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
Marcin Biernacki
Michał Praszałek

RESTAURACJA
SZCZYT SMAKU

PRZYSTAWKI | APPETIZERS

Tatar wołowy 79 PLN
Polędwica wołowa, grzyby leśne, foie gras, chleb na zakwasie
Beef Tartare
Beef tenderloin, wild mushrooms, foie gras, sourdough bread

Deska serów i miodów 109 PLN
Sery od Wańczyka, miody regionalne, chutney owocowy, oliwa
Cheese and Honey Board
Wańczyk cheeses, local honey, fruit chutney, olive oil

Śledź w śmietanie 59 PLN
Seler naciowy, Żubrówka, koper, crème fraîche
Herring in Cream Sauce
Celery, Żubrówka vodka, dill, crème fraîche

Pstrąg opalany 59 PLN
Jabłko, chilli, kwiaty bzu, gorczyca
Seared Trout
Apple, chilli, elderflower, mustard

Krokiet z szarpanej gęsiny 89 PLN
Foie gras, czerwona cebula, seler, ziemniaki
Pulled Goose Croquette
Foie gras, red onion, celery, potatoes

Sałatka z pieczonych buraków 59 PLN
Kozi ser, warzywa korzenne, sos octowy
Roasted Beetroot Salad
Goat cheese, root vegetables, vinegar dressing

ZUPY | SOUPS

Bulion drobiowo-wołowy 57 PLN
Pierożki z jagnięciną, lubczyk, trybula
Chicken and Beef Broth
Lamb dumplings, lovage, chervil

Borowikowa 57 PLN
Kluski grzybowe, shimeji, zielona pietruszka
Porcini Mushroom Soup
Mushroom dumplings, shimeji mushrooms, parsley

RESTAURACJA

SZCZYT SMAKU

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

Comber jagnięcy 139 PLN
Dynia, chilli, seler, orzech laskowy, sos jagnięcy
Rack of Lamb
Pumpkin, chilli, celery, hazelnut, lamb jus

Stek wołowy lub antrykot 179 PLN
Polędwica lub antrykot, cebula Roscoff, ziemniak, sos z fermentowanego pieprzu
Beef Tenderloin Steak or Ribeye Steak
Beef tenderloin or ribeye, Roscoff onion, potato, fermented pepper sauce

Pierożki z rakami 89 PLN
Sos homarowy, seler naciowy, ikra z pstrąga
Crayfish Dumplings
Lobster sauce, celery, trout roe

Jesiotr przygotowywany w 80°C 99 PLN
Groszek, ogórek, beurre blanc, wędzone masło
Sturgeon cooked at 80°C
Green peas, cucumber, beurre blanc, smoked butter

Comber z daniela 129 PLN
Pasternak, jeżyna, salsefia, sos z dziczyzny
Venison Saddle
Parsnip, blackberry, salsify, game jus

Risotto 89 PLN
Ośmiornica, szafran, bulion rybny
Risotto
Octopus, saffron, fish stock

Kalafior 79 PLN
Curry, brukiew, trawa cytrynowa
Cauliflower
Curry, swede, lemongrass

Kopytka 60 PLN
Śmietana, trufla, orzech laskowy, palone masło
Kopytka
Sour cream, truffle, hazelnut, brown butter

DESER | DESSERTS

Sernik kawowy - Wiśnia, Earl Grey, yuzu 52 PLN
Coffee Cheesecake - Sour cherry, Earl Grey tea, yuzu

Tarta - Oolong, rokitnik, rozmaryn
Tart - Oolong tea, sea buckthorn, rosemary 49 PLN

Markiza - Orzech laskowy, gianduja, wanilia
Marquise - Hazelnut, gianduja, vanilla 47 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	26 PLN
Karafka wody niegazowanej 1 L | Carafe of still water	26 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	28 PLN
Ice Tea Owocowa | Fruit Ice Tea	28 PLN
Kawa Mrożona | Iced Coffee	32 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	15 PLN
Espresso doppio	20 PLN
Americano	19 PLN
Cappuccino	20 PLN
Latte macchiato	23 PLN
Flat white	25 PLN
Herbata Richmont | Earl Grey, Ceylon Gold, Gunpowder Green, White Pearl of Fujian, Peppermint Green, Green Jasmine	19 PLN
Napary owocowe | Rooibos Sunrise, Raspberry Pear, Blueberry Strawberry, Forest Fruits, Ginger Paradise, Mexican Dream	19 PLN

LEMONIADY | LEMONADES

Lemoniada cytrynowa | A lemon lemonade	27 PLN
Lemoniada truskawkowo-malinowa | Strawberry and raspberry lemonade	31 PLN
Lemoniada kwiat bzu-marakuja | Elderflower-passion fruit lemonade	31 PLN

DRINKI BEZALKOHOLOWE | ALCOHOL-FREE COCKTAILS

Aperitivo Free	34 PLN
Hugo Spritz free	34 PLN
Mojito Virgin	32 PLN
Porn Star Martini Free	39 PLN

LANE PIWO | DRAUGHT BEER

Żywiec 5,5%	300 ml	18 PLN
Żywiec 5,5%	500 ml	24 PLN
Żywiec Biały 4,9%	300 ml	20 PLN
Żywiec Biały 4,9%	500 ml	26 PLN

RESTAURACJA

SZCZYT SMAKU

PIWO BUTELKOWE 0,5 L | BOTTLED BEER

Sowie pils 4,5%	500 ml	29 PLN
Sowie pszenica 4,5%	500 ml	29 PLN
Żywiec IPA 5%	500 ml	29 PLN
Żywiec Porter 9,5%	500 ml	29 PLN

PIWO BEZALKOHOLOWE | NON-ALCOHOLIC BEER

Żywiec bezalkoholowy	500 ml	24 PLN

DRINKI AUTORSKIE | SIGNATURE DRINKS

Cherry Flip — 48 PLN
whisky, żółtko, likier Cherry, purée z wiśni, syrop cukrowy
whisky, egg yolk, cherry liqueur, cherry purée, sugar syrup

Paryż w Karkonoszach — 46 PLN
Gin, Martini Bianco, crème de cassis
Gin, Martini Bianco, crème de cassis

Tiramisu — 49 PLN
Baileys, triple sec, Patron XO Cafe
Baileys, triple sec, Patrón XO Café

Appletini Sour — 44 PLN
Wódka, likier Sour Apple, syrop cukrowy, sok tłoczony z cytryn, białko
Vodka, sour apple liqueur, sugar syrup, freshly squeezed lemon juice, egg white

Izerski Duch — 79 PLN
Absynt, likier pomarańczowy, purée z jeżyn, sok tłoczony z jabłek, sok tłoczony z cytryn
Absinthe, orange liqueur, blackberry purée, freshly pressed apple juice, freshly squeezed lemon juice

RESTAURACJA
SZCZYT SMAKU

DRINKI | COCKTAILS

Mojito — 46 PLN
Rum, mięta, woda, syrop cukrowy, limonka
Rum, mint, water, sugar syrup, lime

Aperol Spritz — 49 PLN
Aperol, Prosecco, woda
Aperol, Prosecco, water

Hugo Spritz — 44 PLN
Syrop z czarnego bzu, Prosecco, sok tłoczony z cytryn, limonka, mięta
Elderflower syrup, Prosecco, freshly squeezed lemon juice, lime, mint

Whisky Sour — 44 PLN
Whisky, sok tłoczony z cytryn, syrop cukrowy, białko, Angustura
Whisky, freshly squeezed lemon juice, sugar syrup, egg white, Angostura bitters

Pornstar Martini — 59 PLN
Wódka infuzowana wanilią, Passoa, sok tłoczony z cytryn, purée z marakui, syrop waniliowy, Prosecco
Vanilla-infused vodka, Passoã, freshly squeezed lemon juice, passion fruit purée, vanilla syrup, Prosecco

Clover Club — 49 PLN
Gin, sok tłoczony z cytryn, purée z malin, Martini Bianco, syrop malinowy, białko
Gin, freshly squeezed lemon juice, raspberry purée, Martini Bianco, raspberry syrup, egg white

Sarti Spritz — 49 PLN
Sarti, Prosecco, woda
Sarti, Prosecco, water

Pernelle — 39 PLN
Wódka, woda, syrop z czarnego bzu, sok tłoczony z cytryn
Vodka, water, elderflower syrup, freshly squeezed lemon juice

Negroni — 46 PLN
Gin, Campari, Martini Rosso
Gin, Campari, Martini Rosso

RESTAURACJA
SZCZYT SMAKU

ALKOHOLE DEGUSTACYJNE | TASTING SPIRITS

Paul John Classic Select Cask 55,2%	40 ml	74 PLN
Bellevoye Blanc Triple Malt Sauternes Finish 40%	40 ml	52 PLN
Hwayo X. Premium Single Grain 41%	40 ml	44 PLN
Kavalan EX-Bourbon Oak 46%	40 ml	72 PLN
Armagnac Baron Gaston Legrand 1998 40%	40 ml	92 PLN
Glenmorangie Signet 46%	40 ml	152 PLN
Glenfiddich Grand Cru 23 Y.O. 40%	40 ml	222 PLN
Macallan 18 Y.O. Sherry Oak 43%	40 ml	260 PLN
Macallan 18 Y.O. Double Cask 43%	40 ml	238 PLN
Speymalt from The Macallan Distillery (D.1998, B.2023) G&M 54,4%	40 ml	398 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	204 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 Longbranch Straight 43%	40 ml	42 PLN
Jack Daniel's Old No.7 40%	40 ml	37 PLN

BLENDED WHISKY | BLENDED WHISKEY

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

COGNAC

Hennessy V.S. 40%	40 ml	44 PLN
Remy Martin V.S.O.P 40%	40 ml	62 PLN
Henessy X.O. 40%	40 ml	186 PLN
Martell X.O. 40%	40 ml	164 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%	40 ml	66 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
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
Kraken Spiced Black 40%	40 ml	55 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
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
Jagermaister 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