

PRZYSTAWKI/ APPETIZERS/ VORSPEISEN

<p>Carpaccio z polędwicy wołowej/ szparagi/ jajko przepiórcze/ piklowane grzyby/ orzechy laskowe/ majonez z konfitowanego czosnku/ rukiew wodna/ „Śmielec” ser kozi</p> <p>Beef fillet carpaccio/ asparagus/ quail's egg/ pickled mushrooms/ hazelnuts/ confit garlic mayonnaise/ watercress/ local goat cheese</p> <p>Rinderfilet-Carpaccio/ Spargel/ Wachtelei/ eingelegte Pilze/ Haselnüsse/ Konfit Knoblauch Mayonnaise/ Brunnenkresse/ "Śmielec" Lomnicki reifer Ziegenkäse</p>	43,-
<p>Ozór cielecy/ sos chrzanowy/ kruszonka z ziemniaka/ jablko/ piklowana szalotka/ żel z buraka/ rukiew wodna/ majonez z konfitowanego czosnku/ szczawik krwisty</p> <p>Veal tongue/ horseradish sauce/ potato crust/ apple/ pickled shallots/ beetroot fluid gel/ watercress/ confit garlic mayonnaise/ red vein sorrel/ radish</p> <p>Kalbzung/ Merrettichsoße/ Kartoffeln/ Apfel/ eigelegte Zwiebel/ Rübengel/ Brunnenkresse/ Konfit Knoblauch Mayonnaise</p>	31,-
<p>Tatar jagnięcy/ grzyby/ gorczyca/ kielki pora/ szalotka/ emulsja z czosnku niedźwiedziog/kiszony ogórek/ tarte żółtko/ szczypiorek/ wędzone masło</p> <p>Lamb fillet tartare/ mushrooms/ mustard seeds/ leek sprouts/ shallots/ wild garlic Emulsion/ cured cucumber/ cured egg yolk/ spring onion/ smoked butter</p> <p>Lammtartar/ Pilze/ Senf/ Lauchsprossen/ Schalotte/ Bärlauch-Emulsion/ eingelegte Gurke/ Geriebenes Eigelb/ Schnittlauch</p>	43,-
<p>„Kaszmirek”/ świeży ogórek/ lody z zielonego groszku/ olej z ostepestu/ prażony słonecznik/ szczawik/ kielki grochu/ chipsy z kiszzonego ogórka</p> <p>„Kaszmirek”- local goat cheese/ fresh cucumber/ green peas icecream/ milk thistle oil/ toasted sunflower seeds/ oxalis/ pea shoots/ fried cured cucumber</p> <p>„Kaszmirek” Ziegenkäse/ frische Gurken/ Erbseneis/ Mariendistelöl/ geröstete Sonnenblume/ Sauerklee/ Erbsensprossen/ eingelegte Gurkenchips</p>	39,-
<p>Gnocchi/ białe szparagi/ trufla/ czosnek niedźwiedzi/ parmezan/ szczypiorek</p> <p>Gnocchi/ white asparagus/ truffle/ wild garlic/ pamesan/ spring onion</p> <p>Gnocchi/ weißer Spargel/ Grebe (frische Trüffel) / Bärlauch/ Parmesan/ Schnittlauch</p>	42,-
<p>Krewetki/ ciasto kataifi/ pesto z suszonych pomidorów/ szafran/ bazylija</p> <p>Prawns/ kataifi/ sun dried tomatoes pesto/ saffron/ basil</p> <p>Shrimp / Gebäck Kataifi / Pesto aus getrockneten Tomaten / Safran / Basilikum</p>	39,-
<p>Ceviche z przegrzebek/ kalarepa/ zielone jablko/ grejpfrut/ wanilia/ nasturcja/ koperek/ słonecznik/ olej słonecznikowy</p> <p>Scallops ceviche/ kohlrabi/ green apple/ grapefruit/ vanilla/ nasturtium/ dill/ sunflower seeds/ cold pressed sunflower oil</p> <p>Ceviche con Jakobmuscheln/ Kohlrabi/ Grapefruit/ Vanille/ Kapuzinerkresse/ Dill/ Sonnenblume/ Sonnenblumenöl</p>	58,-
<p>Deska serów i wędlin: „Reblochon”/ „Śmielec”/ „Roquefort”/ kaszanka od Nowickich/ kielbasa pieprzowa/ szynka z Potaśni/ gruszka/ kapary/ sos chrzanowy/ grissini</p> <p>Cheese and meat platter „Reblochon”/ „Śmielec”/ „Roquefort”/ black pudding/ peppercorn sausage/ local ham / pear/ caperberries/ horseradish cream/ grissini</p>	60,-
<p>Pstrag kłodzki/ porto/ rabarbar/ hibiskus/ jablko/ chrzan/ ogórecznik/ orzech włoski</p> <p>Trout/ port/ rhubarb/ hibiscus/ apple/ horseradish/ borage leaves/ radish/ walnuts</p> <p>Forelle/ Porto/ Rhabarber/ Hibiskus/ Apfel/ Meerrettich/ Borretsch/ Rettich/ Walnuts</p>	45,-
<p> -Poinformuj obsługę o diecie/ Let us know about Your diet/ Informieren Sie uns über Ihre Ernährung</p>	

SOUPS/ SUPPEN

<p>Krem z groszku i szparagów/ kwaśna śmietana ślubowska/ szparagi/ czosnek Niedźwiedzi/ olej słonecznikowy/ koper/ prażynka ziemniaczana/ rzodkiewka</p> <p>Asparagus and peas cream soup/ sour cream from „Ślubów”/ asparagus/ wild garlic/ cold pressed sunflower seed oil/ dill/ crispy potatoes/ radish</p> <p>Erbsen-Spargel-Suppe/ saure Sahne aus Ślubów/ Spargel/ Bärlauch/ Sonnenblumenöl/ Dill/ Kartoffelchips/ Rettich</p>	18,-
<p>Bulion rybny z szafranem/ sezonowe warzywa/ mule/ solony dorsz/ olej pietruszkowy</p> <p>Saffron fish broth/ spring vegetables/ mussels/ salted cod/ parsley oil</p> <p>Fischbrühe mit Safran/ Gemüse/ Miesmuscheln/ gesalzener Dorsch/ Petersilienöl</p>	24,-
<p>Wywar z królika i perliczki/ cappelletti z królikiem i grzybami/ marchew/ lubczyk</p> <p>Rabbit and guineafowl broth/ cappeletti with rabbit and mushrooms/ carrot/ lovage</p> <p>Abkochung von Kaninchen und Perlhuhn/ Cappelletti mit Kaninchen und Pilzen/ Möhren/ Liebstöckl</p>	18,-

SALATY/ SALAD/ SALATE

<p>Salata z polędwicą wołową/ rukola/ kasza bulgur/ piklowane szalotki/ pomidorki koktajlowe/ chrzan/ orzechy włoskie/ szczawik</p> <p>Beef fillet/ rocket salad/ bulgur/ pickled shallots/ cherry tomatoes/ horseradish/ walnuts/ red vein sorrel</p> <p>Salat mit Rinderfilet/ Rauke/ Bulgur/ eingelegte Schalotten/ Meerrettich/ Sauerklee</p>	44,-
<p>Salata z „kaszmirkciem”/ szpinak/ szparagi/ szczypior/ groszek/ rzodkiewka/ szczawik/ nasturcja/ kielki grochu/ kielki pora/ dressing z maślanki</p> <p>„Kaszmirek”- local goat cheese/ baby spinach/ asparagus/ spring onion/ green peas/ radish/ red vein sorrel/ nasturtium/ pea shoots/ leek sprouts/ buttermilk dressing</p> <p>Salat mit „Kaszmirek” Ziegenkäse/ Spinat/ Spargel/ Schnittlauch/ Erbsen/ Oxalis/ Kapuzinerkresse/ Erbsenprossen/ Lauchsprossen/ Buttermilch-Dressing</p>	42,-
<p>Salata z serem ślubowskim/ szpinak/ pomidory/ palona cytryna/ czarne oliwki/ greckie papryczki/ szalotka/ rukiew wodna/ mięta</p> <p>Cheese from „Ślubów”/ baby spinach/ tomatoes/ burnt lemon/ black olives/ golden greek peppers/ shallots/ watercress/ mint</p> <p>Salat mit Käse aus Ślubów/ Spinat/ Tomaten/ geröstete Zitrone/ schwarze Oliven/ griechische Paprika/ Schalotten/ Brunnenkresse/ Minze</p>	39,-

*Dodatkowy koszyk pieczywa w cenie 8,-
Extra basket of bread 8,-



<p>Kulbin/ mus z zielonego groszku/ szparagi/ boczek/ kruszonka z ziemniaka/ kiszony topinambur/ mus z rabarbaru/ rzodkiewka/ kielki grochu/ botwina</p> <p>Corvina/ green peas mousse/ asparagus/ pork belly/ potato crust/ cured jerusalem artichoke/ rhubarb mousse/ radish/ pea shoots/ red chard</p> <p>Adlerfisch/ Erbsenmus/ Spargel/ Speck/ Kartoffel Krümel/ eingelegte Topinambur/ Rhabarbermus/ Rettich/ Erbsensprossen/ Rosenblätter</p>	69,-
<p>Ragout z owoców morza: Krewetki/ ośmiornica/ małże/ kalmary/ chorizo/ szpinak/ suszone pomidory/ koper włoski/ świeże pieczywo</p> <p>Seafood ragout: Prawns/ octopus/ mussels/ squid/ chorizo/ sun-dried tomatoes/ fennel/ fresh bread</p> <p>Meeresfrüchte-Ragout: Garnelen/ Krake/ Muscheln/ Tintenfisch/ Chorizo/ Spinat/ getrocknete Tomaten/ Fenchel/ frisches Brot</p>	67,-
<p>Tagliatelle nero di sepia/ krewetki/ kalmary/ czosnek/ chilli/ pomidorki cherry/ orzechy pini/ werbena cytrynowa</p> <p>Tagliatelle nero di sepia/ tiger prawns/ squid/ garlic/ chilli/ cherry tomatoes/ pine nuts/ werbena</p> <p>Tagliatelle nero di Sepia/ Garnelen/ Tintenfisch/ Knoblauch/ Chili/ Kirschtomaten/ Pini Nüsse / Zitronenverbene</p>	54,-
<p>Risotto z przegrzebkami/ szafran/ młoda marchew/ szparagi/ szpinak/ parmezan/ szczypior/ cytryna</p> <p>Scallop risotto/ saffron/ baby carrots/ asparagus/ spinach/ parmesan/ spring onion/ lemon</p> <p>Risotto mit Jakobmuscheln/ Safran/ junge Möhren/ Spargel/ Spinat/ Parmesan/ Schnittlauch/ Zitrone</p>	55,-
<p>Tagliolini szczypiorkowe ze szparagami/ grzyby/ szalotka/ szpinak/ cytrynowa ricotta/ parmezan/ orzeszki pini</p> <p>Spring onion tagliolini with asparagus/ mushrroms/ shallots/ spinach/ lemon ricotta/ parmesan/ pine nuts</p> <p>Schnittlauch-Tagliolini mit Spargel/ Pilze/ Schalotten/ Spinat/ Ricotta-Zitrone/ Parmesan/ Pini</p>	39,-
<p>Perliczka/ orkisz z ziołami/ rabarbar/ buraki/ szalotka/ botwina/ demi glace</p> <p>Gunefowl/ spelt grains/herbs/ rhubarb/ beetroots/ shallots/ red chard/ demi glace</p> <p>Perlhuhn/ Dinkel/Kräutern/ Rhabarber/ Rüben/ Schalotten/ Rübenblätter/ demi-glace</p>	39,-
<p>Konfitowane udo z kaczki/ puree z groszku/ szparagi/ rabarbar/ sos z palonej cebuli/ kapusta włoska</p> <p>Confit duck leg/ pea puree/ asparagus/ rhubarb/ roasted onion sauce/ savoy cabbage</p> <p>Confit Entenschenkel/ Erbsenpuree/ Spargel/ Rhabarber/ Apfel/ Soße aus gerösteten Zwiebeln/ Grünkohl</p>	44,-
<p>Królík/ kasza gryczana niepalona/ kapusta/ topinambur/ estragon/ marchewka/ sos z gorczycą/ gnocchi/ koniczyna/ frisee</p> <p>Rabbit/ buckwheat/ cabbage/ jerusalem artichoke/ tarragon/ carrot/ mustard sauce/ gnocchi/ clover leaves/ frisee</p> <p>Kaninchen/ Buchweizen/ Kohl/ Topinambur/ Estragon/ Karotte/ Senfsoße/ Gnocchi/ Klee/ Frisee</p>	58,-
<p>Stek z polędwicy wołowej/ ziemniaki cocotte/ szalotka/ rukiew wodna/ rukola/ roquefort/ mus z wędzonej cebuli/ demi glace</p> <p>Beef fillet steak/ cocotte potatoes/ shallots/ watercress/ rocket salad/ roquefort cheese/ smoked onion mousse/ demi glace</p> <p>Rinderfiletsteak/ Coccote-Kartoffeln/ Schalotten/ Brunnenkresse/ Rauke/ Roquefort/ Mousse mit geräucherter Zwiebel/ demi-glace</p>	96,-
<p>Comber jagnięcy/ szpinak/ czosnek niedźwiedzi/ marchew/ orzech laskowy/ natka/ rukiew wodna/ ziolowa kruszonka/ ziemniaki cocotte</p> <p>Lamb cutlets/ spinach/ wild garlic/ carrot/ hazelnuts/ parsley/ watercress/ herb crust/ cocotte potatoes</p> <p>Lammrücken/ Spinat/ Bärlauch/ Karotte/ Haselnuss/ Schokoladensoße/ Petersiliengrün/ Brunnenkresse/ Kräuter/ Coccote-Kartoffeln</p>	98,-
<p>Czekoladowy creme brulee/ owoce/ kandyzowane skórki pomarańczy</p> <p>Chocolate creme brulee/ berries/ candied orange</p> <p>Schokoladen-Creme Brulee/ Obst/ Orangeat/ kandierte Oragenschale</p>	18,-
<p>Mus z owczej ricotty/ rabarbar/ miód sudecki/ chrupka zbożowa</p> <p>Sheep ricotta mousse/ rhubarb/ honey/ puffed grains</p> <p>Saure Sahnemousse/ Rhabarber/ Honig/ Müsli</p>	21,-
<p>Yuzu/ seler/ maślanka/ beza</p> <p>Yuzu/ celery/ buttermilk/ meringue</p> <p>Yuzu / Sellerie / Buttermilch / Baiser</p>	19,-
<p>Zielone jablko/ limonka/ beza/ wasabi/ nasturcja</p> <p>Green apple/ lime/ meringue/ wasabi/ nasturtium</p> <p>Apfel/ Limette/ Baiser/ Merrettich/ Kapuzinerkresse</p>	22,-

DESSERTS/ NACHTISCH