



PŘEDKRMY 🍷 STARTERS

Paštika z kachních jater, borůvky a zelná houska
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, sýrem chlebovými krutony
Duck broth with garlic, ham a cheese
107,-

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

SLADKÉ 🍰 DESSERTS

Krupicová pěna se zmrzlinou ze švestek a griliášem s bonpari
Lightly semolina foam, plum ice cream and caramelised nuts
127,-

Tvarohový koláč v borůvkové omáčce
Quark cake in blueberry sauce
117,-

HLAVNÍ 🍷 MAIN COURSE

Kynutý blboun plněný jelením trhaným masem, smetanová omáčka
z kořenové zeleniny, smetany a brusinek
Wild boar roast in dumpling with traditional creamy sauce
297,-

Tradiční sejkora s křenovým krémem, nakládanou zeleninou a horským sýrem
Traditional potatoe pancake with smoked grouper, pickled vegetables,
mountain cheese and horseradish
287,-

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

Kohout na víně, kaše z pečené kořenové zeleniny, marinované žampiony,
cibulky a uzená slanina
Rooster in red wine sauce, root vegetable mash and champignons with bacon
307,-

„Krkonošův oheň“ z vepřové panenky a bramboráky
Pork loin in spicy sauce with onion and fried potatoe „bramboráky“
307,-

Pečené kachní stehno, dýňové zelí s perníkem, chlupaté knedlíky a
kachní šťáva s uzeným rozmarýnem
Baked duck leg with cabbage stew with pumpkin, potatoe dumplings and
duck jus with smoked rosmory
377,-

Horský pstruh pečený s bylinkami, halušky se zelím a
kmínová máslová omáčka
Mountain trout seared with herbs, halušky with sour cabbage and cumin sauce
427,-

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