, kaparami, rukola z polskim serem Bursztyn 24 miesięcznym 82 PLN

Spaghetti with shrimps, chilli, capers, rocket with Polish 24 month amber cheese

Spaghetti mit Garnelen, Chili, Kapern, Rucola und polnischem Käse

„Bursztyn“ (24 Monate gereift)

Papardelle z łososiem szkockim Loch Duart i rydzami w śmietanie 78 PLN

Papardelle with Scottish Salmon Loch Duart and red pine mushrooms in cream

Pappardelle mit schottischem Lachs „Loch Duart“ und Reizkern in Rahmsauce

DANIA GŁÓWNE RYBNE MAIN FISCH COURSES FISCHHAUPTGERICHTE

- 

Dorsz duszony i zapiekany w porach z białym winem, cukinią i polskim serem Bursztyn 24 miesięcznym 84 PLN

Cod braised and baked in leeks with white wine, courgette and Polish Bursztyn 24 month cheese

Gedünsteter Kabeljau, überbacken mit Lauch, Weißwein, Zucchini und polnischem Käse „Bursztyn“ (24 Monate gereift)
- 

Ośmiornica z grilla z krewetkami, gorąca sałatka ziemniaczana z vinegret i szpinakiem 140 PLN

Grilled octopus with prawns, hot potato salad with vinaigrette and spinach

Gegrillter Oktopus mit Garnelen, warmer Kartoffelsalat mit Vinaigrette und Spinat
- Jesiotr z Zielenicy smażony, rozgrzewająca kasza pęczak z jęczmienia z dynią i suszonymi borowikami, sałatka z brukselki 88 PLN

Fried sturgeon from Zielenica, warming pot barley with pumpkin and dried boletus, Brussels sprout salad

Gebratener Stör aus Zielenica, Gerstengraupen mit Kürbis und getrockneten Steinpilzen, Rosenkohlsalat

DANIA GŁÓWNE MIĘSNE MEAT MAIN COURSES FLEISCHHAUPTGERICHTE

☼ Filet z kaczki sous vide smażony, dynia z preparowaną kaszą gryczaną, ciemny sos z czarnymi porzeczkami 86 PLN

Sous vide fried duck fillet, pumpkin with prepared buckwheat groats, dark sauce with blackcurrants

Sous-vide gegarte Entenbrust, Kürbis mit Buchweizengrütze, dunkle Sauce mit schwarzen Johannisbeeren

Sznycel cielęcy na maśle klarowanym z szalwią z sadzonym jajem i sałatką ziemniaczaną 92 PLN

Veal schnitzel in clarified butter with sage with a fried egg and potato salad

Kalbsschnitzel in geklärter Butter mit Salbei, Spiegelei und Kartoffelsalat

☼ Stek z polędwicy wołowej rasy limousine, puree z pietruszką, brązowe pieczarki z tymiankiem, ciemny sos z redukcją z czerwonego wina 150 PLN

Limousine beef tenderloin steak, parsley puree, brown mushrooms with thyme, dark sauce with red wine reduction

Rinderfiletsteak (Limousin-Rind) mit Petersilienwurzelpüree, braunen Champignons mit Thymian, dunkler Rotweinreduktion

DODATKI SIDES BEILAGEN

	Warzywa sezonowe w białym winie z czosnkiem, masłem i pietruszką ASeasonal vegetables in white wine with garlic, butter and parsley Saisonales Gemüse in Weißwein mit Knoblauch, Butter und Petersilie	24 PLN
	Kalafior w bułce tartej à la polonaise Cauliflower in breadcrumbs à la polonaise Blumenkohl in Semmelbröseln à la polonaise	24 PLN
	Cukinia z patelni z czosnkiem, masłem i pietruszką Pan-fried courgettes with garlic, butter and parsley Zucchini aus der Pfanne mit Knoblauch, Butter und Petersilie	20 PLN
  	Salaty z warzywami i oliwą Lettuces with vegetables and oil Gemischter Salat mit Gemüse und Olivenöl	20 PLN
 	Kopytka dyniowe okraszone szalotką Pumpkin dumplings topped with shallots Kürbis-Kopytka mit Schalotten	25 PLN
 	Zapiekanka ziemniaczana Potato casserole Kartoffelgratin	20 PLN
 	Purée maślane z koprem Butter purée with dill Butterpüree mit Dill	20 PLN
  	Fr ytki French fries Pommes frites	20 PLN

DESERY DESSERTS DESSERTS

🍃	Mus pistacjowy z orzechowym crunchem Pistachio mousse with nut crunch Pistazienmousse mit Nuss-Crunch	36 PLN
🍃	Zapieczone ciastko czekoladowe z belgijską płynną czekoladą, sos truskawkowy Baked chocolate cake with Belgian liquid chocolate, strawberry sauce Warmer Schokoladenkuchen mit flüssiger belgischer Schokolade und Erdbeersauce	36 PLN
🌾🍃	Sernik Baskijski Basque cheesecake Baskischer Käsekuchen	26 PLN
🌾🍃	Makaronik Macarons Makronen	7 PLN
🍃	Tarta czekoladowa z jagodą kamczacką od lokalnego dostawcy Chocolate tart with Kamchatka berries from a local supplier Schokoladentarte mit Kamtschatka-Beeren von einem regionalen Produzenten	32 PLN
🍃	Tiramisu	26 PLN
🌾🍃	Lody Ice cream Eiscreme	10 PLN

DZIECIĘCE KIDS KINDER

Rosół z makaronem	20 PLN
Chicken broth with noodles	
Brühe mit Nudeln	
Tradycyjna zupa pomidorowa	20 PLN
Traditional tomato soup	
Tradition Tomatensuppe	
Zupa jarzynowa	20 PLN
Vegetable soup	
Yarry-Aufhängung	
Penne w sosie śmietanowo-pomidorowym z kurczakiem	25 PLN
Penne with chicken in cream and tomato sauce	
Penne in Sahnesoße und Tomatensoße mit Huhn	
Dorsz smażony, frytki, mizeria	32 PLN
Battered cod with chips and grated cucumber with sour cream and chives	
Gebratener Kabeljau, Pommes frites, Mizzle	
Kurczak w panierce, ziemniaki purée, warzywa sezonowe z masłem	32 PLN
Breadcrumbs chicken breast with pureed potatoes and seasonal vegetables with butter	
Gebackenes Hähnchen, Kartoffelpüree, Gemüse der Saison mit Butter	
Frytki	20 PLN
French fries Pommes frites	