

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.

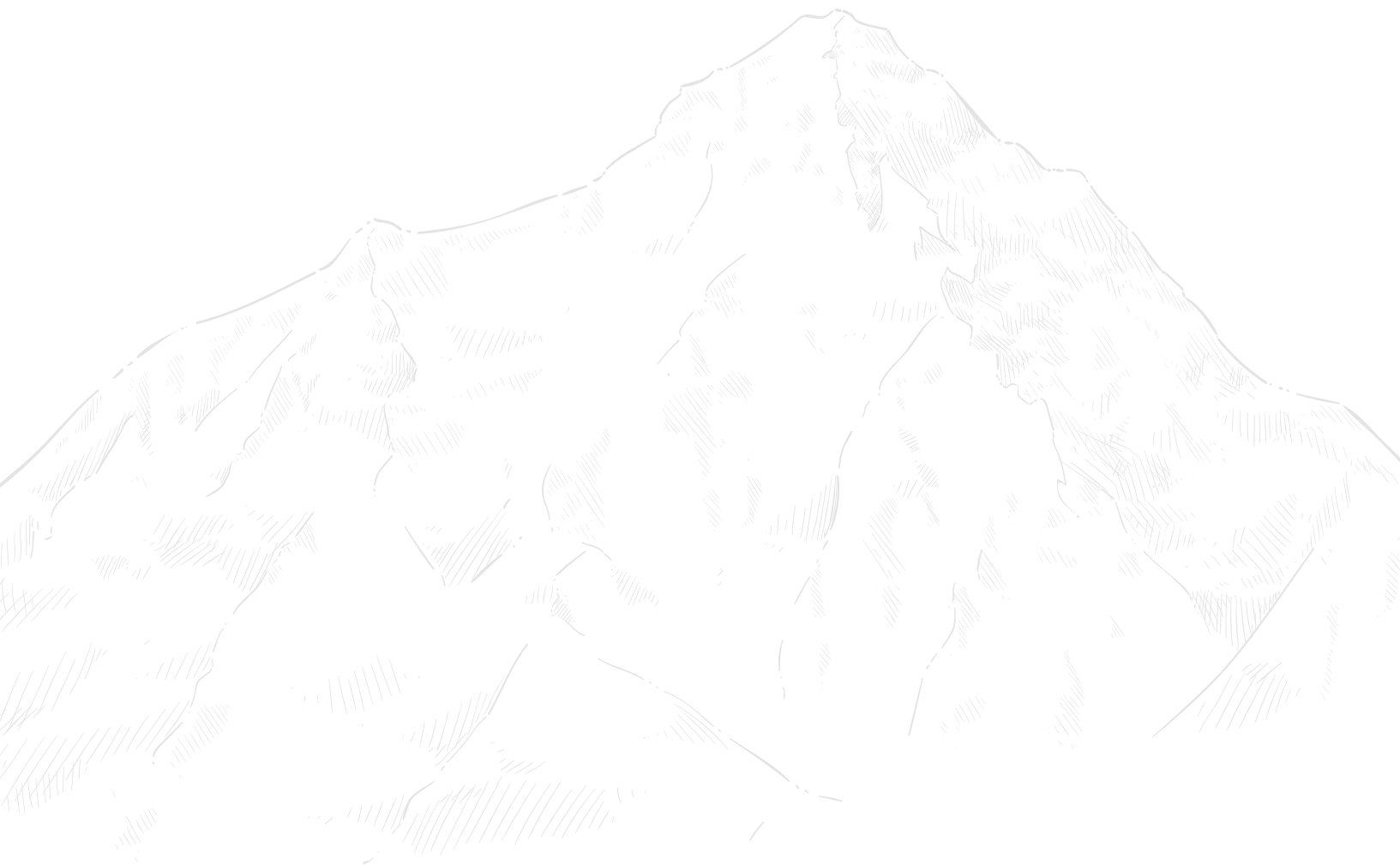
Kompozycje, które zaraz zobaczycie, to połączenie wieloletniego doświadczenia, wiedzy oraz autorskich technik kulinarnych. Tworząc je, chcieliśmy połączyć smaki przepięknego regionu, w którym się znajdujemy, a zarazem dodać do nich elementy tradycyjnej polskiej kuchni. Wszystko to opiera się na produktach 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 wędrowki 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
Michał Praszałek





RESTAURACJA SZCZYT SMAKU

PRZYSTAWKI | APPETIZERS

Tatar wołowy Połędwica wołowa, lubczyk, chleb na zakwasie, grzyby leśne Beef tartare Beef tenderloin, lovage, sourdough bread, wild mushrooms	69 PLN
Tatar z pstrąga Seler naciowy, jabłko, kumkwat, pigwa Trout tartare Celery, apple, kumquat, quince	50 PLN
Deska pieczywa 3 rodzaje pieczywa naszego wyrobu, masło, oliwa, maldon Bread board Three types of our homemade bread, butter, olive oil, Maldon salt	54 PLN
Sałatka z kiszonych warzyw Frisée, kiszone nowalijki, czarny bez, zioła Pickled vegetable salad Frisée, pickled early vegetables, elderberries, herbs	49 PLN
Sałatka ze szparagami Szparagi, smardze, czosnek niedźwiedzi, żółtko wędzone Asparagus salad Asparagus, morels, wild garlic, smoked egg yolk	59 PLN
Przegrzebki Banan, curry, miso, Amaretto Scallops Banana, curry, miso, Amaretto	86 PLN
Deska serów i miodów dolnośląskich Sery od Wańczyka, miody regionalne, chutney, brioche Platter of cheeses and honeys from the dolnośląsk region Cheeses from wańczyk, regional honeys, chutney, brioche	99 PLN
Kopytka Śmietana, trufia, orzech laskowy, palone masło Kopytka Sour cream, truffle, hazelnut, brown butter	60 PLN

ZUPY | SOUPS

Rakowa Wędzony węgorz, werbena, szafran Crayfish soup Smoked eel, verbena, saffron	44 PLN
Szczawiowa Ziemniak, jabłko, zioła Sourdough soup Potatoes, apple, herbs	36 PLN
Bulion z perlicy Gorczyca, lubczyk, trybula, fermentowany pieprz Guinea fowl broth Mustard seeds, lovage, chervil, fermented pepper	42 PLN



RESTAURACJA SZCZYT SMAKU

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

Pierś z kaczki Foie gras, rzepa, czereśnia, sos kawowy Duck breast Foie gras, turnip, cherry, coffee sauce	86 PLN
Pstrąg Młode ziemniaki, kiszone szparagi, chrzan, jabłko Trout New potatoes, pickled asparagus, horseradish, apple	69 PLN
Turbot Tajska bazylia, estragon, beurre blanc Turbot Thai basil, tarragon, beurre blanc	88 PLN
Królik Szpinak, podroby z królika, sos z białego pieprzu Rabbit Spinach, rabbit offal, white pepper sauce	109 PLN
Jagnięcina Zielony groszek, sos jagnięcy, zielone szparagi Lamb Green peas, lamb sauce, green asparagus	106 PLN
Pierožki z rakami Seler naciowy, pestki dyni, sos homarowy, por Crayfish dumplings Celery, pumpkin seeds, lobster sauce, leek	82 PLN
Stek wołowy Poładwica lub antrykot, ziemniak, mix sałat, sos pieczeniowy Beef steak Sirloin or ribeye, potato, mixed greens, roast beef gravy	169 PLN
Tarta warzywna Marchew, sos choron, miód, pomarańcza Vegetable tart Carrots, horon sauce, orange honey	60 PLN

DESER | DESSERTS

Sernik kawowy Trawa cytrynowa, wiśnia, yuzu, Earl Grey Coffee cheesecake, lemongrass, cherry, yuzu, Earl Grey	42 PLN
Tarta Tymianek, cytryna, orzech makadamia Tart, thyme, lemon, macadamia nut	38 PLN
Mus cytrynowy Owce mleko, kiszona cytryna, bergamotka Lemon mousse, sheep's milk, pickled lemon, bergamot	38 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.

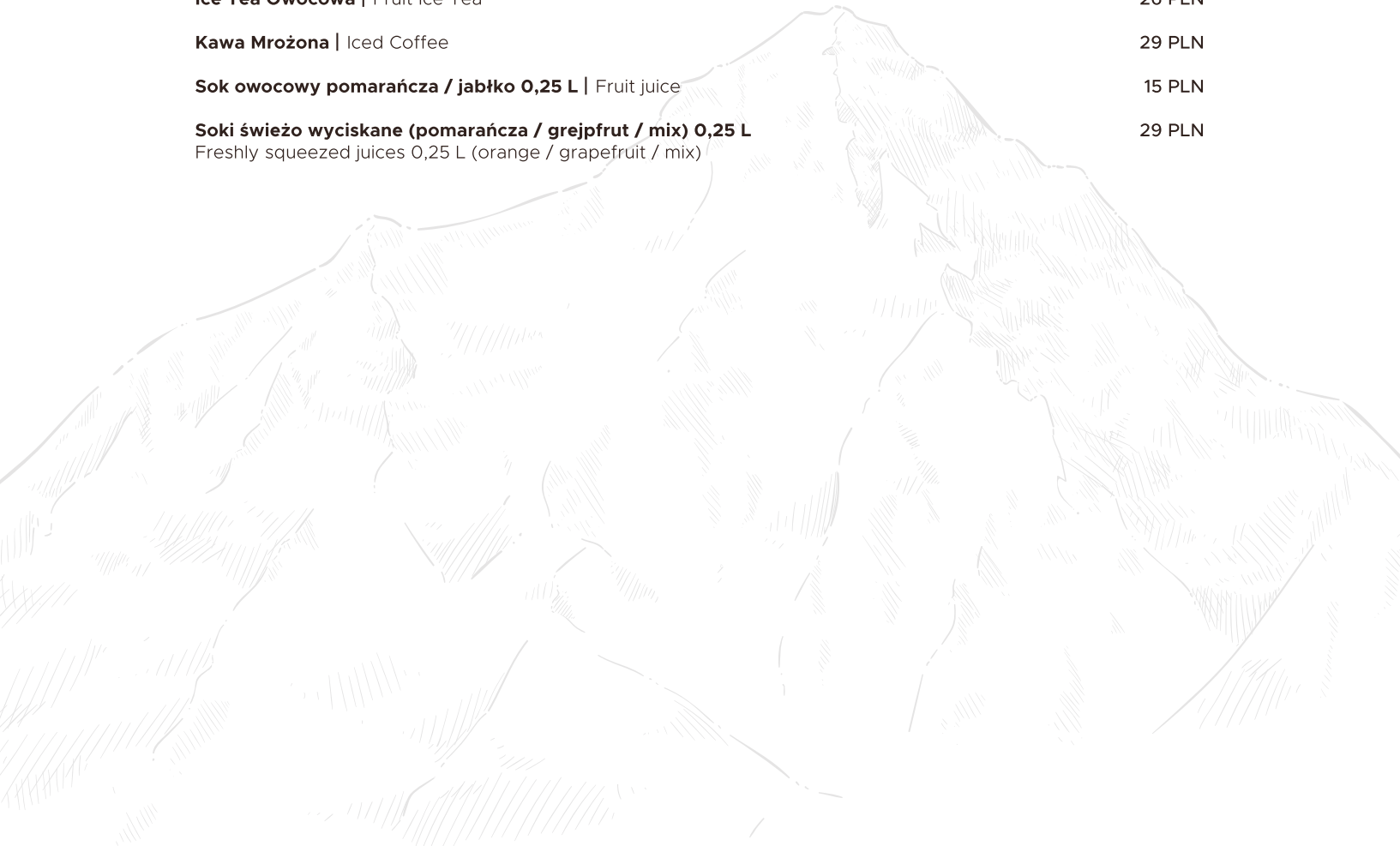
If you did not find the perfect dish on the menu, or you have dietary restrictions, please contact the staff, we will try to prepare something special for you. A list of allergens along with dish portions is available upon request.



RESTAURACJA SZCZYT SMAKU

NAPOJE ZIMNE | COLD DRINKS

Karafka wody gazowanej 1 L Carafe of sparkling water	24 PLN
Karafka wody niegazowanej 1 L Carafe of still water	24 PLN
Kropla Beskidu niegazowana 0,75 L Kropla Beskidu still water	26 PLN
Kropla Beskidu gazowana 0,75 L Kropla Beskidu sparkling water	26 PLN
Kropla Beskidu niegazowana 0,33 L Kropla Beskidu still water	15 PLN
Kropla Beskidu gazowana 0,33 L Kropla Beskidu sparkling water	15 PLN
Coca - Cola 0,25 L	15 PLN
Coca - Cola Zero 0,25 L	15 PLN
Fanta 0,25 L	15 PLN
Sprite 0,25 L	15 PLN
Kinley 0,25 L	15 PLN
Redbull 0,25 L	26 PLN
Ice Tea Owocowa Fruit Ice Tea	26 PLN
Kawa Mrożona Iced Coffee	29 PLN
Sok owocowy pomarańcza / jabłko 0,25 L Fruit juice	15 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	19 PLN
Americano	18 PLN
Cappuccino	19 PLN
Latte macchiato	22 PLN
Flat white	24 PLN
Herbata Richmond Earl Grey, Ceylon Gold, Gunpowder Green, White Pearl of Fujian, Peppermint Green, Green Jasmine	18 PLN
Napary owocowe Rooibos Sunrise, Raspberry Pear, Blueberry Strawberry, Forest Fruits, Ginger Paradise, Mexican Dream	18 PLN

LEMONIADY | LEMONADES

Lemoniada cytrynowa A lemon lemonade	24 PLN
Lemoniada truskawkowo-malinowa Strawberry and raspberry lemonade	28 PLN
Lemoniada kwiat bzu z miętą Elderflower lemonade with mint	26 PLN
Lemoniada melon-marakuja Melon-passion fruit lemonade	28 PLN

DRINKI BEZALKOHOLOWE | ALCOHOL-FREE COCKTAILS

Aperitivo Free	29 PLN
Gin Tonic Free	29 PLN
Mojito Virgin	29 PLN
French 75 free	29 PLN

LANE PIWO | DRAUGHT BEER

Żywiec 5,5%	300 ml	19 PLN
Żywiec 5,5%	500 ml	25 PLN
Żywiec Biały 4,9%	300 ml	21 PLN
Żywiec Biały 4,9%	500 ml	27 PLN



RESTAURACJA SZCZYT SMAKU

PIWO BUTELKOWE 0,5 L | BOTTLED BEER

Sowie pils 4,5%	500 ml	28 PLN
Sowie pszenica 4,5%	500 ml	28 PLN
Sowie IPA 5,8%	500 ml	30 PLN
Żywiec Porter 9,5%	500 ml	28 PLN

PIWO BEZALKOHOLOWE | NON-ALCOHOLIC BEER

Żywiec bezalkoholowy	500 ml	25 PLN
-----------------------------	--------	--------

DRINKI AUTORSKIE | SIGNATURE DRINKS

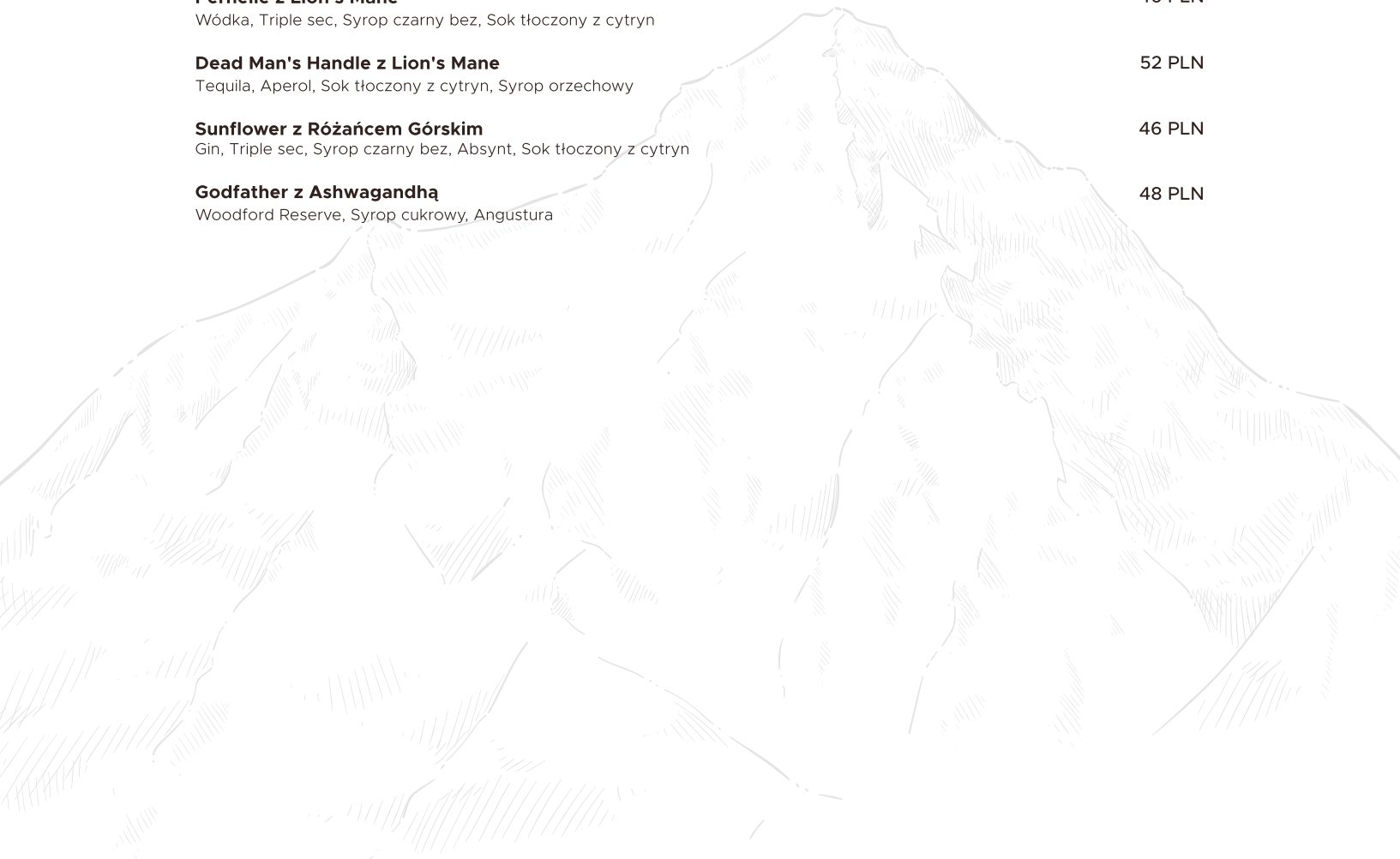
Cherry Negroni z Ashwagandhą Campari, gin, martini rosso infuzowane wiśniami	48 PLN
Paryż w Karkonoszach z Macą Gin, Martini Bianco, Creme De Cassis	46 PLN
Velvet Bordo z Ashwagandhą Wódka infuzowana wanilią, Syrop karmelowy, Lillet Blanc, Sok tłoczony z cytryn, Białko	48 PLN
Tiramisu z Macą Baileys, Triple sec, Patron XO Cafe	49 PLN
Verde Dolce z Różańcem Górskim Bottega Pistacjowa, Baileys, Śmietanka 30%, Amaretto	53 PLN
Pomegranate Cosmopolitan z Macą Wódka infuzowana owocem granatu, Sok tłoczony z granatu, Triple sec, Sok z limonki, Angustura	46 PLN
Almond Sunset z Lion's Mane Tequila, Likier Peach, Sok tłoczony z cytryn, Syrop amaretto	46 PLN
Appletini Sour z Różańcem Górskim Wódka, Likier Sour Apple, Syrop cukrowy, Sok tłoczony z cytryn, Białko	44 PLN
Tropical Silk z Lion's Mane Glenfiddich 12YO infuzowany ananasem, Sok tłoczony z cytryny, Kordiał ananasowy	68 PLN



RESTAURACJA SZCZYT SMAKU

DRINKI | COCKTAILS

Grande Mojito z Różańcem Górskim Rum, Mięta, Woda, Syrop cukrowy, Limonka	59 PLN
Aperol Spritz z Ashwagandhą Aperol, Prosecco, Woda	51 PLN
Hugo Spritz z Macą Syrop czarny bez, Gin Hendrick's, Prosecco, Sok tłoczony z cytryn, Limonka, Mięta	51 PLN
New York Sour z Lion's Mane Whisky, Sok tłoczony z cytryn, Syrop cukrowy, Biało, Angustura, Wino czerwone	46 PLN
Pornstar Martini z Ashwagandhą Wódka infuzowana wanilią, Passoa, Sok tłoczony z cytryn, Puree marakuja, Syrop waniliowy, Prosecco	55 PLN
Clover Club z Lion's Mane Gin, Sok tłoczony z cytryn, Puree z malin, Martini Bianco, Syrop malinowy, Biało	49 PLN
Frozen Raspberry Margarita z Lion's Mane Tequila, Triple sec, Sok tłoczony z cytryn, Puree z malin, Syrop malinowy	64 PLN
Sarti Spritz z Ashwagandhą Sarti, Prosecco, Woda	51 PLN
Pernelle z Lion's Mane Wódka, Triple sec, Syrop czarny bez, Sok tłoczony z cytryn	46 PLN
Dead Man's Handle z Lion's Mane Tequila, Aperol, Sok tłoczony z cytryn, Syrop orzechowy	52 PLN
Sunflower z Różańcem Górskim Gin, Triple sec, Syrop czarny bez, Absynt, Sok tłoczony z cytryn	46 PLN
Godfather z Ashwagandhą Woodford Reserve, Syrop cukrowy, Angustura	48 PLN





RESTAURACJA SZCZYT SMAKU

ALKOHOLE DEGUSTACYJNE | TASTING SPIRITS

Penderyn Hiraeth Icon Of Wales 46%	20 ml	28 PLN
Paul John Classic Select Cask 55,2%	20 ml	37 PLN
Bellevoe Blanc Triple Malt Sauternes Finish 40%	20 ml	26 PLN
Hwayo X. Premium Single Grain 41%	20 ml	22 PLN
Bies Polish Chardonnay Cask Finish 48%	20 ml	33 PLN
Kavalan EX-Bourbon Oak 46%	20 ml	36 PLN
Armagnac Baron Gaston Legrand 1998 40%	20 ml	46 PLN
Glenmorangie Signet 46%	20 ml	76 PLN
Glenfiddich Grand Cru 23 Y.O. 40%	20 ml	111 PLN
Macallan 18 Y.O. Sherry Oak 43%	20 ml	130 PLN
Macallan 18 Y.O. Double Cask 43%	20 ml	119 PLN
Speymalt from The Macallan Distillery (D.1998, B.2023) G&M 54,4%	20 ml	199 PLN

WHISKY SINGLE MALT | SINGLE MALT WHISKEY

The Macallan 12-letni Double Cask 40%	40 ml	58 PLN
The Macallan 12-letni Sherry Oak Collection 40%	40 ml	68 PLN
The Macallan A Night on Earth The First Light 43%	40 ml	99 PLN
The Macallan 15-letni Double Cask 43%	40 ml	119 PLN
Glenfiddich 12 Y.O. 40%	40 ml	47 PLN
Glenfiddich 15 Y.O. 40%	40 ml	65 PLN
Glenfiddich Fire And Cane 43%	40 ml	54 PLN
Glenfiddich Project XX 47%	40 ml	69 PLN
Glenfiddich 18 Y.O. 40%	40 ml	104 PLN
Port Charlotte 10 Y.O. Heavily Peated 50%	40 ml	65 PLN
Aberfeldy 12 Y.O. 40%	40 ml	55 PLN



RESTAURACJA SZCZYT SMAKU

AMERICAN WHISKY | AMERICAN WHISKEY

Wild Turkey Kentucky Straight Bourbon 40,5%	40 ml	30 PLN
Wild Turkey Longbranch Straight 43%	40 ml	42 PLN
Jack Daniel's Old No.7 40%	40 ml	33 PLN
Four Roses Small Batch 45%	40 ml	45 PLN

BLENDED WHISKY | BLENDED WHISKEY

Noble Rebel Smoke Symphony 46%	40 ml	39 PLN
Teeling Small Batch 46%	40 ml	37 PLN
Dewar's Carribean 8 Y.O. 40%	40 ml	29 PLN
Dewar's 12 Y.O. 40%	40 ml	33 PLN
Dewar's 15 Y.O. 40%	40 ml	46 PLN
Dewar's 18 Y.O. 40%	40 ml	72 PLN
Chivas Royal Salute The Signature Blend 21 Y.O. 40%	40 ml	149 PLN

COGNAC

Hennessy V.S. 40%	40 ml	44 PLN
Remy Martin V.S.O.P 40%	40 ml	62 PLN
Hennessy X.O. 40%	20 ml	93 PLN
Martell X.O. 40%	20 ml	82 PLN
Remy Martin M 1738 Accord Royal 40%	40 ml	69 PLN

BRANDY

Metaxa 7* 40%	40 ml	31 PLN
Metaxa 12* 40%	40 ml	39 PLN
Torres Jaime I. Brandy 38%	20 ml	31 PLN
Pisco Ocucaje Quebranta Huaco Negro 38%	40 ml	36 PLN
ST Remy XO 40%	40 ml	35 PLN



RESTAURACJA SZCZYT SMAKU

WÓDKI CZYSTE | VODKA

Żubrówka Czarna 40%	40 ml	28 PLN
Grey Goose 40%	40 ml	43 PLN

GIN

Tenjaku 37,5%	40 ml	29 PLN
Hendrick's Scotland 41,4%	40 ml	37 PLN
Hendrick's Flora Adora 43,4%	40 ml	39 PLN
Hendrick's Neptunia 43,4%	40 ml	39 PLN
Hendrick's Grand Cabaret 43,4%	40 ml	39 PLN
Bombay Sapphire 40%	40 ml	33 PLN

RUM & CACHAÇA

Cachaca Ipanema 38%	40 ml	22 PLN
Bacardi Carta Blanca 37,5%	40 ml	29 PLN
Bacardi Carta Negra 37,5%	40 ml	29 PLN
Dictador 20 Y.O. 40%	40 ml	54 PLN
Kraken Spiced Black 40%	40 ml	55 PLN
Legendario Ron Anejo 40%	40 ml	30 PLN
Legendario Ron Dorado 38%	40 ml	30 PLN
Ron Zacapa Centenario XO 40%	40 ml	96 PLN

TEQUILA

Salitos Silver 40%	40 ml	29 PLN
Salitos Gold 40%	40 ml	29 PLN
Patron Silver 40%	40 ml	49 PLN
Patron Reposado 40%	40 ml	55 PLN
Patron Anejo 40%	40 ml	62 PLN



RESTAURACJA SZCZYT SMAKU

ALKOHOLE SPECJALNE | SPECIAL DRINKS

Pastis Aelred 1889 Provencal 45%	40 ml	37 PLN
Izarra 54 Liqueur 54%	40 ml	52 PLN
Aperol 11%	40 ml	20 PLN
Campari 25%	40 ml	23 PLN
Baileys 17%	40 ml	20 PLN
Chambord 16,5%	40 ml	31 PLN
Cointreau 40%	40 ml	27 PLN
Becherovka 38%	40 ml	20 PLN
Jagermeister 35%	40 ml	21 PLN
Passoa 15%	40 ml	20 PLN
Grand Marnier 40%	40 ml	42 PLN
Limoncello 30%	40 ml	24 PLN
Fernet Branca 35%	40 ml	29 PLN
Lillet Blanc 17%	40 ml	20 PLN
Montenegro Amaro 23%	40 ml	23 PLN
Alexander Grappa Bianca 38%	40 ml	21 PLN
Martini 14,5% - 18%	80 ml	22 PLN

