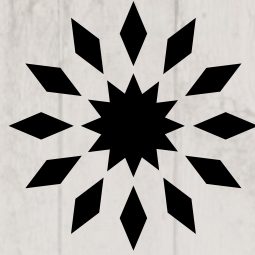




Menu



Zapiecek



Zapiecek hasło: 182015699

Przystawki Starters

Oscypek* grillowany z boczkiem lub żurawiną 16 zł

Oscypek with bacon or cranberry

Moskol podany z sosem borowikowym 18 zł

i tartym oscypkiem* (góralski placek z ziemniaków gotowanych pieczony na blasze) Moskol baked potato pancake with boletus edulis sauce

Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulką, 16 zł

podany z pieczonymi ziemniakami
Herring served on potatoes with cream

Domowy smalec na pajdzie pieczywa 11 zł

z kiszonym ogórkiem Bread with lard and Polish brined, pickled cucumber

Ciepłe grzanki zapiekane z masłem 10 zł

czosnkowym i oscypkiem*
Garlic and sheep cheese rarebit

Hałuski góralskie z sosem bryndzowym 13 zł

i skwarkami z wędzonki Haluski noodles with bryndza (soft sheep's milk rennin cheese) and smoked lardons

Półmisek wędlin i serów (swojskie wędliny, 25 zł

regionalne sery, śliwki w boczku, ogórki kiszone, sos czosnkowy) Smoked cold meat and cheeses platter

Sałatki Salad

Z płatkami koziego sera, pomidorem, 27 zł

grillowaną gruszką, posypana prażonymi orzechami z dodatkiem sosu vinegrett z rukoli, podana z czosnkową grzanką Goat cheese salad (goat cheese, pears, tomato, nuts, rocket salad sauce with smoked ewe's milk cheese made in the Tatra Mountains and toast)

Z bundzem, bundz (ser regionalny) 18 zł**

w sałacie z plastrami pomidora z sosem vinegrett i grzankami
Fresh sheep cheese with tomatoes, salad, vinegrett and toast

Z grillowaną polędwicą wieprzową na sałacie 28 zł

z dodatkiem świeżego ogórka, pomidora, grillowanych plastrów oscypka*, sosu vinegrett podane z czosnkową grzanką Salad with pork tenderloin (pork tenderloin, lettuce, cucumber, tomato, sheep cheese and toast)

Z grillowanym kurczakiem, świeżym ogórkiem, 25 zł

pomidorem, czerwoną cebulką, prażonymi pestkami dyni, płatkami żółtego sera, sosem vinegrett podana z czosnkową grzanką Salad with grilled chicken (chicken, lettuce, cucumber, tomato, red onion, pumpkin seeds, hard cheese, vinegrette sauce and toast)

Na śniadanie Breakfast

Jajecznica na maśle albo boczku podana z masłem 15 zł

i pieczywem Scrambled eggs on bacon or butter, bread and butter

Jaja sadzone na bekonie z masłem i pieczywem 15 zł

Bacon and fried eggs

Śniadanie „Zbójnika” – jajecznica, wędlina, 22 zł

pomidor, plastry żółtego sera, pieczywo i masło
Scrambled eggs, platter of charcuterie, tomatoes, hard cheese, bread and butter

Zupy Soups

Góralski barszcz na sałacie – tradycyjna polewka 13 zł

gotowana na wywarze z wędzonki i sałaty, zabieleną kwaśnym mlekiem, podana z gotowanymi ziemniakami okraszonymi wędzonką

Traditional highlander's borscht made out of bacon and salad, whitened with sour milk, served with potatoes and bacon

Zupa rydzowa z domowymi kluseczkami 15 zł

Saffron milk cap soup with noodles

Kwaśnica na baraninie i leśnych grzybach 14 zł

gotowana podana z pieczywem
Regional mutton-sauerkraut soup with mushrooms

Żurek z jajkiem, swojską kiełbasą i pieczarkami 13 zł

z pieczywem
Traditional sour soup with sausage and egg

Rosół z makaronem Chicken broth with noodles 9 zł

Barszcz czerwony podany z pasztecikami 16 zł

z jagnięciną Borscht served with lamb-stuffed pâtés




Dania z mięsiwem Meat dishes

 ... Zawijany schab panierowany 25 zł faszerowany serem, szynką i pieczarkami Breaded pork roll with cheese, ham and mushrooms
Schab grillowany z bundzem**, boczkiem i śliwkami 25 zł Pork loin roasted with bundz cheese, beckon and plums
Polędwiczki obsmażane w ziołach z jabłkiem pieczonym i miodem 26 zł Herb grilled pork tenderloin with apples and honey
Filety ze schabu duszone w sosie kurkowym 27 zł Pork in chanterelle mushroom sauce
Żeberka grillowane z sosem barbecue 34 zł podane z warzywami w śliwkowej zaprawie Grilled pork ribs with vegetable and plum sauce
Stek z karczku z grillowanym oscypkiem* i papryką 24 zł Pork neck steak with grilled oscypek and peppers
Golonka duszona w piwie 36 zł podana na zasmażanej kapuście Pork hock served with cabbage
Przekładaniec - schab grillowany przełożony plackami ziemniaczanymi 37 zł polany sosem borowikowym i posypyany tartym oscypkiem* Pork loin served on a potato pancake with a porcini mushroom sauce
Wędzony boczek z grilla z plastrami oscypka* 22 zł i pomidorem z balsamiczną okrasą Grilled bacon with traditional local cheese and tomato
Kaszanka wiejska grillowana z cebulką, 21 zł podana z kiszonym ogórkiem i chlebem cebulowym Farmhouse black pudding grilled with onion served with cucumber in brine n onion bread
Kiełbasa z cebulą smażona 19 zł Grilled sausage with onion

 ... Kaczka pieczona (połówka) 36 zł podana z grillowaną gruszką z dodatkiem żurawiny i buraczkami na ciepło Baked duck served hot with pears and beetroots
 ... Pierś z kurczaka z grillowanym jabłkiem i żurawiną 25 zł podana na duszonych warzywach Poultry fillet with vegetables, apples and cranberries
Pierś z kurczaka zapieczona z żółtym serem 25 zł podana z sosem pieczarkowym Chicken cutlet served with cheese and mushrooms sauce
Panierowane roladki drobiowe 25 zł faszerowane masłem czosnkowym i oscypkiem* Chicken wrapped in „Oscypek” [traditional sheep’s milk cheese] and garlic butter
 ... Giczka jagnięca w sosie własnym 51 zł z opiekany ziemniakami Lamb shank in its own gravy with baked potatoes
Pierozki jagnięce 25 zł obsmażane na oliwie czosnkowej z pomidorkami Lamb dumplings fried on garlic olive oil with tomatoes
Gulasz jagnięcy z hałuskami 32 zł with haluski noodles
Jagnięcina z grilla 41 zł z pomidorami i kozim serem + 
Grilled lamb with tomato and goat’s cheese
 ... Stek wołowy Angus z prawdziwkowym sosem 41 zł Seasoned beef steak with boletus sauce
Policzki wołowe w sosie własnym 31 zł podane z kaszą jęczmienną Beef cheeks in their own gravy served with barley groats
Zbójnicki placek z gulaszem, 37 zł sosem pieczarkowym, posypyany tartym oscypkiem* i serem żółtym Brigand’s patato pancake (with beef goulash and mushroom sauce)
Swojski burger w bułce podany z frytkami 31 zł Home-made beef burger in roll, served with chips
Gulasz Zbójnicki 26 zł podany z kaszą jęczmienną i kiszonym ogórkiem Brigand’s stew with groats

Ryby i inne Fish and other

 ... Pstrąg z pieca 29 zł z duszonymi warzywami Baked trout with fried vegetables
Stek z łososia 33 zł z pomidorowo-śmietanowym sosem Grilled salmon fillet with tomato and cream sauce
Pierogi góralskie z bryndzą, 20 zł masłem i oscypkiem okraszone Polish dumplings filled with bryndza (regional sheep milk cheese)
Pierogi z kapustą i grzybami 20 zł okraszone skwarkami z wędzonki Polish dumplings stuffed with cabbage and mushrooms
Pierogi ruskie 20 zł skwarkami okraszone Polish dumplings stuffed with potatoes and cheese

Dodatki do dań Extras

Ziemniaki gotowane 7 zł Boiled potatoes	Kapusta zasmażana 7 zł Fried cabbage
Ziemniaki z pieca 8 zł podane z serem czosnkowym lub masłem Grilled potatoes with butter or garlic cheese	Warzywa gotowane 7 zł Bouquet of boiled vegetables
Frytki 7 zł French fries	Ryż gotowany 7 zł Boiled rice
Kasza jęczmienna 7 zł Pearl barley	Surówki 7 zł Salads
Pieczyno 3 zł Bread	Ogórek kiszony 6 zł Sour cucumber
	Kwaśne mleko 0,25l 6 zł Sour milk



Desery Desserts


- Szarlotka na ciepło** podana z gałką lodów **16 zł**
i sosem czekoladowym *Apple-pie with ice-cream*
- Ciepła pajda czekoladowa z mussem malinowym** **14 zł**
Hot chocolate slice with raspberry mousse
- Miodownik z orzechami** i z sosem waniliowym **12 zł**
Honey cake with nuts with vanilla sauce


Lody waniliowe z sosem malinowym domowej roboty **16 zł**
Vanilla ice-cream with raspberry sauce

Jabłko pieczone nadziewane rodzynkami w miodzie **13 zł**
z cynamonem *Baked apple with honey and raisins*

Naleśnik z jabłkami, żurawiną i cynamonem **14 zł**
z sosem waniliowym *Pancake with apples, cranberries and cinnamon with vanilla sauce*

Napoje Beverages

-  **... Herbata** Tea **6 zł**
- Kawa czarna** Coffee **8 zł**
- Espresso Macchiato** **8 zł**
- Espresso** **8 zł**
- Kawa biała** Coffee with cream **9 zł**
- Capuccino** **9 zł**
- Kawa late** **10 zł**
- Czekolada** Chocolate **10 zł**

 **... Sok 0,3l** sok pomarańczowy, jabłkowy, nektar z czarnej porzeczki, grapefruitowy **7 zł**
Juice: apple, orange, grapefruit, black currant

Woda mineralna gazowana, niegazowana 0,3l **5 zł** 0,7l **9 zł**
Mineral water


Woda Cisowianka Perlage Classique 0,3l **6 zł**

Pepsi, Pepsi light  0,3l **6 zł**

7Up, Mirinda, Tonik Schweppes  0,3l **6 zł**

Lipton Ice Tea  0,3l **6 zł**

Piwo Beer

Grimbergen Blonde  0,33l **13 zł**
Klasyczna receptura, złocista barwa, intensywny smak. Polecamy do wołowiny, ryb i dań z kwaśnymi dodatkami

Grimbergen Double 0,33l **13 zł**
Ciemna mahoniowa barwa, podwójna fermentacja i delikatnie słodki smak. Podkreśli smak jagnięciny, wieprzowiny dań ze słodkimi sosami.

Grimbergen Blanche 0,33l **13 zł**
Piwo pszeniczne naturalnie mętne, delikatnie gorzkie. Polecamy do dań z drobiu, sałatek, dań mącznych i pikantnych.

Grimbergen Tacka Degustacyjna  3 x 0,15l **15 zł**
Powyższe trzy smaki podane na eleganckiej tacce.

Jasne Okocimskie z becki  0,3l **8 zł** 0,5l **10 zł**

Okocim Beer 0,5l or 0,3l

Malućkie Okocim 1l **17 zł**

Dzban piwa Okocim 1,5l **25 zł**

Sezonowe Regionalne 0,3l **9 zł** 0,5l **11 zł** 1l **18 zł**
Season regional beer

Lager Brzeski 0,5l **12 zł**

English IPA 0,5l **12 zł**

Pszeniczne Ciemne Dark wheat beer 0,5l **12 zł**

Carlsberg  0,5l **11 zł**

Carlsberg bezalkoholowy Non-alcoholic Beer 0,33l **9 zł**

Somersby 0,4l **10 zł**

Cydr Dobroński Cider 0,275l **9 zł**



Na rozgrzewkę To warm you up

Piwo grzane z korzeniami Moulded beer with spices **10 zł**
z sokiem malinowym i korzeniami **10,5 zł**
Mulled beer with raspberry syrup

z miodem i korzeniami Moulded beer with honey **11 zł**

Piwo z bombą 0,5l **16 zł**
(Piwo + 40ml gorzółki Soplica abo Soplicy Wiśniowej)

Beer-Vodka/Cherry Vodka Cocktail

Wino grzane Hot wine 0,2l **12 zł**

Miód pitny Hot mead 0,2l **13 zł**

Herbata z rumem Tea with rum **13 zł**

Herbata Górska (spirytus + nalewka Spatea) **15 zł**
Mountaineer's tea (with alcohol)

Herbata z Soplicą Wiśniową Tea with cherry vodka **13 zł**

Irish Coffee (kawa + Tullamore Dew whiskey) **15 zł**

Drinki



Śwarny Juhas **16 zł**
Soplica Wiśniowa, Finsbury Gin, BolsTriple Sec, sok grapefruitowy

Ciapanie na sianie **17 zł**
Soplica Śliwka, Bols Peach, sok jabłkowy, woda gazowana

Słodko Hela **14 zł**
Soplica Szlachetna, Cointreau, Bols Blue, sok z cytryny

Cyrwone Wyrchy **15 zł**
Soplica Czarna Porzeczka, Bols Sour Apple, Bols Peach, 7Up

Niebo w gymbie Aperol, Prosecco, woda gazowana **16 zł**

Janosikowe Złoto Goldwasser, Prosecco, 7Up **20 zł**



Mocniejsze

Soplica Szlachetna - czysta 40 ml **9 zł**

Soplica smakowa 40 ml **9 zł**

Wiśniowa, Śliwkowa, Malinowa, Pigwowa,
Orzech laskowy, Cytrynowa z nutą miodu,
Mirabelkowa, Przepalana

Deska degustacyjna SOPLICA 4x20 ml **14 zł**

Czarna Porzeczka, Przepalana, Jagodowa,
Truskawkowa

Soplica Staropolska 40 ml **10 zł**

Oryginalna, Głogowa, Dereniowa,
Czarna Jeżyna

Żubrówka Czarna 40 ml **10 zł**

Żubrówka Bison Grass

Finlandia czysta 40 ml **10 zł**

Finlandia smakowa 40 ml **10 zł**

Lime, Grapefruit, Mango, Cranberry,
Blackcurrant, Redberry, Coconut



Finsbury Gin 40 ml **10 zł**

Sierra Tequila 40 ml **12 zł**

Rum Rebellion 40 ml **9 zł**

Jagermeister 40 ml **12 zł**

Grant's whisky 40 ml **11 zł**

Glenfiddich 12YO whisky 40 ml **18 zł**

Tullamore Dew whiskey 40 ml **13 zł**

Wild Turkey 81 bourbon 40 ml **13 zł**

Jack Daniels whiskey 40 ml **17 zł**

Jack Daniels Honey whiskey 40 ml **17 zł**

Jack Daniels Fire whiskey 40 ml **17 zł**

Polska Whisky Wild Fields 40 ml **18 zł**

Metaxa 5* brandy 40 ml **12 zł**

Remy Martin VSOP cognac 40 ml **19 zł**

Aperol 40 ml **10 zł**

Cointreau 40 ml **12 zł**

Przy zakupie całej butelki cena -10%

With the purchase of an entire bottle, the price-10%

Regionalne

Miodula Prezydencka 40 ml **14 zł**

Miodula Staropolska 40 ml **11 zł**

Śliwowica Podbeskidzka 50% 40 ml **12 zł**

Śliwowica Podbeskidzka 72% 40 ml **17 zł**

Pieprzówka Górska 40 ml **9 zł**



Przepalanka Górska 40 ml **9 zł**

Bimber Górski 40 ml **9 zł**

Cytrynowka Górska 40 ml **9 zł**

Prawdziwe Nalewki: Dereniowa, 40 ml **9 zł**

Żurawinowa, z Rokitnika, Spatea, Owoce Lasu

Goldwasser Likier 40 ml **14 zł**

Wina światowe

Wino Karczmy (wybrane białe i czerwone wina - oferta zmienna) **10 zł** **45 zł**

Wina czerwone

Shiraz/Cabernet Sauvignon, Australian Choice, Płd. Australia **11 zł** **65 zł**

Cabernet Sauvignon, MAN Family Wines, Coastal Region, RPA **12 zł** **70 zł**

Regent, Winnica Spotkaniówka, Podkarpacie, Polska **12 zł** **70 zł**

Montepulciano d'Abruzzo DOC Caldora Vini, Abruzzo, Włochy **75 zł**

Merlot Reserva, J. Bouchon, Maule Valley, Chile **75 zł**

Malbec Altas Cumbres, Bodega Lagarde, Mendoza, Argentyna **75 zł**



Wina białe

Sauvignon Blanc, Cuatro Rayas, Rueda, Hiszpania **11 zł** **65 zł**

Hibernal, Winnica Spotkaniówka, Podkarpacie, Polska **12 zł** **70 zł**

Chenin Blanc MAN Family Wines Coastal Region, RPA **75 zł**

Torrontes, Altas Cumbres, Bodega Lagarde, Mendoza, Argentyna **75 zł**

Pinot Grigio delle Venezie IGT, Zenato, Veneto, Włochy **80 zł**

Wina deserowe

Moscato (Białe), Oude Kaap, Western Cape, RPA **11 zł** **65 zł**

Wina musujące

Prosecco Treviso DOC Extra Dry, Azienda Follador, Veneto, Włochy **80 zł**

Prosecco Gancia, DOC, Veneto, Włochy **28 zł**

