



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

Oscypek* grillowany z boczkiem podany 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	Paluszki serowe z sosem czosnkowym	15 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 pądzie 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	16 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*, boczkiem i śliwkami z frytkami 37 zł

Poławdziczki obsmażane w ziołach z jabłkiem pieczonym i miodem podane z ziemniakiem pieczonym 38 zł

Poławdziczki 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, ziemniak pieczony, kiszzone ogórki

Kaszanka wiejska grillowana z cebulką, 27 zł podana z kapustą zasmażaną i chlebem cebulowym

Żeberka w kapuście duszone 42 zł z ziemniakami gotowanymi

Ryby

... **Pstrąg z pieca** z duszonymi warzywami 42 zł i ziemniakiem pieczonym

Stek z łososia z pieca, 45 zł z ryżem, pomidorowo-śmietanowym sosem i duszonymi warzywami

Dodatki

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

... **Kaczka pieczona (połówka)** 45 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 36 zł

Pierś z kurczaka zapieczona z żółtym serem 37 zł **i grillowaną cukinią** podana z gotowanymi ziemniakami i świeżą sałatą z sosem vinegrett

Panierowane roladki drobiowe 35 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 36 zł w cebulowej bułce podany z frytkami

Stek Rib Eye sezonowany 49 zł z opiekаныmi ziemniakami, sos serowy z lazurem (antrykot, mięso z przerostami tłuszczowymi)

Własnej roboty

Pierogi góralskie z bryndzą 26 zł masłem, oscypkiem* i zieloną cebulką okraszone

Pierogi z kaczką okraszone masełkiem, 28 zł prażonymi płatkami migdałów i jarmużem

Pierogi ruskie okraszone skwarkami z wędzonki 25 zł

Pierozki z jagnięciną 29 zł obsmażane na oliwie czosnkowej z pomidorkami, prażoną dynią i zieloną cebulką

Hałuski góralskie 16 zł z sosem bryndzowym i skwarkami z wędzonki

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 7 zł
Espresso Doppio	11 zł	7Up, Mirinda, Tonik Schweppes	0,3l 7 zł
Espresso Macchiato	9 zł	Lipton Ice Tea	0,3l 7 zł
Kawa biała (z mlekiem)	10 zł	Black Energy	0,25l 10 zł
Capuccino	11 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	14 zł	Jasne Okocimskie z becki	 0,3l	9 zł	0,5l	11 zł		
Grimbergen Rouge Aromatyczne piwo o smaku czerwonych owoców. Wyczuwalne nuty truskawki, żurawiny oraz czarnego bzu. Polecamy do dań kuchni polskiej.	0,33l	14 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	14 zł	Dzban piwa Okocim				1,5l	26 zł	
Grimbergen Tacka Degustacyjna Powyższe trzy smaki podane na eleganckiej tacce.	3 x 0,15l	17 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	12 zł	Herbata z rumem	14 zł
z sokiem malinowym i korzeniami	13 zł	Herbata Górska (spirytus + nalewka Spatea)	17 zł
z miodem i korzeniami	13 zł	Herbata z Soplicą 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

Śwary Juhas Soplica Wiśniowa, Finsbury Gin, Bols Triple Sec, sok grapefruitowy	 17 zł	Lynchburg Lemonade 40ml Jack Daniel's Whiskey, Triple Sec, sok z cytryny, 7Up	24 zł
Ciapanie na sianie Soplica Śliwka, Bols Peach, sok jabłkowy, woda gazowana	18 zł	Cyrwone Wyrchy Soplica 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
		Słodko Hela Soplica Pigwowa, sok malinowy, sok z cytryny, 7UP	17 zł



Mocniejsze

Soplica Szlachetna - czysta 40 ml **9 zł**

Soplica smakowa 40 ml **9 zł**

Wiśniowa, Śliwkowa, Malinowa, Pigwowa,
Orzech laskowy, Żurawinowa, Mirabelkowa

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

Czarna Porzeczka, Mirabelkowa, Jagodowa,
Truskawkowa

Soplica Staropolska 40 ml **10 zł**

Oryginalna

Żubrówka Czarna 40 ml **10 zł**

Żubrówka Bison Grass 40 ml **10 zł**

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**

Jack Daniel's whiskey 40 ml **18 zł**

Jack Daniel's Honey whiskey 40 ml **18 zł**

Jack Daniel's Fire whiskey 40 ml **18 zł**

Jack Daniel's Rye whiskey 40 ml **18 zł**

Jack Daniel's Apple 40 ml **18 zł**

BenRiach HoS whisky 40 ml **19 zł**

GlenDronach 12 whisky 40 ml **22 zł**

Glenglassaugh Revival 40 ml **24 zł**

Remy Martin VSOP cognac 40 ml **19 zł**

Przy zakupie całej butelki cena -10%

Regionalne

Miodula Prezydencka 40% 40 ml **17 zł**

Litworówka Zbójcka 38% 40 ml **12 zł**

Śliwowa Zbójcka 55% 40 ml **14 zł**

Śliwowa Zbójcka 75% 40 ml **17 zł**

Górska Przepalanka 40% 40 ml **10 zł**



Pierońsko Bimber 45% 40 ml **10 zł**

Podhalańska Poziomka 38% 40 ml **10 zł**

Nalewka Cytryna z Miodem 35% 40 ml **10 zł**

Regionalne Nalewki 40 ml **10 zł**

Czarny Bez, Pigwa, Malina, Wiśnia

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

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 **28 zł**

