

MENU





W naszym menu kuchni regionalnej pragniemy podzielić się z Państwem niezwykłymi smakami i aromatami naszego regionu, które są owocem długiej tradycji kulinarnych oraz lokalnych produktów najwyższej jakości.

Serwujemy autentyczne potrawy, przygotowywane z pasją i troską o każdy detal, abyście Państwo mogli doświadczyć niezapomnianych chwil kulinarnej podróży przez nasze tradycje. Pragniemy zaprosić Państwa do odkrycia bogactwa naszych lokalnych smaków, które odzwierciedlają naszą pasję i oddanie dla kulinarnych tradycji naszego regionu.

In our regional cuisine menu, we invite you to discover the extraordinary flavors and aromas of our region, born from a long-standing culinary tradition and the finest local products.

We serve authentic dishes, prepared with passion and attention to every detail, so that you can enjoy an unforgettable culinary journey through our traditions.

We warmly invite you to explore the richness of our local flavors, which reflect our passion and dedication to the culinary heritage of our region.

Ceny są podawane w Polskiej walucie PLN.
Alergeny znajdują się na ostatniej stronie menu.

Prices are listed in Polish currency (PLN).
Allergen information can be found on the last page of the menu.

Oceń nas



Znajdź nas



PRZYSTAWKI

Tatar wołowy | Beef tartare

62

Z polędwicy wołowej, żółtko, szalotka, ogórek konserowy, wędzona papryka, majonez wasabi.

Beef tenderloin, egg yolk, shallot, pickled cucumber, smoked paprika, and wasabi mayonnaise.

120g

Tatar ze śledzia | Herring tartare

42

Ze śledzia solonego, awokado, marynowanej pieczarki i ogórka, cebuli białej i czerwonej, z dodatkiem majonezu, śmietany, parmezanu z bagietką cebulową.

Salted herring with avocado, pickled mushroom and cucumber, white and red onion, topped with mayonnaise, sour cream, and Parmesan, served with onion baguette.

180g

Leśne grzyby na vol-au-vent |

 34

Wild mushrooms on vol-au-vent

Leśne grzyby w sosie śmietanowym na chrupiącym vol-au-vent.

Wild mushrooms in creamy sauce on a crispy vol-au-vent.

150g

Oscypek | Oscypek cheese

 39

Regionalne oscypki owcze z żurawiną.

Regional sheep's milk oscypek cheeses with cranberry.

120g

SAŁATKI

Sałatka Di Bufala | Di Bufala salad

 42

Sałatka z mozzarellą di bufala, pomidorkami koktajlowymi, czosnkiem, zielonym pesto i rukolą.

Salad with buffalo mozzarella, cherry tomatoes, garlic, green pesto and arugula.

400g

Do grup powyżej 10 osób jest doliczany serwis w wysokości 10% do wartości rachunku.

A service charge of 10% is added to the bill for groups larger than 10 people.

Sałatka cezar | Ceasar salad

 42

Sałatka z grillowanym kurczakiem, suszonymi pomidorami, grillowana grzanka, sos cezar.

Salad with grilled chicken, sun-dried tomatoes, grilled toast and Caesar dressing.

400g

ZUPY

Rosół | Traditional chicken broth with noodles

25

Tradycyjny rosół domowy z makaronem.

Traditional homemade chicken broth with noodles.

400g

Żurek | Sour soup

29

Klasyczny żurek z kiełbasą i jajkiem.

Classic sour soup with sausage and egg.

400g

Zupa cebulowa | Onion soup

26

Zupa cebulowa podawana z grzanką serową.

Onion soup served with a cheese crouton.

400g

Kwaśnica | Highland sauerkraut soup

30

Kwaśnica z żeberkiem i pieczonym ziemniakiem.

Traditional highland sauerkraut soup with pork rib and roasted potato.

400g

DANIA GŁÓWNE

Filet z kurczaka kukurydzianego | 54 Corn-fed chicken breast

Filet z kukurydzianego kurczaka, z ziemniakami puree, ogórkiem zielonym, szczypiorkiem w kremowym majonezie i śmietanie.

Corn-fed chicken fillet with mashed potatoes, cucumber, and chives in a creamy mayonnaise and sour cream dressing.

700g

Schab z kością | Pork loin with bone 59

Klasyczny schabowy z kością, podany z pieczonymi ziemniakami i kapustą zasmażaną.

Classic pork chop on the bone with roasted potatoes and braised cabbage.

550g

Klasyczne mielone | 52 Classic minced meat patties

Klasyczne mielone z puree ziemniaczanym i buraczkami na ciepło.

Classic minced meat patties with mashed potatoes and warm beetroot.

500g

Rolada wołowa | Beef roulade 69

Rolada wołowa nadziewana marchewką, kiszonym ogórkiem i boczkiem doprawiona musztardą, serwowana z czerwoną kapustą i kopytkami.

Beef roulade stuffed with carrot, pickled cucumber, and bacon, seasoned with mustard, served with red cabbage and potato dumplings (kopytka).

500g

Pierś z kaczki sous-vide | Sous-vide 79 duck breast

Pierś z kaczki przygotowana metodą sous-vide, z kaszą gryczaną, bobem, zielonym groszkiem i demi glace.

Sous-vide duck breast with buckwheat, broad beans, green peas, and demi glace.

550g

Stek z polędwicy wołowej | Beef tenderloin steak 159

Stek z polędwicy wołowej z kremowym puree ziemniaczanym, grillowanymi warzywami korzeniowymi oraz dami glace z nutą burbonu.

Filet mignon steak with creamy mashed potatoes, grilled root vegetables and demi-glace with a hint of bourbon.

550g

Pstrąg | Trout 89

Pstrąg pieczony na maśle, z natką pietruszki, czosnkiem, cytryną, podany z pomidorkami, brokułami, pieczarkami i cebulą oraz sosem szafranowym.

Trout baked in butter with parsley, garlic, and lemon, served with cherry tomatoes, broccoli, mushrooms, onions, and saffron sauce.

550g

Łosoś | Salmon 74

Grillowany łosoś na szparagach z sosem holenderskim i pieczonymi pomidorkami.

Grilled salmon on asparagus with hollandaise sauce and roasted cherry tomatoes.

500g

Penne z kurczakiem | Penne with chicken 59

Świeży makaron penne z delikatnym kurczakiem, szpinakiem i aromatycznymi suszonymi pomidorami w kremowym sosie.

Fresh penne pasta with tender chicken, spinach, and sun-dried tomatoes in a creamy sauce.

180g

Spaghetti z truflą | Spaghetti with truffle 59

Makaron z aromatycznym kremem truflowym i śmietaną z dodatkiem wina. Grillowany bocznik.

Pasta with an aromatic truffle cream and cream sauce, enhanced with white wine. Grilled oyster mushroom.

450g

Burger wołowy | Beef burger 59

Z serem cheddar, grillowanym boczkiem, sałatką masłową, papryczką jalapeno i sosem holenderskim, frytki stekowe.

With cheddar cheese, grilled bacon, butter lettuce, jalapeno, pepper and hollandaise sauce, steak fries.

600g

PIEROGI

Z mięsem | With meat 43

Wołowo - wieprzowym, skwarkami z boczku, kwaśną śmietaną i szczypiorkiem.

Beef and pork, bacon cracklings, sour cream and chives.

280g

Z serem | With cheese 39

Z serem i ziemniakami, cebulką i kwaśną śmietaną.

With cheese and potatoes, roasted onions and sour cream.

320g

Z owocami | With fruits 39

Zapytaj kelnera o dostępne smaki.

Ask the waiter about the available flavors.

260g

DESER

Strudel z jabłkiem | Apple strudel 30

Strudel z jabłkiem, gałką lodów, sosem angielskim.

Apple strudel with a scoop of ice cream and custard sauce.

155g

Beza Pavlova | Pavlova meringue 34

Beza Pavlova z mascarpone i owocami.

Pavlova meringue with mascarpone with fruit.

150g

Sernik | Cheesecake 34

Sernik baskijski ze słonym karmelem.

Basque cheesecake with salt caramel.

200g

Fondant czekoladowy | Chocolate fondant 34

Fondant czekoladowy z gałką lodów

Chocolate fondant with a scoop of ice cream

200g

Do grup powyżej 10 osób jest doliczany serwis w wysokości 10% do wartości rachunku.

A service charge of 10% is added to the bill for groups larger than 10 people.



Menu dla dzieci

Zupa pomidorowa z makaronem | 19
Tomato soup with noodles
200g

Domowy rosółek | 19
Homemade chicken brot
200g

Nagetsy z kurczaka z frytkami
i surówką z marchewki | 29
Chicken nuggets with fries and carrot
salad
500g

Pancakes z owocami i syropem
klonowym | 25
Pancakes with fruits and maple syrup
200g



NAPOJE GORĄCE

Espresso	10
35 ml	
Espresso doppio	12
70 ml	
Espresso affogato	16
70 ml	
Kawa czarna Black coffee	12
140 ml	
Kawa z mlekiem Coffee with milk	13
140 ml	
Cappuccino XL	15
240 ml	
Latte macchiato	15
260 ml	
Ice coffee	25
260 ml	
Grzane wino Mulled wine	24
300 ml	
Herbata Richmond Richmond tea	15
Czarna, zielona, miętowa, owocowa, rooibos, earl grey	
Black, green, mint, fruity, rooibos, earl grey	
400 ml	
Herbata zimowa Winter tea	25
Z imbirem, laską cynamonu, goździkami, sokiem malinowym	
With ginger, a cinnamon stick, cloves, and raspberry juice.	
700 ml	
Herbata z rumem Stroh	35
Tea with rum Stroh	
Z imbirem, laską cynamonu, goździkami, sokiem malinowym	
With ginger, a cinnamon stick, cloves, and raspberry juice.	
700 ml	

Do grup powyżej 10 osób jest doliczany serwis w wysokości 10% do wartości rachunku.
A service charge of 10% is added to the bill for groups larger than 10 people.

NAPOJE ZIMNE

Pepsi Zero Cukru, Pepsi, Mirinda
7up, Schweppes Tonic

13

200 ml

Lipton Ice Tea

13

200 ml

Sok Toma | Toma juice

13

Pomarańcz, grejpfrut, jabłko, czarna porzeczka, pomidor

Orange, grapefruit, apple, blackcurrant, tomato

200 ml

Rockstar

15

250 ml

Woda Cisowianka | Cisowianka water

15/10

Niegazowana

Still

700 ml / 300 ml

Woda Perlage | Water Perlage

15/10

Musująca

Sparkling

700 ml / 300 ml



DRINKI

Aperol Spritz	35
Prosecco, Aperol, woda gazowana, plastry pomarańczy, kostki lodu Prosecco, Aperol, sparkling water, orange slices, ice cubes	
Aperol Sour	35
Aperol, Gin Fords, sok z limonki, syrop cukrowy, białko, bitters Angostura Aperol, Ford's Gin, lime juice, sugar syrup, egg white, Angostura bitters	
Hugo	30
Prosecco, syrop elderflower, woda gazowana, plastry limonki, świeża mięta, kostki lodu Prosecco, elderflower syrup, sparkling water, lime slices, fresh mint, ice cubes	
Gentelman Sour	40
Gentleman Jack, sok z cytryny, syrop cukrowy, bitters Angostura, białko, kostki lodu Gentleman Jack, lemon juice, sugar syrup, Angostura bitters, egg white, ice cubes	
Benriach the Smoky Ten Sour	49
Benriach The Smoky Ten, sok z cytryny, syrop cukrowy, bitters Angostura, białko, kostki lodu Benriach The Smoky Ten, lemon juice, sugar syrup, Angostura bitters, egg white, ice cubes	
Jack Daniels Honey	35
Jack Daniels Honey, sok z limonki, 7Up, świeża mięta, kostki lodu Jack Daniel's Honey, lime juice, 7Up, fresh mint, ice cubes	
Jack Daniels Lynchburg Lemonade	39
Jack Daniels, likier Cointreau, sok z limonki, syrop cukrowy, kostki lodu, plastry cytryny, 7 Up lub woda gazowana, świeża mięta Jack Daniel's, Cointreau liqueur, lime juice, sugar syrup, ice cubes, lemon slices, 7 Up or sparkling water, fresh mint	
Old Fashioned	40
Woodford Reserve, bitters, syrop cukrowy, kostki lodu Woodford Reserve, bitters, sugar syrup, ice cubes	
Gimlet	30
Gin Fords, sok z limonki, syrop cukrowy Ford's Gin, lime juice, sugar syrup	

Pornstar Martini	40
Ostoya, Passoa, puree marakuja, sok z limonki, syrop waniliowy, syrop cukrowy, Prosecco	
Ostoya, Passoa, passion fruit puree, lime juice, vanilla syrup, sugar syrup, Prosecco	
Long Island Iced Tea	39
Havana Club, Ostoya, Malfy Limone, Olmeca Silver, Triple Sec, plastry limonki, kostki lodu, Pepsi	
Havana Club, Ostoya, Malfy Limone, Olmeca Silver, Triple Sec, lime slices, ice cubes, Pepsi	
Mojito	30
Havana Club, limonka, świeża mięta, surop cukrowy, kostki lodu, woda gazowana	
Havana Club, lime, fresh mint, sugar syrup, ice cubes, sparkling water	
Margarita	30
Olmeca silver, Triple Sec, sok z limonki	
Olmeca Silver, Triple Sec, lime juice	
Malfy Tonic	30
Malfy Limone, tonic, kostki lodu, plastry cytryny	
Malfy Limone, tonic, ice cubes, lemon slices	
Pink Gin & Tonic	30
Beefeater Pink, tonik, plastry truskawki	
Beefeater Pink, tonic, strawberry slices	
Tequila Sour	40
Olmeca silver, świeży sok z grejpfruta, sok z limonki, syrop z agawy, białko, bitters Angostura	
Olmeca Silver, fresh grapefruit juice, lime juice, agave syrup, egg white, Angostura bitters	

DRINKI BEZALKOHOLOWE

Mocktail Sour Virgin	25
Sok z żurawiny, puree marakuja, sok z limonki, białko, bitters Angostura	
Cranberry juice, passion fruit puree, lime juice, egg white, Angostura bitters	
Mojito Virgin	25
Limonka, świeża mięta, syrop cukrowy, sok z limonki, kostki lodu, woda gazowana	
Lime, fresh mint, sugar syrup, lime juice, ice cubes, sparkling water	

Do grup powyżej 10 osób jest doliczany serwis w wysokości 10% do wartości rachunku.
A service charge of 10% is added to the bill for groups larger than 10 people.

LEMONIADY

300 ml

Cytrynowa | Lemon 20

Świeża limonka, sok z limonki, syrop cukrowy, kostki lodu, woda gazowana, świeża mięta

Fresh lime, lime juice, sugar syrup, ice cubes, sparkling water, fresh mint

Truskawkowa | Strawberry 20

Świeże truskawki, puree truskawkowe, sok z limonki, kostki lodu, woda gazowana, świeża mięta

Fresh strawberries, strawberry puree, lime juice, ice cubes, sparkling water, fresh mint

Arbuzowa | Watermelon 20

Świeży arbuz, syrop arbuzowy, sok z limonki, kostki lodu, woda gazowana, świeża mięta

Fresh watermelon, watermelon syrup, lime juice, ice cubes, sparkling water, fresh mint

Maracuja | Passion fruit 20

Puree maracuja, sok z limonki, syrop cukrowy, kostki lodu, woda gazowana, świeża mięta, maracuja

Passion fruit puree, lime juice, sugar syrup, ice cubes, sparkling water, fresh mint, and passion fruit

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE

300 ml

Pomarańcza | Orange 25

Grejpfrut | Grapefruit 25

Pomarańcza - Grejpfrut | 25 Orange - Grapefruit

Pomarańcza - Jabłko | 25 Orange - Apple

Pomarańcza - Marchewka | 25 Orange - Carrot

Pomarańcza - Marchewka - Ananas | 30 Orange - Carrot - Pineapple

Do grup powyżej 10 osób jest doliczany serwis w wysokości 10% do wartości rachunku.
A service charge of 10% is added to the bill for groups larger than 10 people.

PIWO BECZKOWE

Plisner Urquell	20/18
500 ml, 300 ml	
Zawartość alkoholu: 4,4%	
Książęce Lager	19/17
500 ml, 300 ml	
Zawartość alkoholu: 5,0%	
Piwo Książęce Grzane	21/19
500 ml, 300 ml	
Zawartość alkoholu: 5,0%	

PIWO BUTELKOWE

Książęce	20
Złote pszeniczne, Czerwony, Lager, Ipa, Ciemne łagodne	
500 ml	

PIWO BEZALKOHOLOWE

500 ml	
Książęce	19
Złote pszeniczne, Ipa	
Kozel Ciemny	19
Lech Free Classic	19
Lech Free Smakowy	19

WÓDKI

40 ml

Ostoya 40 ml/0,5L	14/150
Ostoya Black	14/150
Wyborowa Exquisite	25/360
Belvedere 40 ml/0,5L	29
Ciroc	27
Pravda	27
Żubrówka	12
Żołądkowa gorzka	10

GÓRALSKIE

40 ml

Miodula Szczyrkowska	18
Miodula Prezydencka	20
Śliwowica 50%	18
Śliwowica 72%	18
Bimber	18
Przepalanka	18
Pieprzówka	18
Wiśniówka	18
Cytrynówka	18

GIN

40 ml

Ford's	25
Beefeter	20
Beefeter Pink	20
Beefeter Blood Orange	20
Mare	25
Malfy Limone	20

RUM

40 ml

Zacappa 23	40
Bambu Barbados	35
Havana Club 3	18
Havana Club 7	25

COGNAC

40 ml

Hennessy v.s	40
Hennessy x.o	60
Martell v.s	36

LIKIER

40 ml

Jagermeister	15
Kahlua	15
Malibu	13
Baileys	15

Do grup powyżej 10 osób jest doliczany serwis w wysokości 10% do wartości rachunku.
A service charge of 10% is added to the bill for groups larger than 10 people.

TEQUILA

40 ml

El Jimador Blanco	16
El Jimador Reposado	16
Olmecca Altos Blanco	35
Olmecca Altos Gold	35
Olmecca Silver	30
Olmecca Gold	30
Herradura Plata	35
Herradura Reposado	35

BURBON

40 ml

Woodford Reserve	30
Jack Daniel's	23
Jack Daniel's Fire, Apple, Honey, Rye	23
Jack Daniel's Gentelman	30
Jack Daniel's Single Barrel	35
Jack Daniel's Sinatra Select	95
Jack Daniel's Bonded	30
Jack Daniel's Triple Mash	30

WHISKY

40 ml

Glendfiddich	30
Chivas 12 Yo	30
Chivas 18 Yo	40
The Benriach 10 Yo	35
The Benriach Hear of Speyside	35
The Benriach 21 Yo	99
The Benriach Smoky Twelve	47
The Benriach Smoky Ten	47
The Glendronach 12 Yo	40
The Glendronach 18 Yo	69
The Glendronach 21 Yo	99
Glendlassaugh Torfa	40
Glendlassaugh Revival	35
Glendlassaugh Evolution	40
Glendlassaugh Sanded	50
Glendlassaugh Portosy	50
Glendlassaugh 12	50
Jamson Irish Whiskey	18

META THAI & SUSHI

Meta Thai & Sushi to restauracja mieszcząca się na 3. piętrze Hotelu Meta Resort Vine & Spa w Szczyrku.

Oferuje połączenie tradycyjnych smaków kuchni tajskiej z wykwintnym sushi, zapewniając gościom niezapomniane doznania kulinarne.

Elegancki wystrój wnętrza oraz profesjonalna obsługa tworzą wyjątkową atmosferę, idealną zarówno na romantyczną kolację, jak i spotkanie biznesowe.

META GREEN GARDEN

Green Garden to unikalna strefa relaksu usytuowana na dachu hotelu, na 5. piętrze.

Znajduje się tam jedyny w regionie basen infinity, oferujący zapierające dech w piersiach widoki na panoramę Beskidów. Goście mają również możliwość skosztowania wyjątkowych drinków oraz delektowania się daniami kuchni tajskiej.

To doskonałe miejsce na odprężenie w luksusowym otoczeniu, gdzie można cieszyć się słońcem i niepowtarzalną atmosferą.

META MUSIC CLUB

Meta Music Club w Szczyrku to miejsce, gdzie wyjątkowe brzmienia spotykają się z niesamowitą atmosferą. Oferuje świetną zabawę przy starannie dobranej muzyce, która zachwyci każdego miłośnika dobrych dźwięków.

Dopełnieniem niezapomnianego wieczoru są autorskie drinki, serwowane z dbałością o każdy detal. Idealne miejsce na wieczór pełen wrażeń!

Lista alegrenów dostępna jest do wglądu u obsługi Restuaracji Regionalnej.