



Menu inspirowane naturą i smakami Karkonoszy.

„Każde danie opowiada historię miejsca, sezonu i produktu. Poprzez proste, świadome techniki kulinarne tworzymy doświadczenia, które pozwalają zatrzymać się na chwilę i celebrować obecność.”

Ivan Svyshchuk – Szef Kuchni

A menu inspired by the nature and flavours of the Karkonosze Mountains.

“Each dish tells a story of a place, a season and an ingredient. Through simple yet thoughtful culinary techniques, we create experiences that invite our Guests to slow down, savour the moment and celebrate being present.”

Ivan Svyshchuk – Executive Chef

PIERWSZE CHWILE

FIRST MOMENTS

Smaki, które budzą ciekawość i otwierają wieczór.
Flavours that awaken curiosity and open the evening.

Ciepło

Świeca jadalna Alergeny: 1, 2, 7 29 PLN

Masło z polskich raków / domowe pieczywo na zakwasie serwowane przez całą kolację / sól kłodawska

Warmth

Edible Candle

Polish crayfish butter / homemade sourdough bread / Kłodawa salt

Spokój

Młode marchewki z grilla Alergeny: 3, 7, 10 42 PLN

Kwaśna śmietana Ślubowska / kasza gryczana / aromatyczna rukiew wodna

Serenity

Grilled Young Carrots

Sour cream / buckwheat groats / aromatic watercress

Zatrzymanie

Carpaccio z lokalnego buraka Alergeny: 3, 6, 7, 8, 10 44 PLN

Owczy twaróg z nutą wanilii / żel z bergamotki / orzeszki piniowe

Pause

Local Beetroot Carpaccio

Sheep's milk curd with a hint of vanilla / bergamot gel / pine nuts

Światło

Por duszony w lokalnym piwie Alergeny: 1, 6, 7, 12, 15 36 PLN

Grzyby leśne / salsiccia piccante / czarna porzeczka

Light

Leek Braised in Local Beer

Wild mushrooms / salsiccia piccante / blackcurrant

Cisza lasu

Klarowny wywar grzybowy Alergeny: 1, 3, 6, 7, 9, 15 46 PLN

Pierożek z serem / esencja koperkowa

Forest Silence

Clear Mushroom Consommé

Cheese dumpling / dill essence

Odpoczynek

Aksamitna zupa rakowa

Alergeny: 2, 6, 7, 9, 12

42 PLN

Lokalne warzywa / szyski rakowe

Source

Velvety Crayfish Soup

Local vegetables / crayfish tails

DŁUŻSZE ODKRYCIA
LONGER DISCOVERIES

Dania, które pozwalają zatrzymać się na dłużej.
Dishes that invite you to linger a little longer.

Intymność

Pstrąg z Mysłakowic

Alergeny: 1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 12

98 PLN

Sos szampański / ciepła sałatka z zielonego groszku / brioche

Intimacy

Trout from Mysłakowice

Champagne sauce / warm green pea salad / brioche

Odczucie

Stek z dojrzewającej polędwicy wołowej

Alergeny: 6, 7, 9, 12

145 PLN

Demi-glace z wiśnią / foie gras / szparagi

Emotion

Dry-Aged Beef Tenderloin Steak

Cherry demi-glace / foie gras / asparagus

Ukojenie

Wątróbki gęsie

Alergeny: 3, 7, 10, 12, 13

68 PLN

Gruszka / piana chrzanowa / czereśnia

Comfort

Goose Liver

Pear / horseradish espuma / cherry

Powrót

Udo z kaczuki

Alergeny: 6, 7, 9, 12

110 PLN

Sos rabarbarowy z burakiem / puree marchewkowe z bergamotką / kasza gryczana

Return

Duck Leg

Rhubarb and beetroot sauce / bergamot carrot purée / buckwheat

Wspomnienie

Kapusta z ogrodu, pieczona w palonym maśle

Alergeny: 6, 7, 10, 12

72 PLN

Sos z lokalnego sera / fermentowany czosnek / kawior Antonius 4* / aromatyczne zioła

Memory

Garden Cabbage Roasted in Brown Butter

Local cheese sauce / fermented garlic / Antonius caviar 4★ / aromatic herbs

WYCISZENIE I REFLEKSJA
STILLNESS & REFLECTION

Słodkie zakończenie podróży przez smaki TERRA.
A sweet conclusion to the journey through the flavours of TERRA.

Idzie lato

Mus z białej czekolady

Alergeny: 1, 3, 7, 8

39 PLN

Czereśnia / czarny bez / werbena cytrynowa

Where summer begins

White Chocolate Mousse

Cherry / elderflower / lemon Verbena

Odpoczynek

Sernik baskijski

Alergeny: 1, 3, 7, 15

39 PLN

Czarna porzeczka / syrop z szyszek sosnowych / lody z kwaśnej śmietany

Rest

Basque Cheesecake

Blackcurrant / pine cone syrup / sour cream ice cream

PRZEDŁUŻ CHWILE
EXTEND THE MOMENT

Selekcja polskich serów regionalnych

Alergeny:1, 3, 7, 8, 10

98 PLN

Nasze konfitury i dodatki sezonowe

Selection of Polish Regional Cheeses

Our preserves and seasonal accompaniments

DODATKI
FINISHING TOUCHES

Trufia sezonowa

Seasonal Truffle

Alergeny: 15

38 PLN

Kawior z pstrąga

Trout Roe

Alergeny: 4

49 PLN

Kawior Antonius (30 g)

Antonius Caviar (30 g)

Alergeny: 1,4,7

Antonius 4*

255 PLN

Antonius 5*

320 PLN

Antonius 6*

370 PLN

TO NIE JEST KARTA DAŃ

To sekwencja chwil.
Chwil, które pojawiają się.
Trwają.
I zostają z nami na długo.

THIS IS NOT A MENU

It is a sequence of moments.
Moments that appear.
Remain.
And stay with us for a long time.

Alergeny / Allergen:

- 1 - gluten,
- 2 - skorupiaki / shellfish,
- 3 - jaja / eggs,
- 4 - ryby / fish,
- 5 - orzeszki ziemne / peanuts,
- 6 - soja / soya,
- 7 - białka mleka i laktoza / milk protein and lactose,
- 8 - orzechy / nuts,
- 9 - seler / celery,

- 10 - gorczyca / charlock,
- 11 - ziarna sezamu / sesame seeds,
- 12 dwutlenek siarki / sulphur dioxide,
- 13 - łubin / lupin,
- 14 mięczaki / molluscs,
- 15 - grzyby / mushrooms

Informacje o gramaturach dań dostępne są u obsługi
Information regarding dish weights is available from our service team.