

MENU

à la carte

NIEDZIELA – CZWARTEK
SUNDAY – THURSDAY
19:00 – 22:00

PIĄTEK – SOBOTA
FRIDAY – SATURDAY
19:00 – 23:00

PRZYSTAWKI | STARTERS

Sałatka

Salad

 Pieczona dynia, pomarańczowy vinegrette, orzechy nerkowca 400 g 49 PLN
| Roasted pumpkin, orange vinaigrette, cashews



z kurczakiem supreme (sos Caesar, grzanki) | with chicken supreme (Caesar dressing, croutons) 200 g 59 PLN



z krewetkami (sos homarowy z chilli, grzanki) | with shrimp (lobster sauce with chili, croutons) 150 g 69 PLN



Tatar wołowy z polskiej polędwicy

Beef tartare with polish tenderloin

Majonez lubczykowy, żel z żółtka, marynowane grzyby
| Lovage mayonnaise, egg yolk gel, marinated mushrooms



Dodatkowo | Additionally:

Kawior ze śledzia | Herring caviar  19 PLN

Parmezan łomnicki | Lomnica Parmesan  19 PLN

Trufia | Truffle 29 PLN

Karkonoskie placki ziemniaczane (sejkory)

Karkonosze potato pancakes (sejkory)

Grzyby leśne, kwaśna śmietana
| Wild mushrooms, sour cream, chives



Carpaccio z kalarepy

Kohlrabi carpaccio

Marynowana czerwona cebula, ricotta, prażone migdały
| Pickled red onion, ricotta, toasted almonds



Tatar z łososia

Salmon tartare

Buraki, chrzan, majonez z homara, szczypior, limonka
| Beets, horseradish, lobster mayonnaise, chives, lime



Selekcja serów

Cheese selection

Domowa konfitura
| Homemade jam



wegetariańskie | vegetarian



wegańskie | vegan

ZUPY | SOUPS

Rosół z karkonoskiej wołowiny

350 ml 59 PLN

Karkonosze beef broth

Domowe pierożki z szarpaną wołowiną, świeży lubczyk

| Homemade dumplings with pulled beef, fresh lovage



Krem z dynii i pomarańczy

350 ml 39 PLN

Pumpkin and orange cream soup

Popcorn ze słonym karmelem

| Salted caramel popcorn



Karkonoskie kyselo na maślanie sudeckiej

350 ml 46 PLN

Karkonosze kyselo on Sudetes buttermilk

Borowiki, purée ziemniaczane, trufla

| Porcini mushrooms, potato puree, truffle



wegetariańskie | vegetarian



wegańskie | vegan

Wszystkie ceny są podane w PLN i zawierają podatek VAT. Dobrowolna gratyfikacja w wysokości 10% zostanie doliczona do rachunku. Wykaz alergenów znajduje się na końcu karty menu.

All prices are in PLN and are inclusive of VAT. An optional gratuity of 10% will be added to the bill. The list of allergens is at the end of the menu card.

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

 **Stek z kalafiora** 400 g 55 PLN
Cauliflower Steak

Purée z marchwi, gremolata, prażone migdały, oliwa z pestek dyni
| Carrot purée, gremolata, roasted almonds, pumpkin seed oil



Wiener Schnitzel 600 g 89 PLN

Sałatka ziemniaczana z musztardą, cebula, koperek, cytryna
| Potato salad with mustard, onion, dill, lemon



Stek z łososia 350 g 89 PLN
Salmon steak

Sos beurre blanc, szpinak młody, frytki z batata
| Beurre blanc sauce, baby spinach, sweet potato fries



Burger z polskiej wołowiny 400 g 69 PLN
Polish beef burger

Autorska bułka maślana, konfitura z czerwonej cebuli, pikle, sałaty, sos burgerowy, cheddar
| Original butter roll, red onion jam, pickles, lettuce, burger sauce, cheddar



Kopytka w emulsji maślanej 450 g 59 PLN
Potato dumplings in a butter emulsion

Dynia, ser kozi, prażone migdały, miód, pomarańcza
| Pumpkin, goat cheese, toasted almonds, honey, orange



Pierś z kurczaka supreme 350 g 74 PLN
Chicken breast supreme

Glazurowane buraki, purée ziemniaczane z karmelizowaną cebulką
| Glazed beets, mashed potatoes with caramelized onion



wegetariańskie | vegetarian



wegańskie | vegan

Wszystkie ceny są podane w PLN i zawierają podatek VAT. Dobrowolna gratyfikacja w wysokości 10% zostanie doliczona do rachunku. Wykaz alergenów znajduje się na końcu karty menu.
All prices are in PLN and are inclusive of VAT. An optional gratuity of 10% will be added to the bill. The list of allergens is at the end of the menu card.

Noga z kaczki

450 g 89 PLN

Duck leg

Sos z żurawiny, pampuchy
| Cranberry sauce, steamed dumplings



Stek z polskiej polędwicy wołowej

350 g 169 PLN

Polish beef tenderloin steak

Foie gras, sos z zielonego pieprzu i brandy, pieczone sezonowe warzywa
| Foie gras, green peppercorn and brandy sauce, roasted seasonal vegetables



Pierozki z szyjkami rakowymi

400 g 79 PLN

Dumplings with crayfish necks

Bisque z homara, rukiew wodna
| Lobster bisque with watercress



Medaliony z jelenia

400 g 199 PLN

Deer medallions

Jus z czerwonego wina, szczypior, pieczone sezonowe warzywa
| Red wine jus, chives, roasted seasonal vegetables



wegetariańskie | vegetarian



wegańskie | vegan

DODATKI | SIDES

	Koszyk pieczywa Basket of bread	100 g	10 PLN
	 		
	Purée ziemniaczane Mashed potatoes	200 g	19 PLN
			
	Rwane sałaty z kwaśną śmietaną i koperkiem Torn lettuce with sour cream and dill	200 g	19 PLN
			
	Warzywa z grilla Grilled vegetables	300 g	19 PLN
	Kopytka Dumplings	250 g	19 PLN
	   		
	Frytki stekowe Steak fries	150 g	19 PLN
			
	Frytki z batatów Sweet potato fries	150 g	21 PLN
			
	Buraki glazurowane na czerwonym winie Red wine-glazed beets	150 g	19 PLN
	 		



wegetariańskie | vegetarian



wegańskie | vegan

Wszystkie ceny są podane w PLN i zawierają podatek VAT. Dobrowolna gratyfikacja w wysokości 10% zostanie doliczona do rachunku. Wykaz alergenów znajduje się na końcu karty menu.
All prices are in PLN and are inclusive of VAT. An optional gratuity of 10% will be added to the bill. The list of allergens is at the end of the menu card.

DESERY | DESSERTS

Śliwka zapiekana pod kruszonką Baked plums with crumble topping

300 g 49 PLN

Krem angielski, wanilia
| Cream anglaise, vanilla



Fondant czekoladowy Chocolate fondant

250 g 39 PLN

Lody z kwaśnej śmietany, truskawki
| Sour cream ice cream, strawberries



Sernik z sera kamiennogórskiego Cheesecake made from Kamienna Góra cheese

200 g 38 PLN

Rokitnik
| Sea buckthorn



Lody z kalafiora Cauliflower ice cream

200 g 49 PLN

Słony karmel, prażone pistacje, biała czekolada
| Salted caramel, roasted pistachios, white chocolate



wegetariańskie | vegetarian



wegańskie | vegan

ALERGENY ALLERGENS

Gluten Gluten	
Skorupiaki Crustaceans	
Mięczaki Molluscs	
Jaja Eggs	
Ryby Fish	
Orzeszki Ziemne Peanuts	
Soja Soya	
Mleko Milk	
Orzechy Nuts	
Seler Celery	
Gorczyca Mustard	
Sezam Sesame	
Dwutlenek siarki i siarczyny Sulphur dioxide and sulphites	
Łubin Lupine	

Ze względu na procesy przygotowywania dań, używane przyprawy oraz możliwość występowania zanieczyszczeń krzyżowych u naszych dostawców, każde danie może zawierać śladowe ilości: glutenu, soi, jaj, sezamu, orzeszków ziemnych oraz laktozy i innych alergenów. Osoby z silnymi alergiami prosimy o każdorazowe poinformowanie obsługi przed złożeniem zamówienia.

Due to the preparation processes, spices used, and the possibility of cross-contamination by our suppliers, each dish may contain trace amounts of: gluten, soy, eggs, sesame, peanuts, lactose and other allergens.
Please inform the staff before ordering if you have any severe allergies.