



# Menu



# Zapiecek



Zapiecek haslo: 182015699

Vegetáriánus ételek - Reggelit 13:00-ig szolgálunk fel.  
Az átlagos várakozási idő az ételekre kb 20 perc. Bizonyos esetekben ez lehet több is.  
Részletes információ (allergének, súlyadatok) elérhető a pincérek púltjánál.

## Előételek Przystawki

<b>Grillezett oscypek* sajt szalonnával és vörös áfonyás – málnás lekvárral</b> Oscypek grillowany	<b>17 zł</b>	<b>Pirítós fokhagymás vajjal és oscypek sajtjal összesütve, szilva szalonna köntösben, fokhagymás szósz</b> Grzanki z masłem czosnkowym	<b>14 zł</b>
<b>Krumplilepény vargányaszósszal, juhsajttal meghintve</b> Moskol z sosem borowikowym i oscypkiem	<b>19 zł</b>	<b>Helyi nokedli juhtúrós öntettel és szalonnapörccel</b> Hałuski góralskie	<b>15 zł</b>
<b>Hering tejszínmártásban, almával, hagymával és sült burgonyával</b> Śledź w śmietanie	<b>17 zł</b>	<b>Regionális sajttal</b> (gomolya*, oscypek* sajt, kecskesajt, korbácsi sajtok, juhtúró, vörösfonya lekvár, magkeverék, fokhagymás pirítós) Półmisek serów	<b>27 zł</b>
<b>Házi sertézsíros kenyér salátával és ecetes uborkával</b> Smalec na pajdzie pieczywa	<b>14 zł</b>		

## Saláták Sałatki

<b>Saláta kecskesajttal,</b> paradicsommal, grillezett körtével, vegyes salátával, mindez pörkölt mogyoróval megszórva, és rukkolás veinegrett szóssal leöntve, valamint fokhagymás pirítóssal tálalva Sałatka z kozim serem	<b>27 zł</b>	<b>Saláta grillezett sertéshátszínnel,</b> saláta, friss uborka, paradicsom, grillezett oscypek* sajt szeletek, vörösfonya vinegrett öntettel és fokhagymás pirítóssal Sałatka z grillowaną polędwicą wieprzową	<b>31 zł</b>
<b>Gomolyás saláta,</b> marinált gomolya*, saláta és paradicsom, ropogós szalonna, pörkölt napraforgómag zöld olivával, balsamecettel és fokhagymás pirítóssal Sałatka z bundzem	<b>26 zł</b>	<b>Grillezett csirkés,</b> saláta friss uborkával, paradicsommal, lilahagymával, pörkölt tökmaggal, sajtszeletekkel, vinegrett öntettel és fokhagymás pirítóssal Sałatka z kurczakiem	<b>27 zł</b>

## Reggeli Na śniadanie

Reggelit 13:00-ig szolgálunk fel.

<b>Tojásrántotta vajon vagy szalonnán (vaj és kenyér)</b> Jajecznic na bakonie lub maśle	<b>15 zł</b>	<b>Betyár reggelije,</b> (tojásrántotta, felvágott, paradicsom, sajt, kenyér) Śniadanie "Zbójnika"	<b>26 zł</b>
<b>Tükörtojás szalonnával és kenyérral</b> Jajka sadzone na bekonie	<b>16 zł</b>		

## Levesek Zupy

<b>Hagyományos góral leves</b> salátából írón és füstölt húslén főzve, pirított krumplival tálalva Barszcz góralski	<b>14 zł</b>	<b>Žurek hagyományos savanyúleves tojással és kolbásszal</b> Žurek	<b>15 zł</b>
<b>Rizikegombás leves galuskával</b> Zupa rydzowa	<b>16 zł</b>	<b>Házi tyúkhúsleves tésztával</b> Rosół z makaronem	<b>11 zł</b>
<b>Birkahúson főtt regionális savanyúkáposztaleves gombával</b> Kwaśnica	<b>15 zł</b>	<b>Céklaleves franciátészta bújtatott báránnyússal</b> Barszcz czerwony z pasztecikami	<b>18 zł</b>


\*oscypek és gomolya sajtot májustól októberig szolgálunk fel, a fennmaradó időszakban Regionális sajtokat adunk



## Húsételek Dania z mięsiwem

 <b>... Panírozott karaj sajttal,</b> 37 zł sonkával és gombával töltve, főtt krumpli és párolt káposzta. Zawijany schab panierowany	 <b>... Sült (fél) kacsza vörösáfonyás grillezett</b> 42 zł körtével, krumplis nokedlivel és párolt céklával Kaczka pieczona (połówka)
<b>Sertéskaraj gomolyával*</b> , 35 zł szalonnával és szilvával grillezve, kemencés burgonyával tálalva, Schab grillowany z bundzem	 <b>... Grillezett csirkemellfilé vörösáfonyás,</b> 33 zł almával, párolt zöldséggel és héjában sült krumplival Pierś z kurczaka z grillowanym jabłkiem i żurawiną
<b>Fűszeres vesepecsenye grillezve,</b> 35 zł sültalmával és mézzel, főtt rizs Polędwiczki obsmażane	<b>Sajttal sült csirkemellfilé spenóttal és rizzsel,</b> 31 zł Pierś z kurczaka z żółtym serem
<b>Sertésszelet rókaagombás szószban</b> 37 zł főtt krumplival Filety ze schabu duszone	<b>Panírozott csirkerolád oscypek juhsajttal,</b> 33 zł és fokhagymás vajjal, hasábburgonya Panierowane roladki drobiowe
<b>Grillezett sertésoldalas barbecue mártással,</b> 42 zł szilvás öntettel leöntött zöldségekkel tálalva, hasábburgonya, kovászos uborka Żeberka grillowane	 <b>... Báránycomb saját levében krumplis,</b> 51 zł nokedlivel Giczka jagnięca w sosie własnym, kluski ziemniaczane
<b>Sertéskaraj grillezett oscypek sajttal,</b> 34 zł paprikával és kemencés burgonyával Stek z karczku	<b>Báránypörkölt nokedlivel, kovászos uborka,</b> 33 zł Gulasz jagnięcy
<b>Sertésszelet saját szószában párolva gombával,</b> 38 zł árpakásával és melegén tálalt céklával Wieprzowina duszona	 <b>Grillezett bárány paradicsommal, +</b> 48 zł és kecskesajttal héjában sült burgonya Jagnięcia z grilla
<b>Sörben főtt csülök párolt káposztával, kenyér</b> 40 zł Golonka duszona	 <b>... Szték angus marhából,</b> 49 zł vargányamártással hasábburgonya Stek wołowy Angus
<b>Grillezett karaj krumplilényen,</b> 41 zł vargányás mártással leöntve és oscypek sajt darabkával meghintve, ecetes uborkával tálalva Przekładaniec	<b>Marhaszelet saját levében,</b> 37 zł tócsnival és savanyú uborkás salátával Policzki wołowe w sosie własnym
<b>Füstölt baconszalonna oscypek,</b> 29 zł juhsajttal és paradicsommal, héjában sült burgonya, kovászos uborka Boczek z grilla	<b>Regionális marha burger,</b> 33 zł zsömlében, hasábburgonyával Burger z frytkami
<b>Házi lengyel hurka grillezett hagymával,</b> 27 zł párolt káposztával és hagymás kenyérral Kaszanka wiejska grillowana z cebulką	<b>Szalonnával grillezett marhahátszín</b> 52 zł krumplilepénnyel és fokhagymás vajjal Stek z polędwicy wołowej z boczkem grillowanym

## Halak és egyéb Ryby i inne

 <b>... Sült pisztráng párolt zöldségekkel</b> 31 zł Pstrąg z pieca	<b>Kacsa hússal töltött pirog, vajjal,</b> 27 zł pirított madulával és vadkáposztával tálalva Pierogi z kaczka okraszone masełkiem
<b>Lazacsték paradicsomos-tejszínes szósszal,</b> 34 zł párolt zöldségekkel Stek z łososia	<b>Pirog orosz módra (krumplis-túrós töltelékkel)</b> 23 zł szalonnapörccel meghintve Pierogi ruskie
<b>Pirog góral módra,</b> 24 zł juhtúróval, vajjal és oscypek sajttal töltve, zöldhagymával megszórvva. Pierogi z bryndzą	<b>Bárányhússal töltött pirog fokhagymás</b> 28 zł olivaolajon megsütve, paradicsommal és hagymával Pierozki z jagnięciną

## Köreték Dodatki do dań

<b>Főtt burgonya</b> Ziemniaki gotowane 7 zł	<b>Góral párolt káposzta</b> Kapusta 7 zł
<b>Héjában sült burgonya</b> 8 zł vajjal vagy fokhagymás túróval Ziemniaki pieczone	<b>Főtt zöldség</b> Warzywa 7 zł
<b>Hasábburgonya</b> Frytki 7 zł	<b>Főtt rizs</b> Ryż 7 zł
<b>Árpakása</b> Kasza 7 zł	<b>Saláták</b> Surówki 8 zł
<b>Kenyer</b> Pieczywo 3 zł	<b>Kovászos uborka</b> Ogórek 6 zł
	<b>Aludttej</b> Mleko 0,25l 6 zł

\*oscypek és gomolya sajtot májustól októberig szolgálunk fel, a fennmaradó időszakban Regionális sajtokat adunk



## Desszertek Desery

<b>Meleg almáspite fagyalattal</b> és csokoládés öntettel Szarlotka	17 zł	<b>Kékáfonyás sütemény</b> vanília öntetels és vörösáfonyás-málnás lekvárral	14 zł
<b>Meleg csokoládé málnapéppel</b> Ciasto Czekoladowe	15 zł	Tatra z jagodami	
<b>Mézés szelet dióval, vanília öntettel</b> Miodownik	14 zł	<b>Palacsinta almával, vörös áfonyával és fahéjjal,</b>	17 zł
<b>Vaníliafagyalt friss narancssal</b> és házi málnás öntettel Lody	17 zł	valamint vaníliás öntettel	
		Naleśnik z jabłkami	

## Italok Napoje

<b>... Tea</b> Herbata	7 zł	<b>... Gyümölcsé</b>	0,3l 7 zł
<b>Kávé</b> Kawa	8 zł	Gyümölcsé: narancs, alma, grapefruit, feketeribizli	
<b>Espresso Macchiato</b>	9 zł	Sok pomarańczowy, jabłkowy, nektar z czarnej porzeczki, grapefruitowy	
<b>Espresso</b>	8 zł	<b>Ásványvíz</b> Woda mineralna	0,3l 5 zł 0,7l 9 zł
<b>Kávé Tejjel</b> Kawa biała	9 zł	<b>Ásványvíz Cisowianka Perlage Classique</b>	0,3l 6 zł
<b>Capuccino</b>	10 zł	Woda mineralna	
<b>Latte Kávé</b> Kawa Latte	11 zł	<b>Pepsi, Pepsi Max</b>	0,3l 6 zł
<b>Csokoládé</b> Czekolada		<b>7Up, Mirinda, Tonik Schweppes</b>	0,3l 6 zł
		<b>Lipton Ice Tea</b>	0,3l 6 zł

## Sör Piwo

<b>Grimbergen Blonde</b> Klasszikus recept, aranyló szín, intenzív aroma. Ajánljuk marhasültekhez, halakhoz és savanykás ételekhez.	0,33l 13 zł	<b>Okocim sör</b> makaro	0,3l 8 zł 0,5l 10 zł
<b>Grimbergen Double</b> Sötét mahagóni színárnyalat, dupla fermentáció és enyhén édes aroma. Kiemeli a báránnyhús, sertéshús és az édes öntettel rendelkező ételek ízét.	0,33l 13 zł	<b>Nagy sör</b> Malućkie Okocim	1l 17 zł
<b>Grimbergen Blanche</b> Természetesen opálos, enyhén kesernyés búzasör. Szárnyas ételekhez, salátákhoz, tésztákhoz és pikáns fűszerezésű ételekhez ajánljuk.	0,33l 13 zł	<b>Korsó a sör</b> Dzban piwa	1,5l 25 zł
<b>Grimbergen Tacka Trialowa</b> A fenti 3 sörfajtát elegáns tálcán kínáljuk.	3 x 0,15l 15 zł	<b>Regionális szezonalis sör</b> Sezonowe Regionalne	0,3l 9 zł 0,5l 11 zł 1l 18 zł
		<b>Lager Brzeski</b>	0,5l 12 zł
		<b>English IPA</b>	0,5l 12 zł
		<b>Weizenbier</b> Pszeniczne Ciemne	0,5l 12 zł
		<b>Carlsberg</b>	0,5l 11 zł
		<b>Carlsberg Alkoholmentes sör</b> bezalkoholowe	0,33l 9 zł
		<b>Somersby</b>	0,4l 10 zł
		<b>Cider</b>	0,275l 9 zł

## Melegítő italok Na rozgrzewkę

<b>Forralt sör téli fűszerekkel</b> Piwo grzane z korzeniami	10 zł	<b>Tea rummal</b> Herbata z rumem	13 zł
<b>Forralt sör málnaszörppel</b> z sokiem malinowym i korzeniam	11 zł	<b>Góral tea alkohollal</b> Herbata Góralaska	16 zł
<b>Forralt sör mézzel</b> z miodem	12 zł	<b>Tea meggyes vodkával</b> Herbata z wiśniówką	14 zł
<b>Sör + spiritusz + meggyes vodka</b> z bombą	0,5l 16 zł	<b>Irish Coffee (kawa + Tullamore Dew whiskey)</b>	17 zł
<b>Forralt bor</b> Wino grzane	0,2l 13 zł		
<b>Forró mead</b> Miód pitny	0,2l 13 zł		

## Drinks

<b>Śwarny Juhas</b> Soplica Wiśniowa, Finsbury Gin, BolsTriple Sec, grapefruit juice	17 zł	<b>Słodko Hela</b> Soplica Szlachetna, Cointreau, Bols Blue, citromlé	15 zł
<b>Ciapanie na sianie</b> Soplica Śliwka, Bols Peach, almalé, pezsgő víz	18 zł	<b>Cyrwone Wyrchy</b> Soplica Czarna Porzeczka, Bols Sour Apple, Bols Peach, 7Up	16 zł
		<b>Niebo w gymbie</b> Aperol, Prosecco, pezsgő víz	17 zł
		<b>Janosikowe Złoto</b> Goldwasser, Prosecco, 7Up	21 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 **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**

Egész üveg megvásárlása esetén -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**

