



# 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 pútljánál.

## Előételek Przystawki

<b>Grillezett oszypek* sajt szalonnával és vörös áfonyás – málnás lekvárral</b> Oszypek grillowany	<b>18 zł</b>	<b>Pirítós fokhagymás vajjal és oszypek* sajttal összesítve, szilva szalonna köntösben, fokhagymás szósz</b> Grzanki z masłem czosnkowym	<b>16 zł</b>
<b>Sajtrudacsák fokhagymás szósszal</b> Paluszki serowe	<b>15 zł</b>	<b>Krumplilepény vargányaszósszal,</b> juhsajttal meghintve	<b>20 zł</b>
<b>Hering tejszínmártásban, almával, hagymával és sült burgonyával</b> Śledź w śmietanie	<b>18 zł</b>	<b>Moskol z sosem borowikowym i oscypkiem</b>	
<b>Fűszeres, házi sertésszír, hagymás kenyérral és kovászos uborkával</b> Smalec na pajdzie pieczywa	<b>15 zł</b>	<b>Regionális sajttal</b> (gomolya*, oszypek* sajt, kecskesajt, korbácsi sajtok, juhtúró, vörösáfonya lekvár, magkeverék, fokhagymás pirítós) Pólmisek serów	<b>30 zł</b>

## Saláták Sałatki

<b>Saláta kecskesajttal,</b> paradicsommal, grillezett körtével, vegyes salátával, mindez pörkölt mogyoróval megszórva, és rukkolás vinegrett szósszal leöntve, valamint fokhagymás pirítóssal tálalva Sałatka z kozim serem	<b>30 zł</b>	<b>Füstölt marhahússal</b> (Marha pastrami) salátán friss uborkával, paradicsommal, retekkel, hagymával, napraforgómaggák körítve, rukkolás vinegrette szósszal és fokhagymás pirítóssal tálalva Sałatka z wędzoną wołowiną	<b>32 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>28 zł</b>	<b>Grillezett csirkés,</b> saláta friss uborkával, paradicsommal, lilahagymával, pörkölt tökmaggal, sajtszeletekkel, vinegrett öntettel és fokhagymás pirítóssal Sałatka z kurczakiem	<b>29 zł</b>

## Reggeli Na śniadanie

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

## Levesek Zupy

<b>Hagyományos góral leves</b> salátából író és füstölt húslén főzve, pirított krumplival tálalva Barszcz góralski	<b>15 zł</b>	<b>Rizikegombás leves galuskával</b> Zupa rydzowa	<b>16 zł</b>
<b>Birkahúson főtt regionális savanyúkáposztaleves gombával</b> Kwaśnica	<b>16 zł</b>	<b>Žurek hagyományos savanyúleves tojással és kolbásszal</b> Žurek	<b>15 zł</b>
		<b>Céklaleves franciatésztába bujtatott báránnyússal</b> Barszcz czerwony z pasztecikami	<b>18 zł</b>
		<b>Házi tyúkhúsleves tésztával</b> Rosół z makaronem	<b>12 zł</b>

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





## Húsételek Dania z mięsiwem

-  **... Panírozott karaj sajttal,** 40 zł  
sonkával és gombával töltve, főtt krumpli és melegen tálalt céklával | Zawijany schab panierowany
- Sertéskaraj gomolyával \*,** 38 zł  
szalonnával és szilvával grillezve, hasáburgonya  
Schab grillowany z bundzem
- Fűszeres vesepecsenye grillezve,** 39 zł  
sültalmával és mézzel, sült burgonya  
Polędwiczki obsmażane
- Sertésszűzermék vargányagomba** 42 zł  
mártásban főtt krumplival és vöröskáposztával  
Polędwiczki z sosem borowikowym
- Sertéssült saját szószban párolva gombával** 37 zł  
főtt krumplival és savanyított uborkás salátával  
Bitki wieprzowe
- Grillezett sertésoldalas barbecue mártással,** 44 zł  
szilvás öntettel leöntött zöldségekkel tálalva,  
hasáburgonya, kovászos uborka | Żeberka grillowane
- Sertéskaraj grillezett oscypek sajttal,** 38 zł  
paprikával és kemencés burgonyával | Stek z karczku
- Sörben főtt csülök párolt káposztával,** 45 zł  
kenyér | Golonka duszona
- Grillezett karaj krumplilényen,** 43 zł  
vargányás mártással leöntve és oscypek sajt darabkákkal  
meghintve, saláta pácolt uborkával | Przekładaniec
- Füstölt baconszalonna oscypek,** 31 zł  
juhsajttal és paradicsommal, héjjában sült burgonya,  
kovászos uborka | Boczek z grilla
- Hagymával grillezett falusi hurka** 27 zł  
főtt krumplival is párolt káposztával tálalva  
Kaszanka wiejska grillowana z cebulą

## Házi készítésű Pierogi

- Pirog góral módra,**  27 zł  
juhtúróval, vajjal és oscypek sajttal töltve,  
zöldhagymával megszórva  
Pierogi z bryndzą
- Kacsahússal töltött pirog, vajjal,** 28 zł  
pirított madulával és vadkáposztával tálalva  
Pierogi z kaczka okraszone masełkiem
- Pirog orosz módra** 26 zł  
(krumplis-túrós töltelékkel) szalonnapörccel meghintve  
Pierogi ruskie
- Báránhússal töltött pirog fokhagymás** 33 zł  
olivaolajon megsütve, paradicsommal és hagymával  
Pierozki z jagnięciną
- Helyi nokedli juhtúró öntettel** 21 zł  
és szalonnapörccel  
Hałuski góralskie
- Vajon sült almás palacsinta,**  19 zł  
vörösáfonyával, fahéjjal és vanília öntettel  
Naleśnik z jabłkami

-  **... Sült (fél) kacsza vörösáfonyás grillezett** 45 zł  
körtével, főtt burgonya és párolt céklával  
Kaczka pieczona (połówka)

-  **... Csirkemellfilé grillezett almával és** 37 zł  
vörösáfonyával, párolt zöldséges rizsszel  
Pierś z kurczaka z grillowanym jabłkiem i żurawiną

- Cheddar sajttal összesütött csirkemell,** 39 zł  
grillezett cukkinivel  
Pierś z kurczaka z serem Cheddar

- Panírozott csirkerolád oscypek juhsajttal,** 36 zł  
és fokhagymás vajjal, hasáburgonya  
Roladki drobiowe

-  **... Báránycomb juhtúros knédllivel** 57 zł  
és grillezett paprikával  
Giczka jagnięca

- Báránypörkölt nokedlivel, kovászos uborka** 35 zł  
Gulasz jagnięcy


- Grillezett bárány paradicsommal,** 50 zł  
és kecskesajttal héjjában sült burgonya | Jagnięcia z grilla

-  **... Marhaszelet saját levében,** 41 zł  
tócsnival és saláta savanyú uborkából  
Policzki wołowe w sosie własnym

- Góral burger,** 38 zł  
Angus marhapogácsával hagymás, zsömlében,  
hasáburgonyával | Swojski burger

- Szezonált Rib Eye szték** 51 zł  
kemencés burgonyával és rokfortos mártással (rostélyos:  
zsírosan evezett marhahús) | Stek z Rib Eye

## Halak Ryby

-  **... Kemencében sült pisztráng** 43 zł  
zöldségekkel és alufóliában sült krumplival  
Pstrąg z pieca

- Kemencében sült lazacszték rizzsel** 46 zł  
paradicsomos-tejszínes mártással és párolt zöldséggel  
Stek z łososia

## Köreték Dodatki

- Főtt burgonya** | Ziemniaki gotowane 7 zł
- Alufóliában sült krumpli vajjal** | z masłem 9 zł
- Fokhagymás túróval töltött, alufóliában sült krumpli** | Ziemniak z serem czosnkowym 10 zł
- Hasáburgonya** | Frytki 7 zł
- Kenyer** | Pieczywo 3 zł
- Párolt cékla** | Buraczki na ciepło 7 zł
- Góral párolt káposzta** | Kapusta zasmażana 7 zł
- Főtt zöldség** | Warzywa 7 zł
- Főtt rizs** | Ryż 7 zł
- Saláták** | Surówki 8 zł
- Kovászos uborka** | Ogórek 6 zł
- Aludttej** | Mleko 0,25l 6 zł





## Desszertek Desery


**Meleg almáspite fagyalttal** 19 zł  
és csokoládés öntettel  
Szarlotka

**Meleg csokoládé málnapéppel** 17 zł  
Ciasto Czekoladowe

**Vaníliafagyaltt friss narancssal** 18 zł  
és házi málnás öntettel  
Lody

**Kékáfonyás sütemény** 16 zł  
vanília öntetels és vörösfonyás-málnás lekvárral  
Tatra z jagodami

## Italok Napoje

 **... Tea** | Herbata 7 zł

**Téli tea** | Herbata zimowa 12 zł

**Kávés Americano** | Kawa czarna 8 zł

**Espresso** 8 zł

**Espresso Doppio** 11 zł

**Espresso Macchiato** 9 zł

**Kávés tejjel** | Kawa biała 10 zł

**Capuccino** 11 zł

**Latte Kávés** | Kawa Latte 11 zł

**Csokoládés** | Czekolada 11 zł

 **... Gyümölcsle** 0,3l 7 zł

Gyümölcsle: narancs, alma, grapefruit, feketeribizli  
Sok pomarańczowy, jabłkowy, nektar z czarnej porzeczki,  
grapefruitowy

**Ásványvíz** Woda mineralna 0,3l 5 zł 0,7l 9 zł

**Ásványvíz Ostromecko** 0,3l 6 zł  
Woda Ostromecko


**Pepsi, Pepsi Max**  0,3l 7 zł

**7Up, Mirinda, Tonik Schweppes**  0,3l 7 zł

**Lipton Ice Tea** 0,3l 7 zł

**Black Energy Drink** 10 zł

## Sör Piwo

 **Grimbergen Blonde** 0,33l 15 zł  
Klasszikus recept, aranylós szín, intenzív aroma. Ajánljuk  
marhasültekhez, halakhoz és savanykás ételekhez.

**Grimbergen Double** 0,33l 15 zł  
Sötét mahagóni színárnyalat, dupla fermentáció és enyhén  
édes aroma. Kiemeli a bányahús, sertéshús és az édes  
öntettel rendelkező ételek ízét

**Grimbergen Blanche** 0,33l 15 zł  
Természetesen opálos, enyhén kesernyés búzasör. Szárnyas  
ételekhez, salátákhoz, tésztákhoz és pikáns fűszerezésű  
ételekhez ajánljuk.



**Okocim sör**  0,3l 9 zł 0,5l 11 zł

**Nagy sör** 1l 19 zł  
Maluńskie Okocim

**Korsó a sör** 1,5l 26 zł  
Dzban piwa

**Regionális szezonális sör** 0,3l 10 zł 0,5l 12 zł 1l 19 zł  
Sezonowe Regionalne

**Lager Brzeski sör** 0,5l 12 zł

**Carlsberg sör** 0,5l 12 zł

**Okocim Alkoholmentes sör** 0,5l 12 zł

**Garage** 0,4l 12 zł

**Somersby** 0,4l 11 zł

**Cider** 0,275l 10 zł

## Melegítő italok Na rozgrzewkę

**Forralt sör téli fűszerekkel** 12 zł  
grzane z korzeniami

**Forralt sör málnaszörppel** 13 zł  
z sokiem malinowym i korzeniam

**Forralt sör mézzel** z miodem 13 zł

**Sör + spiritusz + meggyes vodka** 0,5l 17 zł  
z bombą

**Forralt bor** | Wino grzane 0,2l 14 zł

**Forró mead** | Miód pitny 0,2l 14 zł


**Tea rummal** | Herbata z rumem 14 zł

**Góral tea alkohollal** | Herbata Góralaska 17 zł

**Tea meggyes vodkával** | Herbata z wiśniówką 15 zł

**Irish Coffee** (kávés + Tullamore Dew whiskey) 18 zł

## Drinks

 **Śwarny Juhas** 19 zł  
Soplica Wiśniowa, Finsbury Gin, Bols Triple Sec, grapefruit juice

**Ciapanie na sianie** 18 zł  
Soplica Śliwkowa, Bols Peach, almalé, ásványvíz

**Copa Finlandia Coconut** 16 zł  
40ml Finlandia Coconut, ananászle

**Lynchburg Lemonade** 24 zł  
40ml Jack Daniel's Whiskey, Triple Sec, citromlé, 7Up

**Cyrwone Wyrchy** 17 zł  
Soplica Czarna Porzeczka, Bols Sour Apple,  
Bols Peach, 7Up

**Niebo w gymbie** Aperol, Prosecco, ásványvíz 18 zł

**Słodko Hela** 17 zł  
Soplica Pigowa, málnalé, málnalé, 7 Up



## 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, Żurawinowa, Mirabelkowa		
<b>Deska degustacyjna SOPLICA</b>	4x20 ml	<b>15 zł</b>
Czarna Porzeczką, Mirabelkową, Morelową, Truskawkową		
<b>Soplica Staropolska</b>	40 ml	<b>10 zł</b>
Oryginalna		
<b>Żubrówka Czarna</b>	40 ml	<b>10 zł</b>
<b>Żubrówka Bison Grass</b>	40 ml	<b>10 zł</b>
<b>Finlandia czysta</b>	40 ml	<b>10 zł</b>
<b>Finlandia smakowa</b>	40 ml	<b>10 zł</b>
Lime, Grapefruit, Cranberry, Redberry, Coconut, Cucumber & Mint, Wildberry & Rose		



<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>Jack Daniel's whiskey</b>	40 ml	<b>18 zł</b>
<b>Jack Daniel's Honey whiskey</b>	40 ml	<b>18 zł</b>
<b>Jack Daniel's Fire whiskey</b>	40 ml	<b>18 zł</b>
<b>Jack Daniel's Rye whiskey</b>	40 ml	<b>18 zł</b>
<b>Jack Daniel's Apple whiskey</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>Glenglassaugh Revival</b>	40 ml	<b>24 zł</b>
<b>Remy Martin VSOP cognac</b>	40 ml	<b>19 zł</b>

Egész üveg megvásárlása esetén -10%

## Regionalne

<b>Miodula Prezydencka 40%</b>	40 ml	<b>17 zł</b>
<b>Litwórowka Zbójecka 38%</b>	40 ml	<b>12 zł</b>
<b>Śliwowica Zbójecka 55%</b>	40 ml	<b>14 zł</b>
<b>Śliwowica Zbójecka 75%</b>	40 ml	<b>17 zł</b>
<b>Górska Przepalanka 35%</b>	40 ml	<b>10 zł</b>



<b>Nalewka Cytryna z Miodem 35%</b>	40 ml	<b>10 zł</b>
<b>Pierońsko Bimber 45%</b>	40 ml	<b>10 zł</b>
<b>Podhalańska Poziomka 38%</b>	40 ml	<b>10 zł</b>
<b>Regionalne Nalewki</b>	40 ml	<b>10 zł</b>
Czarny Bez, Pigwa, Malina, Wiśnia		

## Bor

<b>Karczma borok</b>	200 ml	750 ml	<b>12 zł</b>	<b>47 zł</b>
fehér vagy vörös borok - változó ajánlat				
<b>Vörös bor</b>	125 ml	750 ml		
<b>Cabernet Sauvignon, MAN Family Wines, Coastal Region, RPA</b>			<b>12 zł</b>	<b>70 zł</b>
<b>Regent, Winnica Spotkaniówka, Podkarpacie, Polska</b>			<b>13 zł</b>	<b>75 zł</b>
<b>Lunatico Negroamaro, Vigneti del Salento, Puglia, Włochy</b>			<b>13 zł</b>	<b>75 zł</b>
<b>Dornfelder/Merlot ST Cuvee #66, Steffen, Mosel, Niemcy</b>			<b>13 zł</b>	<b>75 zł</b>
<b>Primasole Primitivo Puglia IGT</b>			<b>13 zł</b>	<b>75 zł</b>
Cielo e Terra, Puglia, Włochy, félszáraz bor				



### Fehér borok

<b>Sauvignon Blanc, Cuatro Rayas, Rueda, Hiszpania</b>	125 ml	750 ml	<b>13 zł</b>	<b>75 zł</b>
<b>Hibernal, Winnica Spotkaniówka, Podkarpacie, Polska</b>			<b>13 zł</b>	<b>75 zł</b>
<b>Riesling Feinherb ST Cuvee #10, Steffen, Mosel, Niemcy, félszáraz bor</b>			<b>13 zł</b>	<b>75 zł</b>
<b>Trebbiano IGT Terre di Chieti, Idi di Marzo, Abruzzo, Włochy</b>			<b>13 zł</b>	<b>75 zł</b>
<b>Pinot Grigio delle Venezie DOC, Zenato, Veneto, Włochy</b>			<b>14 zł</b>	<b>80 zł</b>

### Desszertborok

<b>Moscato (Białe), Oude Kaap, Western Cape, RPA</b>	125 ml	750 ml	<b>12 zł</b>	<b>65 zł</b>
--	--------	--------	--------------	--------------

### Pezsgők

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

