



MENU / MENÜ



Předkrmy / Vorspeisen / Starters

Zauzený telecí tatarák, křepelčí vejce, šalotka, kapary 235 Kč
Geräuchertes Kalbstatar, Wachtelei, Schalotte, Kapern
Smoked veal tartar, quail eggs, shallots, capers (1, 3, 7)

Polévky / Suppen / Soups

Gulášová polévka 75 Kč
Gulaschsuppe (1, 3, 7, 9)
Goulash soup

Slepičí vývar, maso, nudle, zelenina 75 Kč
Hühnerbrühe mit Fleisch, Nudeln und Gemüse (1, 3, 7, 9)
Chicken broth with meat, noodles and vegetables

České speciality / Tschechische Spezialitäten Czech Specialities

Svíčková na smetaně, houskové knedlíky, brusinky 265 Kč
Lendenbraten vom Rindfleisch mit Cremesoße, Semmelknödel und Preiselbeeren (1, 3, 7, 9)
Roast sirloin in cream sauce with bread dumplings and cranberries

CHEF TIP! **Smažený telecí řízek s bramborovou kaší** 295 Kč
Gebratene Kalbschnitzel mit Kartoffelbrei (1, 3, 7, 9)
Fried veal cutlet with potato puree

CHEF TIP! **Konfit z kachního stehna, červené zelí, bramborové šklubánky** 270 Kč
Entenbein mit Rotkohl, Kartoffelnocken (1, 3, 7)
Duck confit with red cabbage, Sweet dumplings

Hlavní chody / Hauptgerichte / Main Course

Kuřecí steak, dýňové pyré, ořechy, květák a kořenová zelenina 245 Kč
Hähnchensteak mit Nüssen und Kürbis, Blumenkohl und Wurzelgemüse (3, 5, 7, 8, 9)
Chicken steak with nuts and pumpkin, cauliflower, root vegetables

Smažený kuřecí řízek, bramborová kaše, kyselý okurek 245 Kč
Gebratene Hähnchenschnitzel, Kartoffelpüree, Gurken (1, 3, 7)
Fried chicken schnitzel with mashed potatoes, pickle

CHEF TIP! **Bramborové noky, kuřecí maso, špenát, Porto Bello, niva, kopr, Gran Moravia** 245 Kč
Kartoffelgnocchi, Hähnchen, Spinat, Portobello, Schimmelkäse, Dill, (1, 3, 7)
Hartkäse Gran Moravia
Potato gnocchi, chicken, spinach, Portobello mushrooms, blue cheese, dill, Gran Moravia

Špagety aglio olio e peperoncino, Gran Moravia 195 Kč
Spaghetti aglio olio e peperoncino, Gran Moravia (1, 3, 7)
Spaghetti aglio olio e peperoncino, Gran Moravia

Caesar salát, Gran Moravia, česnekové krutony 195 Kč
Caesar Salat, Gran Moravia, Knoblauch Croutons (1, 3, 7, 10)
Caesar salad, Gran Moravia, garlic croutons

Porce kuřete na salát 95 Kč
Hühnerfleisch für Caesar-Salat
Grilled chicken for Caesar salad

Dětská jídla / Kindergerichte Children's meals

Malá svíčková na smetaně, houskové knedlíky Kleine Portion Lendenbraten in Rahmsauce, Semmelknödel Small sirloin in cream sauce, bread dumplings	140 CZK (1, 3, 7, 9)
Smažené kuřecí řízečky s bramborovou kaší Panierte Hähnchenschnitzel mit Kartoffel püree Fried chicken steak in breadcrumbs, mashed potatoes	140 CZK (1, 3, 7)
Špagety s boloňskou omáčkou, gran Moravia Spaghetti Bolognese, Gran Moravia Spaghetti Bolognese, Gran Moravia	160 CZK (1)
Hranolky, tatarka, kečup Pommes fritess, Tartarsauce, Ketchup French fries, Tartar sauce, ketchup	85 CZK (3, 7)

Dezerty / Desserts / Desserts

Hruškový crumble, zmrzlina Birne Crumble mit Vanilleeis Pear crumble with vanilla ice cream	130 Kč (1, 3, 7)
Čokoládový koláč, lesní ovoce Schokoladenkuchen, Waldfrüchte Chocolate cake, forest fruit	130 Kč (1, 3, 7)
Zmrzlina – čokoládová, vanilková, citrónová Eiscreme - Schokolade, Vanille, Zitrone Ice cream - chocolate, vanilla, lemon	35 Kč (3, 7)

Sladké palačinky / Süße Füllung Pfannkuchen Sweet crepes

Palačinka se šlehaným tvarohem a horkým lesním ovocem Pfannkuchen mit geschlagenem Quark und heißen Waldfrüchten Crepes with whipped cottage cheese and hot forest fruit	130 Kč (1, 3, 7)
Palačinka s čokoládou a šlehačkou Pfannkuchen mit Schokolade und Schlagsahne Crepes with chocolate and whipped cream	130 Kč (1, 3, 7)

Slané palačinky / Salzige Füllung Pfannkuchen Salty crepes

Palačinka se 3 druhy sýra (gouda, niva, Gran Moravia) Pfannkuchen mit 3 Käsesorten (Gouda, Blauschimmelkäse Niva, Gran Moravia) Crepes with 3 kinds of cheese (Gouda, Blue cheese, Gran Moravia)	150 Kč (1, 3, 7)
Palačinka s jemnými plátky šunky, olivami a sýrem Pfannkuchen mit feinen Schinkenscheiben, Oliven und Käse Crepes with thin slices of ham, olives and cheese	155 Kč (1, 3, 7)



„Spolupráce s lokálními dodavateli a čerstvost surovin je pro mne nezbytným základem každé gastronomie. Preferuji tradiční česká jídla v moderní úpravě, pochopitelně se věnujeme i mezinárodní kuchyni. Dovolte, abych Vám za sebe a náš kuchařský tým popřál dobrou chuť.“

„For me, the essential foundation of gastronomy is close co-operation with local suppliers and the freshness of the ingredients. I prefer traditional Czech cuisine with a modern twist, naturally we are dedicated to international cuisine. On behalf of myself and our culinary team, may I wish you, bon appétit.“

„Die Zusammenarbeit mit örtlichen Lieferanten und die Frische der Rohstoffe stellen für mich eine notwendige Grundlage jeder Gastronomie dar. Bevorzuge ich traditionelle tschechische Gerichte in moderner Zubereitung, selbstverständlich widmen wir uns auch der internationalen Küche. Erlauben Sie mir, Ihnen für mich sowie für das Kochteam einen guten Appetit zu wünschen.“

Svatopluk BALCÁREK
Chef

Brambory / Kartoffeln / Potatoes

Víte, že první brambory do Krkonoš přivezl v roce 1771 Franz Seidel? Jejich rozšíření trvalo však ještě dalších dlouhých 10 let. Víte, že mezi krkonošské tradiční pochoutky patří jídla jako je oukrop, škubánky, sejkory, bramborák, kyselo, brambory s tvarohem nebo podmásím? Víte, že se bramboráku v každém koutě Krkonoš říká jinak? Třeba fofrovanec nebo kramflek?

Do you know that the first potatoes in the Giant Mountains were introduced by Franz Seidel in 1771? Their distribution lasted 10 long years. Do you know that traditional Giant Mountains delicacies include dishes such as garlic soup, dumplings, potato flapjacks, potato pancakes, soup, potatoes with cottage cheese or buttermilk? Do you know, that potato pancakes are named differently in various corners of the Giant Mountains? Perhaps fofrovanec or kramflek?

Wissen Sie, dass die ersten Kartoffeln ins Riesengebirge Franz Seidel im Jahre 1771 brachte? Ihre Verbreitung dauerte jedoch nur weitere 10 Jahre. Wissen Sie, dass zu den traditionellen Delikatessen aus dem Riesengebirge Gerichte wie Oukrop (Knoblauchsuppe), Škubánky (Nudeln aus Kartoffelsteig), Sejkory (trocken gebratene Kartoffelknödelchen, Kartoffelknödelchen), Kyselo (Sauersuppe) und Kartoffeln mit Quark oder Buttermilch gehören? Wissen Sie, dass Kartoffelknödelchen in jeder Ecke des Riesengebirges anders bezeichnet werden? Zum Beispiel Fofrovanec oder Kramflek?