



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 alergienami i gramaturą dostępna jest przy stanowisku kelnerskim.

Przystawki

Oscypek* grillowany z boczkiem z konfiturą żurawinowo - malinową	18 zł	Ciepłe grzanki zapiekane z masłem czosnkowym i oscypkiem* , śliwka w boczku, sos czosnkowy	15 zł
Moskol podany z sosem borowikowym i tartym oscypkiem* (góralski placek z ziemniaków gotowanych pieczony na blasze)	20 zł	Hałuski góralskie z sosem bryndzowym i skwarkami z wędzonki	16 zł
Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulką, podany z pieczonymi ziemniakami	18 zł	Półmisek serów regionalnych (bundz*, oscypek*, ser kozi, korboce, bryndza, konfitura z żurawiny, bakalie, grzanki czosnkowe)	29 zł
Domowy smalec na pajdzie pieczywa cebulowego z kiszonym ogórkiem	15 zł		

Sałatki

Z płatkami koziego sera, pomidorem, grillowaną gruszką, mieszanką sałat, posypana prażonymi orzechami z dodatkiem sosu vinegrett z rukoli, podana z czosnkowymi grzankami	29zł	Z grillowaną polędwicą wieprzową na sałacie z dodatkiem świeżego ogórka, pomidora, grillowanych plasterków oscypka*, żurawinowym vinegrett podane z czosnkowymi grzankami	32 zł
Z bundzem, bundz* (ser regionalny) marynowany bundz* na sałacie z pomidorem, chrupiącym boczkiem, prażonym słonecznikiem z ziołową oliwą, kremem balsamicznym i czosnkowymi grzankami	26 zł	Z grillowanym kurczakiem, świeżym ogórkiem, pomidorem, czerwoną cebulką, prażonymi pestkami dyni, płatkami żółtego sera, sosem vinegrett podana z czosnkowymi grzankami	29 zł

Na śniadanie

Jajecznica na maśle albo boczku Pomidor, ogórek, masło i pieczywo	16 zł	Śniadanie „Zbójnika” - jajecznica, wędlina, pomidor, plastry żółtego sera, pieczywo i masło	26 zł
Jaja sadzone na bekonie Pomidor, ogórek, masło, pieczywo i musztarda francuska	16 zł		

Zupy

Góralski barszcz na sałacie - tradycyjna polewka gotowana na wywarze z wędzonki i sałaty, zabieleną kwaśnym mlekiem, podana z gotowanymi ziemniakami okraszonymi wędzonką	14 zł	Żurek z jajkiem, swojską kiełbasą i pieczarkami z pieczywem	15 zł
Zupa rydzowa z domowymi kluseczkami	16 zł	Rosół z makaronem	12 zł
Kwaśnica na baraninie i leśnych grzybach gotowana podana z pieczywem	15 zł	Barszcz czerwony podany z pasztecikami z jagnięciną	18 zł

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



Dania z mięsiwem

... Zawijany schab panierowany	39 zł
Zawijany schab panierowany faszerowany serem, szynką i pieczarkami, ziemniaki gotowane, buraczki na ciepło	
Schab grillowany z bundzem*, boczkami i śliwkami z frytkami	37 zł
Poławdzki obsmażany w ziołach z jabłkiem pieczonym i miodem podane z ziemniakiem pieczonym	38 zł
Poławdzki z sosem borowikowym	41 zł
ziemniakami gotowanymi i chrupiącą czerwoną kapustą	
Kotleciki schabowe w sosie kurkowym duszone z kluseczkami ziemniaczanymi	38 zł
Żeberka grillowane z sosem barbecue	44 zł
podane z warzywami w śliwkowej zaprawie i frytkami	
Stek z karczku z grillowanym oscypkiem* i papryką z ziemniakiem pieczonym	37 zł
Golonka duszona w piwie	45 zł
podana na zasmażanej kapuście z pieczywem	
Przekładaniec	42 zł
schab grillowany przełożony plackami ziemniaczanymi polany sosem borowikowym i posypyany tartym oscypkiem*, sałatka z kiszonych ogórków	
Wędzony boczek z grilla z plastrami oscypka*	31 zł
i pomidorem z balsamiczną okrasą, kiszone ogórki	
Kaszanka wiejska grillowana z cebulką,	27 zł
podana z kapustą zasmażaną i chlebem cebulowym	
... Kaczka pieczona (połówka)	45 zł
podana z grillowaną gruszką z dodatkiem żurawiny, ziemniaki gotowane, buraczki na ciepło	

Ryby

... Pstrąg z pieca z duszonymi warzywami	42 zł
i ziemniakiem pieczonym	
Stek z łososia z pieca,	44 zł
z ryżem, pomidorowo-śmietanowym sosem i duszonymi warzywami	

Dodatki do dań

Ziemniaki gotowane	7 zł
Ziemniak z pieca podany z masłem	9 zł
Ziemniak z pieca podany z serem czosnkowym	10 zł
Frytki	7 zł
Pieczywo	3 zł

... Pierś z kurczaka z grillowanym jabłkiem i żurawiną podana na duszonych warzywach z ryżem	36 zł
Pierś z kurczaka zapieczona z żółtym serem i grillowaną cukinią podana z gotowanymi ziemniakami i świeżą sałatą z sosem vinegrett	37 zł
Panierowane roladki drobiowe	34 zł
faszerowane masłem czosnkowym i oscypkiem* z frytkami	
... Giczka jagnięca w sosie własnym	55 zł
z kluskami ziemniaczanymi i grillowaną papryką	
Gulasz jagnięcy z hałuskami	34 zł
i ogórkiem kiszonym	
Jagnięcina z grilla z pomidorami i kozim serem	50 zł
z ziemniakiem pieczonym	
... Stek wołowy Angus	55 zł
z prawdziwkowym sosem i frytkami	
Policzki wołowe w sosie własnym	40 zł
placki ziemniaczane, sałatka z kiszonych ogórków	
Swojski burger z wołowiną rasy Angus w cebulowej bułce podany z frytkami	36 zł
Stek z poławdicy wołowej	56 zł
z boczkiem grillowanym, moskolem z masełkiem czosnkowym i chrupiącą czerwoną kapustą	

Własnej roboty

Pierogi góralskie z bryndzą	26 zł
masłem, oscypkiem* i zieloną cebulką okraszone	
Pierogi z kaczką okraszone masełkiem, prażonymi płatkami migdałów i jarmużem	28 zł
Pierogi ruskie okraszone skwarkami z wędzonki	25 zł
Pierozki z jagnięciną	29 zł
obsmażane na oliwie czosnkowej z pomidorkami, prażoną dynią i zieloną cebulką	
Naleśnik z jabłkami,	18 zł
smażony na maśle z żurawiną, cynamonem i sosem waniliowym	





Buraczki na ciepło	7 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

Szarlotka na ciepło podana z gałką lodów i sosem czekoladowym	19 zł	Lody waniliowe z świeżą pomarańczą i sosem malinowym domowej roboty	17 zł
Ciepła pajda czekoladowa z musem malinowym	16 zł	Tarta jagodowa z sosem waniliowym i konfiturą żurawinowo-malinową	15 zł

Napoje

 ... Herbata	7 zł	 ... Sok 0,3l sok pomarańczowy, jabłkowy, nektar z czarnej porzeczki, grapefruitowy	7 zł
Herbata zimowa	12 zł	Woda mineralna gazowana, niegazowana 0,3l	5 zł 0,7l 9 zł
Kawa czarna (Americano)	8 zł	Woda Ostromecko	0,3l 6 zł
Espresso	8 zł	Pepsi, Pepsi Max	0,3l 6 zł
Espresso Doppio	11 zł	7Up, Mirinda, Tonik Schweppes	0,3l 6 zł
Espresso Macchiato	9 zł	Lipton Ice Tea	 0,3l 6 zł
Kawa biała (z mlekiem)	9 zł	Black Energy	 0,25l 9 zł
Capuccino	10 zł		
Kawa Latte	11 zł		
Czekolada	11 zł		


Piwo Beer

Grimbergen Blonde Klasyczna receptura, złocista barwa, intensywny smak. Polecamy do wołowiny, ryb i dań z kwaśnymi dodatkami	 0,33l	13 zł	Jasne Okocimskie z becki	0,3l 9 zł 0,5l 11 zł
Grimbergen Double Ciemna mahoniowa barwa, podwójna fermentacja i delikatnie słodki smak. Podkreśli smak jagnięciny, wieprzowiny dań ze słodkimi sosami.	0,33l	13 zł	Malućkie Okocim	1l 19 zł
Grimbergen Blanche Piwo pszeniczne naturalnie mętne, delikatnie gorzkie. Polecamy do dań z drobiu, sałatek, dań mącznych i pikantnych.	0,33l	13 zł	Dzban piwa Okocim	1,5l 26 zł
Grimbergen Tacka Degustacyjna Powyższe trzy smaki podane na eleganckiej tacce.	3 x 0,15l	16 zł	Sezonowe Regionalne	0,3l 10 zł 0,5l 12 zł 1l 19 zł
			Lager Brzeski	0,5l 12 zł
			Okocim Dunkel	0,5l 12 zł
			Chmielowy Kwartet	0,5l 12 zł
			Okocim bezalkoholowy	0,5l 12 zł
			Somersby	0,4l 11 zł
			Cydr Dobroński	0,275l 10 zł
				
				
				

Na rozgrzewkę

Piwo grzane z korzeniami	11 zł	Herbata z rumem	14 zł
z sokiem malinowym i korzeniami	12 zł	Herbata Górska (spirytus + nalewka Spatea)	17 zł
z miodem i korzeniami	13 zł	Herbata z Soplącą Wiśniową	15 zł
Piwo z bombą (Piwo + 40ml gorzołki Soplica abo Soplicy Wiśniowej)	0,5l 17 zł	Irish Coffee (kawa + Tullamore Dew whiskey)	18 zł
Wino grzane	0,2l 14 zł		
Miód pitny	0,2l 14 zł		

Drinki

Śwarny Juhas Soplica Wiśniowa, Finsbury Gin, Bols Triple Sec, sok grapefruitowy	 17 zł	Lynchburg Lemonade 40ml Jack Daniel's Tennessee Whiskey, Triple Sec, sok z cytryny, 7Up	24 zł
Ciapanie na sianie Sopllica Śliwka, Bols Peach, sok jabłkowy, woda gazowana	18 zł	Cyrwone Wyrchy Sopllica Czarna Porzeczka, Bols Sour Apple, Bols Peach, 7Up	16 zł
Copa Finlandia Coconut 40ml Finlandia Coconut, sok ananasowy	16 zł	Niebo w gymbie Aperol, Prosecco, woda gazowana	17 zł
		Janosikowe Złoto 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

Deska degustacyjna SOPLICA 4x20 ml **15 zł**

Czarna Porzeczka, Mirabelkowa, 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**

Jack Daniels Rye 40 ml **18 zł**

BenRiach HoS whisky 40 ml **19 zł**

GlenDronach 12 whisky 40 ml **22 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 **15 zł**

Miodula Staropolska 40 ml **11 zł**

Śliwowica Podbeskidzka 50% 40 ml **13 zł**

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

Pieprzówka Górska 40 ml **10 zł**



Przepalanka Górska 40 ml **10 zł**

Bimber Górski 40 ml **10 zł**

Cytrynowka Górska 40 ml **10 zł**

Prawdziwe Nalewki: 40 ml **10 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) **11 zł** **45 zł**

Wina czerwone

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 **12 zł** **75 zł**
Caldora Vini, Abruzzo, Włochy

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

I Muri Primitivo IGP, Vigneti del Salento, Puglia, Włochy **75 zł**



Wina białe

Sauvignon Blanc, Cuatro Rayas, Rueda, Hiszpania **12 zł** **70 zł**

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

Torrontes, Altas Cumbres, Bodega Lagarde, Mendoza, Argentyna **12 zł** **75 zł**

Grillo IGT, Vigneti Zabù, Sicilia, Włochy **75 zł**

Pinot Grigio delle Venezie DOC, 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**

