



PŘEDKRMY 🍷 STARTERS

Paštika z kachních jater, borůvky a zelná placka
Duck liver paté, blueberries and cabbage pancake
117,-

Krkonošské kyselo s krémovým vejcem
Local sourdough soup with creamy egg, mushroom and potatoe
107,-

Kachní „česnečka“ se šunkou a sýrem
Duck broth with garlic, ham a cheese
107,-

Jehněčí tatarák, uzená cibule a majonéza, nakládany česnek a kvasové topinky
Lamb tatar, smoked onion and mayo and sourdough bread
187,-

SLADKÉ 🍰 DESSERTS

Krupicová pěna se zmrzlinou s pečených jablek a rumu a
griliášem s bonpari
Lightly semolina foam, baked apple ice cream and
caramelised nuts
127,-

Tvarohový koláč v meruňkové omáčce
Quark cake in apricots sauce
117,-

HLAVNÍ 🍷 MAIN COURSE

Kynutý blboun s kančí trhaným krkem, smetanová omáčka z kořenové
zeleniny a brusinky
Wild boar roast in dumpling with traditional creamy sauce
297,-

Tradiční sejkora s uzeným okounem, nakládanou zeleninou,
vejmrudou a křupavým sýrem
Traditional potatoe pancake with smoked grouper, pickled vegetables,
mountain cheese and horseradish
287,-

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

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

„Krkonošův oheň“ z vepřové panenky a bramboráky
Pork loin in spicy sauce with onion and fried potatoe „bramboráky“
297,-

Pečené kachní stehno, dýňové zelí s perníkem, chlupaté knedlíky a
kachní omáčka s aronií
Baked duck leg with cabbage stew with pumpkin, potatoe dumplings and
duck jus with aronie
377,-

„Ryba dne“ pečená s bylinkami, halušky se zelím a kmínová omáčka
„Fish of the day“ seared with herbs, halušky with sour cabbage and
cumin sauce
427,-

Krkonošský salát z celeru, jablek, pečených brambor a kuřecích prsou
Celery salad with apples, potatoes and crispy chicken nuggets
287,-