

## PRZYSTAWKI STARTERS

Befszyk tatarski / trufla / majonez lubczykowy / żel z żółtka / marynowane grzyby / kapary / olej lniany Steak tartare / truffle / lovage mayonnaise / egg yolk gel / pickled mushrooms / capers / linseed oil	69 PLN
Dodatkowo:   Additionally: Trufla świeża   Fresh truffles	19 PLN
Czarny kawior ze śledzia   Black herring caviar	19 PLN
Parmezan łomnicki   Łomnica parmesan	19 PLN
Pierozki z marynowanego buraka / kozi ser z łomnicy / chips grzybowy / kawior z octu balsamicznego (Veg) Cured beetroot dumplings / goat cheese from Łomnica / mushroom chips / balsamic vinegar pearls (Veg)	39 PLN
Rwane sałaty / kolorowe pomidory / ciecierzycza / rzodkiew / wegański ser feta / dressing limonkowy (V) Torn lettuce / colorful tomatoes / chickpeas / radish / vegan feta cheese / lime dressing (V)	59 PLN
Łosoś jurajski marynowany w cytrusach i koperku / crème fraîche / palony por / majonez koperkowy / liście sałat / grzanka Jurassic salmon marinated in citrus and dill / crème fraîche / charred leek / dill mayonnaise / salad leaves / crouton	69 PLN
Podwędzane carpaccio z polskiej gęsi / ser kamiennogórski pleśniowy / jabłko / orzech włoski Lightly smoked carpaccio of Polish goose / Kamiennogórski blue cheese / apple / walnut	69 PLN

## ZUPY SOUPS

Zupa krem z zielonych warzyw i mięta / mleko kokosowe (V) Creamed soup of green vegetables and mint / coconut milk (V)	39 PLN
Karkonoskie kyselo na maślanie sudeckiej z borowikiem i truflą / purée ziemniaczane Karkonosze kyselo (sour soup) with Sudeten buttermilk, boletus mushroom, and truffle / mashed potatoes	49 PLN
Lokalna zupa z raków / grzanka / pesto z czosnku niedźwiedziego Local crayfish soup / crouton / wild garlic pesto	69 PLN

Wszystkie ceny są podane w PLN i zawierają podatek VAT. Dobrowolna gratyfikacja w wysokości 7% zostanie doliczona do rachunku.  
Jeśli masz jakiegokolwiek alergię, prosimy o poinformowanie kelnera.

All prices are in PLN and are inclusive of VAT. An optional gratuity of 7% will be added to the bill.  
If you have any allergies please inform your server.

## DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Chrupiaczystek z kalafiora / purée z dyni / wegańska gremolata (V) Crispy cauliflower steak / pumpkin purée / vegan gremolata (V)	49 PLN
Kopytka z groszkiem cukrowym miodem i pomarańczą / kozi ser z łośnicy / prażone migdały (Veg) Potato dumplings (kopytka) with sugar peas, honey, and orange / goat cheese from łośnica / toasted almonds (Veg)	49 PLN
Duszone gołabki wołowe / purée ziemniaczane / grys z boczku / do wyboru consommé grzybowe, sos chrzanowy lub sos pomidorowy Beef braised cabbage rolls / mashed potatoes / bacon crumble / choice of mushroom consommé, horseradish sauce, or tomato sauce	59 PLN
Kurczak zagrodowy na palonych ziołach / jus truflowy / pasternak confit / prażone migdały Free-range chicken with charred herbs / truffle jus / confit parsnip / roasted almonds	79 PLN
Pierś z polskiej gęsi / młoda kapusta z koperkiem / kluski śląskie z lubczykiem Polish goose breast / young cabbage with dill / Silesian dumplings with lovage	79 PLN
Pierogi z rakami i sepią / mangold / bisque rakowy Dumplings with crayfish and cuttlefish / swiss chard / crayfish bisque	79 PLN
Biodrówka jagnięca / młode warzywa / brukselka / mięta / topinambur Lamb leg / young vegetables / Brussels sprouts / mint / Jerusalem artichoke	139 PLN
Stek z polskiej wołowiny / foie gras / pieczone warzywa sezonowe / sos z brandy i zielonego pieprzu Polish beef steak / foie gras / roasted seasonal vegetables / brandy and green pepper sauce	159 PLN

## DO PODZIAŁU TO SHARE

Fondue serowe z serów lokalnych z ziemniakiem pieczonym w mundurkach i grillowanymi warzywami lub pieczywem Cheese fondue made with local cheeses, served with roasted potatoes in their skins and grilled vegetables or bread	159 PLN
Wellington z kaczki (2 os.) / trufła / jus drobiowy / żurawina / czerwona kapusta Duck Wellington (2 ppl.) / truffle / poultry jus / cranberry / red cabbage	199 PLN

Wszystkie ceny są podane w PLN i zawierają podatek VAT. Dobrowolna gratyfikacja w wysokości 7% zostanie doliczona do rachunku. Jeśli masz jakiegokolwiek alergię, prosimy o poinformowanie kelnera.

All prices are in PLN and are inclusive of VAT. An optional gratuity of 7% will be added to the bill. If you have any allergies please inform your server.

## DODATKI SIDES

Młoda kapusta zasmażana z koperkiem Braised young cabbage with dill	19 PLN
Kluski śląskie z lubczykiem i okrasą Silesian dumplings with lovage and crispy topping	19 PLN
Rwane sałaty z kwaśną śmietaną i koperkiem (Veg) Torn lettuce with sour cream and dill (Veg)	19 PLN
Piklowane warzywa sezonowe (V) Pickled seasonal vegetables (V)	19 PLN
Sezonowe warzywa w emulsji maślanej (Veg) Seasonal vegetables in butter emulsion (Veg)	21 PLN
Kopytka z parmezanem łośnickim Dumplings with łośnica parmesan	21 PLN

## DESERY DESSERTS

Sernik z sera kamiennogórskiego / biała czekolada / rokitnik Cheesecake with Kamienna Góra cheese / white chocolate / sea buckthorn	31 PLN
Beza / rabarbar / mascarpone Meringue / rhubarb / mascarpone	39 PLN
Fondand z ciemnej czekolady / lody waniliowe z kwaśnej śmietany Dark chocolate fondat / sour cream vanilla Ice cream	39 PLN
Polskie jabłko zapiekane pod kruszonką / wanilia / cynamon / lody z kwaśnej śmietany Polish baked apple under a crumble topping / vanilla / cinnamon / sour cream ice cream	39 PLN

Wszystkie ceny są podane w PLN i zawierają podatek VAT. Dobrowolna gratyfikacja w wysokości 7% zostanie doliczona do rachunku. Jeśli masz jakiegokolwiek alergię, prosimy o poinformowanie kelnera.

All prices are in PLN and are inclusive of VAT. An optional gratuity of 7% will be added to the bill. If you have any allergies please inform your server.