

ALKOHOLE

APERITIF COCKTAILS

Champagne Cocktail.....*38 PLN*
80 ml Champagne, Cardenal Mendoza, Grand Marnier
Angostura Bitter
Royal Cosmopolitan.....*32 PLN*
80 ml Champagne, Wódka Cytrynowa, Grand Marnier
Sok żurawinowy
French 75.....*30 PLN*
80ml Champagne, Beefeater, Sweet&Sour

SHORT DRINKS

Old Fashioned.....*28 PLN*
50 ml Buffalo Trace, Angostura Bitter
Whisky Sour.....*28 PLN*
40 ml Buffalo Trace, Angostura bitter, Sweet&Sour
Bialko z jajka
Sazerac.....*39 PLN*
50 ml Bulleit 95 rye, Peychaud's Bitter, Sweet
Splash Absinth
Caipirinha.....*28 PLN*
60ml Cachaca, Limonka, Cukier trzcinowy
Negroni.....*29 PLN*
30 ml Beefeater, Campari, Benini Rosso
Manhattan.....*32 PLN*
50 ml Buffalo Trace, Benini Rosso, Angostura Bitter
Margarita.....*30 PLN*
40 ml Jose Cuervo Silver Especial, Grand Marnier
Sok z limonki
Espresso Martini.....*30 PLN*
40 ml Wódka, Tia Maria, Espresso

LONG DRINK'S

Classic Mojito.....*28 PLN*
60 ml Havana 3, Świeża Mięta, Limonka, Cukier Trzcinowy
Long Island Iced Tea.....*38 PLN*
20 ml Wódka, Beefeater, Jose Cuervo Silver, Havana 3
Grand Marnier, Sweet&Sour, Pepsi-Cola
Mai Tai.....*38 PLN*
20 ml Havana 3, Sailor Jerry, Havana 7, Amaretto
Disaronno, Bols Peach, Sok z Cytryny, Sok Ananasowy
Piña colada.....*32 PLN*
40 ml Havana 3, Malibu, Puree z kokosa
Puree z ananasa, Mleko

BARTENDER SPECIAL

Calvados Martini.....*38 PLN*
40 ml Louis Lauriston Fine, Likiér jogurtowy,
Puree z Gruszki
Old Cuban.....*30 PLN*
50 ml Prosecco, Havana 3, Sweet&Sour Calvados
Ramos Gin Fizz.....*32 PLN*
60 ml Beefeater, Sweet&Sour, Śmietanka
Woda gazowana, Bialko z jajka
Penicillin.....*37 PLN*
40 ml J&B, Splash Ardbeg, Sour, Syrop midowy, Imbir
Heering Negroni.....*32 PLN*
20 ml Heering likier, Beefeater, Campari, Benini Rosso
Orange bitter
Rozmarynowe Martini.....*30 PLN*
60 ml Benini Rosso, Prosecco, Cytrusy, Rozmaryn

PIWO

Lech Free.....*330 ml...12 PLN*
Pilsner Urquell draft.....*400 ml...14 PLN*
Grolsh.....*450 ml...15 PLN*

BROWAR DOLINA BOBRU

Kotlina Weizen Pszeniczne.....*500 ml...15 PLN*
Jub Jub Hoppy White Ale.....*500 ml...15 PLN*

BROWAR ROCH

Lager.....*500 ml...16 PLN*
Marwari IPA.....*500 ml...18 PLN*

BROWAR PROFESJA

Bard APA.....*500 ml...16PLN*
Alchemik Wild AIPA.....*500 ml...17 PLN*
Seidorf Beer.....*330 ml...29 PLN*

VERMOUTH

Benini Extra Dry.....*100 ml...23 PLN*
Benini Bianco.....*100 ml...23 PLN*
Benini Rosso.....*100 ml...23 PLN*

LIKIERY

Amarula.....*40 ml...23 PLN*
Frangelico.....*40 ml...23 PLN*
Malibu.....*40 ml...23 PLN*
Southern Comfort.....*40 ml...23 PLN*
Goldwasser.....*40 ml...25 PLN*
Tia Maria.....*40 ml...25 PLN*
Maraschino.....*40 ml...25 PLN*
Heering Cherry.....*40 ml...25 PLN*
Amaretto Disaronno.....*40 ml...25 PLN*
Grand Marnier.....*40 ml...26 PLN*
Benedictine DOM.....*40 ml...26 PLN*
Ricard Pastis.....*40 ml...26 PLN*
Absinth Xenta.....*40 ml...28 PLN*
Chambord.....*40 ml...29 PLN*

APERITIF

Campari*40 ml...23 PLN*
Lillet Rose.....*40 ml...23 PLN*

WÓDKA

Ostoya.....*40 ml...14 PLN*
Orkisz.....*40 ml...15 PLN*
Chopin POTATO.....*40 ml...22 PLN*
Chopin RYE.....*40 ml...25 PLN*
Grey Goose.....*40 ml...18 PLN*
Młody Ziemiak.....*40 ml...25 PLN*
Ciroc.....*40 ml...30 PLN*
Beluga Noble.....*40 ml...30PLN*
Nikka Coffey Vodka.....*40 ml...30 PLN*
Krzeska Ziolowa.....*40 ml...35 PLN*
Starka 18.....*40 ml...50 PLN*

GIN

Bombay Sapphire.....*40 ml...15 PLN*
Tanqueray No. Ten.....*40 ml...26 PLN*
Hendrick's.....*40 ml...28 PLN*
Monkey 47.....*40 ml...30 PLN*
Nikka Coffey.....*40 ml...32 PLN*
Z 44 Dry Gin.....*40 ml...34 PLN*

RUM

Sailor Jerry.....*40 ml...15 PLN*
Ron Barcelo Gran Anjeo.....*40 ml...16 PLN*
Ron Barcelo Imperial Onyx.....*40 ml...30 PLN*
Havana Club 7.....*40 ml...17 PLN*
Dictador 12.....*40 ml...28 PLN*
Plantation Vintage Edition 2008.....*40 ml...30 PLN*
Zacapa XO.....*40 ml...46 PLN*

TEQUILA

Jose Cuervo Siver.....*40 ml...25 PLN*
Jose Cuervo Reposado.....*40 ml...25 PLN*
Jose Cuervo Traditional.....*40 ml...28 PLN*
Olmeca Altos Plata.....*40 ml...28 PLN*
Olmeca Altos Reposado.....*40 ml...28 PLN*

BOURBON

Jack Daniel's.....*40 ml...20 PLN*
Jack Daniel's Gentelman Jack.....*40 ml...28 PLN*
Buffalo Trace.....*40 ml...26 PLN*
Marker's Mark.....*40 ml...26 PLN*
Bulleit 95 Rye.....*40 ml...26 PLN*
Woodford Reserve.....*40 ml...29 PLN*

BLENDED WHISKY

Chivas Regal 12 Y.O.....*40 ml...26 PLN*
Chivas Regal 18 Y.O.....*40 ml...32 PLN*
Monkey Shoulder.....*40 ml...27 PLN*
The Naked Grouse.....*40 ml...27 PLN*
The Irish Man Founder's Reserve.....*40 ml...29 PLN*
Johnnie Walker Gold Label.....*40 ml...29 PLN*
Nikka Days.....*40 ml...29 PLN*
Nikka Coffey Grain.....*40 ml...35 PLN*
Nikka Coffey Malt.....*40 ml...36 PLN*

SINGLE MALT WHISKY SPEYSIDE

Glenfiddich 12 y.o.*40 ml...29 PLN*
Glenfiddich 15 y.o.*40 ml...34 PLN*
Glenlivet 12 y.o.*40 ml...29 PLN*
Glenlivet 15 y.o.*40 ml...35 PLN*
Aberlour 12 y.o.*40 ml...32 PLN*

ISLAY

Laphroaig 10 y.o.*40 ml...30 PLN*
Talisker 10 y.o.*40 ml...30 PLN*
Ardbeg 10 y.o.*40 ml...30 PLN*
Caol ila 12 y.o.*40 ml...34 PLN*
Bruichladdich Port Charlotte 10 y.o.*40 ml...36 PLN*
Lagavulin 16 y.o.*40 ml...38 PLN*

CAMPBELTOWN

Glen Scotia 15 y.o.*40 ml...34 PLN*
Hazelburn 12 y.o.*40 ml...42 PLN*
Springbank 15 y.o.*40ml...50 PLN*

HIGHLAND

Glenmorangie Original 10 y.o.*40 ml...29 PLN*
Glenmorangie Nectar D'OR.....*40 ml...32 PLN*
Dalmore 12 y.o.*40 ml...30 PLN*
Oban 14 y.o.*40 ml...32 PLN*
Glenronach Original 12 y.o.*40 ml...40 PLN*
Macallan 12 y.o.*40 ml...48 PLN*

LOWLAND

Auchentoshan 12 y.o.....*40 ml...27 PLN*
Glenkinchie 12 y.o.....*40 ml...28 PLN*

BRENDY

Marquis De Villard XO*40 ml...25 PLN*
Cardenal Mendoza*40 ml...27 PLN*
Metaxa 7*40 ml...25 PLN*
Metaxa Private Reserve.....*40 ml...35 PLN*

COGNAC

Dupuy V.S.O.P.*40 ml...28 PLN*
Dupuy XO.....*40 ml...40 PLN*
Martell VS Single Distillery.....*40 ml...28 PLN*
Martell Blue Swift.....*40 ml...32 PLN*
Martell X.O.*40 ml...60 PLN*
Remy Martin V.S.O.P.*40 ml...29 PLN*
Remy Martin X.O.*40 ml...65 PLN*
Lheraud V.S.O.P.*40 ml...31 PLN*
Lheraud XO Ouble.....*40 ml...35 PLN*
Lheraud Eugenie 30 Y.O.*40 ml...130 PLN*

ARMAGNAC

Baron Gaston Legrand VSOP.....*40 ml...28 PLN*
Comte De Lauvia Vintage 1989 12 Y.O. *40 ml...40 PLN*

CALVADOS

Louis Lauriston Fine.....*40 ml...28 PLN*
Drouin 15 Y.O.*40 ml...55 PLN*

GRAPPA

Via Roma Moscato.....*40 ml...28 PLN*
Via Roma Barolo.....*40 ml...26 PLN*
Via Roma Brunello.....*40 ml...32 PLN*



HOTEL

*

GALERIA

*

BIZNES

TURYSTYKA W SOSNÓWCE

Sosnówka rozpoczęła działalność turystyczną pod koniec XVIII wieku, gdy Jelenia Góra oraz Wrocław zostały połączone szlakiem dylizansowym, co przyczyniło się do wzrostu zainteresowania rejonem Karkonoszy przez mieszkańców odległych miast. Zaczęły powstawać pierwsze gospody oraz pensjonaty, a wkrótce miejscowość stała się pierwszym punktem wyjścia w góry. Od 1785 roku na jej terenie działał przewodnik Jerzy Suchodolski, polski szlachcic. Powodzeniem cieszyły się spacery na Grodną z wieżą widokową oraz wycieczki do Kaplicy Św. Anny i znajdującej się nieopodal gospody, znanej z psstrągów. Upowszechniła się turystyka lektykowa, dzięki której w Jeleniej Górze w 1817 roku powstała pierwsza na świecie organizacja skupiająca górskich przewodników oraz tragarzy. Stacja wynajmu tragarzy oraz koni wierzchowych znajdowała się również w Sosnówce przy Kaplicy Św. Anny. Uczestnikami wypraw byli przede wszystkim kuracjusze z cieplickiego uzdrowiska oraz turyści, ale również znane postaci takie jak Izabela Czartoryska, czy polscy poeci - Wincenty Pol i Kornel Ujejski.

Pod koniec XIX wieku powstał związek zajmujący się organizacją ruchu turystycznego w Karkonoszach - Towarzystwo Karkonoskie (RGV), a do Jeleniej Góry doprowadzono linię kolejową. Te wydarzenia spowodowały jeszcze większy wzrost zainteresowania rejonem.



SOSNÓWKA – KRÓTKA HISTORIA MIEJSCOWOŚCI

Miejscowość Sosnówka powstała w 1285 roku przy jednym z najstarszych przejść do Czech – Babiej Ścieżce, wiodącej koło Dobrego Źródła pod Grabowcem oraz Kaplicy Św. Anny. W XVIII wieku jeleniogórski kupiec Sendemus przyczynił się do rozwoju wsi, gdy nabył od dworzannia hrabiego von Schaffgotscha, niejakiego Bakera teren powyżej wsi Sosnówka i założył jej górną część. Podczas, gdy w dolnej osadzie przeważało rolnictwo, Sosnówka Góra została osadą tkacką.



★★★★★

Hotel Seidorf

— 1899 —

HOTEL SEIDORF****



W 1899 roku w miejscowości Seidorf na wysokości 670 m n.p.m. powstał ekskluzywny ośrodek wypoczynkowy - Hotel Hainbergshöh (tüm. z niem. Szczyt Gajowej Góry). Okazały obiekt znajdujący się na wzgórzu Kazalnica w otoczeniu lasów i górskich szczytów oferował swym Gościom relaksujący wypoczynek oraz wspaniały widok na okolicę. Największą atrakcją hotelu był przestronny taras widokowy, z którego przybywający mogli podziwiać panoramę Kotliny Jeleniogórskiej oraz Pasma Karkonoszy.

Do dyspozycji Goście posiadali ustawne i komfortowo wyposażone pokoje, wysokiej klasy restaurację, tereny zielone z miejscem do wypoczynku, a także infrastrukturę narciarską oraz saneczkową dla aktywnych. Reklamy zamieszczane w lokalnych gazetach zachęcały do przyjazdu, zapewniając elektryczność, centralne ogrzewanie oraz osobne łazienki. Goście mieli także możliwość wysyłki poczty oraz krótkich telegrafów.



Majestatyczny hotel z upływem czasu zyskał na popularności – stał się uznanym, niezwykle modnym ośrodkiem zamożniejszych obywateli miast oraz sąsiednich państw. Przyciągał wielu lokalnych urzędników państwowych, przemysłowców z Republiki Weimarskiej oraz wpływowych polityków III Rzeczy.

W połowie XX wieku obiekt zaczął pełnić funkcję ośrodka czasowego na potrzeby Funduszu Wczasów Pracowniczych. W latach 60. i 70. pod nazwą Domu Wypoczynkowego „Spolem” cieszył się dużą popularnością, będąc jednym z najważniejszych obiektów w Sosnówce oraz Kotlinie Jeleniogórskiej. Po wielu latach świetności obiekt ten popadł w zapomnienie, lecz dzięki pozostałościom zapisanym na kartach historii Karkonoszy po 120 latach nowoczesny nurt hotelarstwa przywrócił dawną świetność pod nazwą Hotel Seidorf****.

Najwyższej klasy pokoje hotelowe łączą w sobie nowoczesny styl z górskim charakterem i tradycją. Z apartamentów rozciąca się czarujący widok nie tylko na góry, ale również Kotlinę Jeleniogórską i Zalew Sosnówka. Z tarasu widokowego Goście mogą podziwiać ruiny Zamku ks. Henryka, znajdującą się w oddali Dolinę Pałaców i Ogrodów oraz Rudawy Janowickie.

To miejsce dla Gości poszukujących wytchnienia i ukojenia zmysłów, jak i również entuzjastów aktywnego wypoczynku w magicznym otoczeniu górskich szczytów...

PODANIA O DOBRYM ŹRÓDLE

Znajdujące się nieopodal Hotelu Seidorf**** Dobre Źródło od VI wieku stanowiło miejsce prasłowiańskiego kultu religijnego. Z miejscem tym związane są ludowe podania o złotym baranku ukrytym pod progiem Kaplicy Św. Anny i o uzdrowicielskiej mocy płynącej wody. Źródło nazywane jest również Źródłem Miłości. Według podań wystarczy siedmiokrotnie okrążyć Kaplicę Św. Anny z wodą w ustach, a zapewni to powodzenie w miłości.



MENU

RESTAURACJA SZYSZKA

Restauracja Szyszka nawiązuje do bogatej tradycji kulinarnej regionu dolnośląskiego, którego kuchnię ukształtowały tradycje przywiezione z różnych stron Polski, a także Europy i reszty świata. Rozmaite wpływy przenikają się tutaj, tworząc unikalną jakość. Z jednej strony są kultywowane w niezmienionej postaci, a z drugiej łączą się nowoczesnymi trendami i autorskimi pomysłami tutejszych szefów kuchni. Czerpiemy wielką przyjemność z kultywowania tradycji kulinarnej regionu dolnośląskiego.

Na dzień dobry | Amuse Bouche

Smalec z Dzika / Chleb na zakwasie i Kiszony Ogórek
Pieczywo / Beurre rôti / Masło Pietruszkowe
Oleje Regionalne / Ocet z Czarnego bzu

Przekąski

Pstrąg wędzony 29 PLN
w sosie Ponzu, oliwa Kaffir, mus chrzanowy (120g)
Alergeny: ryba, soja, chrzan

Foie gras 44 PLN
pierś z kaczki z sosem pomarańczowym, tost z brioche (190g)
Alergeny: gluten, jajo, mleko

Kozi twaróg Lomnicki 38 PLN
z brązowym masłem, owocami leśnymi oraz burakami (120g)
Alergeny: mleko, orzechy

Zupy

Keselica Dolnośląska 46 PLN
z wędzonym węgorzem i panierowanym jajkiem (340g)
Alergeny: ryba, mleko, gluten, soja, jajo

Karkonoska zupa rybna Bouillabaisse 42 PLN
sandacz faszerowany rakami (320g)
Alergeny: ryba, seler

Dania dla dzieci

Makaron z Sosem Serowym 29 PLN
Makaron spaghetti, sos serowy, zielona pietruszka (160g)
Alergeny: gluten, jajo, mleko

Grillowana Pierś Kurczaka 39 PLN
Frytki, sałata. Sos pieczeniowy (220g)
Alergeny: gluten, mleko

Grillowany Losoś 39 PLN
Frytki, sałata, masło cytrynowe. Sos serowy (220g)
Alergeny: gluten, mleko

Burger 39 PLN
Burger wołowy, ser cheddar, sałata, ogórek, frytki, majonez (260g)
Alergeny: gluten, mleko

Dania Główne

Losoś grillowany 79 PLN
z sosem porowo-szafranowym, purée ziemniaczane (460g)
Alergeny: ryba, seler, mleko

Jesiotr Gotowany 79 PLN
podawany na maśle cytrynowym z zielonym groszkiem (440g)
Alergeny: ryba, mleko, soja

Dolnośląskie Niebo 89 PLN
połędwica i policzki wieprzowe, podawane z szalwią i pietruszkową emulsją ziemniaczaną (360g)
Alergeny: gorczyca, mleko

Filet Mignon 8 uncjowy 149 PLN
grillowany stek z połędwicy wołowej rasy Black Angus pieczony ziemniak, masło truffle, zielona sałata sos z zielonego pieprzu lub sos Bearnaise (460g)
Alergeny: jajo, soja, mleko, gorczyca

New York Steak 10,5 uncjowy 139 PLN
sezonowany rostbef rasy Black Angus, frytki, szparagi sos z zielonego pieprzu lub sos Bearnaise (510g)
Alergeny: gluten, soja, mleko, gorczyca

Gryczane Gołąbki Krużewnicke 59 PLN
z sosem grzybowym (*danie wegańskie*) (410g)
Alergeny: seler, soja, mleko, gluten

Desery

Jablecznik gruszkowy 29 PLN
na cydrze Trzebinickim, bita śmietana waniliowa (150g)
Alergeny: mleko, gluten, jajo

Owoce leśne 29 PLN
w likierze Karkonoskim, lody z Piernika Przemkowskiego (170g)
Alergeny: mleko, gluten, jajo



Topinambur z gorzką czekoladą 32 PLN
pralina z orzecha laskowego (130g)
Alergeny: mleko, orzechy, gluten

Sernik pistacjowy 32 PLN
lody z koziego sera (240g)
Alergeny: jajo, gluten, mleko, orzechy

LOBBY & BAR

Zupa Cebulowa 29 PLN
Francuska zupa cebulowa, podawana na grzance z serem gruyere (310g)
Alergeny: mleko, gluten, soja

Salatka z Sere Karkonoskim 49 PLN
Ser kamiennogórski, sałata, suszone pomidory, topinambur kandyzowane orzechy włoskie, gruszka, sos ziołowy (320g)
Alergeny: orzechy, gorczyca, mleko


Burger Górski 59 PLN
Bizon (150g)  Wołowina (150g) 
Bekon, papryczki jalapeño, dżem winny, ser cheddar, jajko sadzone, rukola (420g)
Alergeny: mleko, soja, jajo

Burger 1899 79 PLN
Grillowana połędwica wołowa (160g), cebula, kolendra, rukola sos z parmezanem (420g)
Alergeny: mleko, soja

Salatka z Grillowanym Lososiem 69 PLN
Losoś (180g), sałata rzymska, grzanki, sos z Anchois i parmezanem (380g)
Alergeny: ryba, soja, mleko

Kureczak Suprême 59 PLN
Pieczona pierś kurczaka (230g), frytki, sałata zielona, sos pieczeniowy (370g)
Alergeny: gluten, soja, gorczyca

Wybór Serów Lomnickich 79 PLN
podawanych z Brioche, masłem i konfiturą (340g)
Alergeny: mleko, gluten, jajo

 *Powwyższe dania serwowane są w Lobby oraz do pokoju w godzinach 12.00 – 22.00*
Prosimy o rezerwację

 **Nocny Service** (22.00– 07.00)

Deska wędlin/pieczywo/masło (290g) 45 PLN

Deska serów/pieczywo/masło (300g) 40 PLN

Zupa cebulowa/pieczywo (280g) 29 PLN

NAPOJE

HERBATY **NEWBY**

LIŚCIASTE 14 PLN
Ceylon, Cinnamon, Black Tropical, Oriental Sencha, Linden Flower
Peach & Raspberry, Fruity Berries, Apple Strudel, Elderflower & Lemon
Silver Needle – herbata biała 19 PLN
Flowering Jasmin Lotus 19 PLN

PYRAMIDS 14 PLN
Upper Assam, Strawberry & Mango, Rooibos Orange, Peppermint
Masala Chai, Kan-Junga, Jasmine Princess, Human Green, Ginger & Lemon
Earl Grey, Chamomile, English Breakfast

KAWY

ESPRESSO 35ml 10 PLN
ESPRESSO DOPPIO 70ml 16 PLN
KAWA CZARNA 125ml 12 PLN
CAPPUCCINO 300ml 16 PLN
LATTE MACCHIATO 360ml 16 PLN
KAWA MROŻONA 380ml 28 PLN
IRISH COFFEE 200ml (3ocł.Jameson) 29 PLN
CZEKOLADA 220ml 20 PLN
GRZANE WINO 160ml 20 PLN

**Mleko do kawy zwykle lub mleko bez laktozy 3,2% tłuszczu*

SOKI & NEKTARY & KOKTAJLE

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE 380ml 22 PLN
Pomarańczowy | Grejpfrutowy | Pomarańczowo-grejpfrutowy
SOKI: Pomarańczowy | Jabłkowy | Pomidorowy 200ml 10 PLN
NEKTAR: Czarna Porzeczka 200ml 10 PLN

NAPOJE

PEPSI COLA | PEPSI MAX | MIRINDA ORANGE | 7UP 200ml 10 PLN
LIPTON LEMON, PEACH, GREEN 200ml 10 PLN
SCHWEPES TONIC, BITTER LEMON, CITRUS MIX 200ml 10 PLN
LEMONIADA: Cytrynowa, Pomarańczowa, Truskawkowa 380ml 14 PLN
RED BULL 250ml 19 PLN
ROCKSTAR ORIGINAL 250ml 16 PLN
ACQUA PANNA WODA NIEGAZOWANA 250ml 10 PLN | 750ml 21 PLN
S.PELLEGRINO WODA MINERALNA 250ml 10 PLN | 750ml 21 PLN

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

DETOX 25 PLN
Ananas, Świeża Mięta, Bazylia, Sok z Cytryny, Sok z Pomarańczy
PIŃA COLADA 25 PLN
Puree z Kokosa, Puree z ananasa, Mleko
SMOOTHIE: 22 PLN
Mrożone Truskawki, Grenadyna, Mleko
Mrożone Mango, Sorbet Mango, Syrop z Czarnego Bzu, Mleko 25 PLN

Upewnij się, że przed zamówieniem, w celu uniknięcia nieporozumień, prosimy o poinformowanie o ewentualnych nietolerancjach i alergii. W przypadku zamówienia w godzinach wieczornych, prosimy o rezerwację stołu.



Hotel Seidorf

★★★★★

— 1899 —



Hotel Seidorf

★★★★★

— 1899 —