

PŘEDKRMY ● STARTERS

Smažená koblízka s kozím sýrem , povidla s červenou řepou a mákem,
opečené ořechy
Fried donut with goat cheese, plum jam with poppy and beet root
117,-

Krkonošské kyselo s krémovým vejcem
Local sourdough soup with creamy egg, mushroom and potatoe
97,-

Vývar z kuřecích křídel , zelenina a krupicové noky
Chicken wings broth with semolina small dumplings and vegetable
97,-

Hovězí tatarák , uzená cibule a bylinkovo-pepřová majonéza,
kvasové topinky
Beef tatar, smoked onion, herbs mayo and sourdough bread
187,-

SLADKÉ ● DESSERTS

Makovec, marinované blumy a zmrzlina z oříškového másla
Poppy seeds cake, marinated plum and clarrified butter
117,-

Krupicová kaše s borůvkovou zmrzlinou a griliášem
Creamy traditional local porridge with blueberries ice cream and
caramelised nuts
117,-

HLAVNÍ ● MAIN COURSE

Hovězí falešná svíčková na smetaně a pajfálský žemlový knedlík
Beef roast in traditional creamy souce and bread dumpling
297,-

Tradiční sejkora s nakládanou zeleninou, horským sýrem a
křenovým krémem
Potatoe pancake with pickled vegetables, mountain cheese and
horseradish cream
237,-

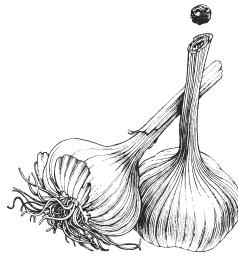
Náš smažený sýr, brambory pečené na soli s libečkem a
tatarská omáčka
Deep fried mountain cheese, baked potatoe with lovage and tatar sauce
297,-

Kohout na víně, kaše z pečené zeleniny, žampiony a slanina
Rooster in red wine sauce, vegetable mash and
champignons with bacon
297,-

„Blboun“ plněný trhaným srnčím masem, kedlubnové „zelí“ a cibulka
Big local dumpling with deer leg, stewed kohlrabi and fried onion
277,-

Pečený telecí pavouček, šťouchané brambory s listy špenátu, omáčka
z pečených paprik a kapusta
Baked veal „spider cut“, mashed potatoes, kale and
baked pepper sauce
347,-

Horský pstruh, halušky z pečené řepy, zelenina a
křenová máslová omáčka
Mountain trout, baked beet root small dumplings „halušky“,
vegetable a horseradish sauce
377,-



PRZYSTAWKI

Pączek smażony z serem kozim, powidłami śliwkowymi z makiem i burakami
117,- Kč

Karkonoski zakwas z kremowym jajkiem, grzybami i ziemniakami
97,- Kč

Bulion ze skrzydełek kurczaka z makaronem
97,- Kč

Tatarak woływy, wędzona cebula i majonez ziołowo-pieprzowy,
chleb na zakwasie
187,- kč



DESERY

Makovec, marynowane śliwki i lody z masła orzechowego
117,- Kč

Owsianka kruszonkowa z lodami jagodowymi i karmelizowanymi orzechami
117,- Kč



DANIE GŁÓWNE

Pieczeń wołowa w tradycyjnym sosie śmietanowym i knedle chlebowe
297,- Kč

Tradycyjna sejkora z marynowanymi warzywami,
serem górkim i kremem chrzanowym
237,- Kč

Placek ziemniaczany z marynowanymi warzywami,
serem górkim i kremem chrzanowym
237,- Kč

Smażony ser, pieczone ziemniaki z lubezykiem i sosem tatarskim
297,- Kč

Kogut w sosie z czerwonego wina, puree warzywne i pieczarkami
297,- Kč

Duży pierog „Blboun“ faszerowany mięsem z sarny,
„kapustą” z kalarepy i cebulą
277,- Kč

Pieczona cielecina, puree ziemniaczane, kapusta i sos z pieczonej papryki
347,- Kč

Pstrąg górski, sałatka pierozki z buraków i sosem maślano-chrzanowym
377,- Kč