

SMAKI JESIENI

FLAVOURS OF AUTUMN | JESENNÉ CHUTE

PRZYSTAWKI | STARTERS | PREDJEDLÁ

Kozi ser skropiony miodem, na pieczonej dyni z gruszkami G | O 45 PLN
Goat cheese drizzled with honey on roasted pumpkin with pears
Kozí syr poliaty medom na pečenej tekvici s hruškami

Ciepła sałatka z pieczonego buraka z orzechami, łąckimi z patelni i potokowym wędzonym D | G | H 40 PLN
Warm salad of roasted beetroot with nuts, pan-fried plums, and smoked trout
Teplý šalát z pečeného červeného repy s orechmi, restovanými slivkami a údeným pstruhom

ZUPY | SOUPS | POLIEVKY

Zupa grzybowa z warenikami łąckimi G | A | C 30 PLN
Mushroom soup with Łącko-style dumplings
Hubová polievka s łąckymi pirohmi

Cappuccino dyniowo-marchewkowe z nutą imbiru, na mleku kokosowym G | O 25 PLN
Pumpkin-carrot cappuccino with a hint of ginger, on coconut milk
Tekvicovo-mrkvové cappuccino s nádychom zázvoru, na kokosovom mlieku

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES | HLAVNÉ JEDLÁ

Pieczona wiecznie czerwona dorszem faszerowana, z ziemniakiem pieczonym w ognisku, na musie z topinamburu, z sosem chrzanowym D | G | L 55 PLN
Roasted red peppers stuffed with cod and potatoes, baked in a fire, served on a Jerusalem artichoke mousse, topped with horseradish sauce
Pečená červená paprika plnená treskou a zemiakmi, pečená na ohni, podávaná na pyré z topinambura a poliata chrenovou omáčkou

Comber z jelenia na bulwiastym pieczonym, z cebulą, wędzonym jabłkiem, duszonymi korzennymi i sosem z owoców leśnych z jałowcem I | G | J 110 PLN
Venison loin on roasted celery served with onions, smoked apples, stewed spices, and a forest fruit sauce with juniper berries
Jeleňia panenka na pečenom zeleru podávaná s cibulou, údenými jablkami, dusenými koreninami a lesnou ovocnou omáčkou s bobuľami borievky

Kasza gryczana z grillowanymi borowikami z Góry Krzyżowej, warzywami korzeniowymi, purée z topinamburu, jarmużem, piklowaną dynią i parmezanem G | J | VEGE 55 PLN
Buckwheat with grilled porcini from Krzyżowa mountain, root vegetables, Jerusalem artichoke purée, kale, pickled pumpkin and parmesan
Pohánka s grilovanými hřibmi z Krížovej hory, koreňovou zeleninou, pyré z topinamburu, kelu, nakladanou tekvicou a parmezánom

DESERY | DESSERTS | DEZERTY

Mus jabłkowy z kasztanami, maślaną kruszonką i lodami cynamonowymi A | G 30 PLN
Apple mousse with chestnuts, buttery crumble and cinnamon ice cream
Jablkový mousse s gaštanmi, maslovou posýpkou a škoricová zmrzlina

Śliwki w crème brûlée z gorącą czekoladą i bezą kawową L | G | C 32 PLN
Plums in crème brûlée with hot chocolate and coffee meringue
Slivky v crème brûlée s horúcou čokoládou a kávovou pusinkou