



PŘEDKRMY ● STARTERS

Uzený horský pstruh v majonéze s jablky a křenem a máslovým toastem
Smoked mountain trout in mayonnaise with apple and
horseradish, buttered toast
167 Kč

Paštika z kachních jater, švestky a zelná houska
Duck liver pâté, plums and cabbage bun
167 Kč

Krkonošské kyselo s krémovým vejcem a kmínovými bramborami
Sourdough soup „kyselo” with creamy egg and caraway potatoes
107 Kč

Kachní „česnečka“ s chlebovými krutony a sýrem
Duck garlic soup with croutons and cheese
107 Kč

Hovězí tatarák, kečup z uzených paprik, hořčicová majonéza,
nakládaný česnek a kvasové topinky
Beef tartare, smoked pepper ketchup, mustard mayonnaise,
pickled garlic and sourdough toast
207 Kč

HLAVNÍ ● MAIN COURSE

Krkonošské buchtíčky v žloutkovém krému s borůvkami
Sweet buns in egg yolk cream with blueberries
197 Kč

Kynutý „blboun“ s jelením masem, smetanová omáčka z
kořenové zeleniny a brusinky
Yeast dumpling filled with venison,
creamy root vegetable sauce and cranberries
327 Kč

Tradiční sejkora s křenovým krémem, nakládanou zeleninou,
bylinkami a křupavým sýrem
„Sejkora” traditional potato pancake with horseradish cream,
pickled vegetables, herbs and crispy cheese
287 Kč

Náš smažený sýr, pečené mini brambory s libečkem a tatarská omáčka
House-made deep-fried cheese, roasted baby potatoes with
lovage and tartar sauce
307 Kč

Kohout na víně, kaše z pečené zeleniny, marinované žampiony a
cibulky s uzenou slaninou
Rooster braised in red wine, roasted vegetable purée,
marinated mushrooms and pearl onions with smoked bacon
337 Kč

Výpečky z vepřových líček, zelí s jablky a chlupaté knedlíky
Roasted pork cheeks, cabbage with apples and traditional potato dumplings
317 Kč

Steak z hovězí kýty, pečené brambory a lanýžová omáčka
Beef rump steak, roasted potatoes and truffle sauce
797 Kč

Krkonošský salát s jablky, zelím, brambory a křupavými kuřecími kousky
Mountain salad with apples, cabbage, potatoes and crispy chicken
287 Kč



PRZYSTAWKI ● VORSPEISEN

Wędzony pstrąg górski w majonezie z jabłkiem i chrzanem,
podawany z maślanym tostem
Geräucherte Bergforelle in Mayonnaise mit Apfel und Meerrettich, Butters-toast
167 CZK

Pasztet z kaczych wątróbek, śliwki i bułka z kapustą
Pastete aus Entenleber, Pflaumen und Kohlbrötchen
167 CZK

Karkonoska zupa „kyselo” tradycyjna kwaśna zupa na zakwasie z
kremowym jajkiem i ziemniakami z kminkiem
Karkonosische Sauerteigsuppe „kyselo” mit cremigem Ei und Kümmelkartoffeln
107 CZK

Kacza zupa czosnkowa z grzankami i serem
Enten-Knoblauchsuppe mit Croutons und Käse
107 CZK

Tatar wołowy, ketchup z wędzonej papryki, majonez musztardowy,
marynowany czosnek i grzanki na zakwasie
Rindertatar, Ketchup aus geräucherter Paprika, Senfmayonnaise,
eingelegter Knoblauch und Sauerteig-Toast
207 CZK

DANIE GŁÓWNE ● HAUPTGERICHTE

Małe karkonoskie bucheci w kremie z żółtek z borówkami
Bucheln in Eigelbereme mit Heidelbeeren
197 CZK

Drożdżowy „blboun” knedel z mięsem jelenia,
sos śmietanowy z warzyw korzeniowych i żurawina
Hefeknödel mit Hirschfleisch, Rahmsauce aus Wurzelgemüse und Preiselbeeren
327 CZK

„Sejkora” placek ziemniaczany z kremem chrzanowym, marynowanymi
warzywami, ziołami i chrupiącym serem
„Sejkora” traditioneller Kartoffelpuffer mit Meerrettichcreme,
eingelegtem Gemüse, Kräutern und knusprigem Käse
297 CZK

Smażony ser własnej produkcji, pieczone młode ziemniaki z lubczykiem i sos tatarski
Hausgemachter gebackener Käse, Ofenkartoffeln mit Liebstöckel und Remoulade
307 CZK

Kogut duszony w czerwonym winie, purée z pieczonych warzyw, marynowane
pieczarki i cebulki z wędzonym boczkiem
Hahn in Rotwein geschmort, Püree aus Ofengemüse,
marinierte Champignons und Zwiebelchen mit geräuchertem Speck
337 CZK

Pieczone policzki wieprzowe, kapusta z jabłkami i
tradycyjne knedle ziemniaczane
Geschmorte Schweinebäckchen, Apfelrotkohl und traditionelle Kartoffelknödel
317 CZK

Stek z wołowiny (udziec), pieczone ziemniaki i sos truflowy
Rinderhüftsteak, Ofenkartoffeln und Trüffelsauce
797 CZK

Salatka górską z jabłkami, kapustą,
ziemniakami i chrupiącym kurczakiem
Bergsalat mit Äpfeln, Kohl, Kartoffeln und knusprigem Hähnchen
287 CZK



SLADKÉ • DESSERTS • DESERY

Krupicový krém se švestkovou zmrzlinou,
griliášem a bonpari

Semolina cream with plum ice cream,
nut brittle and fruit confections

Krem z kaszy manny z lodami śliwkowymi,
grylażem i cukierkami owocowymi

Grießcreme mit Pflaumeneis, Nusskrokant und Fruchtbonbons

127 Kč



Čokoládová pěna s rakytníkem

Chocolate mousse with sea buckthorn

Mus czekoladowy z rokitnikiem

Schokoladenmousse mit Sanddor

127 Kč



SLADKÉ • DESSERTS • DESERY

Krupicový krém se švestkovou zmrzlinou,
griliášem a bonpari

Semolina cream with plum ice cream,
nut brittle and fruit confections

Krem z kaszy manny z lodami śliwkowymi,
grylażem i cukierkami owocowymi

Grießcreme mit Pflaumeneis, Nusskrokant und Fruchtbonbons

127 Kč



Čokoládová pěna s rakytníkem

Chocolate mousse with sea buckthorn

Mus czekoladowy z rokitnikiem

Schokoladenmousse mit Sanddor

127 Kč