



PŘEDKRMY ● STARTERS ● PRZYSTAWKI

Krkonošské kyselo s krémovým vejcem a kmínovými bramborami
Local sourdough sour soup „Kyselo“ with creamy egg and caraway potatoes
Kwasna zupa „Karkonoskie kyselo“, kremowe jajko i ziemniaki z kminkiem

117 Kč

Vývar z pečených kuřecích křídel, máslová zelenina a drožďový knedlíček
Roasted chicken wing broth, buttered vegetables and yeast dumpling
Rosól z pieczonych skrzydel kurczaka, warzywa na maśle i kluseczki drożdżowe

117 Kč

Tlačenka z uzených kachní prsou, cibulová remuláda a kvasový chléb
Pressed smoked duck breast terrine, onion remoulade and sourdough bread
Galareta z wędzonej piersi kaczki, remulada cebulowa i chleb na zakwasi

177 Kč

Slaný větrník, pomazánka z našeho hermelínu, sušené švestky a pražené ořechy
Savory choux pastry, home made camembert style spread,
dried plums and toasted nuts

137 Kč

Wytrawny ptyś, pasta z naszego camemberta, suszone śliwki i prażone orzechy

HLAVNÍ ● MAIN COURSE ● DANIE GŁÓWNE

Krkonošské buchtičky v žloutkovém krému s borůvkami
Krkonoše sweet dumplings in egg yolk custard with blueberries
Karkonoskie buchty w kremie żółtkowym z borówkami
207 Kč

Sejkora [čti bramborová placka] z brambor a řepy, krém z kozího sýra,
sladkokyselá zelenina a bylinky

Sejkora [potato pancake with beetroot], goat cheese cream,
sweet-and-sour vegetables and herbs

„Sejkora“ [placek ziemniaczany z burakiem], krem z sera koziego,
warzywa słodko-kwaśne i zioła
297 Kč

Náš smažený sýr, pečené mini brambory s libečkem a tatarská omáčka
Deep fried cheese of our production, roasted baby potatoes
with lovage and tartar sauce

Smażony ser z naszej produkcji, pieczone młode ziemniaki z lubczykiem i sos tatarski
317 Kč

Tradiční kynutý Blboun plněný trhaným vepřovým kolenem,
kedlubnové „zeli“ a omáčka z uzeného rozmarýnu

Traditional yeast dumpling “Blboun” stuffed with pulled pork knuckle,
kohlrabi “sauerkraut” and smoked rosemary sauce

Tradycyjny „Blboun” drożdżowy knedel z szarpaną golonką,
„kapusta” z kalarepy i sos z wędzonego rozmarynu
327 Kč

Kohout na víně, kaše z pečené kořenové zeleniny, kyselé houby, cibulka a slanina
Rooster in red wine, roasted root vegetable purée,
pickled mushrooms, onion and bacon

Kogut w winie, purée z pieczonych warzyw korzeniowych,
marynowane grzyby, cebula i boczek
347 Kč

Smažený králičí řízek a lehký salát z brambor, jablek a zeli
Fried rabbit schnitzel, light potato with pple and cabbage

Smażony kotlet z królika, lekka sałatka z ziemniaków, jablek i kapusty
357 Kč

Pečený jehněčí hřbet, mačkané brambory se sýrem a majoránkou,
zlatá řepa a omáčka z mladého česneku

Roasted lamb loin, crushed potatoes with cheese and marjoram,
golden beetroot and young garlic sauce

Pieczone comber jagnięcy, tłuczone ziemniaki z serem i majerankiem,
złoty burak i sos z młodego czosnku
457 Kč



SLADKÉ ● DESSERTS ● DESERY

Krupicový krém s rakytníkovou zmrzlinou
a griliášem z vlašských ořechů

Semolina cream, sea buckthorn ice cream
and walnut praline

Krem z kaszy manny, lody z rokitnika
i pražone orzechy włoskie (grilliaż)

127 Kč



Dezertní porce krkonošských buchtíček
ve žloutkovém krému s borůvkami

Local sweet buns in egg yolk custard
with blueberries (dessert portion)

Karkonoskie buchy w kremie żółtkowym
z borówkami (porcja deserowa)

127 Kč



SLADKÉ ● DESSERTS ● DESERY

Krupicový krém s rakytníkovou zmrzlinou
a griliášem z vlašských ořechů

Semolina cream, sea buckthorn ice cream
and walnut praline

Krem z kaszy manny, lody z rokitnika
i pražone orzechy włoskie (grilliaż)

127 Kč



Dezertní porce krkonošských buchtíček
ve žloutkovém krému s borůvkami

Local sweet buns in egg yolk custard
with blueberries (dessert portion)

Karkonoskie buchy w kremie żółtkowym
z borówkami (porcja deserowa)

127 Kč