

MENU

à la carte

NIEDZIELA – CZWARTEK
SUNDAY – THURSDAY
19:00 – 22:00

PIĄTEK – SOBOTA
FRIDAY – SATURDAY
19:00 – 23:00






MÖVENPICK

RESORT & SPA
KARPACZ

PRZYSTAWKI | STARTERS

Sałatka z młodego szpinaku i polnych ziół

Baby spinach salad with wild herbs

-  Grzanki, sos vinaigrette | Croutons, vinaigrette dressing  46 PLN
- Z kurczakiem (dressing Cezar) | With chicken (Caesar dressing)  49 PLN
- Z krewetkami (dressing Cezar) | With shrimp (Caesar dressing)  59 PLN
-  Pairing: Voluntè Pinot Grigio | 33 PLN

Tatar z pstrąga z Mysłakowic

Mysłakowice Trout Tartare

Siekany filet z pstrąga z karkonoskiej, certyfikowanej hodowli, rzemieślnicze pieczywo z naszej piekarni, masło Café de Paris, świeży szczypiorek
| Hand-cut trout fillet from a local certified farm, artisan bread from our bakery, Café de Paris butter, fresh chives

Dodatkowo | Additionally:


- Kawior z pstrąga | Trout caviar  19 PLN

 Pairing: Contarini Prosecco Superiore D.O.C.G. | 45 PLN

Śledź w oleju lnianym

Herring in linseed oil

Śledź macerowany w oleju lnianym od Kowalskich, młody ziemniak z kwaśną śmietaną i czosnkiem niedźwiedzim, piklowana czerwona cebula, kapary
| Herring macerated in cold-pressed linseed oil from the Kowalski family oil mill, young potatoes with sour cream and wild garlic, pickled red onion, capers

 Pairing: Domäne Wachau Riesling | 46 PLN
Okowita Ziemniak | 35 PLN

Knedel chlebowy z boczkiem i szparagami

Bread dumplings with bacon and asparagus

Knedel z wędzonym boczkiem, białe szparagi, sos holenderski, ser łomnicki typu pecorino
| Bread dumpling with smoked bacon, white asparagus, hollandaise sauce, local Łomnica pecorino cheese

 Pairing: Winnica Gostchorze Brut | 45 PLN


Tatar wołowy

Beef Tartare

Siekana polska polędwica wołowa, majonez lubczykowy, żel z żółtka, marynowane grzyby leśne
| Hand-cut Polish beef tenderloin, lovage mayonnaise, egg yolk gel, pickled forest mushrooms

Dodatkowo | Additionally:

- Czarny kawior ze śledzia | Black herring caviar  19 PLN
- Parmezan łomnicki | Łomnica Parmesan  19 PLN
- Trufła zimowa | Winter truffle  29 PLN

 Pairing: Winnica Silesian, Cuvée Colorée | 54 PLN
Dwór Sieraków Pieprzowa | 35 PLN

Wybór serów łomnickich

Łomnica Cheese Board

Selekcja dojrzewających serów z lokalnego gospodarstwa, serwowana przy stoliku, miód z pasieki Barcinek, pieczywo rzemieślnicze z naszej piekarni
| Selection of local aged cheeses portioned tableside, honey from the Barcinek apiary, house-made artisan bread

 Pairing: Winnica Silesian, Solaris | 62 PLN
Dow's Tawny Port | 35 PLN



wegetariańskie | vegetarian


















wegańskie | vegan

Wszystkie ceny są podane w PLN i zawierają podatek VAT. Dobrowolna gratyfikacja w wysokości 10% zostanie doliczona do rachunku.
All prices are in PLN and are inclusive of VAT. An optional gratuity of 10% will be added to the bill.

ZUPY | SOUPS

	Zupa szczawiowa Sorrel Soup Kremowa zupa ze świeżego szczawiu, jajko mollet, kwaśna śmietana, szczypiorek Creamy fresh sorrel soup, mollet egg, sour cream, chives 🍷 Pairing: Voluntè Pinot Grigio 33 PLN	   	400 ml	35 PLN
	Karkonoskie Kyselo Karkonosze Kyselo Maślanka sudecka, borowiki, trufla, purée ziemniaczane Sudetic buttermilk, porcini mushrooms, truffle, potato purée 🍷 Pairing: Domäne Wachau Riesling 46 PLN	       	350 ml	54 PLN
	Rosół z karkonoskiej wołowiny Karkonosze Beef Consommé Klarowny wywar z lokalnej wołowiny, domowe pierożki z szarpaną wołowiną, świeży lubczyk Clear local beef broth, handmade pulled beef dumplings, fresh lovage 🍷 Pairing: Voluntè Montepulciano d'Abruzzo 33 PLN	     	350 ml	59 PLN

DODATKI | SIDES

	Koszyk pieczywa Basket of bread	 	100 g	10 PLN
	Purée ziemniaczane Mashed potatoes		200 g	19 PLN
	Rwane sałaty z kwaśną śmietaną i koperkiem Torn lettuce with sour cream and dill		200 g	19 PLN
	Warzywa z grilla Grilled vegetables		300 g	19 PLN
	Kluski śląskie z okrasą Silesian dumplings with lard	   	250 g	19 PLN
	Frytki stekowe Steak fries		150 g	19 PLN
	Frytki z batatów Sweet potato fries		150 g	21 PLN



wegetariańskie | vegetarian



wegańskie | vegan

Wszystkie ceny są podane w PLN i zawierają podatek VAT. Dobrowolna gratyfikacja w wysokości 10% zostanie doliczona do rachunku.
All prices are in PLN and are inclusive of VAT. An optional gratuity of 10% will be added to the bill.

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

	Pieczony stek z kalafiora Roasted Cauliflower Steak	  	400 g	59 PLN
	Purée z marchwi i pomarańczy, ziołowa gremolata, prażone migdały, oliwa z pestek dyni Carrot and orange purée, herb gremolata, toasted almonds, pumpkin seed oil			
	Pairing: Domäne Wachau Riesling 55 PLN			
	Pstrąg z Mysłakowic Mysłakowice Trout	   	350 g	89 PLN
	Pieczony pstrąg, sos szczawiowy na śmietanie, suszone pomidory, glazurowane nowalijki Roasted trout, creamy sorrel sauce, sun-dried tomatoes, glazed spring vegetables			
	Pairing: Robert Mondavi Chardonnay 46 PLN			
	Pieczony filet z łososia Salmon Steak	  	350 g	89 PLN
	Łosoś wykańczany na maśle, młody szpinak w emulsji maślanej, frytki z batatów Oven-baked and butter-seared salmon, baby spinach in butter emulsion, sweet potato fries			
	Pairing: Château Barbe Belle 42 PLN			
	Dzik Wild Boar	          	350 g	109 PLN
	Wolno gotowany (6h) dzik wykańczany na maśle, kremowe purée chrzanowe, konfitura z jabłek na occie, sos z Calvadosu, boczniaki 6-hour slow-cooked wild boar, butter-seared, creamy horseradish purée, applevinegar jam, Calvados sauce, oyster mushrooms.			
	Pairing: Winnica Silesian, Cuvée Colorée 55 PLN			
	Pierozki z szyszkami rakowymi Crayfish Dumplings	     	400 g	79 PLN
	Pierozki z nadzieniem z raków, bisque z homara, blanszowany młody szpinak Dumplings filled with crayfish tails, lobster bisque, blanched baby spinach			
	Pairing: Winnica Gostchorze Brut 45 PLN			
	Pieczony kurczak zagrodowy sous-vide Roasted Free-range Chicken sous-vide	     	700 g	99 PLN
	Połówka kurczaka z wolnego wybiegu, białe i zielone szparagi, sos z sera kamiennogórskiego Half chicken, white and green asparagus, Kamienna Góra blue cheese sauce			
	Pairing: Robert Mondavi Chardonnay 46 PLN			
	Pierś z polskiej gęsi sous-vide Sous-vide Polish Goose Breast	      	450 g	89 PLN
	Młoda kapusta, kluski śląskie, jus drobiowy, chrupiący boczek Young cabbage, Silesian dumplings, poultry jus, bacon crumble			
	Pairing: Winnica Silesian, Cuvée Colorée 55 PLN			
	Grillowany stek z polskiej połędwicy wołowej Grilled Polish Beef Tenderloin	    	350 g	169 PLN
	Smażone foie gras, pieczone warzywa sezonowe, sos z brandy i zielonego pieprzu Seared foie gras, roasted seasonal vegetables, brandy and green pepper sauce			
	Pairing: Robert Mondavi Cabernet Sauvignon 54 PLN			



wegetariańskie | vegetarian



wegańskie | vegan

Wszystkie ceny są podane w PLN i zawierają podatek VAT. Dobrowolna gratyfikacja w wysokości 10% zostanie doliczona do rachunku.
All prices are in PLN and are inclusive of VAT. An optional gratuity of 10% will be added to the bill.

DESERY | DESSERTS

Gruszka z dolnośląskich sadów



200 g 36 PLN

Lower Silesian Orchard Pear

Słony karmel, kruszonka rozmarynowa, kwaśna śmietana, prażone migdały
| Salted caramel, rosemary crumble, sour cream, toasted almonds

Pairing: Dwór Sieraków Śliwa z Tarniną | 35 PLN

Sernik z sera kamiennogórskiego



200 g 38 PLN

Kamienna Góra Cheese Cheesecake

Biała czekolada, rokitnik, chrupiące kakao
| White chocolate, sea buckthorn, cocoa crunch

Pairing: Grand Marnier | 30 PLN

Fondant czekoladowy



250 g 39 PLN

Chocolate Fondant

Lody z kwaśnej śmietany, świeże truskawki, kruszonka kakaowa
| Sour cream ice cream, fresh strawberries, cocoa crumble

Pairing: Dwór Sieraków Czarny Bez | 35 PLN

Lody z kalafiora



200 g 49 PLN

Cauliflower Ice Cream

Słony karmel, prażone pistacje, biała czekolada
| Salted caramel, roasted pistachios, white chocolate

Pairing: Dow's Tawny Port | 35 PLN



wegetariańskie | vegetarian



wegańskie | vegan

Wszystkie ceny są podane w PLN i zawierają podatek VAT. Dobrowolna gratyfikacja w wysokości 10% zostanie doliczona do rachunku.

Ze względu na procesy przygotowywania dań, używane przyprawy oraz możliwość występowania zanieczyszczeń krzyżowych u naszych dostawców, każde danie może zawierać śladowe ilości: glutenu, soi, jaj, sezamu, orzeszków ziemnych oraz laktozy i innych alergenów. Osoby z silnymi alergiami prosimy o każdorazowe poinformowanie obsługi przed złożeniem zamówienia.

All prices are in PLN and are inclusive of VAT. An optional gratuity of 10% will be added to the bill.

Due to the preparation processes, spices used, and the potential for cross-contamination by our suppliers, each dish may contain trace amounts of gluten, soy, eggs, sesame, peanuts, lactose, and other allergens. Those with severe allergies are asked to inform the staff before placing an order.

ALERGENY ALERGENS

Gluten Gluten	
Skorupiaki Crustaceans	
Mięczaki Molluscs	
Jaja Eggs	
Ryby Fish	
Orzeszki Ziemne Peanuts	
Soja Soya	
Mleko Milk	
Orzechy Nuts	
Seler Celery	
Gorczyca Mustard	
Sezam Sesame	
Dwutlenek siarki i siarczyny Sulphur dioxide and sulphites	
Łubin Lupine	