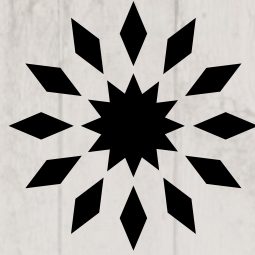




Menu



Zapiecek



Zapiecek haslo: 182015699

Przystawki Előételek

Oscypek* grillowany z boczkiem lub żurawiną 16 zł

Grillezett oscypek sajt szalonnával vagy vörösfonyóval

Moskol podany z sosem borowikowym i tartym oscypkiem* 18 zł

(góralski placek z ziemniaków gotowanych pieczony na blasze) Krumplilepény vargányaszósszal, juhsajttal meghintve

Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulką, 16 zł

podany z pieczonymi ziemniakami
Hering tejszínmártásban, almával, hagymával és sült burgonyával

Domowy smalec na pajdzie pieczywa z kiszonym ogórkiem 11 zł

Kenyér házi zsírral és kovászos uborkával

Ciepłe grzanki zapiekane z masłem czosnkowym i oscypkiem* 10 zł

Fokhagymás és juhsajtós pirítós

Hałuski góralskie z sosem bryndzowym i skwarkami z wędzonki 13 zł

Helyi nokedli juhtúrós öntettel és szalonnapörccel

Półmisek wędlin i serów (swojskie wędliny, 25 zł

regionalne sery, śliwki w boczku, ogórki kiszone, sos czosnkowy) Házi felvágott- és sajttal, baconba göngyölt szilvával, kovászos uborkával és foghagymás mártással

Sałatki / Saláták

Z płatkami koziego sera, pomidorem, 27 zł

grillowaną gruszką, posypana prażonymi orzechami z dodatkiem sosu vinegrett z rukoli, podana z czosnkową grzanką
Saláta kecskesajttal (paradicsom, kecskesajt, grillezett körte, dió, rukkolás vinegrett szósz, fokhagymás piritóssal)

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

w sałacie z plastrami pomidora z sosem vinegrett i grzankami
Gomolyasajt paradicsommal, salátával, vinaigrette öntettel és piritóssal

Z grillowaną polędwicą wieprzową na sałacie 28 zł

z dodatkiem świeżego ogórka, pomidora, grillowanych plastrów oscypka*, sosu vinegrett podane z czosnkową grzanką
Saláta sertésszűzpecsenyével grillezett juhsajttal (sertésszűzpecsenye, saláta, uborka, paradicsom, oscypek juhsajt, vinegrett, fokhagymás piritóssal)

Z grillowanym kurczakiem, świeżym ogórkiem, 25 zł

pomidorem, czerwoną cebulką, prażonymi pestkami dyni, płatkami żółtego sera, sosem vinegrett podana z czosnkową grzanką
Saláta grillezett csirkehússal (csirkehús, saláta, uborka, sajt, tökmag, vinaigrette fokhagymás piritóssal)

Na śniadanie Reggeli

Jajecznica na maśle albo boczku 15 zł

podana z masłem i pieczywem
Tojásrántotta vajon vagy szalonnán (vaj és kenyér)

Jaja sadzone na bekonie z masłem i pieczywem 15 zł

Tükörtojás szalonnával és kenyérral

Śniadanie „Zbójnika” – jajecznica, wędlina, 22 zł

pomidor, plastry żółtego sera, pieczywo i masło
Betyár reggeli (tojásrántotta, felvágott, paradicsom, sajt, kenyér)

Zupy Levesek

Góralski barszcz na sałacie tradycyjna polewka 13 zł

gotowana na wywarze z wędzonki i sałaty, zabelana kwaśnym mlekiem, podana z gotowanymi ziemniakami okraszonymi wędzonką
Hagyományos góral leves salátából író és füstölt húslén főzve, pirított krumplival tálalva

Zupa rydzowa z domowymi kluseczkami 15 zł

Rizikegombás leves galuskával

Kwaśnica na baraninie i leśnych grzybach 14 zł

gotowana podana z pieczywem

Birkahúson főtt regionális savanyúkáposztaleves gombával

Żurek z jajkiem, swojską kiełbasą i pieczarkami 13 zł

z pieczywem
Zurek hagyományos savanyúleves tojással és kolbásszal

Rosół z makaronem Házi tyúkhúsleves tésztával 9 zł

Barszcz czerwony podany z pasztecikami 16 zł

z jagnięciną Céklaleves franciátészta bujtatott bányhússal

*oscypek podajemy od maja do listopada, w pozostałym okresie Ser Gazdowski

**bundz podajemy od maja do października a w pozostałym okresie Ser Regionalny



Dania z mięsiwem Húsételek

 **... Zawijany schab panierowany** faszerowany **25 zł**
serem, szynką i pieczarkami Sajttal, sonkával és csiperkével
töltött rántott sertéskaraj

Schab grillowany z bundzem, boczkiem 25 zł**
i **śliwkami** Sült karaj gombával, szalonnával és szilvával

Polędwiczkę obsmażane w ziołach z jabłkiem 26 zł
pieczonym i miodem Fűszeres vesepecsenye grillezve,
sültalmával és mézzel

Filety ze schabu duszone w sosie kurkowym 27 zł
Sült karaj róka gomba mártással

Żeberka grillowane z sosem barbecue 34 zł
z warzywami w śliwkowej zaprawie Grillezett sertésoldalas
barbecue mártással, szilvás öntettel leöntött zöldségekkel tálalva

Stek z karczku z grillowanym oscypkiem* 24 zł
i **papryką** Sült tarja grillezett oscypek sajttal és paprikával

Golonka duszona w piwie 36 zł
podana na zasmażanej kapuście Sörben főtt csülök párolt káposztával


Przekładaniec - schab grillowany przełożony 37 zł
plackami ziemniaczanymi polany sosem borowikowym
i posypyany tartym oscypkiem* Sertéskaraj krumplilepényen
vargányamártással, reszelt oscypek sajttal

Wędzony boczek z grilla z plastrami oscypka* 22 zł
i pomidorem z balsamiczną okrasą
Füstölt baconszalonna oscypek juhsajttal és paradicsommal

Kaszanka wiejska grillowana z cebulką, 21 zł
podana z kiszonym ogórkiem i chlebem cebulowym
Falusi hurka hagymával grillezve, savanyított uborkával és
hagymás kenyérrrel tálalva

Kielbasa z cebulą smażona 19 zł
Sültkolbász hagymával

Ryby i inne Halak és egyéb

 **... Pstrąg z pieca 29 zł**
z duszonymi warzywami
Kemencében sült pisztráng zöldségekkel

Stek z łososia 33 zł
z pomidorowo-śmietanowym sosem
Grillezett lazacfilé paradicsomos-tejszínes szószban

Dodatki do dań Köreték


Ziemniaki gotowane 7 zł
Főtt burgonya

Ziemniaki z pieca 8 zł
podane z serem czosnkowym
lub masłem Héjjában sült burgonya vajjal vagy fokhagymás túróval


Frytki 7 zł
Hasábburgonya

Kasza jęczmienna 7 zł
Árpa kása

Pieczyno 3 zł
Kenyér


 **... Kaczka pieczona (połówka) 36 zł**

podana z grillowaną gruszką z dodatkiem żurawiny i
buraczkami na ciepło
Kacsa sült meleg körtével és céklával tálalva

 **... Pierś z kurczaka z grillowanym jabłkiem 25 zł**
i **żurawiną** podana na duszonych warzywach
Almás, áfonyás csirkemellfilé zöldségágyon


Pierś z kurczaka zapieczona z żółtym serem 25 zł
podana z sosem pieczarkowym
Sült csirke sajttal és gombamártással


Panierowane roladki drobiowe 25 zł
faszerowane masłem
czosnkowym i oscypkiem* Panírozott csirkerolád oscypek
juhsajttal és fokhagymás vajjal

 **... Giczka jagnięca w sosie własnym 51 zł**
z opiekanymi ziemniakami Báránycomb sült burgonyával

Pierozki jagnięce z pomidorkami 25 zł
obsmażane na oliwie czosnkowej Fokhagymás olívaolajban sült pirog
bárányhússal és paradicsommal töltve

Gulasz jagnięcy z hałuskami 32 zł
Báránypörkölt nokedlivel

Jagnięcina z grilla 41 zł
z pomidorami i kozim serem + 
Grillezett bárány paradicsommal és kecskesajttal

 **... Stek wołowy Angus z prawdziwkowym 41 zł**
sosem Szték angus marhából vargányamártással

Policzki wołowe w sosie własnym 31 zł
podane z kaszą jęczmienną
Marhafalatkák saját levükben árpagyönggyel

Zbójnicki placek z gulaszem, 37 zł
sosem pieczarkowym,
posypyany tartym oscypkiem* i serem żółtym
Krumplilepény pörkölttel, gombaszósszal, reszelt sajttal

Swojski burger w bułce 31 zł
podany z frytkami
Regionális marha burger zsömlében, hasábburgonyával

Gulasz Zbójnicki 26 zł
podany z kaszą jęczmienną
i kiszonym ogórkiem Pörkölt betyár módra hajdinakásával és
kovászos uborkával

Pierogi góralskie z bryndzą, 20 zł
masłem i oscypkiem
okraszone Juhtúróval töltött pirog vajjal és oscypek sajttal tálalva

Pierogi z kapustą i grzybami 20 zł
okraszone skwarkami
z wędzonki Pirog káposztával és gombával töltve

Pierogi ruskie 20 zł
skwarkami okraszone
Pirog oroszmódra fűszeres túróval és krumplival töltve
szalonnapörccel

Kapusta zasmażana 7 zł
Góral párolt káposzta

Warzywa gotowane 7 zł
Főtt zöldség

Ryż gotowany 7 zł
Főtt rizs

Surówki 7 zł
Saláták

Ogórek kiszony 6 zł
Kovászos uborka

Kwaśne mleko 6 zł
Aludttej 0,25l






Desery Desszertek

- Szarlotka na ciepło** podana z gałką lodów i sosem czekoladowym **16 zł**
Meleg almáspite fagyalattal és csokoládés öntettel
- Ciepła pajda czekoladowa z mussem malinowym** **14 zł**
Meleg csokoládé málnapéppel



- Miodownik z orzechami** i z sosem waniliowym **12 zł**
Mézes szelet dióval, vanília öntettel
- Lody waniliowe** z sosem malinowym domowej roboty **16 zł**
Vaníliafagyalt málnaöntettel
- Jabłko pieczone** nadziewane rodzynkami w miodzie **13 zł**
z cynamonem Sültalma rumos-mézes töltelékkel
- Naleśnik z jabłkami, żurawiną i cynamonem** **14 zł**
z sosem waniliowym Palacsinta almával, vörös áfonyával és fahéjjal, valamint vaníliás öntettel

Napoje Italok

-  **... Herbata Tea** **6 zł**
- Kawa czarna Kávé** **8 zł**
- Espresso Macchiato** **8 zł**
- Espresso** **8 zł**
- Kawa biała Kávé Tejjel** **9 zł**
- Capuccino** **9 zł**
- Kawa late** **10 zł**
- Czekolada Csokoládé** **10 zł**

-  **... Sok 0,3l** sok pomarańczowy, jabłkowy, nektar z czarnej porzeczki, grapefruitowy Gyümölcsle: narancs, alma, grapefruit, feketeribizli **7 zł**
- Woda mineralna** gazowana, niegazowana 0,3l **5 zł** 0,7l **9 zł**
Ásványviz
- 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 Sör

-  **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 sör 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**
Regionális szezonális sör
- Lager Brzeski** 0,5l **12 zł**
- English IPA** 0,5l **12 zł**
- Pszeniczne Ciemne Weizenbier** 0,5l **12 zł**
- Carlsberg** 0,5l **11 zł**
- Carlsberg bezalkoholowy** Alkoholmentes sör 0,33l **9 zł**
- Somersby** 0,4l **10 zł**
- Cydr Dobroński Cider** 0,275l **9 zł**




Na rozgrzewkę Melegítő italok

- Piwo grzane z korzeniami** Forralt sör téli fűszerekkel **10 zł**
- z sokiem malinowym i korzeniami** **10,5 zł**
... Forralt sör málnaszörppel
- z miodem i korzeniami** ... Forralt sör mézzel **11 zł**
- Piwo z bombą** 0,5l **16 zł**
(Piwo + 40ml gorzółki Soplica abo Soplicy Wiśniowej)
... Sör + spiritusz + meggyes vodka

- Wino grzane** Forralt bor 0,2l **12 zł**
- Miód pitny** Hot mead 0,2l **13 zł**
- Herbata z rumem** Tea rummal **13 zł**
- Herbata Górska** (spirytus + nalewka Spatea) **15 zł**
Góral tea alkohollal
- Herbata z Soplicą Wiśniową** Tea meggyes vodkával **13 zł**
- Irish Coffee** (kawa + Tullamore Dew whiskey) **15 zł**

Drinki

-  **Śwarny Juhas** **16 zł**
Soplica Wiśniowa, Finsbury Gin, Bols Triple 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 Porzeczką, 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%
Egész üveg megvásárlása esetén -10% kedvezmény

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, **11 zł** **65 zł**

Australian Choice, Płd. Australia

Cabernet Sauvignon, **12 zł** **70 zł**

MAN Family Wines, Coastal Region, RPA

Regent, **12 zł** **70 zł**

Winnica Spotkaniówka, Podkarpacie, Polska

Montepulciano d'Abruzzo DOC **75 zł**

Caldora Vini, Abruzzo, Włochy

Merlot Reserva, **75 zł**

J. Bouchon, Maule Valley, Chile

Malbec Altas Cumbres, **75 zł**

Bodega Lagarde, Mendoza, Argentyna



Wina białe

Sauvignon Blanc **11 zł** **65 zł**

Cuatro Rayas, Rueda, Hiszpania

Hibernal, **12 zł** **70 zł**

Winnica Spotkaniówka, Podkarpacie, Polska

Chenin Blanc **75 zł**

MAN Family Wines

Coastal Region, RPA

Torrontes, **75 zł**

Altas Cumbres, Bodega Lagarde, Mendoza, Argentyna

Pinot Grigio delle Venezie IGT, **80 zł**

Zenato, Veneto, Włochy

Wina deserowe

Moscato (Białe), **11 zł** **65 zł**

Oude Kaap, Western Cape, RPA

Wina musujące

Prosecco Treviso DOC Extra Dry, **80 zł**

Azienda Follador, Veneto, Włochy

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

