



RESTAURACJA
SZCZYT SMAKU



RESTAURACJA SZCZYT SMAKU

Witamy w Restauracji Regionalnej „Szczyt Smaku”.

Menu, które dla Państwa stworzyliśmy, jest wyrazem naszej fascynacji regionem, połączonej z pasją do tworzenia niezapomnianych doznań smakowych i dbałością o najdrobniejsze detale.

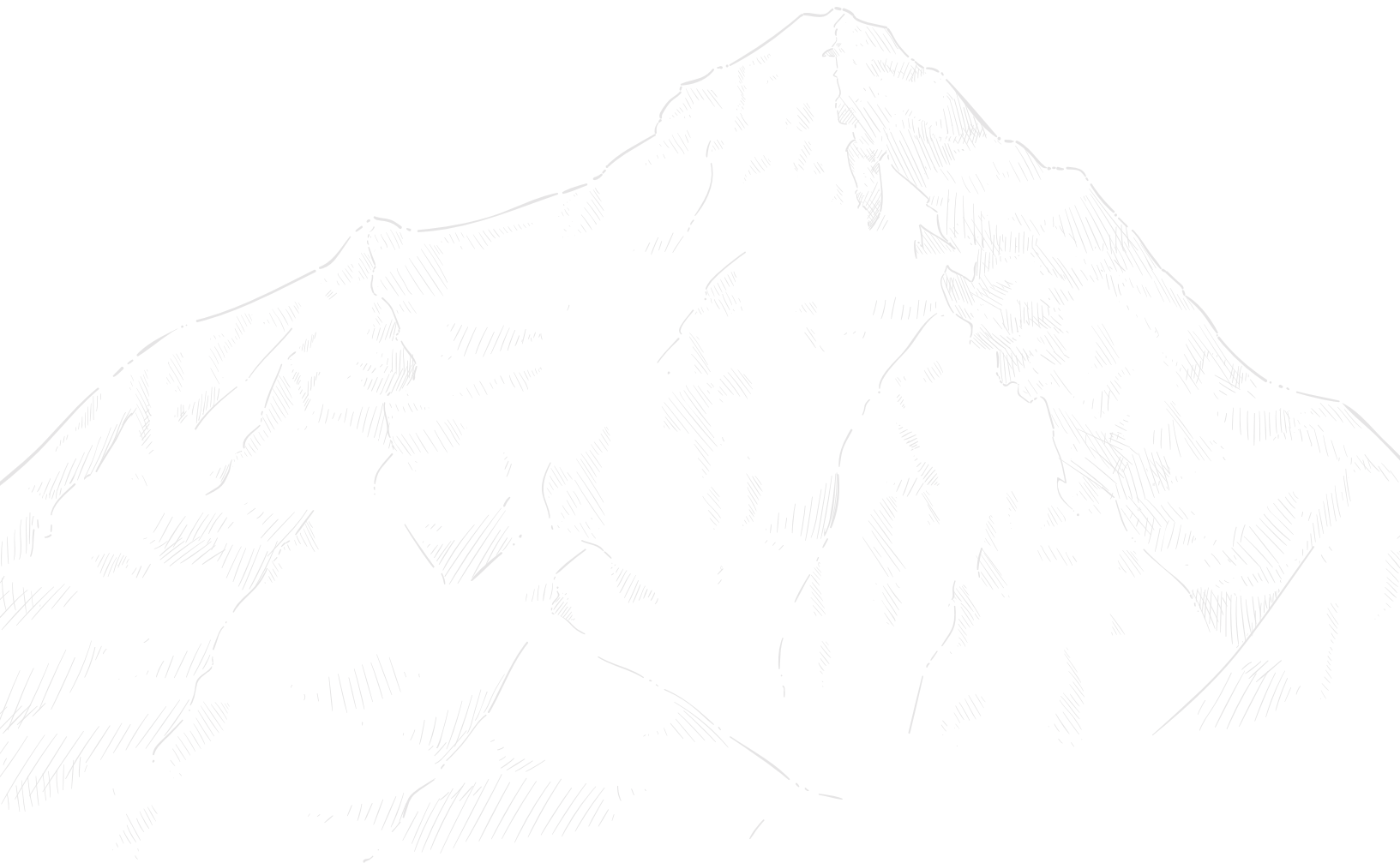
Kompozycje, które zaraz zobaczycie, to połączenie wieloletniego doświadczenia, wiedzy oraz autorskich technik kulinarnych. Tworząc je, chcieliśmy połączyć smaki przepięknego regionu, w którym się znajdujemy, a zarazem dodać do nich elementy tradycyjnej polskiej kuchni. Wszystko to opiera się na produktach od lokalnych dostawców, którzy od lat tworzą je u stóp Karkonoszy. Każda pozycja oddaje ducha górskiej ziemi, a przestrzeń naszej restauracji sprzyja odpoczynkowi w stylu slow life.

Zatem oddajemy w Wasze ręce efekt naszej pracy, abyście mogli również doświadczyć tej kulinarnej wędrówki razem z nami. Niech nasza kuchnia zapisze się w Waszych wspomnieniach na równi z pięknymi widokami naszych gór.

Pozdrawiamy serdecznie

Executive chef
Wojciech Harabin

Sous chef
Ivan Svyshchuk





RESTAURACJA SZCZYT SMAKU

PRZYSTAWKI | APPETIZERS

Tatar wołowy Polędwica wołowa, chleb na zakwasie, chilli, grzyby szlachetne Beef tartare Beef tenderloin, sourdough bread, chili, wild mushrooms	69 PLN
Siejki Karkonoskie Ziemniak, kapusta kiszona, topinambur, wędzony syrop klonowy Siejki Karkonowskie Potato, sauerkraut, topinambur, smoked maple syrup	48 PLN
Troć fiordowa Ogórek, fenkuł, jabłko, koperek, bergamotka Fiord trout Cucumber, fennel, apple, dill, bergamot	67 PLN
Pasztet z kaczki Porto, pistacje, wiśnia, cebula, foie gras Duck pâté Porto, pistachios, cherry, onion, foie gras	54 PLN
Deska serów dolnośląskich Sery od Wańczyka i Łomnickie, miód, gruszka, brioche, migdały Lower Silesian cheese board Cheeses from Wańczyk (regional), honey, pear, brioche, almonds	109 PLN
Salatka z kozim serem Cykoria, winogrona, burak, brusznic Goat cheese salad Chicory, grapes, beetroot, lingonberries	42 PLN

ZUPY | SOUPS

Kyselo Dolnośląskie, Ziemniak, śledź, ikra z pstrąga Lower Silesian kyselo Potato, herring, trout roe	44 PLN
Consommé grzybowe Jagnięcina, cebula, szczypiorek. W wersji wegetariańskiej z ricottą Mushroom consommé Lamb, onion, chives. Vegetarian version with ricotta	42 PLN

Jeżeli nie znaleźli Państwo w karcie idealnej potrawy, bądź mają Państwo restrykcje żywieniowe, prosimy o kontakt z obsługą, postaramy się przygotować coś wyjątkowego. Wykaz alergenów wraz z gramaturami dań dostępny jest u obsługi.

If you did not find the perfect dish on the menu, or you have dietary restrictions, please contact the staff, we will try to prepare something special for you. A list of allergens along with dish portions is available upon request.



RESTAURACJA SZCZYT SMAKU

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

Perlica pieczona na kości Pietruszka, kawa, orzechy pekan, skorzonera Roast guinea fowl on the bone Parsley, coffee, pecans, scorzonera	86 PLN
Pierś z kaczki Kapusta czerwona, kiszona truskawka, foie gras, ziemniak Duck breast Red cabbage, pickled strawberries, foie gras, potatoes	88 PLN
Biodrówka jagnięca Burak, czarna porzeczka, dynia piklowana, leśne zioła Lamb rump Beetroot, blackcurrant, pickled pumpkin, forest herbs	96 PLN
Stek wołowy Antrykot lub polędwica, ziemniak, mix sałat, bocznik, fermentowany czarny pieprz Beef steak Entrecôte or tenderloin, potato, mixed salad, oyster mushrooms, fermented black pepper	169 PLN
Kulbin Kalafior, kalarepa, miso, trawa cytrynowa Kulbin Cauliflower, kohlrabi, miso, lemongrass	79 PLN
Pierogi z rakami Por, seler naciowy, pestki dyni, homar Crayfish dumplings Leek, celery, pumpkin seeds, lobster	84 PLN
Škubánky czeskie Bryndza, szpinak, beurre blanc, czosnek niedźwiedzi Czech škubánky Bryndza cheese, spinach, beurre blanc, wild garlic	65 PLN
Zapiekanka warzywna Wędzona śliwka, kompot, seler, kiszona marchewka Vegetable casserole Smoked plum, compote, celery, pickled carrots	63 PLN

DESER | DESSERTS

Sernik tonka-marakuja Kiszona cytryna, yuzu, limonka, tymianek cytrynowy Tonka bean and passion fruit cheesecake, pickled lemon, yuzu, lime, lemon thyme	42 PLN
Karpátka Piernik, porzeczka, rokitnik, biała czekolada Karpátka, gingerbread, currant, sea buckthorn, white chocolate	42 PLN

Jeżeli nie znaleźli Państwo w karcie idealnej potrawy, bądź mają Państwo restrykcje żywieniowe, prosimy o kontakt z obsługą, postaramy się przygotować coś wyjątkowego. Wykaz alergenów wraz z gramaturami dań dostępny jest u obsługi.

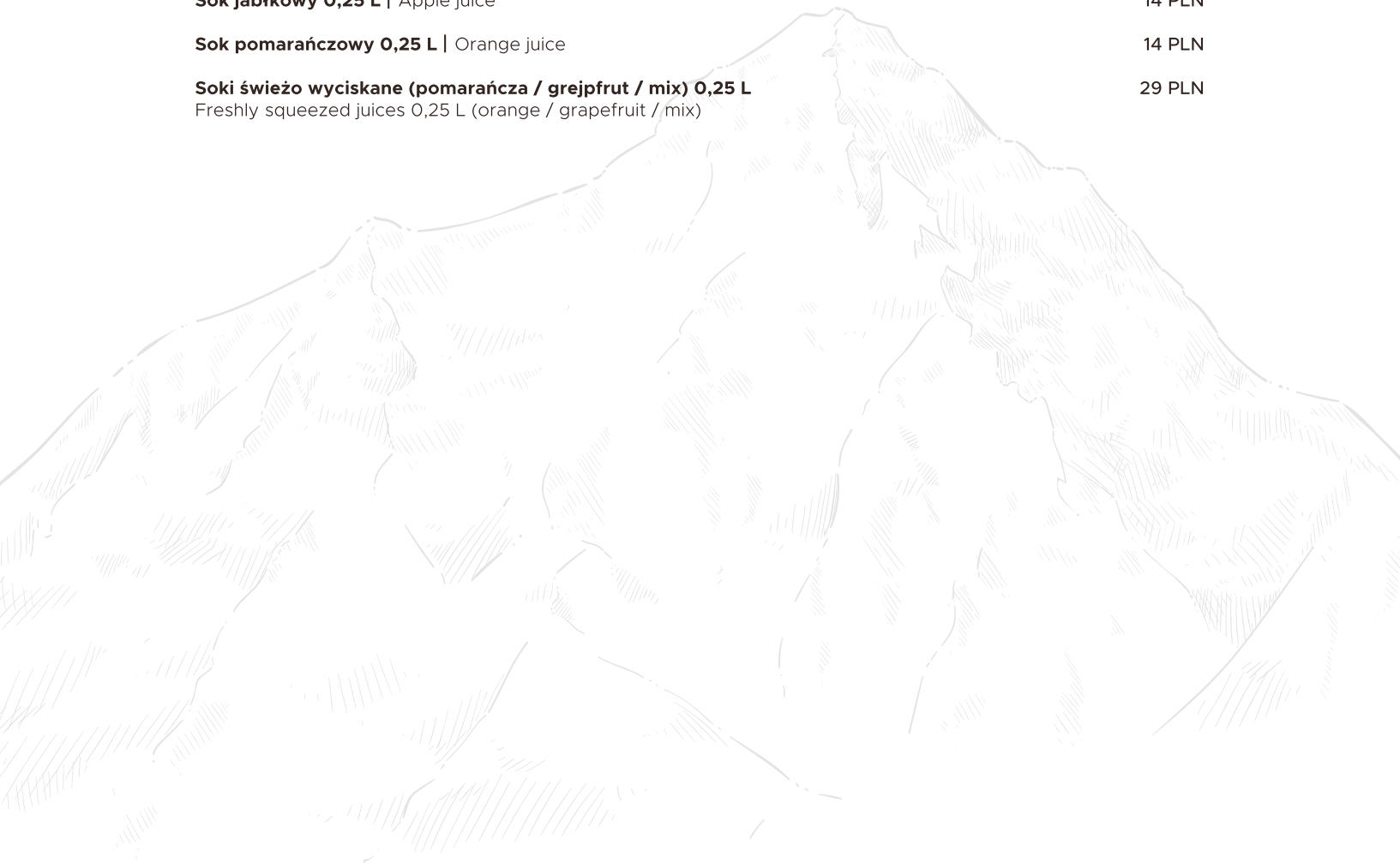
If you did not find the perfect dish on the menu, or you have dietary restrictions, please contact the staff, we will try to prepare something special for you. A list of allergens along with dish portions is available upon request.



RESTAURACJA SZCZYT SMAKU

NAPOJE ZIMNE | COLD DRINKS

Karafka wody gazowanej 1 L Carafe of sparkling water	22 PLN
Karafka wody niegazowanej 1 L Carafe of still water	22 PLN
Cisowianka Perlage 0,7 L Cisowianka Perlage	24 PLN
Cisowianka 0,7 L Cisowianka	24 PLN
Kropla Beskidu niegazowana 0,33 L Kropla Beskidu still water	14 PLN
Kropla Beskidu gazowana 0,33 L Kropla Beskidu sparkling water	14 PLN
Coca - Cola 0,25 L	14 PLN
Coca - Cola Zero 0,25 L	14 PLN
Fanta 0,25 L	14 PLN
Sprite 0,25 L	14 PLN
Kinley 0,25 L	14 PLN
Redbull 0,25 L	26 PLN
Sok jabłkowy 0,25 L Apple juice	14 PLN
Sok pomarańczowy 0,25 L Orange juice	14 PLN
Soki świeżo wyciskane (pomarańcza / grejpfrut / mix) 0,25 L Freshly squeezed juices 0,25 L (orange / grapefruit / mix)	29 PLN





RESTAURACJA SZCZYT SMAKU

NAPOJE GORĄCE | HOT DRINKS

Espresso	14 PLN
Espresso doppio	18 PLN
Americano	18 PLN
Cappuccino	18 PLN
Caffe latte	18 PLN
Latte macchiato	20 PLN
Flat white	22 PLN
Herbata	16 PLN
Gorąca czekolada Hot chocolate	20 PLN
Napary owocowe Fruit infusions	28 PLN

LEMONIADY | LEMONADES

Lemoniada cytrynowa A lemon lemonade	22 PLN
Lemoniada truskawkowo-malinowa Strawberry and raspberry lemonade	26 PLN
Lemoniada kwiat bzu z miętą Elderflower lemonade with mint	26 PLN

NAPOJE ROZGRZEWAJĄCE Z ALKOHOLEM | WARMING DRINKS WITH ALCOHOL

Irish coffee	34 PLN
Rumtea	34 PLN
Herbata z wiśnią	34 PLN
Grzane wino białe lub czerwone	36 PLN



RESTAURACJA SZCZYT SMAKU

DRINKI BEZALKOHOLOWE | ALCOHOL-FREE COCKTAILS

Aperitivo Free	28 PLN
Cuba Libre Free	28 PLN
Gin Tonic Free	28 PLN
Mojito Virgin	29 PLN
French 75 free	30 PLN

LANE PIWO | DRAUGHT BEER

Żywiec 5,5%	300 ml	18 PLN
Żywiec 5,5%	500 ml	22 PLN
Żywiec Biały 4,9%	300 ml	20 PLN
Żywiec Biały 4,9%	500 ml	24 PLN

PIWO BUTELKOWE 0,5 L | BOTTLED BEER

Sowie pils 4,5%	500 ml	25 PLN
Sowie pszenica 4,5%	500 ml	25 PLN
Sowie IPA 5,8%	500 ml	28 PLN
Żywiec Porter 9,5%	500 ml	26 PLN

PIWO BEZALKOHOLOWE | NON-ALCOHOLIC BEER

Sowie bezalkoholowe <0,5%	500 ml	25 PLN
Żywiec smakowe-bezalkoholowe Żywiec flavored non-alcoholic	500 ml	24 PLN



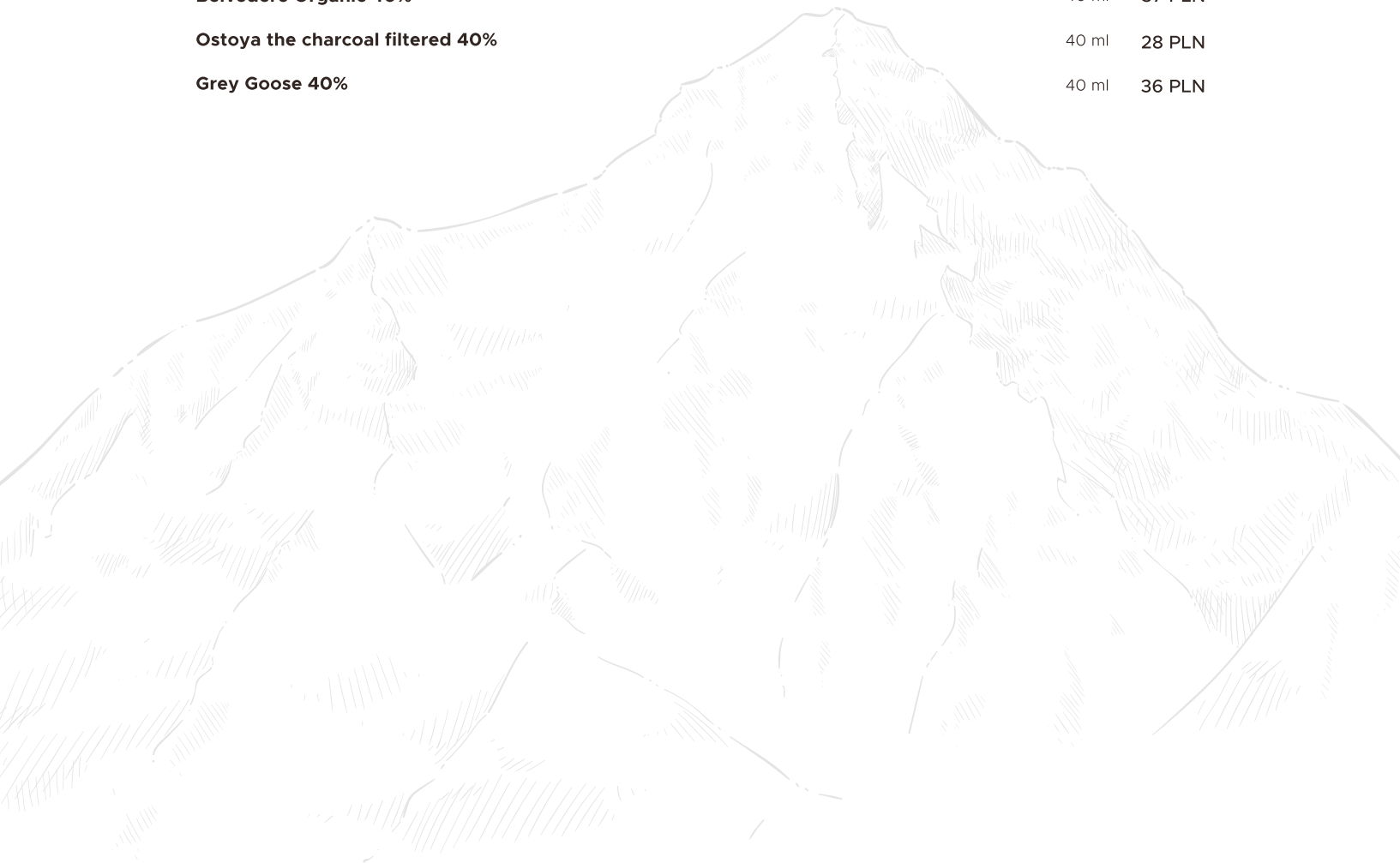
RESTAURACJA SZCZYT SMAKU

DRINKI | COCKTAILS

Mojito Tiki z Różańcem Górskim	44 PLN
Aperol Spritz z Ashwagandą	49 PLN
Hugo Spritz z Macą	42 PLN
New York Sour z Lion's Mane	45 PLN
Pornstar Martini z Ashwagandą	53 PLN
MonteNegroni z Różańcem Górskim	46 PLN
Clover Club z Lion's Mane	46 PLN
Izerski Duch z Różańcem Górskim	77 PLN
Frozen Raspberry Margarita z Lion's Mane	62 PLN
Paryż w Karkonoszach z Macą	44 PLN

WÓDKI CZYSTE | VODKA

Belvedere Organic 40%	40 ml	37 PLN
Ostoya the charcoal filtered 40%	40 ml	28 PLN
Grey Goose 40%	40 ml	36 PLN





RESTAURACJA SZCZYT SMAKU

BLENDED WHISKY | BLENDED WHISKEY

Chivas Regal XV 15 Y.O. 40%	40 ml	41 PLN
Jameson 40%	40 ml	29 PLN
Chivas Royal Salute The Signature Blend 21 Y.O. 40%	40 ml	153 PLN
Penderyn Hiraeth Icon Of Wales 46%	40 ml	56 PLN
Paul John Classic Select Cask 55,2%	40 ml	73 PLN
Bellevoe Blanc Triple Malt Sauternes Finish 40%	40 ml	51 PLN
Hwayo X. Premium Single Grain 41%	40 ml	49 PLN

WHISKY SINGLE MALT | SINGLE MALT WHISKEY

Aberfeldy 12 Y.O. 40%	40 ml	39 PLN
Macallan 12 Y.O. 40%	40 ml	64 PLN
Macallan 18 Y.O. Sherry Oak 43%	40 ml	169 PLN
Macallan 18 Y.O. Double Cask 43%	40 ml	159 PLN
Glenmorangie Signet 46%	40 ml	209 PLN
Aberlour 12 Y.O. Double Cask 40%	40 ml	44 PLN
Aberlour 14 Y.O. Double Cask Matured 40%	40 ml	66 PLN
Aberlour A'Bunadh Batch 61,2%	40 ml	77 PLN
Glenfiddich 12 Y.O. 40%	40 ml	39 PLN
Glenfiddich 15 Y.O. 40%	40 ml	58 PLN
Glenfiddich Fire And Cane 43%	40 ml	52 PLN
Glenfiddich Project XX 47%	40 ml	65 PLN
Glenfiddich Grand Cru 23 Y.O. 40%	40 ml	199 PLN
Port Charlotte 10 Y.O Heavily Peated 50%	40 ml	53 PLN
Bies Polish Chardonnay Cask Finish 48%	40 ml	64 PLN
Kavalan EX-Bourbon Oak 46%	40 ml	71 PLN



RESTAURACJA SZCZYT SMAKU

AMERICAN WHISKY | AMERICAN WHISKEY

Woodford Reserve Kentucky Straight 43,2%	40 ml	42 PLN
Wild Turkey Kentucky Straight 40,5%	40 ml	30 PLN
Wild Turkey Longbranch Straight 43%	40 ml	38 PLN
Jack Daniel's Old No.7 40%	40 ml	29 PLN
Jack Daniel's Gentelmen Jack 40%	40 ml	36 PLN
Four Roses Small Batch 45%	40 ml	43 PLN

COGNAC

Hennessy V.S. 40%	40 ml	46 PLN
Hennessy V.S.O.P. 40%	40 ml	59 PLN
Hennessy X.O. 40%	40 ml	189 PLN
Martell X.O. 40%	40 ml	162 PLN

BRANDY

Metaxa 7* 40%	40 ml	29 PLN
Metaxa 12* 40%	40 ml	35 PLN
Torres Jaime I. Brandy 38%	40 ml	57 PLN
Pisco Ocucaje Quebranta Huaco Negro 38%	40 ml	44 PLN



RESTAURACJA SZCZYT SMAKU

GIN

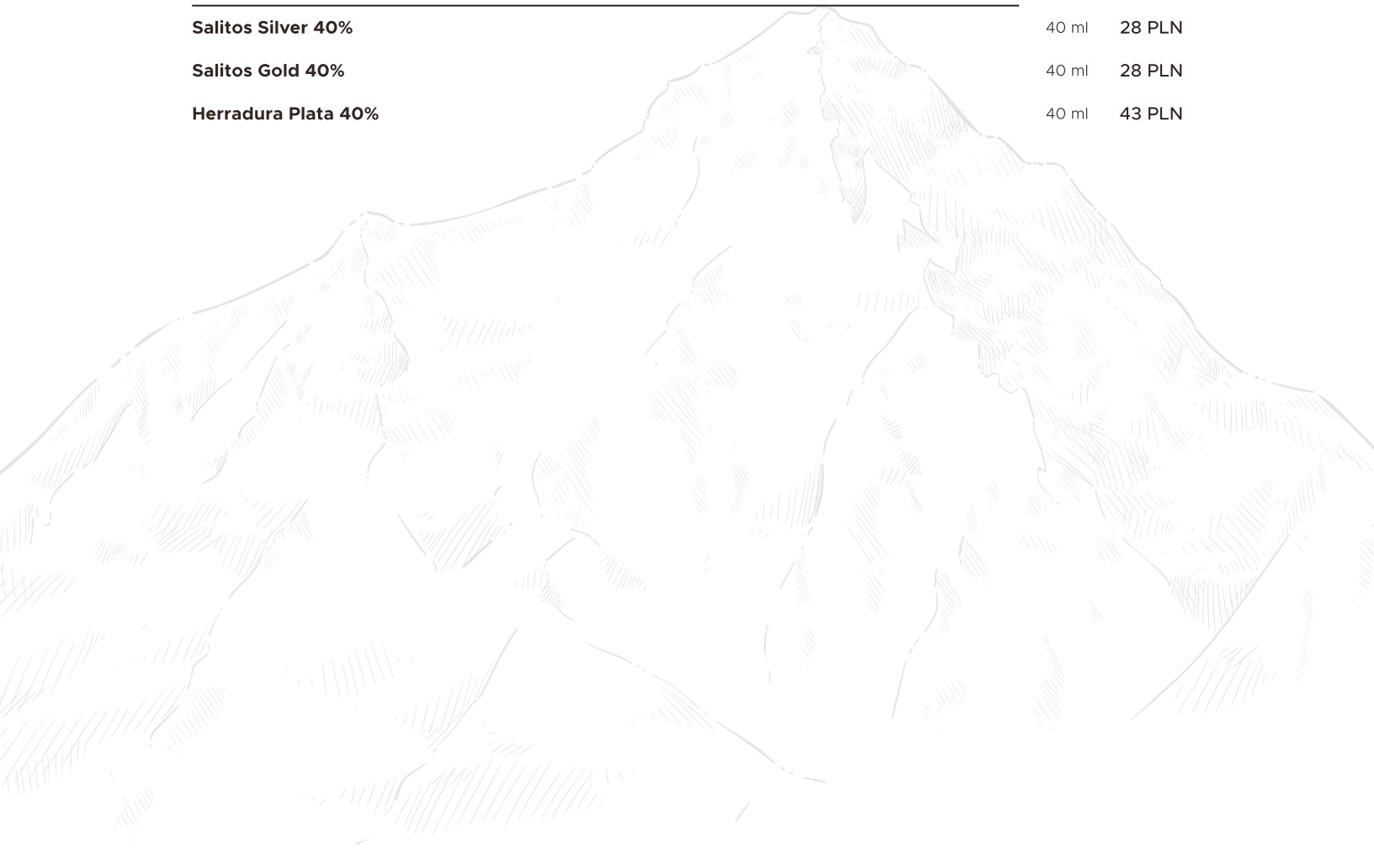
Four Pillars 58.8 Navy Strength 58,8%	40 ml	46 PLN
Hendrick's Scotland 41,4%	40 ml	34 PLN
Crafter's 43% - 44,3%	40 ml	29 PLN
Hendrick's Flora Adora 43,4%	40 ml	36 PLN
Hendrick's Neptunia 43,4%	40 ml	36 PLN

RUM & CACHAÇA

Shakara 12 Y.O. 40%	40 ml	47 PLN
Dictador 20 Y.O. 40%	40 ml	54 PLN
Ron Zacapa Centenario XO 40%	40 ml	112 PLN
Kraken Spiced Black 40%	40 ml	32 PLN

TEQUILA

Salitos Silver 40%	40 ml	28 PLN
Salitos Gold 40%	40 ml	28 PLN
Herradura Plata 40%	40 ml	43 PLN





RESTAURACJA SZCZYT SMAKU

ALKOHOLE SPECJALNE | SPECIAL DRINKS

Tarninówka Tarnina Sloe Berry 30%	40 ml	29 PLN
Nalewka Wiśniowski 16%	40 ml	29 PLN
Cachaca Cana Rio 38%	40 ml	28 PLN
Pastis Aelred 1889 Provencal 45%	40 ml	32 PLN
Armagnac Baron Gaston Legrand 1998 40%	40 ml	99 PLN
Izarra 54 Liqueur 54%	40 ml	45 PLN
Aperol 11%	40 ml	22 PLN
Campari 25%	40 ml	24 PLN
Archers 18%	40 ml	22 PLN
Baileys 17%	40 ml	20 PLN
Chambord 16,5%	40 ml	33 PLN
Cointreau 40%	40 ml	31 PLN
Becherovka 38%	40 ml	22 PLN
Jagermeister 35%	40 ml	23 PLN
Kahlua 16%	40 ml	22 PLN
Malibu 18%	40 ml	20 PLN
Passoa 15%	40 ml	20 PLN
Grand Marnier 40%	40 ml	36 PLN
Limoncello 28%	40 ml	20 PLN
Fernet Branca 35%	40 ml	28 PLN
Lillet Blanc 17%	40 ml	20 PLN
Montenegro Amaro 23%	40 ml	28 PLN
Alexander Grappa Bianca 38%	40 ml	26 PLN
Martini 14,5% – 18%	40 ml	22 PLN