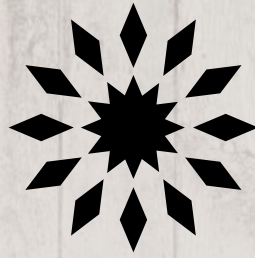




# Menu



# Zapiecek



Zapiecek hasło: 182015699

Danie wegetariańskie - oznaczenie symbolem 🌱 Śniadania wydajemy do godz. 13:00.  
Średni czas oczekiwania na potrawy wynosi około 20 min. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.  
Karta menu z alergenami i gramaturą dostępna jest przy stanowisku kelnerskim.

## Przystawki

<b>Oscypek* grillowany z boczkiem z konfiturą żurawinowo - malinową</b>	<b>17 zł</b>	<b>Ciepłe grzanki zapiekane z masłem czosnkowym i oscypkiem</b> , śliwka w boczku, sos czosnkowy	<b>14 zł</b>
<b>Moskol podany z sosem borowikowym i tartym oscypkiem*</b> 🌱 (góralski placek z ziemniaków gotowanych pieczony na blasze)	<b>19 zł</b>	<b>Hałuski góralskie</b> z sosem bryndzowym i skwarkami z wędzonki	<b>15 zł</b>
<b>Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulką</b> , podany z pieczonymi ziemniakami	<b>17 zł</b>	<b>Półmisek serów regionalnych</b> 🌱 (bundz*, oscypek*, ser kozi, korboce, bryndza, konfitura z żurawiny, bakalie, grzanki czosnkowe)	<b>27 zł</b>
<b>Domowy smalec na pajdzie pieczywa cebulowego</b> z sałatką z korniszonów	<b>14 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>27zł</b>	<b>Z grillowaną polędwicą wieprzową</b> na sałacie z dodatkiem świeżego ogórka, pomidora, grillowanych plasterków oscypka*, żurawinowym vinegrett podane z czosnkowymi grzankami	<b>31 zł</b>
<b>Z bundzem</b> , bundz* (ser regionalny) marynowany bundz* na sałacie z pomidorem, chrupiącym boczkiem, prażonym słonecznikiem z ziołową oliwą, kremem balsamicznym i czosnkowymi grzankami	<b>26 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>27 zł</b>

## Na śniadanie

<b>Jajecznica na maśle albo boczku</b> podana z masłem i pieczywem	<b>15 zł</b>	<b>Śniadanie „Zbójnika”</b> - jajecznica, wędlina, pomidor, plastry żółtego sera, pieczywo i masło	<b>26 zł</b>
<b>Jaja sadzone na bekonie</b> z masłem, pieczywem i musztardą francuską	<b>16 zł</b>		

## Zupy

<b>Góralski barszcz na sałacie</b> - tradycyjna polewka gotowana na wywarze z wędzonki i sałaty, zabieleną kwaśnym mlekiem, podana z gotowanymi ziemniakami okraszonymi wędzonką	<b>14 zł</b>	<b>Żurek z jajkiem</b> , swojską kiełbasą i pieczarkami z pieczywem	<b>15 zł</b>
<b>Zupa rydzowa z domowymi kluseczkami</b> 🌱	<b>16 zł</b>	<b>Rosół z makaronem</b>	<b>11 zł</b>
<b>Kwaśnica na baraninie i leśnych grzybach</b> gotowana podana z pieczywem	<b>15 zł</b>	<b>Barszcz czerwony</b> podany z pasztecikami z jagnięciną	<b>18 zł</b>



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



## Dania z mięsiwem

 <b>... Zawijany schab panierowany</b> 37 zł faszerowany serem, szynką i pieczarkami, ziemniaki gotowane, kapusta zasmażana	 <b>... Pierś z kurczaka z grillowanym jabłkiem i żurawiną</b> 33 zł podana na duszonych warzywach, ziemniak pieczony
<b>Schab grillowany z bundzem*, boczkiem i śliwkami</b> z ziemniakiem pieczonym 35 zł	<b>Pierś z kurczaka zapieczona z żółtym serem</b> 31 zł na szpinaku z ryżem
<b>Polędwiczki obsmażane w ziołach z jabłkiem pieczonym i miodem</b> z ryżem gotowanym 35 zł	<b>Panierowane roladki drobiowe</b> 33 zł faszerowane masłem czosnkowym i oscypkiem* z frytkami
<b>Filety ze schabu duszone w sosie kurkowym</b> 37 zł z ziemniakami gotowanymi	 <b>... Giczką jagnięcą w sosie własnym</b> 51 zł z kluskami ziemniaczanymi
<b>Żeberka grillowane z sosem barbecue</b> 42 zł podane z warzywami w śliwkowej zaprawie i frytkami	<b>Gulasz jagnięcy z hałuskami</b> 33 zł i ogórkiem kiszonym
<b>Stek z karczku z grillowanym oscypkiem* i papryką</b> z ziemniakiem pieczonym 34 zł	<b>Jagnięcina z grilla</b> 48 zł z pomidorami i kozim serem z ziemniakiem pieczonym 
<b>Wieprzowina duszona w sosie własnym z grzybami</b> kasza jęczmienna, buraczki na ciepło 38 zł	 <b>... Stek wołowy Angus</b> 49 zł z prawdziwkowym sosem i frytkami
<b>Golonka duszona w piwie</b> 40 zł podana na zasmażanej kapuście z pieczywem	<b>Policzki wołowe w sosie własnym</b> 37 zł placki ziemniaczane, sałatka z korniszonów
<b>Przekładaniec - schab grillowany przełożony plackami ziemniaczanymi</b> polany sosem borowikowym i posypany tartym oscypkiem*, sałatka z korniszonów 41 zł	<b>Swojski burger</b> 33 zł w bułce podany z frytkami
<b>Wędzony boczek z grilla z plastrami oscypka*</b> 29 zł i pomidorem z balsamiczną okrasą, ziemniak pieczony, kiszony ogórek	<b>Stek z polędwicy wołowej</b> 52 zł z boczkiem grillowanym i moskolem z masłem czosnkowym
<b>Kaszanka wiejska grillowana z cebulką,</b> 27 zł podana z kapustą zasmażaną i chlebem cebulowym	
 <b>... Kaczka pieczona (połówka)</b> 42 zł podana z grillowaną gruszką z dodatkiem żurawiny, kluski ziemniaczane, buraczkami na ciepło	

## Ryby i inne

 <b>... Pstrąg z pieca</b> z duszonymi warzywami 31 zł	<b>Pierogi z kaczką</b> okraszone masłem, prażonymi płatkami migdałów i jarmużem 27 zł
<b>Stek z łososia</b> 34 zł z pomidorowo-śmietanowym sosem i duszonymi warzywami	<b>Pierogi ruskie</b> okraszone skwarkami z wędzonki 23 zł
<b>Pierogi góralskie z bryndzą</b>  24 zł masłem, oscypkiem* i zieloną cebulką okraszone	<b>Pierozki z jagnięciną</b> 28 zł obsmażane na oliwie czosnkowej z pomidorkami i zieloną cebulką

## Dodatki do dań

<b>Ziemniaki gotowane</b> 7 zł	<b>Kapusta zasmażana</b> 7 zł
<b>Ziemniaki z pieca</b> podane z serem czosnkowym lub masłem 8 zł	<b>Warzywa gotowane</b> 7 zł
<b>Frytki</b> 7 zł	<b>Ryż gotowany</b> 7 zł
<b>Kasza jęczmienna</b> 7 zł	<b>Surówki</b> 8 zł
<b>Pieczwo</b> 3 zł	<b>Ogórek kiszony</b> 6 zł
	<b>Kwaśne mleko</b> 0,25l 6 zł



## Desery

<b>Szarlotka na ciepło</b> podana z gałką lodów i sosem czekoladowym	<b>17 zł</b>	<b>Tarta jagodowa</b> z sosem waniliowym i konfiturą żurawinowo-malinową	<b>14 zł</b>
<b>Ciepła pajda czekoladowa</b> z musem malinowym	<b>15 zł</b>	<b>Naleśnik z jabłkami, żurawiną i cynamonem</b> z sosem waniliowym	<b>17 zł</b>
<b>Miodownik z orzechami</b> i z sosem waniliowym	<b>14 zł</b>		
<b>Lody waniliowe</b> z świeżą pomarańczą i sosem malinowym domowej roboty	<b>17 zł</b>		

## Napoje

<b>... Herbata</b>	<b>7 zł</b>	<b>... Sok 0,3l</b> sok pomarańczowy, jabłkowy, nektar z czarnej porzeczki, grapefruitowy	<b>7 zł</b>
<b>Kawa czarna</b>	<b>8 zł</b>	<b>Woda mineralna</b> gazowana, niegazowana 0,3l	<b>5 zł 0,7l 9 zł</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>9 zł</b>	<b>Woda Cisowianka Perlage Classique</b>	0,3l <b>6 zł</b>
<b>Espresso</b>	<b>8 zł</b>	<b>Pepsi, Pepsi Max</b>	0,3l <b>6 zł</b>
<b>Kawa biała</b>	<b>9 zł</b>	<b>7Up, Mirinda, Tonik Schweppes</b>	0,3l <b>6 zł</b>
<b>Capuccino</b>	<b>10 zł</b>	<b>Lipton Ice Tea</b>	0,3l <b>6 zł</b>
<b>Kawa late</b>	<b>11 zł</b>		
<b>Czekolada</b>	<b>10 zł</b>		

## Piwo Beer

<b>Grimbergen Blonde</b> Klasyczna receptura, złocista barwa, intensywny smak. Polecamy do wołowiny, ryb i dań z kwaśnymi dodatkami	0,33l <b>13 zł</b>	<b>Jasne Okocimskie z becki</b>	0,3l <b>8 zł</b> 0,5l <b>10 zł</b>
<b>Grimbergen Double</b> Ciemna mahoniowa barwa, podwójna fermentacja i delikatnie słodki smak. Podkreśli smak jagnięciny, wieprzowiny dań ze słodkimi sosami.	0,33l <b>13 zł</b>	<b>Malućkie Okocim</b>	1l <b>17 zł</b>
<b>Grimbergen Blanche</b> Piwo pszeniczne naturalnie mętne, delikatnie gorzkie. Polecamy do dań z drobiu, sałatek, dań mącznych i pikantnych.	0,33l <b>13 zł</b>	<b>Dzban piwa Okocim</b>	1,5l <b>25 zł</b>
<b>Grimbergen Tacka Degustacyjna</b> Powyższe trzy smaki podane na eleganckiej tacce.	3 x 0,15l <b>15 zł</b>	<b>Sezonowe Regionalne</b>	0,3l <b>9 zł</b> 0,5l <b>11 zł</b> 1l <b>18 zł</b>
		<b>Lager Brzeski</b>	0,5l <b>12 zł</b>
		<b>English IPA</b>	0,5l <b>12 zł</b>
		<b>Pszeniczne Ciemne</b>	0,5l <b>12 zł</b>
		<b>Carlsberg</b>	0,5l <b>11 zł</b>
		<b>Carlsberg bezalkoholowy</b>	0,33l <b>9 zł</b>
		<b>Somersby</b>	0,4l <b>10 zł</b>
		<b>Cydr Dobroński</b> 0,275l	<b>9 zł</b>

## Na rozgrzewkę

<b>Piwo grzane z korzeniami</b>	<b>10 zł</b>	<b>Herbata z rumem</b>	<b>13 zł</b>
<b>z sokiem malinowym i korzeniami</b>	<b>11 zł</b>	<b>Herbata Górska</b> (spirytus + nalewka Spatea)	<b>16 zł</b>
<b>z miodem i korzeniami</b>	<b>12 zł</b>	<b>Herbata z Sopicą Wiśniową</b>	<b>14 zł</b>
<b>Piwo z bombą</b> (Piwo + 40ml gorzołki Sopolica abo Sopolicy Wiśniowej)	0,5l <b>16 zł</b>	<b>Irish Coffee</b> (kawa + Tullamore Dew whiskey)	<b>17 zł</b>
<b>Wino grzane</b>	0,2l <b>13 zł</b>		
<b>Miód pitny</b>	0,2l <b>13 zł</b>		

## Drinki

<b>Śwarny Juhas</b> Soplica Wiśniowa, Finsbury Gin, Bols Triple Sec, sok grapefruitowy	<b>17 zł</b>	<b>Słodko Hela</b> Soplica Szlachetna, Cointreau, Bols Blue, sok z cytryny	<b>15 zł</b>
<b>Ciapanie na sianie</b> Soplica Śliwka, Bols Peach, sok jabłkowy, woda gazowana	<b>18 zł</b>	<b>Cyrwone Wyrchy</b> Soplica Czarna Porzeczka, Bols Sour Apple, Bols Peach, 7Up	<b>16 zł</b>
		<b>Niebo w gymbie</b> Aperol, Prosecco, woda gazowana	<b>17 zł</b>
		<b>Janosikowe Złoto</b> Goldwasser, Prosecco, 7Up	<b>21 zł</b>



## 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 **12 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%

## 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:** 40 ml **9 zł**

Dereniowa, Żurawinowa, z Rokitnika,  
Spatea, Owoce Lasu, Czarny Bez

**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**

