



# 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 sałatka z kiszonych ogórków	<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> Pomidor, ogórek, masło i pieczywo	<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> Pomidor, ogórek, masło, pieczywo i musztarda francuska	<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>	<b>37 zł</b>
Zawijany schab panierowany faszerowany serem, szynką i pieczarkami, ziemniaki gotowane, buraczki na ciepło	
<b>Schab grillowany z bundzem*, boczkiem i śliwkami</b> z frytkami	<b>35 zł</b>
<b>Połędwiczki obsmażane w ziołach z jabłkiem pieczonym i miodem</b> podane z ziemniakiem pieczonym	<b>35 zł</b>
<b>Połędwiczki z sosem borowikowym</b> i ziemniakami gotowanymi	<b>36 zł</b>
<b>Kotleciki schabowe w sosie kurkowym duszone</b> z kluseczkami ziemniaczanymi	<b>37 zł</b>
<b>Żeberka grillowane z sosem barbecue</b> podane z warzywami w śliwkowej zaprawie i frytkami	<b>42 zł</b>
<b>Stek z karczku z grillowanym oscypkiem* i papryką</b> z ziemniakiem pieczonym	<b>34 zł</b>
<b>Wieprzowina duszona w sosie własnym</b> z grzybami, kasza jęczmienna, kiszzone ogórki	<b>38 zł</b>
<b>Golonka duszona w piwie</b> podana na zasmażanej kapuście z pieczywem	<b>40 zł</b>
<b>Przekładaniec</b>	<b>41 zł</b>
schab grillowany przełożony plackami ziemniaczanymi polany sosem borowikowym i posypyany tartym oscypkiem*, sałatka z kiszonych ogórków	
<b>Wędzony boczek z grilla z plastrami oscypka*</b>	<b>29 zł</b>
i pomidorem z balsamiczną okrasą, ziemniak pieczony, kiszzone ogórki	
<b>Kaszanka wiejska grillowana z cebulką,</b>	<b>27 zł</b>
podana z kapustą zasmażaną i chlebem cebulowym	

 **... Kaczka pieczona (połówka)** **42 zł**  
podana z grillowaną gruszką z dodatkiem żurawiny, ziemniaki gotowane, buraczki na ciepło


 **... Pierś z kurczaka z grillowanym jabłkiem i żurawiną** podana na duszonych warzywach z ryżem **33 zł**

**Pierś z kurczaka zapieczona z żółtym serem i grillowaną cukinią** podana z gotowanymi ziemniakami i świeżą sałatą z sosem vinegrett **31 zł**

**Panierowane roladki drobiowe** **33 zł**  
faszerowane masłem czosnkowym i oscypkiem\* z frytkami

 **... Giczką jagnięcą w sosie własnym** **51 zł**  
z kluskami ziemniaczanymi i grillowaną papryką

**Gulasz jagnięcy z hałuskami** **33 zł**  
i ogórkiem kiszonym

**Jagnięcina z grilla** **48 zł** +   
z pomidorami i kozim serem z ziemniakiem pieczonym



 **... Stek wołowy Angus** **49 zł**  
z prawdziwkowym sosem i frytkami


**Policzki wołowe w sosie własnym** **37 zł**  
placki ziemniaczane, sałatka z kiszonych ogórków

**Swojski burger** **33 zł**  
w bułce podany z frytkami

**Stek z połówicy wołowej** **52 zł**  
z boczkiem grillowanym i moskolem z masłem czosnkowym

## Ryby

 **... Pstrąg z pieca** z duszonymi warzywami  **32 zł**

**Stek z łososia z pieca,**  **36 zł**  
z ryżem, pomidorowo - śmietanowym sosem i duszonymi warzywami

## Pierogi własnej roboty

**Pierogi góralskie z bryndzą**  **24 zł**  
masłem, oscypkiem\* i zieloną cebulką okraszone

**Pierogi z kaczką** okraszone masłem, prażonymi płatkami migdałów i jarmużem **27 zł**

**Pierogi ruskie** okraszone skwarkami z wędzonki **23 zł**

**Pierożki z jagnięciną** **28 zł**  
obsmażane na oliwie czosnkowej z pomidorkami i zieloną cebulką

## Dodatki do dań

**Ziemniaki gotowane** **7 zł**

**Ziemniaki pieczone** podane z serem czosnkowym lub masłem **8 zł**

**Frytki** **7 zł**

**Kasza jęczmienna** **7 zł**

**Pieczywo** **3 zł**

**Kapusta zasmażana** **7 zł**

**Warzywa gotowane** **7 zł**

**Ryż gotowany** **7 zł**

**Surówki** **8 zł**

**Ogórek kiszony** **6 zł**

**Kwaśne mleko** 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,</b> smażony na maśle z żurawiną, cynamonem i 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>Okocim Dunkel</b>	0,5l <b>12 zł</b>
			<b>Pszeniczne Ciemne</b>	0,5l <b>12 zł</b>
			<b>Okocim bezalkoholowy</b>	0,5l <b>10 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 Soplącą Wiśniową</b>	<b>14 zł</b>
<b>Piwo z bombą</b> (Piwo + 40ml gorzołki Soplica abo Soplicy 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>Lynchburg Lemonade</b> 40ml Jack Daniel's Tennessee Whiskey, Triple Sec, sok z cytryny, 7Up	<b>24 zł</b>
<b>Ciapanie na sianie</b> Sopllica Śliwka, Bols Peach, sok jabłkowy, woda gazowana	<b>18 zł</b>	<b>Cyrwone Wyrchy</b> Sopllica Czarna Porzeczka, Bols Sour Apple, Bols Peach, 7Up	<b>16 zł</b>
<b>Copa Finlandia Coconut</b> 40ml Finlandia Coconut, sok ananasowy	<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

<b>Soplica Szlachetna - czysta</b>	40 ml	<b>9 zł</b>
<b>Soplica smakowa</b>	40 ml	<b>9 zł</b>
Wiśniowa, Śliwkowa, Malinowa, Pigwowa, Orzech Laskowy, Cytrynowa z nutą miodu, Mirabelkowa		
<b>Deska degustacyjna SOPLICA</b>	4x20 ml	<b>14 zł</b>
Czarna Porzeczkowa, Mirabelkowa, Jagodowa, Truskawkowa		
<b>Soplica Staropolska</b>	40 ml	<b>10 zł</b>
Oryginalna, Głogowa, Dereniowa, Czarna Jeżyna		
<b>Żubrówka Czarna</b>	40 ml	<b>10 zł</b>
Żubrówka Bison Grass		
<b>Finlandia czysta</b>	40 ml	<b>10 zł</b>
<b>Finlandia smakowa</b>	40 ml	<b>10 zł</b>
Lime, Grapefruit, Mango, Cranberry, Blackcurrant, Redberry, Coconut		



<b>Finsbury Gin</b>	40 ml	<b>10 zł</b>
<b>Sierra Tequila</b>	40 ml	<b>12 zł</b>
<b>Rum Rebellion</b>	40 ml	<b>9 zł</b>
<b>Jagermeister</b>	40 ml	<b>12 zł</b>
<b>Grant's whisky</b>	40 ml	<b>12 zł</b>
<b>Glenfiddich 12YO whisky</b>	40 ml	<b>18 zł</b>
<b>Tullamore Dew whiskey</b>	40 ml	<b>13 zł</b>
<b>Wild Turkey 81 bourbon</b>	40 ml	<b>13 zł</b>
<b>Jack Daniels whiskey</b>	40 ml	<b>17 zł</b>
<b>Jack Daniels Honey whiskey</b>	40 ml	<b>17 zł</b>
<b>Jack Daniels Fire whiskey</b>	40 ml	<b>17 zł</b>
<b>Jack Daniels Rye</b>	40 ml	<b>18 zł</b>
<b>BenRiach HoS whisky</b>	40 ml	<b>19 zł</b>
<b>GlenDronach 12 whisky</b>	40 ml	<b>22 zł</b>
<b>Polska Whisky Wild Fields</b>	40 ml	<b>18 zł</b>
<b>Metaxa 5* brandy</b>	40 ml	<b>12 zł</b>
<b>Remy Martin VSOP cognac</b>	40 ml	<b>19 zł</b>
<b>Aperol</b>	40 ml	<b>10 zł</b>
<b>Cointreau</b>	40 ml	<b>12 zł</b>

Przy zakupie całej butelki cena -10%

## Regionalne

<b>Miodula Prezydencka</b>	40 ml	<b>14 zł</b>
<b>Miodula Staropolska</b>	40 ml	<b>11 zł</b>
<b>Śliwowica Podbeskidzka 50%</b>	40 ml	<b>12 zł</b>
<b>Śliwowica Podbeskidzka 72%</b>	40 ml	<b>17 zł</b>
<b>Pieprzówka Górska</b>	40 ml	<b>9 zł</b>



<b>Przepalanka Górska</b>	40 ml	<b>9 zł</b>
<b>Bimber Górski</b>	40 ml	<b>9 zł</b>
<b>Cytrynowka Górska</b>	40 ml	<b>9 zł</b>
<b>Prawdziwe Nalewki:</b>	40 ml	<b>9 zł</b>
Dereniowa, Żurawinowa, z Rokitnika, Spatea, Owoce Lasu, Czarny Bez		
<b>Goldwasser Likier</b>	40 ml	<b>14 zł</b>

## Wina światowe

<b>Wino Karczmy</b> (wybrane białe i czerwone wina - oferta zmienna)	200 ml	<b>10 zł</b>	750 ml	<b>45 zł</b>
--	--------	--------------	--------	--------------

<b>Wina czerwone</b>	125 ml	750 ml
<b>Shiraz/Cabernet Sauvignon</b> , Australian Choice, Płd. Australia	<b>11 zł</b>	<b>65 zł</b>
<b>Cabernet Sauvignon</b> , MAN Family Wines, Coastal Region, RPA	<b>12 zł</b>	<b>70 zł</b>
<b>Regent</b> , Winnica Spotkaniówka, Podkarpacie, Polska	<b>12 zł</b>	<b>70 zł</b>
<b>Montepulciano d'Abruzzo DOC</b> , Caldora Vini, Abruzzo, Włochy		<b>75 zł</b>
<b>Merlot Reserva</b> , J. Bouchon, Maule Valley, Chile		<b>75 zł</b>
<b>Malbec Altas Cumbres</b> , Bodega Lagarde, Mendoza, Argentyna		<b>75 zł</b>



### Wina białe

<b>Sauvignon Blanc</b> , Cuatro Rayas, Rueda, Hiszpania	125 ml	<b>11 zł</b>	750 ml	<b>65 zł</b>
<b>Hibernal</b> , Winnica Spotkaniówka, Podkarpacie, Polska	<b>12 zł</b>	<b>70 zł</b>		
<b>Chenin Blanc</b> MAN Family Wines Coastal Region, RPA				<b>75 zł</b>
<b>Torrontes</b> , Altas Cumbres, Bodega Lagarde, Mendoza, Argentyna				<b>75 zł</b>
<b>Pinot Grigio delle Venezie IGT</b> , Zenato, Veneto, Włochy				<b>80 zł</b>

### Wina deserowe

<b>Moscato</b> (Białe), Oude Kaap, Western Cape, RPA	125 ml	<b>11 zł</b>	750 ml	<b>65 zł</b>
--	--------	--------------	--------	--------------

### Wina musujące

<b>Prosecco Treviso DOC Extra Dry</b> , Azienda Follador, Veneto, Włochy	200 ml		750 ml	<b>80 zł</b>
<b>Prosecco Gancia, DOC</b> , Veneto, Włochy		<b>28 zł</b>		

