

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 STARTERS VORSPEISEN

-  Pstrąg z Zielenicy marynowany w cytrusach z warzywami letnimi i awokado **48 PLN**
Citrus-cured trout from Zielenica with summer vegetables and avocado
In Zitrusfrüchten marinierte Forelle aus Zielenica mit Sommergemüse und Avocado
-  Krewetki w beurre blanc z czosnkiem i pietruszką **68 PLN**
Shrimps in beurre blanc with garlic and parsley
Garnelen in Beurre blanc mit Knoblauch und Petersilie
-  Tatar z polskiej wołowiny z chrustem ziemniaczanym, szalotką, marynowanymi borowikami, domową musztardą z białej gorczycy z octem piwnym, ogórkami kiszonymi i kaparami **64 PLN**
Polish beef tartare with potato crisps, shallots, marinated porcini mushrooms, homemade white mustard with beer vinegar, pickles and capers
Tatar aus polnischem Rindfleisch mit Kartoffelgrieß, Schalotten, marinierten Steinpilzen, hausgemachter Senf aus weißem Senf mit Bieressig, eingelegten Gurken und Kapern
-  Szparagi w białym winie, sos maślano ziołowy, kremowe jajko w panierce **38 PLN**
White asparagus in white wine with herb butter sauce and crispy-coated soft egg
Spargel in Weißwein, Kräuter-Butter-Sauce, cremiges Ei in Panade
-  Burrata, sałaty z warzywami, piniolo, pesto **62 PLN**
Burrata with mixed greens, seasonal vegetables, pine nuts and pesto
Burrata, Salate mit Gemüse, Pinienkernen und Pesto

ZUPY SOUPS SUPPEN




-   Bulion rybny z szafranem, pomidorami i pstrągiem z gospodarstwa rybackiego w Zielenicy **32 PLN**
Saffron fish broth with tomatoes and trout from a local fish farm in Zielenica
Fischbrühe mit Safran, Tomaten und Forelle aus der Fischzucht in Zielenica
-  Rosół z kaczki z pierożkami **32 PLN**
Duck consommé with dumplings
Entenbrühe mit Teigtaschen
-   Krem z białych szparagów z mascarpone i oliwą pietruszkową **32 PLN**
White asparagus cream with mascarpone and parsley oil
Cremesuppe aus weißem Spargel mit Mascarpone und Petersilienöl

MAKARONY PASTA TEIGWAREN

-  Risotto szafranowe z ośmiornicą i szparagami **82 PLN**
Saffron risotto with octopus and asparagus
Safranrisotto mit Tintenfisch und Spargel
- Spaghetti z krewetkami, chilli, kaparami, rukola z polskim serem bursztyn 24 miesięcznym **82 PLN**
Spaghetti with shrimp, chili, capers, arugula and aged Polish "Bursztyn" cheese (24 months)
Spaghetti mit Garnelen, Chili, Kapern, Rucola und 24 Monate gereiftem polnischem „Bursztyn“-Käse
- Papardelle z cukinią i szparagami, czosnkiem, jajem poche, sałatka ze szpinaku **62 PLN**
z serem 24 bursztyn
Pappardelle with zucchini and asparagus, garlic, poached egg, spinach salad with aged "Bursztyn" cheese
Papardelle mit Zucchini und Spargel, Knoblauch, pochiertem Ei, Spinatsalat mit 24-monatigem „Bursztyn“-Käse




DANIA GŁÓWNE RYBNE

MAIN FISCH COURSES FISCHHAUPTGERICHTE






-  Dorsz w cieście, zapiekanka ziemniaczana, młode cukinie z marchewkami w białym winie, sos gribiche **84 PLN**
Battered cod, potato gratin, young zucchini and carrots in white wine, gribiche sauce
Kabeljau im Teigmantel, Kartoffelauflauf, junge Zucchini mit Karotten in Weißwein, Gribiche-Sauce
-  Pstrąg smażony, puree z kalafiora z nasionami słonecznika, sałatka z ogórka i kiełków warzyw, sos z żółtych pomidorów, oliwa szczypiorkowa **84 PLN**
Pan-fried trout, cauliflower purée with sunflower seeds, cucumber and sprout salad, yellow tomato sauce, chive oil
Gebratene Forelle, Blumenkohlpüree mit Sonnenblumenkernen, Gurken- und Sprossensalat, Sauce aus gelben Tomaten, Schnittlauchöl
-  Tuńczyk grillowany, gorąca sałatka z batatów i rukoli, puree z mango i chili **98 PLN**
Grilled tuna, warm sweet potato and arugula salad, mango and chili purée
Gegrillter Thunfisch, warmer Salat aus Süßkartoffeln und Rucola, Mango-Chili-Püree

DANIA GŁÓWNE MIĘSNE

MEAT MAIN COURSES FLEISCHHAUPTGERICHTE

-  Pierś z kurczaka supreme pieczona z szalotkami, kalafiorem i młodymi marchewkami, sos lubczykowy **76 PLN**
- Roasted chicken supreme with shallots, cauliflower and young carrots, lovage sauce
- Hähnchenbrust Supreme, gebacken mit Schalotten, Blumenkohl und jungen Karotten, Liebstöckelsauce
-
-  Kotleciki jagnięce z rusztu, puree z groszku, kalafior romanesco, ciemny sos z rozmarynem **130 PLN**
- Grilled lamb cutlets, green pea purée, Romanesco cauliflower, rosemary jus
- Lammkoteletts vom Grill, Erbsenpüree, Romanesco-Blumenkohl, dunkle Rosmarinsauce
-
-  Stek z polędwicy wołowej rasy limousine, puree z pietruszką, brązowe pieczarki z tymiankiem, ciemny sos z redukcją z czerwonego wina **130 PLN**
- Beef tenderloin (Limousine breed), parsley purée, brown mushrooms with thyme, red wine reduction
- Steak vom Limousine-Rinderfilet, Petersilienpüree, braune Champignons mit Thymian, dunkle Sauce mit Rotweinreduktion

DODATKI SIDES BEILAGEN

- | | | |
|--|---|---------------|
|   | Warzywa sezonowe w białym winie z czosnkiem, masłem i pietruszką
Seasonal vegetables in white wine with garlic, butter and parsley
Saisonales Gemüse in Weißwein mit Knoblauch, Butter und Petersilie | 24 PLN |
|  | Szparagi à la Polonaise
Asparagus à la Polonaise
Spargel à la Polonaise | 24 PLN |
|   | Salata masłowa z kwaśną śmietaną i szczypiorem
Butter lettuce with sour cream and chives
Butterkopfsalat mit saurer Sahne und Schnittlauch | 20 PLN |
|   | Mizeria z kwaśną śmietaną i koprem
Cucumber salad with sour cream and dill Gurken-Salat mit saurer Sahne und Dill | 20 PLN |
|    | Salaty z warzywami i oliwą
Mixed greens with vegetables and olive oil Salat mit Gemüse und Olivenöl | 20 PLN |
|   | Młode ziemniaki z masłem i koprem
New potatoes with butter and dill Junge Kartoffeln mit Butter und Dill | 25 PLN |
|   | Puree maślane z koprem
Buttery mashed potatoes with dill Butterpüree mit Dill | 20 PLN |
|    | Frytki
French fries Pommes frites | 20 PLN |

DESERY DESSERTS DESSERTS

-  Mus pistacjowy z orzechowym crunchem **36 PLN**
Pistachio mousse with nut crumble | Pistazienmousse mit Nuss-Crunches
-  Zapieczone ciastko czekoladowe z belgijską płynną czekoladą, sos truskawkowy **36 PLN**
Warm chocolate fondant with molten Belgian chocolate and strawberry sauce
Gebackenes Schokoladenküchlein mit flüssiger belgischer Schokolade, Erdbeersauce
-  Sernik baskijski **26 PLN**
Basque cheesecake | Baskischer Käsekuchen
-  Makaronik **7 PLN**
Macarons | Makronen
-  Tarta czekoladowa z jagodą kamczacką od lokalnego dostawcy **32 PLN**
Chocolate tart with Kamchatka berries from a local supplier
Schokoladentarte mit Kamtschatka-Beeren von einem regionalen Produzenten
-  Tiramisu **26 PLN**
-  Lody **10 PLN**
Ice cream | Eiscreme

DZIECIĘCE KIDS KINDER

Rosół z makaronem **20 PLN**

Chicken broth with noodles

Hühnersuppe mit Nudeln

 Tradycyjna zupa pomidorowa **20 PLN**

Traditional tomato soup

Tradition Tomatensuppe

 Zupa jarzynowa **20 PLN**

Vegetable soup

Gemüsesuppe

Penne w sosie śmietanowo-pomidorowym z kurczakiem **28 PLN**

Penne in creamy tomato sauce with chicken

Penne in Tomaten-Sahne-Sauce mit Hähnchen

Dorsz smażony, frytki, mizeria **32 PLN**

Fried cod with fries and cucumber salad

Gebratener Kabeljau, Pommes frites, Gurkensalat

Kurczak w panierce, ziemniaki purée, warzywa sezonowe z masłem **32 PLN**

Breaded chicken with mashed potatoes and seasonal vegetables with butter

Paniertes Hähnchen, Kartoffelpüree, Gemüse der Saison mit Butter

Frytki **20 PLN**

French fries | Pommes frites

NAPOJE GORAĆE

HOT DRINKS HEISSE GETRÄNKE

Espresso	40 ml	12 PLN
Espresso Doppio	80 ml	16 PLN
Americano	160 ml	16 PLN
Cappucino	260 ml	18 PLN
Latte Macchiato	320 ml	19 PLN
Herbata Pallavi Tea Pallavi Tee Pallavi	300 ml	16 PLN
<i>Do wyboru Choice of Zur Auswahl stehen</i> <i>Assam, Earl Gray, Fruit, Green & Rose, Mint,</i> <i>Green, White & Peach, Rooibos</i>		
Herbata liściasta Danmann	300 ml	22 PLN
Danmann leaf tea Danmann Blatt-Tee		

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS KALTE GETRÄNKE

Evian niegazowana/gazowana	330 ml	22 PLN
Evian water still/sparkling		
Evian Wasser ohne Kohlensäure/mit Kohlensäure		
Evian niegazowana/gazowana	750 ml	36 PLN
Evian water still/sparkling		
Evian Wasser ohne Kohlensäure/mit Kohlensäure		

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE

FRESHLY SQUEEZED JUICES

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

Pomarańcz Orange Orange	300 ml	23 PLN
Grejfrut Grapefruit Grapefruit	300 ml	23 PLN
Mix	300 ml	23 PLN