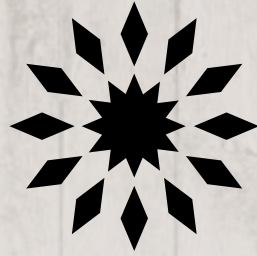




# Menu



# 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** 29 zł  
podany z konfiturą żurawinowo - malinową

**Domowy smalec na pajdzie pieczywa cebulowego** 25 zł  
z kiszonym ogórkiem i marynowanymi grzybkami

**Grzanki z masłem czosnkowym i oscypkiem\***, 26 zł  
z sosem czosnkowym i śliwkami w boczku (3 sztuki)

**Moskol z sosem borowikowym i tartym oscypkiem\*** 33 zł  
(góralski placek z ziemniaków gotowanych pieczony na blasze)

**Moskol z masełkiem ziołowo-czosnkowym** 27 zł

**Pasztet z dziczyzną** 31 zł  
z konfiturą żurawinową i czosnkowymi grzankami

**Półmisek zakąsek regionalnych** 52 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

**Góralski barszcz na sałacie** 23 zł  
tradycyjna polewka gotowana na wywarze z wędzonki i sałaty, zabelana kwaśnym mlekiem, podana z gotowanymi ziemniakami okraszonymi wędzonką

**Kwaśnica na baraninie i leśnych grzybach gotowana** 24 zł  
podana z pieczywem

**Zupa rydzowa z domowymi kluseczkami** 25 zł

**Żurek z jajkiem,** 24 zł  
swojską kiełbasą i pieczarkami podany z pieczywem

**Domowy rosół z makaronem** 21 zł

## Sałatki

**Z płatkami koziego sera,** 43 zł  
Mix sałat, ser kozii, buraczki gotowane, prażone orzechy, winegret miodowy z musztardą francuską, grzanki czosnkowe

**Z bundzem (ser regionalny),** 42 zł  
Mix sałat, bundz\*, chipsy z oscypka\*, pomidory koktajlowe, prażony słonecznik, oliwa ziołowa, krem balsamiczny, grzanki czosnkowe

**Z grillowanym kurczakiem,** 44 zł  
Mix sałat, grillowany filet z kurczaka, pomidory koktajlowe, świeży ogórek, czerwona cebulka, płatki żółtego sera, prażone pestki dyni, winegret ogrodowy, grzanki czosnkowe



## Dania z mięsiwem


 <b>... Schab grillowany</b>	<b>58 zł</b>	 <b>... Pierś z kurczaka z grilla</b>	<b>54 zł</b>
z boczkiem, bundzem* i żurawiną z ziemniakiem z pieca z serem i surówką		z boczkiem, sosem porowym ze szparagami, podana z ryżem z prażonymi ziarnami i surówką	
<b>Żeberka grillowane</b>	<b>62 zł</b>	<b>Pierś z kurczaka zapieczona z serem Cheddar,</b>	<b>55 zł</b>
z warzywami w sosie barbecue i frytkami		grillowaną cukinią podana z gotowanymi ziemniakami i świeżą sałatą z sosem vinegrett	
<b>Stek z karczku z grillowanym oscypkiem* i papryką</b>	<b>56 zł</b>	<b>Panierowane roladki drobiowe</b>	<b>56 zł</b>
z ziemniakiem z pieca z serem i kiszonym ogórkiem		faszerowane masłem czosnkowym i oscypkiem* z frytkami i surówką	
<b>Golonka duszona w piwie</b>	<b>65 zł</b>	 <b>... Gulasz jagnięcy z hałuskami</b>	<b>57 zł</b>
na zasmażanej kapuście podana z pieczywem		podany z kiszonym ogórkiem	
<b>Polędwiczki z sosem borowikowym</b>	<b>60 zł</b>	<b>Jagnięcina z grilla z pomidorami i kozim serem</b>	<b>70 zł</b>
z ziemniakami gotowanymi i surówką z czerwonej kapusty		podana z ziemniakiem z pieca z serem i surówką	
<b>Przekładaniec</b>	<b>62 zł</b>	 <b>... Stek z antrykotu (Rib Eye)</b>	<b>97 zł</b>
schab grillowany przełożony plackami ziemniaczanymi polany sosem borowikowym i posypany tartym oscypkiem* z sałatką z kiszonych ogórków		z frytkami i zieloną sałatką w sosie jogurtowym z pomidorami ( <b>wołowina sezonowana na sucho</b> )	
 <b>... Pieczeń z jelenia</b>	<b>75 zł</b>	<b>Pieczeń cielęca w sosie własnym</b>	<b>67 zł</b>
podana z plackami ziemniaczanymi i zieloną fasolką w śmietanie z tymiankiem		z ziemniakami gotowanymi i buraczkami zasmażanymi	
<b>Burger z jelenia</b>	<b>58 zł</b>	<b>Swojski burger wołowy</b>	<b>55 zł</b>
w cebulowej bułce z grillowanym boczkiem, oscypkiem*, mixem sałat, pomidorem, konfiturą z czerwonej cebuli i sosem musztardowym z frytkami		w cebulowej bułce z grillowanym boczkiem, mixem sałat, pomidorem, ogórkiem konserwowym, czerwoną cebulką z sosem czosnkowym i tysiąca wysp podany z frytkami	
 <b>... Kaczka pieczona</b> (połowa kaczki)	<b>66 zł</b>	 <b>... Pstrąg z pieca</b>	<b>58 zł</b>
z ziemniakami gotowanymi, buraczkami zasmażanymi podana z żurawiną		z ziemniakiem pieczonym z serem i surówką	
		<b>Stek z łososia z pieca</b>	<b>61 zł</b>
		z ryżem z prażonymi ziarnami i zieloną fasolką w śmietanie z tymiankiem	

## Własnej roboty

<b>Pierogi góralskie z bryndzą</b> 	<b>38 zł</b>
masłem, oscypkiem* i zieloną cebulką okraszone	
<b>Pierogi z kaczką</b>	<b>40 zł</b>
okraszone masełkiem, prażonymi płatkami migdałów i jarmużem	
<b>Pierogi ruskie</b>	<b>37 zł</b>
okraszone masełkiem  lub skwarkami z wędzonki	
<b>Pierozki z jagnięciną</b>	<b>48 zł</b>
obsmażane na oliwie czosnkowej z pomidorkami, prażoną dynią i zieloną cebulką	
<b>Hałuski góralskie</b>	<b>34 zł</b>
z sosem bryndzowym i skwarkami z wędzonki	
<b>Naleśnik z jabłkami,</b> 	<b>33 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>12 zł</b>
<b>Ziemniak z pieca podany z serem czosnkowym</b>	<b>15 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>

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





## Desery

<b>Szarlotka z sosem malinowym</b>	<b>24 zł</b>
<b>Szarlotka na ciepło</b> podana z gałką lodów i sosem czekoladowym	<b>30 zł</b>
<b>Krem z mascarpone</b> z ciepłym sosem z owoców leśnych i bezową kruszonką	<b>26 zł</b>
<b>Lody waniliowe</b> ze świeżą pomarańczą, sosem malinowym własnej roboty i prażonymi migdałami	<b>25 zł</b>

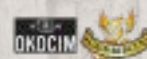
## Napoje

 <b>... Herbata</b>	<b>10 zł</b>
czarna, earl grey, owocowa, miętowa, zielona, cynamonowo-waniliowa	
<b>Herbata zimowa</b>	<b>17 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>Schweppes</b> Tonic, Ginger Ale 	0,2l <b>10 zł</b>

## Na rozgrzewkę

<b>Piwo grzane:</b>	
z sokiem malinowym i korzeniami	<b>20 zł</b>
z miodem i korzeniami	<b>22 zł</b>
<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> (z alkoholem)	<b>25 zł</b>
<b>Herbata z Wiśniówką</b> (Wódka Bocian Wiśnia)	<b>20 zł</b>
<b>Irish Coffee</b> (kawa + Auchentoshan AO Whiskey)	<b>26 zł</b>

## Piwo Beer



<b>Grimbergen Blonde 5,5%</b>	0,33l <b>19 zł</b>
Klasyczna receptura, złocista barwa, intensywny smak. Polecamy do wołowiny, ryb i dań z kwaśnymi dodatkami	
<b>Grimbergen Double 5,5%</b>	0,33l <b>19 zł</b>
Ciemna mahoniowa barwa, podwójna fermentacja i delikatnie słodki smak. Podkreśli smak jagnięciny, wieprzowiny dań ze słodkimi sosami.	
<b>Grimbergen Blanche 5%</b>	0,33l <b>19 zł</b>
Piwo pszeniczne naturalnie mętne, delikatnie gorzkie. Polecamy do dań z drobiu, sałatek, dań mącznych i pikantnych.	
<b>Jasne Okocimskie z becki 5%</b>	0,3l <b>15 zł</b> 0,5l <b>19 zł</b>
<b>Malućkie Okocim 5%</b>	1l <b>34 zł</b>
<b>Dzban piwa Okocim 5%</b>	1,5l <b>46 zł</b>
<b>Piwo z bombą</b> (Piwo + 40ml gorzałki lub wiśniówki)	0,5l <b>26 zł</b>
<b>Regionalne Pszeniczne 5%</b>	0,3l <b>15 zł</b> 0,5l <b>19 zł</b> 1l <b>33 zł</b>
<b>Žatecký Světlý Ležák 5%</b>	0,5l <b>19 zł</b>
<b>Žatecký Černý 3,8%</b>	0,5l <b>19 zł</b>
<b>Žatecký 0,0% bezalkoholowy</b>	0,5l <b>19 zł</b>
<b>Somersby 4,5%</b>	0,4l <b>18 zł</b>
<b>Cydr jabłkowy 4,5%</b>	0,33l <b>17 zł</b>

## Drinki

<b>Mięta &amp; Lemon</b>	<b>25 zł</b>
Żołądkowa Gorzka z Miętą, Schweppes Bitter lemon	
<b>Fizzy Peachtree</b>	<b>23 zł</b>
De Kuyper Peachtree, woda gazowana, sok z limonki	
<b>Jim Beam Highballs</b>	<b>26 zł</b>
Jim Beam White, Schweppes Tonic, cytryna	
<b>Berry Smash</b>	<b>27 zł</b>
Millhill's Strawberry Fields Gin, DeKuyper Triple Sec, woda mineralna, 7 UP, truskawki	
<b>Holny Wiater</b>	<b>25 zł</b>
Amundsen Malina Nordycka, DeKuyper Elderflower, sok z cytryny, 7 UP	
<b>Łobyrtaniec</b>	<b>27 zł</b>
Republica White Rum, DeKuyper Triple Sec, sok z cytryny, Schweppes Ginger Ale	
<b>Słodko Hela</b>	<b>28 zł</b>
Amundsen Vodka, DeKuyper Blue Curacao, 7UP, cytryna	
<b>Babsko Śpiywka</b>	<b>25 zł</b>
Wódka Bocian Czarna Porzeczka, DeKuyper Peachtree, De Kuyper Triple Sec, 7 UP	
<b>Aperitivo Spritz</b>	<b>29 zł</b>
Aperitivo, wino musujące, woda mineralna	
<b>Aperitivo Spritz - bezalkoholowe</b>	<b>19 zł</b>
Aperitivo bezalkoholowe, woda mineralna	



## Mocniejsze

### ŻOŁĄDKOWA GORZKA

<b>Amundsen Vodka 40% - czysta</b>	40 ml	<b>17 zł</b>
<b>Amundsen Malina Nordycka 37,5%</b>	40 ml	<b>17 zł</b>
<b>Orkisz Wódka 40% - czysta</b>	40 ml	<b>21 zł</b>
<b>Żołądkowa De Luxe 40% - czysta</b>	40 ml	<b>14 zł</b>
<b>Wódka smakowa Bocian 28%</b>	40 ml	<b>14 zł</b>
Śliwka, Wiśnia, Czarna Porzeczka		
<b>Żołądkowa deska degustacyjna</b>	4x20 ml	<b>24 zł</b>
Żołądkowa Tradycyjna 32%, z Miętą 28%, z Czarną Wiśnią 28%, z Figą 28%		
<b>Żołądkowa Gorzka</b>	40 ml	<b>14 zł</b>
Żołądkowa Tradycyjna 32%, z Miętą 28%, z Czarną Wiśnią 28%, z Figą 28%		
<b>Miodula Prezydencka 40%</b>	40 ml	<b>22 zł</b>

<b>Jim Beam White Bourbon Whiskey 40%</b>	40 ml	<b>19 zł</b>
<b>Jim Beam Black Bourbon Whiskey 43%</b>	40 ml	<b>21 zł</b>
<b>Makers Mark Bourbon Whisky 45%</b>	40 ml	<b>23 zł</b>
<b>Dubliner Whiskey 40%</b>	40 ml	<b>18 zł</b>
<b>Auchentoshan A0 Whiskey 40%</b>	40 ml	<b>22 zł</b>
<b>Tequila Sierra Blanco 38%</b>	40 ml	<b>20 zł</b>
<b>Tequila Sierra Reposado 38%</b>	40 ml	<b>20 zł</b>
<b>Millhill's London Dry Gin 38%</b>	40 ml	<b>18 zł</b>
<b>Millhill's Strawberry Fields 38%</b>	40 ml	<b>18 zł</b>
<b>Republica White Rum 37,5%</b>	40 ml	<b>17 zł</b>
<b>Republica Dark Rum 38%</b>	40 ml	<b>17 zł</b>
<b>Fernet Branca 39%</b>	40 ml	<b>18 zł</b>
<b>Fernet Branca Menta 32%</b>	40 ml	<b>18 zł</b>

Przy zakupie całej butelki cena -10%

## Gorzałki regionalne

<b>Miodowa Zbójcka 38%</b>	40 ml	<b>19 zł</b>
<b>Śliwowa Zbójcka 50%</b>	40 ml	<b>20 zł</b>
<b>Śliwowa Zbójcka 70%</b>	40 ml	<b>23 zł</b>
<b>Górska Przepalanka 40%</b>	40 ml	<b>17 zł</b>



<b>Kwaśnica 40%</b>	40 ml	<b>20 zł</b>
Bimber o smaku kwaśnicy		
<b>Regionalne Nalewki 35%</b>	40 ml	<b>17 zł</b>
Czarny Bez, Pigwa, Malina, Dereń		
<b>Wiśniówka Zbójcka 30%</b>	40 ml	<b>17 zł</b>
<b>Cytrynówka Swojska 30%</b>	40 ml	<b>17 zł</b>
<b>Tatra Balsam 52%</b>	40 ml	<b>20 zł</b>

## Wina światowe

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

	200 ml	<b>18 zł</b>
	750 ml	<b>70 zł</b>

### Wina czerwone

**Tempranillo**, Prado Molar  
Hiszpania, Wytrawne, 12%

	125 ml	<b>17 zł</b>
	750 ml	<b>75 zł</b>

**Monastrell, "Pure Est"**, Alfori,  
Walencia, Hiszpania, Wytrawne, 13,5%

	125 ml	<b>17 zł</b>
	750 ml	<b>85 zł</b>

**Malbec**, Finca El Origen Malbec,  
Mendoza, Argentyna, Wytrawne, 14%

	125 ml	<b>18 zł</b>
	750 ml	<b>90 zł</b>

**Pinot Noir Reserva Especial**  
Santa Alexandra, Colchagua Valley, Chile,  
Wytrawne, 14%

	125 ml	<b>19 zł</b>
	750 ml	<b>100 zł</b>

**Negroamaro, Primitivo "Paralupi"**,  
Varvaglione, Puglia, Włochy, Półwytrawne, 15%

	125 ml	<b>21 zł</b>
	750 ml	<b>120 zł</b>

### Wina białe

**San Martino Frizante Bianco**,  
Włochy, Wytrawne, 10,5%

	125 ml	<b>16 zł</b>
	750 ml	

**Viura**, Prado Molar, Hiszpania,  
Wytrawne, 12,5%

	125 ml	<b>17 zł</b>
	750 ml	<b>75 zł</b>

**Verdejo „Pure Est”**, Alfori Valencia,  
Hiszpania, Wytrawne, 12%

	125 ml	<b>17 zł</b>
	750 ml	<b>85 zł</b>

**Castelli Del Duca "Obello"**,  
Malvasia, Emilia-Romagna, Włochy,  
półslodkie, 10%

	125 ml	<b>17 zł</b>
	750 ml	<b>85 zł</b>

**Riesling Feinherb**,  
Weingut Peter & Peter, Mosel, Niemcy,  
Półwytrawne, 10,5%

	125 ml	<b>19 zł</b>
	750 ml	<b>90 zł</b>

**Viognier**, Domaine Gayda, Pays D'Oc,  
Francja, Wytrawne, 13,5%

	125 ml	<b>19 zł</b>
	750 ml	<b>90 zł</b>

**Stock Prosecco Treviso DOC Extra Dry**,  
Veneto, Włochy, 11%

	200 ml	<b>29 zł</b>
	750 ml	<b>85 zł</b>

Zrecenzuj nas na:

