



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

Oscypek* grillowany z boczkiem 31 zł
podany z konfiturą żurawinowo - malinową

Domowy smalec na pajdzie pieczywa cebulowego 27 zł
z kiszonym ogórkiem i marynowanymi grzybkami

Grzanki z masłem czosnkowym i oscypkiem* 28 zł
z żurawiną i śliwkami w boczku (3 sztuki)

Moskol z sosem borowikowym i tartym oscypkiem* 37 zł
(góralski placek z ziemniaków gotowanych pieczony na blasze)

Moskol z masłem ziołowo-czosnkowym 29 zł

Pasztet z dziczyzną 34 zł
z konfiturą z czerwonej cebuli, grzybkami marynowanymi, sosem chrzanowo-musztardowym i żurawiną na chrupiącej grzance

Półmisek zakąsek regionalnych 58 zł
(bundz* z pomidorami, oscypek*, bryndza, pasztet z dziczyzną, śliwki w boczku, konfitura z żurawiny, bakalie, grzanki czosnkowe) - **dostępna również wersja bezmięсна**

Śniadania

Śniadania wydajemy do godz. 13:00.

Jajecznica na maśle 24 zł
pomidor, świeży ogórek, masło i pieczywo

Jajecznica na boczku 26 zł
pomidor, świeży ogórek, masło i pieczywo

Śniadanie „Zbójnika” 43 zł
jajecznica, frankfurterki, pomidor, świeży ogórek, plastry żółtego sera, masło i pieczywo

Zupy

Bryndzowa z kluseczkami i boczkiem 26 zł
regionalna polewka na owczym serze

Kwaśnica na baraninie i leśnych grzybach gotowana 27 zł
podana z pieczywem

Zupa rydzowa z domowymi kluseczkami 28 zł

Żurek z jajkiem, 27 zł
swojską kiełbasą i pieczarkami podany z pieczywem

Domowy rosół z makaronem 22 zł

Salatki

Z płatkami koziego sera, 45 zł
Mix sałat, ser kozi, buraczki gotowane, prażone orzechy, owoce granatu, winegret miodowy z musztardą francuską, grzanki czosnkowe

Z bundzem (ser regionalny), 46 zł
Mix sałat, bundz*, chipsy z oscypka*, pomidory koktajlowe, prażony słonecznik, oliwa ziołowa, krem balsamiczny, grzanki czosnkowe

Z grillowanym kurczakiem, 47 zł
Mix sałat, grillowany fileć z kurczaka, pomidory koktajlowe, świeży ogórek, czerwona cebulka, płatki żółtego sera, prażone pestki dyni, winegret ogrodowy, grzanki czosnkowe

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



Dania z mięsiwem

 ... Schab grillowany	60 zł	 ... Pierś z kurczaka z grilla z boczkiem, sosem porowym ze szparagami,	56 zł
z boczkiem, bundzem* i żurawiną z ziemniakiem z pieca z serem i surówką		podana z ryżem z prażonymi ziarnami i surówką	
Żeberka duszone w sosie własnym	65 zł	Pierś z kurczaka zapieczona z serem Cheddar,	57 zł
z ziemniakami gotowanymi i kiszonym ogórkiem		grillowaną cukinią podana z gotowanymi ziemniakami i świeżą sałatką z sosem vinegrett	
Stek z karczku z grillowanym oscypkiem* i papryką	58 zł	Panierowane roladki drobiowe	58 zł
z ziemniakiem z pieca z serem i kiszonym ogórkiem		faszerowane masłem czosnkowym i oscypkiem* z frytkami i surówką	
Golonka duszona w piwie	69 zł	 ... Szaszłyk jagnięcy	75 zł
na zasmażanej kapuście podana z pieczywem		podany z frytkami i surówką	
Polędwiczki z sosem borowikowym	61 zł	Jagnięcina z grilla z pomidorami i kozim serem	75 zł
z ziemniakami gotowanymi i surówką		podana z ziemniakiem z pieca z serem i surówką	
Przekładaniec	64 zł	Gicz jagnięca w sosie własnym	98 zł
schab grillowany przełożony plackami ziemniaczanymi polany sosem borowikowym i posypyany tartym oscypkiem* z sałatką z kiszonych ogórków		podana z ziemniakami gotowanymi i kiszonym ogórkiem	
 ... Pieczeń z jelenia	77 zł	 ... Stek z polędwicy wołowej z boczkiem	120 zł
podana z plackami ziemniaczanymi i zieloną fasolką w śmietanie z tymiankiem		podany z frytkami i zieloną sałatką w sosie jogurtowym z pomidorami	
Burger z jelenia	60 zł	Policzki wołowe w sosie własnym	61 zł
w bułce z grillowanym boczkiem, oscypkiem*, mixem sałat, pomidorem, konfiturą z czerwonej cebuli i sosem musztardowym podany z frytkami		z ziemniakami gotowanymi i surówką lub buraczkami zasmażanymi	
 ... Kaczka pieczona (połowa kaczki)	69 zł	Swojski burger wołowy	56 zł
z ziemniakami gotowanymi, buraczkami zasmażanymi podana z żurawiną		w bułce z grillowanym boczkiem, mixem sałat, pomidorem, ogórkiem konserwowym, czerwoną cebulką z sosem czosnkowym i tysiaca wysp podany z frytkami	
		 ... Pstrąg z pieca	60 zł
		z ziemniakiem pieczonym z serem i surówką	
		Stek z łososia z pieca	63 zł
		z ryżem z prażonymi ziarnami i zieloną fasolką w śmietanie z tymiankiem	

Własnej roboty

Pierogi góralskie z bryndzą 	39 zł
masłem, oscypkiem* i zieloną cebulką okraszone	
Pierogi z kaczką	41 zł
okraszone masłem, prażonymi płatkami migdałów i jarmużem	
Pierogi ruskie	38 zł
okraszone masłem  lub skwarkami z wędzonki	
Pierożki z jagnięciną	49 zł
obsmażane na oliwie czosnkowej z pomidorkami, prażoną dynią i zieloną cebulką	
Hałuski góralskie (kluski)	35 zł
z sosem bryndzowym i skwarkami z wędzonki	
Naleśnik z jabłkami, 	36 zł
smażony na maśle z żurawiną, cynamonem i sosem waniliowym	

Dodatki

Ziemniaki gotowane	9 zł
Ziemniak z pieca podany z masłem	12 zł
Ziemniak z pieca podany z serem czosnkowym	15 zł
Frytki	12 zł
Ryż gotowany z prażonymi ziarnami	9 zł
Buraczki zasmażane	10 zł
Kapusta zasmażana	12 zł
Fasolka zielona w śmietanie z tymiankiem	10 zł
Surówki	12 zł
Ogórki kiszone	8 zł
Pieczywo	5 zł

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



Desery

Tarta Snickers	32 zł
podana ze świeżymi owocami i bitą śmietaną	
Szarlotka na ciepło	32 zł
podana z gałką lodów i sosem czekoladowym	
Krem z mascarpone	28 zł
z ciepłym sosem z owoców leśnych i bezową kruszonką	
Lody waniliowe ze świeżymi owocami, sosem malinowym własnej roboty i prażonymi migdałami	27 zł

Napoje ciepłe

 ... Herbata	13 zł
czarna, earl grey, owocowa, miętowa, zielona, cynamonowo-waniliowa	
Herbata zimowa	20 zł
Lemoniada imbirowa, żurawinowa	0,35l 20 zł
Kawa czarna (Americano)	13 zł
Espresso	13 zł
Espresso Doppio	16 zł
Espresso Macchiato	14 zł
Kawa biała (z mlekiem)	15 zł
Capuccino	16 zł
Kawa Latte	18 zł
Czekolada	18 zł

Napoje zimne

 ... Coca-Cola Zero Cukru	0,3l 12 zł
Coca-Cola Original Taste	0,3l 12 zł
Fanta, Sprite	0,3l 12 zł
Kinley Tonic Water	0,25l 12 zł
Kropla Beskidu	0,33l 10 zł
naturalna woda mineralna niegazowana	
Kropla Délice	0,33l 10 zł
naturalna woda mineralna gazowana	
FuzeTea Brzosiwnia i Hibiskus, Cytryna	0,25l 12 zł
Cappy	0,25l 12 zł
Pomarańczowy, Jabłkowy, Grapefruitowy	
Monster Energy Drink	0,5l 16 zł
Woda stołowa gazowana, niegaz	0,3l 8 zł 0,7l 13 zł
Lemoniada cytrynowa/ żurawinowa	0,4l 20 zł 1l 38 zł

Na rozgrzewkę

Piwo grzane	0,5l 24 zł
z przyprawami korzennymi, imbirem, sokiem malinowym lub miodem	
Wino grzane z korzeniami i pomarańczą	0,2l 23 zł
Grzaniec na Żołądkowej	0,25l 27 zł
(Żołądkowa Gorzka, sok jabłkowy, cynamon, goździki)	
Herbata z rumem (Republica Dark Rum)	25 zł
Herbata Góralska (z alkoholem)	27 zł
Herbata z Wiśniówką (Wódka Bocian Wiśnia)	25 zł
Irish Coffee (kawa + Auchentoshan AO Whiskey)	28 zł

Piwo Beer



Grimbergen Blonde 5,5%	0,33l 20 zł
Klasyczna receptura, złocista barwa, intensywny smak. Polecamy do wołowiny, ryb i dań z kwaśnymi dodatkami	

Grimbergen Double 5,5%	0,33l 20 zł
Ciemna mahoniowa barwa, podwójna fermentacja i delikatnie słodki smak. Podkreśli smak jagnięciny, wieprzowiny dań ze słodkimi sosami.	

Jasne Okocimskie z becki 5%	0,3l 16 zł 0,5l 20 zł
------------------------------------	-------------------------------------

Maluckie Okocim 5%	1l 36 zł
---------------------------	-----------------

Dzban piwa Okocim 5%	1,5l 49 zł
-----------------------------	-------------------

Piwo z bombą	0,5l 29 zł
(Piwo + 40ml gorzałki lub wiśniówki)	

Regionalne Pszeniczne 5%	0,3l 17 zł 0,5l 21 zł 1l 37 zł
---------------------------------	---

Žatecký Světlý Ležák 5%	0,5l 21 zł
--------------------------------	-------------------

Žatecký Černý 3,8%	0,5l 21 zł
---------------------------	-------------------

Žatecký 0,0% bezalkoholowy	0,5l 21 zł
-----------------------------------	-------------------

Somersby 4,5%	0,4l 19 zł
----------------------	-------------------

Cydr jabłkowy 4,5%	0,33l 18 zł
---------------------------	--------------------

Drinki

Mięta & Lemon	25 zł
Żołądkowa Gorzka z Miętą, Kinley Lime & Mint	

Jim Beam Highballs	26 zł
Jim Beam White, Kinley Tonic Water, cytryna	

Berry Smash	27 zł
Millhill's Strawberry Fields Gin, DeKuyper Triple Sec, woda mineralna, Sprite, truskawki	

Republica Peach	29 zł
Republica White Rum, DeKuyper Peachtree, Kinley Lime&Mint, sok z cytryny	

Holny Wiater	27 zł
Amundsen Vodka, DeKuyper Elderflower, Sprite, sok z cytryny	

Słodko Hela	28 zł
Amundsen Vodka, DeKuyper Blue Curacao, Sprite, cytryna	

Babsko Śpiywka	26 zł
Bocian Malina, DeKuyper Triple Sec, Sprite, woda gazowana, cytryna	

Limonce Spritz	28 zł
Limonce, wino musujące, woda gazowana, cytryna	

Aperitivo Spritz	29 zł
Aperitivo, wino musujące, woda mineralna	

Aperitivo Spritz - bezalkoholowe	19 zł
---	--------------



Mocniejsze

ŻOŁĄDKOWA GORZKA

Amundsen Vodka 40% - czysta 40 ml **18 zł**

Orkisz Wódka 40% - czysta 40 ml **22 zł**

Biały Bocian Vodka 40% - czysta 40 ml **14 zł**

Bocian Smakowy 25% 40 ml **14 zł**
Wiśnia, Malina, Pigwa, Śliwka

Żołądkowa deska degustacyjna 4x20 ml **24 zł**
Żołądkowa Tradycyjna 32%, z Miętą 28%,
z Czarną Wiśnią 25%, z Figą 25%

Żołądkowa Gorzka 40 ml **14 zł**
Żołądkowa Tradycyjna 32%, z Miętą 28%,
z Czarną Wiśnią 25%, z Figą 25%

Jim Beam White Bourbon Whiskey 40% 40 ml **20 zł**

Jim Beam Black Bourbon Whiskey 43% 40 ml **23 zł**

Makers Mark Bourbon Whisky 45% 40 ml **25 zł**

Clan Campbell Whisky 40% 40 ml **15 zł**
(Przy zakupie butelki 0,7l 4x Coca-Cola 0,25l w cenie)

Auchentoshan A0 Whiskey 40% 40 ml **22 zł**

Tequila Sierra Blanco 38% 40 ml **20 zł**

Tequila Sierra Reposado 38% 40 ml **20 zł**

Millhill's London Dry Gin 38% 40 ml **18 zł**

Millhill's Strawberry Fields 38% 40 ml **18 zł**

Republica Rum Reserva White 37,5% 40 ml **17 zł**

Republica Rum Reserva Dark 38% 40 ml **17 zł**

Fernet Branca Menta 32% 40 ml **18 zł**

Przy zakupie całej butelki cena - 10%

Gorzałki regionalne i kraftowe

Miodowa Zbójcka 38% 40 ml **18 zł**

Śliwowica Zbójcka 50% 40 ml **21 zł**

Śliwowica Zbójcka 70% 40 ml **24 zł**

Górska Przepalanka 40% 40 ml **18 zł**

Pierońsko Śliwkowa 50% 40 ml **18 zł**
Bimber o smaku śliwkowym

Góral Majster 35% 40 ml **18 zł**
Likier ziołowy



Regionalne Nalewki 35% 40 ml **18 zł**
Czarny Bez, Malina, Dereń

Wiśniówka Zbójcka 30% 40 ml **18 zł**

Cytrynówka Swojska 30% 40 ml **18 zł**

Poziomka 30% 40 ml **18 zł**

Orzechówka 36% 40 ml **23 zł**
Likier Orzechowy

Piołunówka 50% 40 ml **23 zł**
Likier Ziołowy

Basztówka 35% 40 ml **29 zł**
Likier na bazie torfowego stouta

Wina światowe

Wino Karczmy (wybrane białe 11,5%
i czerwone 12% wina - oferta zmienna)

Wina czerwone

Carmenère "Santa Alexandra", 20 zł 90 zł
Curico Valley, Chile, wytrawne, 13%

Montepulciano "Solino", 20 zł 90 zł
DOC Montepulciano d'Abruzzo, Abruzja,
Włochy, Półwytrawne, 14%

Monastrell, "Pure Est", 20 zł 90 zł
Walencia, Hiszpania, Wytrawne, 13,5%

Cabernet Sauvignon "Cuvee Disseyen" 22 zł 100 zł
Langwedocja i Roussillon, Francja,
Wytrawne, 13,5%

Appassimento Negroamaro, Primitivo 25 zł 140 zł
"Paralupi",
Varvagione, Puglia, Włochy, półwytrawne, 15%

Zrecenzuj nas na:



Wina białe

Verdejo 0% "Evande", 20 zł 90 zł
Kastylia - La Mancza, Hiszpania, wytrawne,
bezalkoholowe

Sauvignon Blanc, "The Sheep Reborn", 20 zł 90 zł
Jumilla, Murcia, Hiszpania, wytrawne, 12%

Vinho Verde Rose ICE "Lagosta", 20 zł 90 zł
DOC Vinho Verd, Minho, Portugalia, półsłodkie,
różowe, frizzante, 10%

Chardonnay "Cuvee Disseyen" 22 zł 100 zł
Langwedocja i Roussillon, Francja, wytrawne, 13,5%

Riesling Rething Schmitt Söhne, 22 zł 100 zł
Mosel, Niemcy, półwytrawne, 10,5%

Eco Cuvee z Pszczewa, 23 zł 110 zł
johanniter, solaris, souvignier gris, chardonnay,
Lubuskie, Polska, półwytrawne, 11,5%

Stock Prosecco Trevitto, 20 zł 90 zł
DOC Extra Dry, Veneto, Włochy, 11%



www.karczmazapiecek.pl | tel: +48 18 201 56 99 | ul. Krupówki 43, 34-500 Zakopane
kontakt@karczmazapiecek.pl | f karczmazapiecek | Zrecenzuj nas na @tripadvisor

Cennik ważny od 30.11.2025 r.