

Salsefia

PRYZYTAWKI // STARTERS // VORSPEISE

Krewetki królewskie w cieście z szampanem i chilli/miks sałat z salsefią/ pieczona papryka
Royal shrimps with champagne and chilli/ the selection of lettuces with salsify/ roasted pepper
Königsgarnelen im Champagner-Chili-Teigmantel / Salat-Mix mit Schwarzwurzeln / gerösteten Paprika
29,-

Carpaccio wołowe z truflową oliwą/płatki parmezanu/rukola/smażone kapary/naleśnik serowy
Beef carpaccio with truffle oil/parmesan flakes/aragula/fried capers/cheese crepes
Rindcarpaccio mit Trüffelöl/Parmesanflocken / Rucola/ frittierten Kapern / Käsepfannkuchen
29,-

Tatar z polędwicy z jelenia/jajko przepiórki/lubczyk/grzanka czosnkowa/borowik marynowany/chrust ziemniaczany/pikle
Deer tenderloin tartar/quail egg/lovage/garlic toast/marinated boletus/ potato crisp/pickles
Tartar vom Hirsch / Wachtelei / Liebstöckel / Knoblauch Toast / eingelegte Steinpilze / Frittierte Kartoffelchips / Pickles
35,-

GORĄCE PRYZYTAWKI // HOT STARTERS // HOT VORSPEISE

Bakłażan pieczony z ragout vege (strączkowe i świeże)/ risotto z mlekiem kokosowym
Roasted eggplant with vege ragout (fresh and pulses)/coconut milk risotto (vegan + gluten free)
Gebackene Aubergine mit Gemüseragout serviert / Kokosmilch-Risotto (Vegan + Glutenfrei)
29,-

Makaron (gluten free)/ salsefia/ciecierzycza/szparagi/rukola w sosie z młodych pomidorów i bazylii
Pasta (gluten free)/salsify/chickpeas/asparagus/aragula salad with baby tomatoes and basil sauce
Glutenfreie Pasta / Schwarzwurzeln / Kichererbsen / Spargel / Rucola in einer Sauce aus jungen Kirschtomaten und Basilikum
29,-

Czarny makaron z krewetkami w sosie z palonego masła/szałwia/szpinak/szparagi/groszek cukrowy/ konfitowane pomidory cherry
Black pasta with shrimps in roasted butter sauce/sage leaves/asparagus/sweet peas/cherry tomatoes confit
Schwarze Nudeln mit Garnelen in einer Soße mit brauner Butter / Salbei / Spinat / Spargel / Zuckererbsen / confierten Kirschtomaten
35,-

Salsefia

ZUPY // SOUPS // SUPPEN

**Krem z raków na mleku kokosowym/palone pomidory z szyjkami rakowymi/
kminkowe ciasto francuskie**

Cream of crayfish in coconut milk/roasted tomatoes with necks crayfish/cumin french pastry
Krebs-Creme-Suppe mit Kokosmilch / gerösteten Tomaten mit Krebshälsen / Kümmelgebäck

16,-

**Żurek karkonoski/knedel z jesiostra doprawiony kolendrą/smażone ziemniaki/jajko pouched
Regional sour soup/sturgeon and coriander dumpling/fried potatoes/pouched egg**

Saure Mehlsuppe mit mit Koriander gewürzten Stör-Knödeln, Bratkartoffeln und pochiertem Ei

16,-

**Zupa dnia (zapytaj co mamy w dzisiejszej ofercie – zupę przygotowujemy na dany dzień z
najświeższych składników (wegetarian)**

Soup of the day (ask what we have today in offer - soup will be prepared for a given day using
only the freshest ingredients (vegetarian)

Tagessuppe - fragen Sie, Fragen Sie uns gern nach unserer heutigen Spezialität

12,-

DANIA GŁÓWNE // MAIN COURSES // HAUPTGERICHTE

**Pierś kurczaka zagrodowego z kozim serem/suszony na słońcu pomidor/sos maślano
winny/puree z selera i salsefii/szparaga**

Chicken breast with goat cheese/sun dried tomato/ butter wine sauce/celery and salsify puree
/asparagus

Hähnchenbrust mit Ziegenkäse / sonnengetrockneten Tomaten / Butter-Wein-Sauce / Sellerie-
Schwarzwurzel-Püree

39,-

**Pierś kaczki na różowo/sos z czarnej porzeczki/kluski karkonoskie smażone/sałatka z rukoli i
ogórka**

Medium duck breast/ blackcurrant sauce/fried Karkonoše noodles/rucola and cucumber salad
Rosa gebratene Entenbrust / schwarze Johannisbeer-Sauce / gebratene Karkonoskie-Nudeln /

Rucola-Gurken Salat

39,-

**Stek z młodej wołowiny/borowik/szalotka/puree z selera/sałatka z rukoli/
konfitowane małe pomidorki**

Beef steak/boletus/shalot/celery puree/rucola salad/tomato cherry confit

Rindersteak / Steinpilz / Schalotte / Sellerie-Püree / Rucola Salat / confierte Kischtomaten

39,-

Salsefia

Noga kaczki długo pieczona/demi glace z figami/prążynki ziemniaczano –
ziołowe/karmelizowane buraki/botwina

Duck leg confit /demi glace with fig/potato pancakes with herbs /caramelized red beetroot/beet
leaves

langsam gegarte Entenkeule / Demi Glace mit Feigen / Kräuter-Kartoffel-Chips / karamalisierte
Rüben / Botwina - Gemüsesuppe aus jungen, frischen Blättern der roten Bete

39,-

Wellington z pstrąga potokowego/borowikowa salsa/pieczony burak/sos burro bianco/
sałata rzymska/szparagi

Stream trout Wellington/boletus salsa/roasted red beetroot/sauce burro bianco/roman
lettuce/asparagus

Wellington Bachforelle / Steinpilz Salsa / gebratene rote Beete / Beurre blanc / Römersalat/
Spargel

39,-

Polędwica z jelenia leżakowana w kwaśnym mleku /salsefia/pietruszka pieczona/knedel
grzybowy/demi glace

Deer tenderloin marinated in sour milk/salsify/baked parsley/mushroom dumpling/demi glace
Hirschlende in Dickmilch gereift / Schwarzwurzel / geröstete Petersilie / Pilzknödel / Demi Glace

68,-

DESERY // DESSERTS // NACHSPEISEN

Ciasto marchewkowo – migdałowe/ morelowa konfitura /karmelizowany migdał / lody z
pumpernika

Carrot-almond cake / apricot jam/ caramelised almond /pumpnickel bread ice cream
Karotten-Mandel-Kuchen / Aprikosenmarmelade/karamellisierten Mandeln / Eiscreme und
Pumpnickel

18,-

Gorący suflet czekoladowy/ lody bazyliowo – limonkowe (zamów wcześniej – pieczemy go na
zamówienie)

Hot chocolate souffle/ basil-lime ice cream (order earlier – we bake it on order)
Schokoladen-Soufflé / Basilikum-Limonen-Eis (vorher bestellen - auf Wunsch gebacken)

18,-

Mini beza z kremem mascarpone/świeże owoce jagodowe

Mini meringue with mascarpone cream/ fresh berries

Mini-Baiser mit Mascarponecreme und frischen Beeren

18,-

Szarlotka karkonoska/ lody waniliowe

Karkonosze apple pie/ vanilla ice cream

Apfelkuchen / Vanille-Eis

18,-