



“Leśna” to restauracja w sercu gór, gdzie ciepło drewna spotyka się z nowoczesną wrażliwością kulinarną.

Naszą inspiracją jest kuchnia regionalna – prosta, treściwa i zakorzeniona w naturze – którą reinterpreterujemy w duchu współczesnym, dbając o lekkość, estetykę i harmonię smaków.

Naszą misją jest tworzenie kuchni, która łączy autentyczność góralskich tradycji z lekkością i elegancją nowoczesnych interpretacji. Wierzymy, że prawdziwa gościnność to nie tylko jedzenie – to doświadczenie, w którym każdy zmysł bierze udział. Serwujemy dania inspirowane naturą, pachnące lasem, ziołami i dymem z paleniska, w atmosferze ciepła i przyjaźni.

RESTAURACJA LEŚNA
TO
KORZENIE W TRADYCYJ, ŚWIEŻOŚĆ Z NATURY,
ODDECH NOWOCZESNOŚCI, ZAPACH LASU.



Ważne informacje

Wszystkie potrawy są przygotowywane na bieżąco, dlatego czas oczekiwania na zamówione danie może wynieść nawet do 40 minut,

ALE!

Naprawdę warto poczekać.

Opłata za room service wynosi 30 zł.

Na społecznościówkach dzielimy się życiem Leśnej od kuchni.

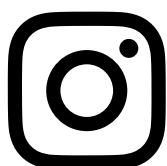
Zobacz jak się uwijamy lepiąc pierogi, smażąc, grillując.

Będzie nam bardzo miło jak nas zaobserwujesz, coś tam zalajkujesz :)

Pssst! Oznaczania w relacjach też lubimy ;)



www.facebook.com/restauracjalesnabrenna



@lesnarestauracjabrenna

PRZYSTAWKI

ŚLEDZIK PO GÓRALSKU

33 pln

śledź / cebula / papryka / ogórek / sos sambal

100 g / 100 g / 25 g / 25 g /

Alergeny: 4, 6, 10

TATAR WOŁOWY

55 pln

wołowina / ogórek kiszony / żółtko / grzanka / oliwa ziołowa

100 g / 30 g / 1 szt / 2 porcje

Alergeny: 1, 3, 11, 8, 12

KREWETKI TYGRYSIE

51 pln

5 krewetek tygrysich / grzanka / cebula / czosnek / białe wino /
masło / sos sambal

200 g / 1 szt

Alergeny: 1,4,7,9

SAŁATKI

SAŁATKA CEZAR

47 pln

sałata rzymska / kurczak / boczek / grzanka / sos cezar

60 g / 100 g / 40 g / 2 porcje / 20 ml

Alergeny: 1,3,4,6,7,9,11,12

SAŁATKA Z OSCYPKIEM I MARYNOWANYMI KURKAMI

42 pln



oscypek/ pomidorki koktajlowe / mix sałat/ kurki

marynowane / sos winegret / brusznica

60 g / 4 szt / 60 g / 60 g / 30 ml / 10 g

Alergeny: 7, 10, 12

ZUPY

TRADYCYJNY POLSKI ROSÓŁ

23 pln

kluski drobiowe/ makaron / marchew / natka pietruszki

350 ml

Alergeny: 1, 9

ŻUREK

32 pln

kiełbasa / boczek / jajko / ziemniaki

350 ml

Alergeny: 1,3,7,12

KREM Z LEŚNYCH GRZYBÓW

26 pln



mix grzybów / śmietana / grzanki / oliwa truflowa

350 ml

Alergeny: 3, 7, 12

DANIA GŁÓWNE

GOŁONKA Z GRZYBAMI I KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ 61 pln
golonko bez kości / mix grzybów / kapusta zasmażana

1 szt / 100 g / 200 g

Alergeny: 1, 7, 12

ŁOSOŚ NA RISOTTO I SZPINAKU 69 pln

łosoś / risotto / szpinak / vinegret cytrynowy

200 g / 150 g / 50 g / 50 g

Alergeny: 4, 7, 10, 12

ROLADA WOŁOWA 65 pln

wołowina / ręcznie robione kluski śląskie / modra kapusta

180 g / 6 szt / 150 g

Alergeny: 1, 3, 7

SZNYCEL Z JAJKIEM I KARMELIZOWANĄ CEBULĄ 58 pln

schab / jajko/ ziemniaki / zestaw surówek

170 g / 1 szt / 150 g

Alergeny: 1, 3, 7

KURCZAK DE VOLAILLE Z FRYTKAMI I ZESTAWEM SURÓWEK 50 pln

filet z kurczaka / masło / zestaw surówek / sos winegret

180 g / 100 g / 150 g

Alergeny: 1, 3, 7, 12

SMAŻONY FILET Z PSTRĄGA Z GRILLOWANYMI WARZYSKAMI 55 pln

filet z pstrąga/ warzywa grillowane/ majonez ziołowy / brzosznica

1 szt / 100 g / 50 g

Alergeny: 4, 1, 12,

BURGER WOŁOWY Z FRYTKAMI 57 pln

wołowina / pomidor / ogórek kiszony / sałata lodowa / boczek

200 g / 20 g / 1 szt / 15 g

Alergeny: 1, 3, 7

STEK FILET MIGNON 89 pln

połędwica wołowa / puree ziemniaczane / pomidory cherry /

sos demi-glace / cebula

180 g / 150 g / 220g / 20 ml / 100 g

Alergeny: 1, 7, 9, 12

DANIA GŁÓWNE

PLACKI ZIEMNIACZANE Z GULASZEM Z DZIKA

placki ziemniaczane / dzik/ oscypek / ogórek kiszony

3 szt / 120 g / 1 szt

Alergeny: 1, 3, 7

59 pln

PLACKI ZIEMNIACZANE Z SOSEM GRZYBOWYM

placki ziemniaczane / mix grzybów / śmietana

3 szt / 120 g / 1 szt

Alergeny: 1, 3, 7

50 pln 

PIEROGI Z KASZANKĄ I Z OKRASĄ

8 szt

Alergeny:1, 3, 7, 12

38 pln

PIEROGI RUSKIE W CIEŚCIE SZPINAKOWYM Z PRAŻONĄ CEBULKĄ I ŚMIETANĄ

8 szt

Alergeny:1, 3, 7, 9

35 pln 

PIEROGI Z JAGODAMI ZE ŚMIETANĄ I CUKREM

8 szt

Alergeny:1, 3, 7, 9

32 pln 

DESERY

SUFLET CZEKOLADOWY Z GAŁKĄ SORBETU MALINOWEGO I BITĄ ŚMIETANĄ

31 pln 

STRUDEL Z JABŁKAMI, SOSEM WANILIOWYM I GAŁKĄ LODÓW WANILIOWYCH

29 pln 

PUCHAR LODOWY

lody waniliowe, sos malinowy i czekoladowy, bita
śmietana

25 pln 

MENU DLA DZIECI

ROSÓŁ Z MAKARONEM
200 ml

20 pln

KREM POMIDOROWY
200 ml

20 pln



NUGGETSY Z FRYTKAMI I SURÓWKĄ Z
MARCHEWKI

32 pln

PLACKI ZIEMNIACZANE ZE ŚMIETANĄ

25 pln



PENNE W SOSIE POMIDOROWYM Z
KURCZAKIEM

32 pln

NALEŚNIKI Z SEREM I DŻEMEM
2 szt

27 pln



DODATKI

FRYTKI STEKOWE Z KETCHUPEM 150 g

20 pln



ZIEMNIAKI 150 g

20 pln



(parisienne / ćwiartki smażone / z wody z koperkiem)

KLUSKI ŚLĄSKIE 150 g

20 pln



MIX SURÓWEK 150 g

20 pln



SOS (KETCHUP / MAJONEZ / PIECZENIOWY)

10 pln



REGIONALNA DESKA SERÓW I WĘDLIN

60 pln



APPETIZERS

HERRING - 33,00 PLN

BEEF TARTARE – 55,00 PLN

TIGER PRAWNS – 48,00 PLN

SALADS

CAESAR SALAD – 47,00 PLN

SALAD WITH SMOKED REGIONAL CHEESE AND MARINATED
CHANTERELLES – 42 PLN

SOUPS

TRADITIONAL POLISH CHICKEN SOUP – 23,00 PLN

TRADITIONAL POLISH „ŻUREK” SOUP – 32,00 PLN

CREAM MUSHROOM SOUP– 26,00 PLN

CHILDREN'S MENU

CHICKEN NOODLE SOUP – 20,00 PLN

TOMATO SOUP – 20,00 PLN

BREADED CHICKEN FILLETS SERVED WITH FRENCH FRIES
AND CARROT SALAD – 32,00 PLN

POTATO PANCAKES SERVED WITH SOUR CREAM – 25,00 PLN

PANCAKES WITH CHEESE AND JAM – 27,00 PLN

PENNE IN TOMATO SAUCE WITH CHICKEN – 32,00 PLN

DESSERTS

CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH A SCOOP OF RASPBERRY SORBET
AND WHIPPED CREAM – 31,00PLN

APPLE STRUDEL WITH VANILLA SAUCE

AND A SCOOP OF VANILLA ICE CREAM – 29,00 PLN

THREE SCOOPS OF VANILLA ICE CREAM SERVED WITH RASPBERRY
AND CHOCOLATE SAUCE AND WHIPPED CREAM – 25,00 PLN

MAIN COURSES

PORK KNUCKLE WITH MUSHROOMS SERVED WITH TRADITIONAL
POLISH FRIED CABBAGE – 61,00 PLN

SALMON WITH RISOTTO AND SPINACH - 69 PLN

BEEF ROULADE WITH HANDMADE SILESIA DUMPLINGS
AND RED CABBAGE – 65,00 PLN

SCHNITZEL WITH FRIED EGG AND CARAMELIZED ONION– 58,00 PLN

CHICKEN DE VOLAILLE WITH FRIES AND MIXED SALAD – 50,00 PLN

FRIED TROUT FILLET WITH GRILLED VEGETABLES – 48,00 PLN

BEEF BURGER SERVED WITH FRIES – 57,00 PLN

FILET MIGNON STEAK - 89,00 PLN

POTATO PANCAKES SERVED WITH BOAR STEW – 59,00 PLN

POTATO PANCAKES SERVED WITH MUSHROOMS SAUCE – 50,00 PLN

DUMPLINGS WITH TRADITIONAL BLOOD PORK SAUSAGE WITH BACON
AND ONION– 38,00 PLN

DUMPLINGS WITH POTATO AND COTTAGE CHEESE IN SPINACH DOUGH
SERVED WITH ROASTED ONION AND SOUR CREAM – 35,00 PLN

DUMPLINGS WITH BLUEBERRY SERVED WITH CREAM AND SUGAR – 32,00 PLN

ALERGENY

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę
 - b) maltodekstryn na bazie pszenicy
 - c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia;
 - d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
2. Skorupiaki i produkty pochodne;
3. Jaja i produkty pochodne;
4. Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy;
 - b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;
6. Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego
 - b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego; c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
 - d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem:
 - a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego,
 - b) laktitolu;
8. Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.)), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
9. Seler i produkty pochodne;
10. Gorczyca i produkty pochodne;
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne;
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;
13. Łubin i produkty pochodne;
14. Mięczaki i produkty pochodne

NAPOJE GORĄCE

ESPRESSO	13 pln
AMERICANO	15 pln
CAPPUCINO	18 pln
DOPPIO	20 pln
FLAT WHITE	22 pln
CAFFE LATTE	20 pln
GORĄCA CZEKOLADA	25 pln
HERBATA RICHMONT	14 pln

NAPOJE ZIMNE

ON LEMON 330 ml	15 pln
COCA-COLA 250 ml	13 pln
COCA-COLA ZERO 250 ml	13 pln
FANTA 250 ml	13 pln
SPRITE 250 ml	13 pln
SOK CAPPY 250 ml	13 pln
FUZE TEA 250 ml	13 pln
WODA MINERALNA gaz /ng 330 ml	10 pln

NAPOJE SEZONOWE

GRZANE WINO 250 ml	25 pln
GRZANE PIWO Z POMARAŃCZĄ 500 ml	25 pln
LEMONIADA 300 ml	20 pln
MILK SHAKE MALINOWY 300 ml	25 pln
HERBATA IMBIROWA 300 ml	25 pln
HERBATA MALINOWA 300 ml	25 pln
ŚWIEŻO WYCISKANY SOK: POMARAŃCZOWY 250 ml	23 pln
GREJPFRUTOWY 250 ml	23 pln

PIWO LANE

ŻYWIEC BIAŁE 500 ml	19 pln
300 ml	17 pln
STELLA ARTOIS 5,0% 500 ml	21 pln
300 ml	19 pln

PIWO BUTELKOWE

CORONA EXTRA 4,5 % 300 ml	18 pln
CORONA EXTRA ZERO 300 ml	18 pln
PILS /DOLINA LEŚNICY 5,1% 500 ml	25 pln
CZEKOWIC-DZIEDZICE 4.9% 500 ml	
LAGER/MARCOWE / AIPA/WEIZEN/ GREJPFRUT	25 pln
CZECHOWICE - DZIEDZICE 0% 500 ml	
(ZAPYTAJ JAKIE SMAKI MAMY DOSTĘPNE)	25 pln

WHISKEY

LAMBAY 40% 40 ml	25pln
ISLAY 46% 40 ml	25 pln
HIGHLAND 46% 40 ml	25 pln
Jack Daniel's 40% 40 ml	22 pln

GIN

MIODULA 40% 40 ml	22 pln
GLENDALOUGH 41% 40 ml	25 pln
BULLDOG 40% 40 ml	25 pln
BEEFETER 40% 40 ml	20 pln

RUM

BACARDI (CARTA BLANKA) 37,5% 40 ml	25 pln
BARCELO 37,5% 40 ml	25 pln
BARCELO ONYX 38% 40 ml	30 pln
CAPTAIN MORGAN / DARK RUM/ 40% 40 ml	35 pln

TEQUILA

SALITOS GOLD 38% 40 ml	28 pln
ESPOLON BLANCO 40% 40 ml	28 pln

BRANDY

STOCK 38% 40 ml	22 pln
-----------------	--------

MARTINI

BIANCO 14,5% 40 ml	16 pln
ROSATO 14,5% 40 ml	16 pln
EXTRA DRY 18% 40 ml	16 pln

COGNAC

HENNESSY VSOP 40% 40 ml	50 pln
-------------------------	--------

NALEWKI

PRZEPALANKA 40% 40 ml	18 pln
KWIAT Z BZU Z GINEM 30% 40 ml	18 pln
MIODULA PREZYDENCKA 40% 40 ml	22 pln
ZIOLOWA GORALSKA 37% 40 ml	20 pln
ŚLIWOWICA 40 % 40 ml	25 pln

WÓDKI

OGIŃSKI 40% 40 ml	15 pln
AMUDSEN	
OWOC LEŚNY 40% 40 ml	15 pln
BIAŁY BOCIAN 40% 40 ml	15 pln
FINLANDIA 40% 40 ml	15 pln

LIKIERY

AMARETTO 21% 40 ml	25 pln
COINTREAU 40% 40 ml	18 pln
PASSOA 15% 40 ml	18 pln
MALIBU 18% 40 ml	20 pln
LIMONCELLO 28% 40 ml	18 pln
BAILEYS 40 ml	22 pln

DRINKI

WHISKEY SOUR 35 pln
Jack Daniels, angostura bitter, cytryna,
białko

APEROL 39 pln
aperol, prosecco, woda mineralna,
pomarańcze

HUGO 39 pln
prosecco, woda mineralna, syrop,
limonka

MOJITO 32 pln
rum, woda mineralna, limonka, zioła,
cukier

OLD FASHION 32 pln
Jack Daniels, angostura bitter,
pomarańcze, cukier

PORN STAR 42 pln
wódka, likier, prosecco, syrop, puree
owocowe, marakuja

MARGARITA 38 pln
tequila, cointreau, limonka, sól

NEGRONI 35 pln
martini rosato, campari, gin, pomarańcze

BITTER

CAMPARI 25% 40 ml	18 pln
APEROL 11% 40 ml	20 pln
APEROL NON-ALCOHOL 40 ml	20 pln

DRINKI BEZ ALKO

VIRGIN MOJITO 27 pln
woda mineralna, limonka, zioła, cukier

PASSION MARTINI 35 pln
sauvignon blanc 0%, herbata, syrop,
puree owocowe, marakuja

EDENFLOWER SOUR 33 pln
sok, białko, syrop, zaprawa cytrynowa

APEROL NO-ALCO 35 pln
sauvignon blanc 0%, woda mineralna,
pomarańcze likier 0%