



# PRZYSTAWKI APPETIZERS

## VEGE ROLL / VEGETARIAN ROLL

  **400 gr / 29 PLN**

Drobno krojone warzywa w chrupiącej rolce filo, podane na kompozycji świeżych sałat z pomarańczowo - musztardowym sosem vinegrette, chlorofilem pokrzywy i piklowaną rzodkiewką

*Finely chopped vegetables in a crispy filo roll, served on a composition of fresh lettuces with an orange-mustard vinaigrette, nettle chlorophyll and pickled radish*

## SERNIK Z WĘDZONEGO PSTRĄGA / SMOKED TROUT CHEESECAKE

    **300 gr / 33 PLN**

Delikatny, wytrawny sernik z wędzonego pstrąga na kruchym spodzie żytnio - tymiankowym, mikrośladka z kawiozem cytrusowym, majonez Kabayaki

*Delicate, savory smoked trout cheesecake on a crisp rye and thyme base, micro salad with citrus caviar, Kabayaki mayonnaise*

## TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE

 **270 gr / 42 PLN**

Sieczka wołowa, żółtko, kiszonki własnego wyrobu, pieczywo, masło

*Beef chaff, egg yolk, home-made pickles, bread, butter*

# SALATKI SALADS

## ROSÓŁ DROBIOWO - WOŁOWY - CHICKEN AND BEEF BROTH

Codziennie świeżo gotowany  
Freshly cooked every day  
Do wyboru Szpecle lub nasze autorskie kołduny karkonoskie  
*You can choose from Spetzle or our original Karkonosze dumplings*

## SZPECLE / SPETZLE

   **400 gr / 23 PLN**

## KOŁDUNY / DUMPLINGS

   **400 gr / 29 PLN**

## KRUSZKI / CRUMBLES

   **400 gr / 26 PLN**

## CZYLI FLAKI WOŁOWE WEDŁUG XVII-WIECZNEJ RECEPTURY

I.E. BEEF TRIPE ACCORDING TO A 17TH-CENTURY RECIPE

Nasza interpretacja barokowego przepisu z najstarszej polskiej książki kucharskiej - Compendium Ferculorum

*Our interpretation of a baroque recipe from the oldest Polish cookbook - Compendium Ferculorum*

## KREM Z CZOSNKU / GARLIC CREAM

  **400 gr / 26 PLN**

Rozgrzewająca zupa krem z czosnku i suszonych pomidorów, podana z chlebową grzanką i śmietaną

*Warming cream soup with garlic and sun-dried tomatoes, served with bread toast and cream*




## KOZI SER / GOAT CHEESE

   **350 gr / 39 PLN**

Mieszanka świeżych sałat i owoców z orzechowo - miodowym sosem vinegrette, karmelizowany ser kozi, chrupiąca grzanka

*Mix of fresh salads and fruit with nut and honey vinaigrette, caramelized goat cheese, crispy toast*

## POPSY Z KURCZAKA / CHICKEN POPS

   **350 gr / 33 PLN**

Kompozycja sałat i warzyw, miodowo - musztardowy sos vinegrette, kurczak w panierce z prażonego ryżu, chrupiąca grzanka

*Composition of lettuces and vegetables, honey and mustard vinaigrette, chicken in roasted rice breadcrumbs, crispy toast*

# S O U P S Z U P Y

# DANIA GŁÓWNE MAJIN DISH

Kyriad  
KARKONOSZE

**RAGOUT Z GĘSICH ZOŁĄDKÓW /**  
GOOSE STOMACH RAGOUT  
Gęsie zółdki duszone w śmietanie z masłakami i cebulką, podane z ziołowymi kopytkami własnego wyrobu  
Goose stomachs stewed in cream with buttermilk and onion, served with homemade herbal dumplings  
**500 gr / 39 PLN**

**POTRAWKA Z JELENIA /**  
DEER STEW  
Wołno duszone mięso jelenia z warzywami, jądłowcem, rozmarynem i redukcją czerwonego wina podane ze słowackimi Haluszkami, czyli kładzionymi kluskami z surowych ziemniaków  
Slow-stewed deer meat with vegetables, juniper, rosemary and red wine reduction served with Slovak Haluski, i.e. dumplings made of raw potatoes  
**500 gr / 46 PLN**

**PSTRAĞ Z PIECA /**  
OVEN-BAKED TROUT  
Pstrąg z lokalnej hodowli pieczony z ziołami i cytrusami, pieczone ziemniaczki w miodurkach, kolorowa sałatka  
Locally farmed trout baked with herbs and citrus fruits, baked jacket potatoes, colorful salad  
**650 gr / 49 PLN**

**SZNYCEL WIEPRZOWY /**  
PORK SCHNITZEL  
Kawał kołeta schabowego, ziemniaki z wody z koperkiem, kapusta zasmażana A specific piece of pork chop, boiled potatoes with dill, and fried cabbage  
**550 gr / 43 PLN**

**KURCZĘ W SZCZAWIOWYM SAPORZE /**  
CHICKEN IN A SORREL SAPOR  
Grillowana pierś kurczaka w szczawiowo - maślanym sosie, strudel ziemniaczany, kolorowa sałatka  
**450 gr / 43 PLN**

**PIEROGI ZE SZPINAKIEM /**  
DUMPLINGS WITH SPINACH  
Szafrowe pierożki ze szpinakiem i oscypkiem podane z duszoną cebulką i śmietaną  
Saffron dumplings with spinach and oscypek cheese served with stewed onion and cream  
**350 gr / 7 szt. (pcs) 35 PLN**



## DESSERTY

**PANCAKES /**  
PANCAKES  
Amerykańskie naleśniki ze słodkim twarożkiem, świeżymi owocami i bitą śmietaną  
American pancakes with sweet cottage cheese, fresh fruit and whipped cream  
**200 gr / 27 PLN**

**200 gr / 27 PLN**

**PALUSZKI RYBNE /**  
FISH STICKS  
Panierowane fileciki rybne w chrupiącej panierce, podawane z frytkami  
Crispy breaded fish filets, served with fries  
**250 gr / 27 PLN**

**250 gr / 27 PLN**

**NUGGETSY Z KURCZAKA /**  
CHICKEN NUGGETS  
Smazone mini kotlety z kurczaka, podawane z frytkami  
Fried mini chicken cutlets, served with fries  
**250 gr / 27 PLN**

**250 gr / 27 PLN**

## FOR KIDS DLA DZIECI

**SZARLOTKA /**  
APPLE PIE  
Szarlotka na ciepło podana z gąłką lodów i bitą śmietaną  
Warm apple pie served with a scoop of ice cream and whipped cream  
**200 gr / 27 PLN**

**200 gr / 27 PLN**

**CREME BRULEE /**  
CREME BRULEE  
Klasyczny francuski deser z żółtek, śmietany, wanilii i bourbonu, karmelizowany przed podaniem  
A classic French dessert made of egg yolks, cream, vanilla and bourbon, caramelized before serving  
**120 gr / 22 PLN**

**120 gr / 22 PLN**

**AFTER EIGHT /**  
AFTER EIGHT  
Bezglutenowy, dziesięć warstwowy torcik czekoladowy własnego wypieku, lody miętowe, espusma earl grey  
Gluten-free, ten-layer homemade chocolate cake, mini ice cream, earl gray espuma  
**200 gr / 29 PLN**

**200 gr / 29 PLN**



Kyriad  
KARKONOSZE