



Menu gramaturowe



Zapiecek

Zapiecek hasło: 182015699

Przystawki

Alergeny: przyprawy, które mogą zawierać mleko, jaja, seler, soję, orzechy, sezam, gluten

Oscypek* (110g) z boczkiem (50g) i konfiturą żurawinowo-malinową (50g) 18 zł

Oscypek, boczek wędzony, konfitura z żurawiny z malinami
Alergeny: mleko, gluten

Moskol (200g) podany z sosem borowikowym (80g) i tartym oscypkiem* 20 zł

Ziemniaki, mąka, śmietana 30%, borowiki, masło, cebula, oscypek. Alergeny: gluten, mleko, przyprawy,

Śledź (150g) w śmietanie z jabłkiem i cebulką, podany z pieczonymi ziemniakami (100g) 18 zł

Filety śledziowe, ziemniaki, śmietana 18%, cebula, jabłka, ogórek kiszony, koperek
Alergeny: ryba, mleko, przyprawy

Domowy smalec na pajdzie pieczywa cebulowego (170g) z kiszonym ogórkiem (70g) 15 zł

Chleb cebulowy, słonina, podgarle wędzone, mięso wieprzowe, cebula, sól ziołowa
Alergeny: gluten

Ciepłe grzanki zapiekane z masłem czosnkowym i oscypkiem* (160g) śliwka w boczku (70g) sos czosnkowy (70g) 15 zł

Bagietka, masło czosnkowe, oscypek, boczek wędzony, śliwka suszona
Alergeny: mleko, gluten, przyprawy

Paluszki serowe (140g) z sosem czosnkowym (60g) 15 zł

Ziemniaki, ser twaróg, oscypek, mąka, jaja, majonez, śmietana 18%. Alergeny: gluten, mleko, jaja

Półmisek serów regionalnych (300g) 29 zł

(bundz, oscypek*, ser kozi, korboce, bryndza, konfitura z żurawiny, bakalie, grzanki czosnkowe (100g)
Alergeny: mleko, orzechy włoskie, gluten

Sałatki

Alergeny: przyprawy, które mogą zawierać mleko, jaja, seler, soję, orzechy, sezam, gluten

Sałatka z płatkami koziego sera, pomidorem, grillowaną gruszką, posypana prażonymi orzechami z dodatkiem sosu vinegrett z rukoli, podana z czosnkową grzanką 29 zł

ser kozi (60g), mix sałat (70g), pomidor (80g), gruszka (50g), vinegrett, grzanka (100g).

Alergeny: mleko, gorczyca, orzechy włoskie, gluten

Z bundzem* (180g) z plastrami pomidora (130g) podany na sałacie z sosem vinegrett i grzankami 26 zł

Bundz (150g), sałata (70g), pomidory (80g), boczek wędzony (80g), oliwa z oliwek, krem balsamiczny, grzanka (100g), słonecznik. Alergeny: mleko, gluten, przyprawy

Z grillowaną polędwicą wieprzową na sałacie z dodatkiem świeżego ogórka, pomidora, grillowanych plasterków oscypka*, sosu vinegrett podane z czosnkową grzanką 32 zł

polędwica wieprzowa (70g), sałata (70g), oscypek (60g), ogórek, pomidor, vinegrett, grzanka (130g).

Alergeny: gluten, mleko, jaja, gorczyca, przyprawy

Z grillowanym kurczakiem, świeżym ogórkiem, pomidorem, kukurydzą, czerwoną cebulką, płatkami żółtego sera, sosem vinegrett podana z czosnkową grzanką 29 zł

filet z kurczaka (80g), sałata (70g), ogórek, pomidor, ser żółty, kukurydza, vinegrett, grzanka - (180g)

Alergeny: mleko, gluten, jaja, ryby, gorczyca, przyprawy

Na śniadanie

Alergeny: jaja, mleko, gluten

Jajecznica na maśle albo boczku podana z masłem i pieczywem 16 zł

Jajecznica (jaja 4 szt.), pomidor, ogórek, masło, pieczywo (50g dodatków)

Jaja sadzone na bekonie z masłem, pieczywem i musztardą francuską 16 zł

Jaja 3szt, pomidor, ogórek, masło, pieczywo, musztarda francuska (80g dodatków)

Alergeny: jajka, mleko, gluten, gorczyca

Śniadanie „Zbójnika” 26 zł

jajecznica (jaja 4 szt.), wędlina, pomidor, plastry żółtego sera, pieczywo i masło (240g dodatków)

*oscypek podajemy od maja do listopada, w pozostałym okresie Ser Gazdowski

**bundz podajemy od maja do października a w pozostałym okresie Ser Regionalny



Zupy


- Góralski barszcz na sałacie** (350g) **14 zł**
Tradycyjna polewka gotowana na wywarze z wędzonki i sałaty, zabieleną kwaśnym mlekiem, podana z gotowanymi ziemniakami okraszonymi wędzonką
Sałata masłowa, kefir, szczypiorek, boczek wędzony, cebula.
Alergeny: mleko
- Zupa rydzowa z domowymi kluseczkami** (350g) **16 zł**
rydze mrożone /w sezonie świeże/ por, żubrówka, masło, śmietana 30% i 18 %, papryka słodka
Alergeny: mleko, jaja
- Kwaśnica na baraninie i leśnych grzybach gotowana podana z pieczywem** (350g) **16 zł**
kapusta kiszona, łopátka barania, łopátka wieprzowa, grzyby suszone, ziemniaki, czosnek, marchew, pietruszka korzeń, boczek wędzony, kminek.
- Żurek z jajkiem, swojską kiełbasą i pieczarkami z pieczywem** (350g) **15 zł**
kiełbasa biała, boczek wędzony, wywar na wędzonce, zakwas, pieczarki konserwowe, kefir, chrzan tarty, śmietana 30%.
Alergeny: mleko, gluten, jaja
- Rosół z makaronem** (350g) **12 zł**
rosół drobiowo-wołowy, makaron, jarzyny gotowane.
Alergeny: gluten, jaja, mleko, seler
- Barszcz czerwony podany z pasztecikami z jagnięciną** (320g) **18 zł**
kości wędzone, burak korzeń, jabłko, czosnek, marchew, pietruszka, jagnięcina produkcyjna, marchew, pietruszka, cebula, masło, bułka, mięta, czosnek, ciasto pierogowe.
Alergeny: seler, gluten, mleko

Dania z mięsiwem

Alergeny: przyprawy, które mogą zawierać mleko, jaja, seler, gorczycę, soję, orzechy, sezam, gluten


-  **... Zawijany schab** (180g) **panierowany faszerowany serem, szynką i pieczarkami, ziemniaki gotowane** (200g), **buraczki na ciepło** (150g) schab wieprzowy, ser żółty, szynka konserwowa, pieczarki, masło, jajka, bułka tarta, ziemniaki, buraki, masło, cebula, ocet spirytusowy, sól, pieprz, cukier, śmietana 30%. Alergeny: mleko, jajka, gluten **39 zł**
- Schab grillowany z bundzem*, boczkiem i śliwkami** (240g) **z frytkami** (200g) **37 zł**
Schab wieprzowy, bundz, boczek wędzony, śliwki suszone, frytki, wino czerwone. Alergeny: mleko, siarczany, przyprawy
- Połędwiczki** (160g) **obsmażane w ziołach z jabłkiem pieczonym** (60g) **i miodem z ziemniakiem pieczonym** (250g) **38 zł**
Półędwiczka wieprzowa, jabłko, miód, sok z cytryny, masło, majeranek, cebula, ziemniaki. Alergeny: mleko, przyprawy
- Połędwiczki** (150g) **z sosem borowikowym, ziemniakami gotowanymi** (200g) **i chrupiącą czerwoną kapustą** (150g) **41 zł**
Półędwiczka wieprzowa, cebula, masło, borowik, zasmażka, przyprawy, czerwona kapusta, ocet jabłkowy.
Alergeny: gluten, mleko, jaja, gorczyca, seler, przyprawy, siarczany
- Kotleciki schabowe** (160g) **w sosie kurkowym** (120g) **duszone z kluseczkami ziemniaczanymi** (150g) **38 zł**
Kurki mrożone, koncentrat pomidorowy, wino białe, cebula, mąka, olej, papryka słodka w proszku, zasmażka gotowa, śmietana 30%, masło, ziemniaki, jaja, mąka
Alergeny: mleko, gluten
- Żeberka grillowane z sosem barbecue podane z warzywami w śliwkowej zaprawie** (400g+100g dodatek) **i frytkami** (200g) **44 zł**
Żeberka wieprzowe, papryka świeża, sos barbecue, ketchup, cukinia, cebula, tymianek, frytki. Alergeny: gluten
- Stek z karczku** (180g) **z grillowanym oscypkiem* i papryką z ziemniakiem pieczonym** (250g) **37 zł**
Karczek wieprzowy, oscypek, papryka marynowana, masło czosnkowe, ziemniaki. Alergeny: mleko, przyprawy, gluten
- Golonka** (700 g) **duszona w piwie podana na zasmażanej kapuście** (100 g) **z pieczywem** (100g) **45 zł**
golonka wieprzowa tylna, sól zmiękczejaca mięso, czosnek, ziele ang., liść laurowy, olej, papryka słodka w proszku, czosnek granulowany, przyprawa do grilla, kminek, kapusta, pieczywa. Alergeny: ziarna zbóż, gluten
- Przekładaniec - schab grillowany** (160 g) **42 zł**
przełożony plackami ziemniaczanymi (100g), **polany sosem borowikowym** (100g) **i posypany tartym oscypkiem*, sałatka z kiszonych ogórków** (100g) **42 zł**
Schab, placki ziemniaczane, sos borowikowy, oscypek*, ogórki kiszone, cebula.
Alergeny: gluten, mleko, jaja, seler, przyprawy
- Wędzony boczek z grilla z plastrami oscypka* i pomidorem** (280g) **z balsamiczną okrasą, ziemniakiem pieczonym** (250g), **kiszzone ogórki** (100g) **31 zł**
Boczek wędzony, pomidory, oscypek, sos balsamiczny, ziemniaki, kiszone ogórki.
Alergeny: mleko, siarczany, gluten, przyprawy
- Kaszanka wiejska** (220g) **grillowana z cebulką podana z kapustą zasmażaną i chlebem cebulowym** (150g) **27 zł**
Kaszanka, cebula, kapusta zasmażana, kiszone ogórki, pieczywo cebulowe. Alergeny: gluten przyprawy
- Żeberka** (280g) **w kapuście duszone** (220g) **42 zł**
żeberka wieprzowe, kapusta włoska, kapusta kiszona, kminek, olej, cebula, czosnek. Alergeny: przyprawy
-  **... Kaczka pieczona** (220 g) (połówka) **45 zł**
podana z grillowaną gruszką (120 g) **z dodatkiem żurawiny, ziemniaki gotowane** (200g) **i buraczkami na ciepło** (150g) **45 zł**
Kaczka, gruszka, buraki, masło, cebula, śmietana 30%, żurawina, przyprawy korzenne, miód, papryka słodka, Soplca Staropolska, ziemniaki, jajka. Alergeny: mleko, jaja, gluten, gorczyca, soja, seler



 **... Pierś z kurczaka (160g) z grillowanym jabłkiem (50g) i żurawiną podana na duszonych warzywach (120g) z ryżem (150g)** **36 zł**
Filet z kurczaka, mieszanka warzywna, jabłko, masło, żurawina, ryż. Alergeny: mleko, przyprawy, które mogą zawierać jaja, seler, soję, gorczycę, gluten


Pierś z kurczaka zapieczona z żółtym serem (180g) z grillowaną cukinią (70g) podana z gotowanymi ziemniakami (200g) i świeżą sałatą z sosem vinegrett **37 zł**
Filet z kurczaka, ser żółty, cukinia, ziemniaki gotowane, pomidory, masło, cebula, słonecznik, mix sałat, gałka muszkata., oliwa. Alergeny: mleko, przyprawy, ryby, gluten

Panierowane roladki drobiowe (200g) faszerowane masłem czosnkowym i oscypkiem* z frytkami (200g) filet z kurczaka, masło czosnkowe, oscypek, bułka tarta, jajo, frytki. Alergeny: jaja, gluten, mleko **35 zł**

 **... Giczką jagnięcą (300g) w sosie własnym z kluskami ziemniaczanymi (150g) i grillowaną papryką (40g)** Golonka z jagnięciny, marchew, pietruszka, cebula, czosnek, mąka, śmietana, pulpa pomidorowa, papryka marynowana, kluski ziemniaczane. Alergeny: gluten, mleko, jaja, gorczyca, soja **55 zł**

Gulasz jagnięcy (300g) z hałuskami (150g) i ogórkiem kiszonym (100g) Jagnięcina, pulpa pomidorowa, hałuski, jaja, masło, marchew, pietruszka, kmin rzymski, ogórki kiszone. Alergeny: gluten, jaja, mleko **34 zł**

Jagnięcina z grilla (180g) z pomidorami i kozim serem z ziemniakiem pieczonym (250g) **50 zł**
Biodrówka jagnięca, pomidor, kozi ser pleśniowy, ziemniaki, tymianek. Alergeny: mleko


 **... Stek wołowy Angus (200 g) z prawdziwkowym sosem (50g) i frytkami (200g)** **55 zł**
Stek wołowy z Angusa, rozmaryn, masło czosnkowe, sos borowikowy, frytki. Alergeny: mleko, gluten, przyprawy

Policzki wołowe (150g) w sosie własnym placki ziemniaczane (100g), sałatka z kiszonych ogórków (100g) Policzki wołowe, wino czerwone, cebula, masło, mąka, placki ziemniaczane, ogórki kiszone. Alergeny: gluten, siarczany, mleko, jaja, gorczyca. **40 zł**

Swojski burger (170 g) w bułce podany z frytkami (150 g) wołowina, frytki, bułka, pomidor, kiszony ogórek, cebula, mix sałat. Alergeny: gluten **36 zł**

Stek wołowy Rib Eye sezonowany z opiekаныmi ziemniakami, sos serowy z lazurem (antrykot, mięso z przerostami tłuszczowymi) **49 zł**
Stek antrykot wołowy, ser lazur, śmietana 30%, ziemniaki, pomidor. Alergeny: mleko, przyprawy

Ryby i inne

 **... Pstrąg z pieca (250g) z duszonymi warzywami (120g) i ziemniakiem pieczonym (150g)** **42 zł**
Pstrąg, mieszanka warzywna, masło, koperek, pietruszka, ziemniak. Alergeny: ryby, mleko, przyprawy

Stek z łososia (180g) z pieca z ryżem (150g) pomidorowo- śmietanowym sosem (60g) i duszonymi warzywami (120g) Filet z łososia, mieszanka warzywna, pomidory, ryż, śmietana, masło, mąka. Alergeny: ryby, mleko, gluten, przyprawy **45 zł**

Własnej roboty

Ciasto na pierogi: mąka, jaja, olej, masło, ciepła woda. Alergeny: seler, jaja, gluten, mleko; przyprawy, które mogą zawierać jaja, gorczycę, seler, soję, orzechy, sezam, mleko, gluten

Pierogi góralskie z bryndzą, masłem oscypkiem i zieloną cebulką okraszone (300g) **26 zł**
Ziemniaki, bryndza, masło, cebula, oscypek, sól, pieprz, maggi, zielona cebulka

Pierogi z kaczką okraszone masełkiem, prażonymi płatkami migdałów i jarmużem (300g) **28 zł**
Kaczka, cebula, masło, czosnek, majeranek, jarmuż, migdały

Pierogi ruskie okraszone skwarkami z wędzonki (300g) Ziemniaki, ser twaróg, cebula, olej, sól, pieprz, maggi, boczek wędz., słonina wędz. **25 zł**

Pierozki jagnięce obsmażane na oliwie czosnkowej z pomidorkami (300g) **29 zł**
Jagnięcina produkcyjna, marchew, pietruszka, cebula, masło, bułka, mięta, czosnek, oliwa czosnkowa pomidorki koktajlowe, ciasto pierogowe, szczypiorek, pestki dyni

Hałuski góralskie z sosem bryndzowym i skarkami z wędzonki (200g) **16 zł**
mąka, masło, jaja, olej, bryndza, słonina wędzona. Alergeny: gluten, jaja, mleko

Naleśnik z jabłkami, żurawiną i cynamonem z sosem waniliowym (280g) **18 zł**
Mąka, mleko, jaja, jabłka, żurawina suszona, cukier waniliowy, śmietana 30%, cynamon, wanilia.



Dodatki do dań





Ziemniaki gotowane (200g) Alergeny: mleko	7 zł	Surówki (250g)	8 zł
Ziemniak z pieca podany z masłem (250g) Alergeny: mleko	9 zł	surówka z selera: seler korzeń, cukier, rodzynki, śmietana 18%, jogurt naturalny, kwasek cytrynowy. Alergeny: mleko, seler	
Ziemniak z pieca podany z serem czosnkowym (250g) Alergeny: mleko	10 zł	sałatka z buraków: buraki korzeń, cukier, ocet, sól, pieprz	
Frytki (200g)	7 zł	surówka z białej kapusty: kapusta biała, marchew, pory, majonez, jogurt naturalny, kwasek cytrynowy, pietruszka natka, cukier, sól, pieprz. Alergeny: mleko	
Pieczyno (100g) Alergeny: gluten	3 zł	sałatka z czerwonej kapusty: kapusta czerwona, cebula, jabłka, olej, cukier, sól, kwasek cytrynowy, pieprz	
Buraczki na ciepło (150g) Buraki, cebula, śmietana 30%, Alergeny: mleko	7 zł	surówka z kiszonej kapusty: kapusta kiszona, jabłka, cebula, olej, pietruszka natka, cukier, pieprz, sól	
Kapusta zasmażana (150 g) Alergeny: gluten	7 zł	Ogórek kiszony (180g)	6 zł
Warzywa gotowane (200 g)	7 zł	Kwaśne mleko 0,25l Alergeny: mleko	6 zł
Ryż gotowany (150g)	7 zł		

Desery

Alergeny: mleko, jaja, orzechy, gluten

Szarlotka na ciepło (170g) podana z gałką lodów (50g) i sosem czekoladowym ciasto kruche (margaryna, mąka, cukier, jaja, cukier waniliowy, proszek do pieczenia), jabłka, bułka tarta, cukier, cynamon + lody waniliowe.	19 zł	Lody waniliowe z świeżą pomarańczą i sosem malinowym domowej roboty (200g) Lody, sos malinowy, pomarańcze.	17 zł
Ciepła pajda czekoladowa z musem malinowym (200g) mąka, olej, kakao, kefir, cukier, margaryna, czekolada gorzka, orzechy włoskie, czekolada biała, sos malinowy.	16 zł	Tarta jagodowa z sosem waniliowym i konfiturą żurawinowo-malinową (150g) Ciasto kruche (margaryna, mąka, cukier, jaja, cukier waniliowy, proszek do pieczenia), frużelina jagodowa, budyni, śmietana 30%, jaja, cukier, wanilia.	15 zł

Napoje

 ... Herbata	250ml	7 zł	 ... Sok 0,3l sok pomarańczowy, jabłkowy, nektar z czarnej porzeczki, grapefruitowy	7 zł
Herbata zimowa	250ml	12 zł	Woda mineralna	0,3l 5 zł 0,7l 9 zł
Kawa czarna (Americano)	200 ml	8 zł	Woda mineralna Ostromecko	0,3l 6 zł
Espresso	60 ml	8 zł	Pepsi, Pepsi Max	 0,3l 7 zł
Espresso Doppio	60 ml	11 zł	7Up, Mirinda, Tonik Schweppes	0,3l 7 zł
Espresso Macchiato	60 ml	9 zł	Lipton Ice Tea	 0,3l 7 zł
Kawa biała (z mlekiem)	200 ml	10 zł	Black Energy Drink	0,25l 10 zł
Capuccino	200 ml	11 zł		
Kawa Latte	200 ml	11 zł		
Czekolada	200 ml	11 zł		

Piwo

 Grimbergen Blonde	0,33l	14 zł	Dzban piwa Okocim	1,5l 26 zł
Grimbergen Rouge	0,33l	14 zł	Sezonowe Regionalne	0,3l 10 zł 0,5l 12 zł 1l 19 zł
 Grimbergen Blanche	0,33l	14 zł	Lager Brzeski	0,5l 12 zł
Grimbergen Tacka Degustacyjna	3 x 0,15l	17 zł	Okocim Dunkel	0,5l 12 zł
Powyższe trzy smaki podane na eleganckiej tacce.			Chmielowy Kwartet	0,5l 12 zł
Jasne Okocimskie z becki	0,3l 9 zł 0,5l 11 zł		Okocim bezalkoholowy	0,5l 12 zł
Maluńskie Okocim	1l	19 zł	Somersby	0,4l 11 zł
			Cydr Dobroński	   0,275l 10 zł



Na rozgrzewkę

Piwo grzane z korzeniami	0,5l 12 zł	Miód pitny	0,2l 14 zł
z sokiem malinowym i korzeniami	0,5l 13 zł	Herbata z rumem	rum 40 ml 14 zł
z miodem i korzeniami	0,5l 13 zł	Herbata Góralska (Spatea 20 ml + spirytus 40 ml)	17 zł
Piwo z bombą	0,5l 17 zł	Herbata z Soplicą Wiśniową	15 zł
(Piwo + 40ml gorzołki Soplica abo Soplicy Wiśniowej)		(Soplica Wiśniowa 40 ml)	
Wino grzane	0,2l 14 zł	Irish Coffee (kawa, Tullamore Dew whiskey 40 ml)	18 zł

Drinki

Śwaryny Juhas	17 zł	Cyrwone Wyrchy	16 zł
Soplica Wiśniowa 30 ml, Finsbury Gin 30 ml, Bols Triple Sec 10 ml, sok grapefruitowy 120 ml		Soplica Porzeczkowa 40 ml, Bols Sour Apple 10 ml, Bols Peach 10 ml, 7Up 120 ml	
Ciapanie na sianie	18 zł	Niebo w gymbie	17 zł
Soplica Śliwka 40 ml, Bols Peach 20 ml, sok jabłkowy 100 ml, woda gazowana 70 ml		Aperol 40 ml, Prosecco 100 ml, woda gazowana 100 ml	
Copa Finlandia Coconut	16 zł	Słodko Heła	17 zł
Finlandia Coconut 40ml, sok ananasowy 140 ml		Soplica Pigwowa xx ml, sok malinowy xx ml, sok z cytryny xx ml, 7UP xx ml	
Lynchburg Lemonade	24 zł		
Jack Daniel's Whiskey 40ml, Triple Sec 20ml, sok z cytryny, 7Up 140 ml			

Mocniejsze

Soplica Szlachetna - czysta	40 ml 9 zł	Finsbury Gin	40 ml 10 zł
Soplica smakowa	40 ml 9 zł	Sierra Tequila	40 ml 12 zł
Wiśniowa, Śliwkowa, Malinowa, Pigwowa, Orzech laskowy, Żurawinowa, Mirabelkowa		Rum Rebellion	40 ml 9 zł
Deska degustacyjna	4x20 ml 15 zł	Jagermeister	40 ml 12 zł
SOPLICA		Grant's whisky	40 ml 12 zł
Czarna Porzeczka, Mirabelkowa, Jagodowa, Truskawkowa		Glenfiddich 12YO whisky	40 ml 18 zł
Soplica Staropolska	40 ml 10 zł	Tullamore Dew whiskey	40 ml 13 zł
Oryginalna		Jack Daniel's whiskey	40 ml 18 zł
Żubrówka Czarna	40 ml 10 zł	Jack Daniel's Honey whiskey	40 ml 18 zł
Finlandia czysta	40 ml 10 zł	Jack Daniel's Fire whiskey	40 ml 18 zł
Finlandia smakowa	40 ml 10 zł	Jack Daniel's Rye whiskey	40 ml 18 zł
Lime, Grapefruit, Mango, Cranberry, Blackcurrant, Redberry, Coconut		Jack Daniel's Apple whiskey	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



SOPLICA
KUNST TRADICJI I POWOLEŃ

Przy zakupie całej butelki cena -10%



Regionalne

Miodula Prezydencka 40 %	40 ml 17 zł	Podhalańska Poziomka 38%	40 ml 10 zł
Litworówka Zbójecka 38%	40 ml 12 zł	Nalewka Cytryna z Miodem 35%	40 ml 10 zł
Śliwowica Zbójecka 55%	40 ml 14 zł	Regionalne Nalewki	40 ml 10 zł
Śliwowica Zbójecka 75%	40 ml 17 zł	Czarny Bez, Pigwa, Malina, Wisnia	
Górska Przepalanka 40%	40 ml 10 zł		
Pierońsko Bimber 45%	40 ml 10 zł		



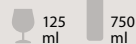
Wina światowe

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

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

I Muri Primitivo IGP, Vingeti 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**

Torrantes, Atlas Cumbres, Bodega Lagarde, Mendoza, Argentyna **12 zł 75 zł**

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



Menu

gramaturowe dziecięce

- Rosół z makaronem** **9 zł**
lub domowymi kluseczkami (250 g)
rosół drobiowo - wołowy, makaron, jarzyny gotowane.
Alergeny: mąka, jaja
- Panierowana pierś z kurczaka z ziemniakami i surówką** (270 g) **19 zł**
Filet z kurczaka, jajo, mąka, bułka tarta.
Alergeny: jaja, gluten, mleko
- Kluseczki ziemniaczane z masłem klarowanym i sosem malinowym** (170 g) **10 zł**
Jaja, mąka, ziemniaki, masło, maliny, śmietana.
Alergeny: jaja, gluten, mleko
- Naleśnik z serem, polewą czekoladową i bitą śmietaną** (1szt- 200g) **12 zł**
Jaja, mąka, mleko, masło, twaróg, jogurt naturalny, aromat śmietankowy, sos czekoladowy, bita śmietana, cukier wanilinowy.
Alergeny: jaja, mąka, mleko, gluten
- Ciasto czekoladowe z sosem waniliowym z gałką lodów i bitą śmietaną** (80 g) **7 zł**
mąka, olej, kakao, kefir, cukier, margaryna, czekolada gorzka, orzechy włoskie, czekolada biała, sos waniliowy, lody, bita śmietana.
Alergeny: orzechy, mleko, gluten, jaja

