



# Menu



# Zapiecek



Zapiecek hasło: 182015699

Średni czas oczekiwania na potrawy wynosi około 20 min. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

Karta z alergenami dostępna u kelnera. Istnieje możliwość podziału rachunku wyłącznie na 2 części.

## Przystawki

<b>Oscypek* grillowany z boczkiem</b> podany z konfiturą żurawinowo - malinową	<b>27 zł</b>
<b>Domowy smalec na pajdzie pieczywa cebulowego</b> z kiszonym ogórkiem i marynowanymi grzybkami	<b>24 zł</b>
<b>Grzanki z masłem czosnkowym i oscypkiem*</b> , z sosem czosnkowym i śliwkami w boczku (3 sztuki)	<b>25 zł</b>
<b>Moskol z sosem borowikowym i tartym oscypkiem*</b> 🌿 (góralski placek z ziemniaków gotowanych pieczony na blasze)	<b>29 zł</b>
<b>Moskol z masełkiem ziołowo-czosnkowym</b> 🌿	<b>25 zł</b>
<b>Pasztet z dziczyzną</b> z konfiturą żurawinową i czosnkowymi grzankami	<b>28 zł</b>
<b>Półmisek zakąsek regionalnych</b> (bundz* z pomidorami, oscypek*, bryndza, pasztet z dziczyzną, śliwki w boczku, konfitura z żurawiny, bakalie, grzanki czosnkowe) - <b>dostępna również wersja bezmięсна</b>	<b>49 zł</b>

## Śniadania

Śniadania wydajemy do godz. 13:00.

<b>Jajecznica na maśle</b> pomidor, ogórek, masło i pieczywo	<b>23 zł</b>
<b>Jajecznica na boczku</b> pomidor, ogórek, masło i pieczywo	<b>25 zł</b>
<b>Jaja sadzone na bekonie</b> pomidor, ogórek, masło, pieczywo i musztarda francuska	<b>28 zł</b>
<b>Śniadanie „Zbójnika”</b> jajecznica, frankfurterki, pomidor, ogórek, plastry żółtego sera, masło i pieczywo	<b>42 zł</b>

## Zupy

<b>Góralski barszcz na sałacie</b> tradycyjna polewka gotowana na wywarze z wędzonki i sałaty, zabelana kwaśnym mlekiem, podana z gotowanymi ziemniakami okraszonymi wędzonką	<b>21 zł</b>
<b>Kwaśnica na baraninie i leśnych grzybach gotowana</b> podana z pieczywem	<b>22 zł</b>
<b>Zupa rydzowa z domowymi kluseczkami</b>	<b>23 zł</b>
<b>Żurek z jajkiem,</b> swojską kiebasą i pieczarkami podany z pieczywem	<b>22 zł</b>
<b>Barszcz czerwony</b> podany z pasztecikami z jagnięciną i kapustą z grzybami	<b>27 zł</b>
<b>Barszcz czerwony solo 0,2L</b>	<b>14 zł</b>
<b>Domowy rosół z makaronem</b>	<b>19 zł</b>

## Sałatki

<b>Z płatkami koziego sera,</b> 🌿 pomidorem, grillowaną gruszką, mieszanką sałat, posypana prażonymi orzechami z dodatkiem sosu vinegrett z rukoli, podana z czosnkowymi grzankami	<b>41 zł</b>
<b>Z bundzem</b> (ser regionalny), bundz* na sałacie z pomidorem, chrupiącym boczkiem, prażonym słonecznikiem z ziołową oliwą, kremem balsamicznym i czosnkowymi grzankami	<b>40 zł</b>
<b>Z grillowanym kurczakiem,</b> świeżym ogórkiem, pomidorem, czerwoną cebulką, prażonymi pestkami dyni, płatkami żółtego sera, sosem vinegrett podana z czosnkowymi grzankami	<b>42 zł</b>

\*bundz i oscypek podajemy od maja do końca października, w pozostałym okresie Ser Gazdowski | Dania wegetariańskie 🌿



## Dania z mięsiwem

 <b>... Zawijany schab panierowany</b> <b>56 zł</b>	Zawijany schab panierowany faszerowany serem, szynką i pieczarkami z ziemniakami gotowanymi i buraczkami na ciepło lub kapustą zasmażaną
<b>Stek ze schabu "Bekon" z kością</b> <b>54 zł</b>	z grillowaną cebulką, ziemniakami gotowanymi i zasmażaną kapustą
<b>Żeberka grillowane z sosem barbecue</b> <b>59 zł</b>	z warzywami w śliwkowej zaprawie i frytkami
<b>Stek z karczku z grillowanym oscypkiem* i papryką</b> <b>53 zł</b>	z ziemniakiem z pieca z serem i kiszonym ogórkiem
<b>Golonka duszona w piwie</b> <b>59 zł</b>	na zasmażanej kapuście podana z pieczywem
<b>Polędwiczki z sosem borowikowym</b> <b>57 zł</b>	z ziemniakami gotowanymi i surówką z czerwonej kapusty
<b>Przekładaniec</b> <b>59 zł</b>	schab grillowany przełożony plackami ziemniaczanymi polany sosem borowikowym i posypyany tartym oscypkiem* z sałatką z kiszonych ogórków
<b>Kaszanka wiejska grillowana z cebulką,</b> <b>40 zł</b>	podana z gotowanymi ziemniakami i kapustą zasmażaną
 <b>... Pieczeń z jelenia</b> <b>68 zł</b>	podana z plackami ziemniaczanymi i zieloną fasolką w śmietanie z tymiankiem
 <b>... Pierś z kurczaka z grilla</b> <b>51 zł</b>	z boczkiem, szparagami, sosem porowym, podana z ryżem z prażonymi ziarnami i surówką
<b>Pierś z kurczaka zapieczona z serem Cheddar,</b> <b>52 zł</b>	grillowaną cukinią podana z gotowanymi ziemniakami i świeżą sałatką z sosem vinegrett
<b>Panierowane roladki drobiowe</b> <b>53 zł</b>	faszerowane masłem czosnkowym i oscypkiem* z frytkami i surówką
 <b>... Kaczka pieczona</b> (połowa kaczki) <b>62 zł</b>	podana z grillowaną gruszką z dodatkiem żurawiny, ziemniakami gotowanymi i buraczkami na ciepło
 <b>... Gulasz jagnięcy z hałuskami</b> <b>55 zł</b>	podany z kiszonym ogórkiem
<b>Jagnięcina z grilla z pomidorami i kozim serem</b> <b>76 zł</b>	podana z ziemniakiem z pieca z serem
 <b>... Stek Rib Eye sezonowany</b> <b>81 zł</b>	z opiekаныmi ziemniakami z boczkiem, grillowanymi pomidorami i sosem rydzowym (antrykot)
<b>Policzki wołowe w sosie własnym</b> <b>56 zł</b>	z plackami ziemniaczanymi i sałatką z kiszonych ogórków
<b>Swojski burger wołowy</b> <b>51 zł</b>	w cebulowej bułce z grillowanym boczkiem, mixem sałat, pomidorem, ogórkiem konserwowym podany z frytkami
 <b>... Pstrąg z pieca</b> <b>56 zł</b>	z ziemniakiem pieczonym z serem i surówką
<b>Stek z łososia z pieca</b> <b>59 zł</b>	z ryżem z prażonymi ziarnami i zieloną fasolką w śmietanie z tymiankiem

## Własnej roboty

<b>Pierogi góralskie z bryndzą</b>  <b>36 zł</b>	masłem, oscypkiem* i zieloną cebulką okraszone
<b>Pierogi z kaczką</b> <b>38 zł</b>	okraszone masełkiem, prażonymi płatkami migdałów i jarmużem
<b>Pierogi ruskie</b> <b>35 zł</b>	okraszone skwarkami z wędzonki
<b>Pierozki z jagnięciną</b> <b>46 zł</b>	obsmażane na oliwie czosnkowej z pomidorkami, prażoną dynią i zieloną cebulką
<b>Hałuski góralskie</b> <b>32 zł</b>	z sosem bryndzowym i skwarkami z wędzonki
<b>Naleśnik z jabłkami,</b>  <b>30 zł</b>	smażony na maśle z żurawiną, cynamonem i sosem waniliowym

## Dodatki

<b>Ziemniaki gotowane</b> <b>9 zł</b>
<b>Ziemniak z pieca podany z masłem</b> <b>11 zł</b>
<b>Ziemniak z pieca podany z serem czosnkowym</b> <b>14 zł</b>
<b>Frytki</b> <b>12 zł</b>
<b>Ryż gotowany z prażonymi ziarnami</b> <b>9 zł</b>
<b>Buraczki zasmażane</b> <b>10 zł</b>
<b>Kapusta zasmażana</b> <b>12 zł</b>
<b>Fasolka zielona w śmietanie z tymiankiem</b> <b>10 zł</b>
<b>Surówki</b> <b>12 zł</b>
<b>Ogórki kiszone</b> <b>8 zł</b>
<b>Pieczywo</b> <b>5 zł</b>




## Desery

<b>Szarlotka z sosem malinowym</b>	<b>22 zł</b>
<b>Szarlotka na ciepło</b> podana z gałką lodów i sosem czekoladowym	<b>27 zł</b>
<b>Gruszka w czekoladzie</b> z sosem waniliowym i prażonymi migdałami	<b>22 zł</b>
<b>Krem z mascarpone</b> z ciepłym sosem z owoców leśnych i bezową kruszonką	<b>24 zł</b>
<b>Lody waniliowe</b> ze świeżą pomarańczą, sosem malinowym własnej roboty i prażonymi migdałami	<b>23 zł</b>

## Napoje

 <b>... Herbata</b>	<b>10 zł</b>
czarna, earl grey, owocowa, miętowa, zielona, cynamonowo-waniliowa	
<b>Herbata zimowa</b>	<b>15 zł</b>
<b>Kawa czarna</b> (Americano)	<b>11 zł</b>
<b>Espresso</b>	<b>11 zł</b>
<b>Espresso Doppio</b>	<b>14 zł</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>12 zł</b>
<b>Kawa biała</b> (z mlekiem)	<b>13 zł</b>
<b>Capuccino</b>	<b>14 zł</b>
<b>Kawa Latte</b>	<b>16 zł</b>
<b>Czekolada</b>	<b>17 zł</b>

 <b>... Sok 0,3l</b>	<b>10 zł</b>
sok pomarańczowy, jabłkowy, nektar z czarnej porzeczki, grapefruitowy	
<b>Woda mineralna</b> gazowana, niegaz.	0,3l <b>7 zł</b> 0,7l <b>12 zł</b>
<b>Woda Cisowianka</b>	0,3l <b>9 zł</b>
<b>Pepsi, Pepsi Zero</b>	0,3l <b>10 zł</b>
<b>7Up, Mirinda</b>	0,3l <b>10 zł</b>
<b>Lipton Ice Tea</b>	0,3l <b>10 zł</b>
<b>Schwepes</b> Tonic, Ginger Ale	0,2l <b>10 zł</b>

## Na rozgrzewkę

<b>Piwo grzane:</b>	
z sokiem malinowym i korzeniami	19 zł
z miodem i korzeniami	21 zł
<b>Wino grzane z korzeniami</b>	0,2l <b>21 zł</b>
<b>Grzaniec na Żołądkowej</b> (Żołądkowa Gorzka, sok jabłkowy, cynamon, goździki)	0,25l <b>24 zł</b>
<b>Herbata z rumem</b> (Republica Dark Rum)	<b>20 zł</b>
<b>Herbata Góralska</b> (spirytus + Tatra Balsam)	<b>25 zł</b>
<b>Herbata z Wiśniówką</b> (Saska Wiśnia z Nutą Rumu)	<b>20 zł</b>
<b>Irish Coffee</b> (kawa + Auchentoshan AO Whiskey)	<b>26 zł</b>

## Piwo Beer



<b>Grimbergen Blonde</b>	0,33l <b>18 zł</b>
Klasyczna receptura, złocista barwa, intensywny smak. Polecamy do wołowiny, ryb i dań z kwaśnymi dodatkami	
<b>Grimbergen Double</b>	0,33l <b>18 zł</b>
Ciemna mahoniowa barwa, podwójna fermentacja i delikatnie słodki smak. Podkreśli smak jagnięciny, wieprzowiny dań ze słodkimi sosami.	
<b>Grimbergen Blanche</b>	0,33l <b>18 zł</b>
Piwo pszeniczne naturalnie mętne, delikatnie gorzkie. Polecamy do dań z drobiu, sałatek, dań mącznych i pikantnych.	
<b>Jasne Okocimskie z becki</b>	0,3l <b>15 zł</b> 0,5l <b>18 zł</b>
<b>Malućkie Okocim</b>	1l <b>32 zł</b>
<b>Dzban piwa Okocim</b>	1,5l <b>44 zł</b>
<b>Piwo z bombą</b>	0,5l <b>25 zł</b>
(Piwo + 40ml gorzałki Saska lub Saska Wiśnia z Nutą Rumu)	
<b>Regionalne Pszeniczne</b>	0,3l <b>15 zł</b> 0,5l <b>19 zł</b> 1l <b>33 zł</b>
<b>Žatecký Světlý Ležák</b>	0,5l <b>18 zł</b>
<b>Žatecký Černý</b>	0,5l <b>18 zł</b>
<b>Žatecký 0,0% bezalkoholowy</b>	0,5l <b>18 zł</b>
<b>Somersby</b>	0,4l <b>17 zł</b>
<b>Cydr jabłkowy</b>	0,33l <b>16 zł</b>

## Drinki

<b>Mięta &amp; Lemon</b>	<b>24 zł</b>
Żołądkowa Gorzka z Miętą, Schwepes Bitter lemon	
<b>Fizy Peachtree</b>	<b>22 zł</b>
De Kuyper Peachtree, woda gazowana, sok z limonki	
<b>Jim Beam Highballs</b>	<b>25 zł</b>
Jim Beam White, Schwepes Tonic, cytryna	
<b>Berry Smash</b>	<b>26 zł</b>
Millhill's Strawberry Fields Gin, DeKuyper Triple Sec, woda mineralna, 7 UP, truskawki	
<b>Holny Wiater</b>	<b>24 zł</b>
Amundsen Malina Nordycka, DeKuyper Elderflower, sok z cytryny, 7 UP	
<b>Łobyrtaniec</b>	<b>26 zł</b>
Republica White Rum, DeKuyper Triple Sec, sok z cytryny, Schwepes Ginger Ale	
<b>Słodko Hela</b>	<b>27 zł</b>
Amundsen Vodka, DeKuyper Blue Curacao, 7UP, cytryna	
<b>Babsko Śpiywka</b>	<b>24 zł</b>
Saska Czerwona Porzeczka, DeKuyper Peachtree, De Kuyper Triple Sec, 7 UP	
<b>Aperitivo Spritz</b>	<b>28 zł</b>
Aperitivo, wino musujące, woda mineralna	



## Mocniejsze

## ŻOŁĄDKOWA GORZKA

<b>Amundsen Vodka - czysta</b>	40 ml	<b>16 zł</b>
<b>Amundsen Malina Nordycka</b>	40 ml	<b>16 zł</b>
<b>Orkisz Wódka - czysta</b>	40 ml	<b>20 zł</b>
<b>Saska Wódka - czysta</b>	40 ml	<b>14 zł</b>
<b>Saska smakowa</b>	40 ml	<b>14 zł</b>
Śliwka Węgierka, Wiśnia z Nutą Rumu, Czerwona Porzeczka		
<b>Żołądkowa deska degustacyjna</b>	4x20 ml	<b>24 zł</b>
Żołądkowa Tradycyjna, z Miętą, z Czarną Wiśnią, z Figą		
<b>Żołądkowa Gorzka</b>	40 ml	<b>14 zł</b>
Tradycyjna, z Miętą, z Czarną Wiśnią, z Figą		
<b>Miodula Prezydencka</b>	40 ml	<b>20 zł</b>

<b>Jim Beam White Bourbon Whiskey</b>	40 ml	<b>18 zł</b>
<b>Jim Beam Black Bourbon Whiskey</b>	40 ml	<b>20 zł</b>
<b>Makers Mark Bourbon Whisky</b>	40 ml	<b>22 zł</b>
<b>Dubliner Whiskey</b>	40 ml	<b>17 zł</b>
<b>Auchentoshan A0 Whiskey</b>	40 ml	<b>21 zł</b>
<b>Salitos Gold Tequilla</b>	40 ml	<b>19 zł</b>
<b>Salitos Silver Tequilla</b>	40 ml	<b>19 zł</b>
<b>Millhill's London Dry Gin</b>	40 ml	<b>17 zł</b>
<b>Millhill's Strawberry Fields</b>	40 ml	<b>17 zł</b>
<b>Republica White Rum</b>	40 ml	<b>16 zł</b>
<b>Republica Dark Rum</b>	40 ml	<b>16 zł</b>
<b>Fernet Branca</b>	40 ml	<b>17 zł</b>
<b>Fernet Branca Menta</b>	40 ml	<b>17 zł</b>

Przy zakupie całej butelki cena -10%

## Gorzałki regionalne

<b>Miodowa Zbójcka 38%</b>	40 ml	<b>18 zł</b>
<b>Śliwowica Zbójcka 50%</b>	40 ml	<b>19 zł</b>
<b>Śliwowica Zbójcka 70%</b>	40 ml	<b>22 zł</b>
<b>Górska Przepalanka 40%</b>	40 ml	<b>16 zł</b>



<b>Pierońsko Bimber 45%</b>	40 ml	<b>16 zł</b>
<b>Regionalne Nalewki 35%</b>	40 ml	<b>16 zł</b>
Czarny Bez, Pigwa, Malina, Dereń		
<b>Wiśniówka Zbójcka 30%</b>	40 ml	<b>16 zł</b>
<b>Cytrynowka Swojska 30%</b>	40 ml	<b>16 zł</b>
<b>Tatra Balsam 52%</b>	40 ml	<b>18 zł</b>

## Wina światowe

**Wino Karczmy** (wybrane białe i czerwone wina - oferta zmienna)

<b>17 zł</b>	<b>70 zł</b>

### Wina czerwone

<b>Tempranillo</b> , Prado Molar Hiszpania, Wytrawne 🍷	<b>16 zł</b>	<b>75 zł</b>
<b>Monastrell, "Pure Est"</b> , Alfori, Walencia, Hiszpania, Wytrawne 🍷 🍷 🍷	<b>16 zł</b>	<b>85 zł</b>
<b>Malbec</b> , Finca El Origen Malbec, Mendoza, Argentyna, Wytrawne 🍷 🍷	<b>17 zł</b>	<b>90 zł</b>
<b>Pinot Noir Reserva Especial</b> Santa Alexandra, Colchagua Valley, Chile, Wytrawne 🍷 🍷	<b>18 zł</b>	<b>100 zł</b>
<b>Negroamaro, Primitivo "Paralupi"</b> , Varvaglione, Puglia, Włochy, Półwytrawne 🍷 🍷 🍷	<b>20 zł</b>	<b>120 zł</b>

### Wina białe

<b>San Martino Frizante Bianco</b> , Włochy, Wytrawne	<b>15 zł</b>	
<b>Viura</b> , Prado Molar, Hiszpania, Wytrawne 🍷 🍷 🍷	<b>16 zł</b>	<b>75 zł</b>
<b>Verdejo „Pure Est”</b> , Alfori Valencia, Hiszpania, Wytrawne 🍷	<b>16 zł</b>	<b>85 zł</b>
<b>Castelli Del Duca "Obello"</b> , Malvasia, Emilia-Romagna, Włochy, półslodkie	<b>16 zł</b>	<b>85 zł</b>
<b>Riesling Feinherb</b> , Weingut Peter & Peter, Mosel, Niemcy, Półwytrawne 🍷 🍷	<b>18 zł</b>	<b>90 zł</b>
<b>Viognier</b> , Domaine Gayda, Pays D'Oc, Francja, Wytrawne 🍷 🍷	<b>18 zł</b>	<b>90 zł</b>

**Stock Prosecco Treviso DOC Extra Dry**, Veneto, Włochy

<b>29 zł</b>	<b>85 zł</b>

Zrecenzuj nas na:

