

Renaissance

— R E S T A U R A C J A —

Aktualizacja karty menu 11.09.2025

Informujemy, iż oferowane posiłki, desery i napoje mogą zawierać składniki alergizujące. Szczegółowy wykaz alergenów zawartych w serwowanych produktach jest dostępny bezpośrednio u obsługi. Ceny zawierają podatek VAT. Obsługa nie jest wliczona w cenę.

Updated menu from 11.09.2025

We would like to inform our customers that the food and drinks sold on these premises may contain allergens. Details of the allergens present in our products are available directly from the staff. VAT included in the prices. No service charge included.

Aktualisierung der Menükarte vom 11.09.2025

Wir informieren, dass die angebotenen Speisen, Desserts und Getränke allergieauslösende Zutaten enthalten können. Die genaue Aufstellung der allergieauslösenden Zutaten in den servierten Produkten erhalten Sie direkt bei der Bedienung. Die Preise verstehen sich inkl. MwSt., Service ist nicht inbegriffen.

POZNAJ NASZE MARKI / MEET OUR BRANDS



KOMFORT
W CENTRUM MIASTA!



restaurant & café
EUROPA

Copernicus Club



LOBBY
BAR

Fitness World



Jeśli Ci się podobało, oceń nas.

If you liked it, leave us a rating. / Gefällt dir unser Service? Bewerte uns.

TRIPADVISOR



GOOGLE



Nasze miejsca w sieci / Us on the web / Sie finden uns auf   

Przystawki / Starters / Vorspeisen

Carpaccio wołowe z marynowaną truflą i serem Parmigiano (120 g)

Beef carpaccio with pickled truffle and Parmigiano cheese

Rinder-Carpaccio mit eingelegter Trüffel und Parmigiano-Käse

polędwica wołowa, marynowana trufla, oliwa porowa, parmezan, zioła

beef tenderloin, pickled truffle, leek oil, Parmigiano cheese, herbs

Rinderfilet, eingelegte Trüffel, Lauchöl, Parmigiano-Käse, Kräuter

~ 64 zł ~

Sałatka z kozim serem i marynowaną figą (180 g)

Goat cheese salad with pickled fig

Salat mit Ziegenkäse und eingelegter Feige

ser kozi, figi, melon, cykoria, dziki brokuł, oliwa, malinowe balsamico, zioła

goat cheese, figs, melon, chicory, broccolini, olive oil, raspberry balsamic, herbs

Ziegenkäse, Feigen, Melone, Chicorée, Brokkolini, Olivenöl, Himbeer-Balsamico, Kräuter

~ 61 zł ~

Tatary / Tartars / Tataren

Siekana polędwica wołowa (150 g)

Beef tartare / Rindertatar

wołowina, żółtko, musztarda, grzyby marynowane, ogórek konserwowy, oliwa lubczykowa

beef, egg yolk, mustard, pickled mushrooms, pickled cucumber, lovage oil

Rindfleisch, Eigelb, Senf, eingelegte Pilze, Gewürzgurke, Liebstockelöl

~ 72 zł ~

Siekana polędwica z tuńczyka z mango (150 g)

Tuna tartare with mango / Thunfischtatar mit Mango

polędwica z tuńczyka, mango, kapary, por, grzyby shimeji, sos sojowy, limonka, kolendra

tuna tenderloin, mango, capers, leek, shimeji mushrooms, soy sauce, lime, coriander

Thunfischfilet, Mango, Kapern, Lauch, Shimeji-Pilze, Sojasauce, Limette, Koriander

~ 70 zł ~

Tatar z orzechów nerkowca z pyłkiem kwiatowym (150 g)

Cashew tartare with flower pollen / Cashew-Tatar mit Blütenpollen

orzechy nerkowca, rzodkiew biała, gruszka, wędzona marchew, pyłek kwiatowy, glony nori

cashew nuts, white radish, pear, smoked carrot, flower pollen, nori seaweed

Cashewkerne, weiße Rettich, Birne, geräucherte Karotte, Blütenpollen, Nori-Algen

~ 56 zł ~

Zupy / Soups / Suppen

Consommé z królika z pierożkami (250 ml)

Rabbit consommé with dumplings / Kaninchen-Consommé mit Teigtaschen

pierożki z królikiem, marchew, por, lubczyk

rabbit dumplings, carrot, leek, lovage

Teigtaschen mit Kaninchen, Karotte, Lauch, Liebstöckel

~ 52 zł ~

Krem z szyjek rakowych z nutką crème fraîche i chipsem pietruszkowym (250 ml)

Crayfish cream with a touch of crème fraîche and parsley chip

Flusskrebscremesuppe mit Crème fraîche und Petersilienchip

raki, marchew, śmietana crème fraîche, pietruszka, zioła

crayfish, carrot, crème fraîche, parsley, herbs

Flusskrebse, Karotte, Crème fraîche, Petersilie, Kräuter

~ 58 zł ~

Krem z topinamburu z borowikiem i podwędzaną szalotką (250 ml)

Jerusalem artichoke cream with porcini and smoked shallot

Topinamburcremesuppe mit Steinpilz und geräucherter Schalotte

topinambur, borowik, szalotka, śmietana, szalwia, zioła

Jerusalem artichoke, porcini, shallot, cream, sage, herbs

Topinambur, Steinpilz, Schalotte, Sahne, Salbei, Kräuter

~ 46 zł ~

Makarony / Pasta / Nudeln

Tagliatelle guanciale w serze Grana Padano (300 g)

Tagliatelle guanciale in Grana Padano cheese

Tagliatelle Guanciale mit Grana Padano Käse

makaron, wędlna dojrzewająca, żółtko, ser Grana Padano, pieprz

pasta, cured meat, egg yolk, Grana Padano cheese, pepper

Nudeln, luftgetrocknetes Fleisch, Eigelb, Grana Padano Käse, Pfeffer

~ 67 zł ~

Makaron spaghetti z pistacjowym pesto i burrata (300 g)

Spaghetti with pistachio pesto and burrata

Spaghetti mit Pistazienpesto und Burrata

makaron spaghetti, burrata, pistacje, pomidor konfitowany, czosnek, zioła

spaghetti pasta, burrata, pistachios, confit tomato, garlic, herbs

Spaghetti, Burrata, Pistazien, konfierte Tomate, Knoblauch, Kräuter

~ 54 zł ~

Ravioli z serem gorgonzola i orzechami (260 g)

Ravioli with gorgonzola cheese and walnuts

Ravioli mit Gorgonzola und Walnüssen

gorgonzola, orzech włoski, gruszka, oliwa, koper, parmezan

gorgonzola, walnut, pear, olive oil, dill, Parmigiano cheese

Gorgonzola, Walnuss, Birne, Olivenöl, Dill, Parmigiano-Käse

~ 59 zł ~

Ryby / Fishes / Fische

Stek z halibuta z confitowanymi warzywami (400 g)

Halibut steak with confit vegetables

Heilbuttsteak mit confiertem Gemüse

halibut, sos maślany, kawior, puree z kalafiora, młode warzywa, oliwa porowa

halibut, butter sauce, caviar, cauliflower purée, young vegetables, leek oil

Heilbutt, Buttersauce, Kaviar, Blumenkohlpüree, junges Gemüse, Lauchöl

~ 105 zł ~

Smażony filet z sandacza z soczewicą beluga (400 g)

Fried pike-perch fillet with beluga lentils

Gebratener Zanderfilet mit Belugalinsen

sandacz, młode warzywa, dziki brokuł, soczewica, groszek cukrowy, estragon

pike-perch, young vegetables, broccolini, lentils, sugar snap peas, tarragon

Zander, junges Gemüse, Brokkolini, Linsen, Zuckerschoten, Estragon

~ 97 zł ~

Dania główne

Main dishes / Hauptgerichte

Comber jagnięcy sous-vide (380 g)

Sous-vide lamb saddle

Lammrücken sous-vide

comber jagnięcy, czarny bez, pietruszka, śmietana, ser, por, dziki brokuł

lamb saddle, elderberry, parsley, cream, cheese, leek, broccolini

Lammrücken, Holunder, Petersilie, Sahne, Käse, Lauch, Brokkolini

~ 190 zł ~

Sznycel cielęcy (380 g)

Veal schnitzel / Kalbsschnitzel

cielęcina, jajko, ziemniaczane puree, marchew, miód gryczany, palone masło

veal, egg, mashed potatoes, carrot, buckwheat honey, browned butter

Kalbfleisch, Ei, Kartoffelpüree, Karotte, Buchweizenhonig, gebräunte Butter

~ 97 zł ~

Konfitowana pierś z kaczki z dyniowym gnocchi (380 g)

Confit duck breast with pumpkin gnocchi

Entenbrust confiert mit Kürbisgnocchi

pierś kaczki, gnocchi dyniowe, żurawina, kukurydza, oliwa tymiankowa, por

duck breast, pumpkin gnocchi, cranberries, corn, thyme oil, leek

Entenbrust, Kürbisgnocchi, Preiselbeeren, Mais, Thymianöl, Lauch

~ 105 zł ~

Steki / Steaks / Steaks

Stek z polędwicy wołowej (400 g)

Beef tenderloin steak / Rinderfiletsteak

polędwica wołowa, ziemniak, marchew, cukinia, por, szalotka

beef tenderloin, potato, carrot, zucchini, leek, shallot

Rinderfilet, Kartoffel, Karotte, Zucchini, Lauch, Schalotte

~ 159 zł ~

Dojrzewający stek z rostbefu (450 g)

Aged sirloin steak / Gereiftes Rumpsteak

rostbef dojrzewający, ziemniak confit, sól morską, sałaty, sos winegret, masło truflowe

aged roast beef, confit potato, sea salt, salads, vinaigrette sauce, truffle butter

gereiftes Roastbeef, confierte Kartoffel, Meersalz, Blattsalate, Vinaigrette, Trüffelbutter

~ 167 zł ~

Stek z antrykotu sezonowanego (450 g)

Aged rib-eye steak / Gereiftes Rib-Eye-Steak

antrykot dojrzewający, marchew, ziemniak, papryczka padron, kukurydza, sos chimichurri

aged rib-eye, carrot, potato, padrón pepper, corn, chimichurri sauce

gereiftes Rib-Eye, Karotte, Kartoffel, Padrón-Paprika, Mais, Chimichurri-Sauce

~ 175 zł ~

Desery / Desserts

Fondant czekoladowy z sorbetem truskawkowym (150 g)

Chocolate fondant with strawberry sorbet

Schokoladenfondant mit Erdbeersorbet

~ 36 zł ~

Lody cytrynowe w koszyczku karmelowym (180 g)

Cinnamon ice cream in a caramel basket

Zimteis im Karamellkorbchen

~ 39 zł ~

Tiramisu niespodzianka (120 g)

Tiramisu surprise

Tiramisu Überraschung

~ 42 zł ~

Gramatury dotyczą wagi całego dania.

The listed weights refer to the total weight of the dish.

Die angegebenen Gewichte beziehen sich auf das Gesamtgewicht des Gerichtes.