MENU

HOTEL META

resort · vine SPA



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 konserwowy, wędzona papryka, majonez wasabi.
Beef tenderloin, egg yolk, shallot, pickled cucumber, smoked paprika, and wasabi mayonnaise.
120 g

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.
180 g

Leśne grzyby na vol-au-vent | Wild mushrooms on vol-au-vent 34

Leśne grzyby w sosie śmietanowym na chrupiącym vol-au-vent.
Wild mushrooms in creamy sauce on a crispy vol-au-vent.
150 g

Oscypek | Oscypek cheese 39

Regionalne oscypki owcze z żurawiną.
Regional sheep's milk oscypek cheeses with cranberry.
100 g

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.
300 g

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, grillowaną grzanką, sosem cezar.
Salad with grilled chicken, sun-dried tomatoes, grilled toast and Caesar dressing.
400 g

ZUPY

Rosół | Traditional chicken broth with noodles 25

Tradycyjny rosół domowy z makaronem.
Traditional homemade chicken broth with noodles.
300 g

Żurek | Sour soup 29

Klasyczny żurek z kiełbasą i jajkiem.
Classic sour soup with sausage and egg.
300 g

Zupa cebulowa | Onion soup 26

Zupa cebulowa podawana z grzanką serową.
Onion soup served with a cheese crouton.
300 g

Kwaśnica | Highland sauerkraut soup 30

Kwaśnica z żeberkiem i ziemniakiem.
Traditional highland sauerkraut soup with pork rib and roasted potato.
300 g

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.

DANIA GŁÓWNE

Filet z kurczaka kukurydzianego | Corn-fed chicken breast — 54

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.

380 g

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.

550 g

Klasyczne mielone | Classic minced meat patties — 52

Klasyczne mielone z puree ziemniaczanym i buraczkami na ciepło.

Classic minced meat patties with mashed potatoes and warm beetroot.

400 g

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).

380 g

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

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.

330 g

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.

Stek z polędwicy wołowej | Beef tenderloin steak — 159

Stek z polędwicy wołowej z frytkami, grillowanymi warzywami korzeniowymi, szparagami oraz demi glace z nutą burbonu.
Filet mignon steak with creamy mashed potatoes, grilled root vegetables, asparagus, and demi-glace with a hint of bourbon.
500 g

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.
500 g

Łosoś | Salmon — 74

Grillowany łosoś na szparagach z sosem holenderskim i pieczonymi pomidorkami.
Grilled salmon on asparagus with hollandaise sauce and roasted cherry tomatoes.
300 g

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.
400 g

Spaghetti z truflą | Spaghetti with truffle — 59

Makaron z aromatycznym kremem truflowym i śmietaną z dodatkiem wina, grillowany boczniak.
Pasta with an aromatic truffle cream and cream sauce, enhanced with white wine, grilled oyster mushroom.
300 g

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.
600 g

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.

PIEROGI

Z mięsem | With meat — 43

Wołowo - wieprzowym, skwarkami z boczku, kwaśną śmietaną i szczypiorkiem.
Beef and pork, bacon craccklings, sour cream and chives.
280 g

Z serem | With cheese — 39

Z serem i ziemniakami, cebulką i kwaśną śmietaną.
With cheese and potatoes, roasted onions and sour cream.
320 g

Z owocami | With fruits — 39

Zapytaj kelnera o dostępne smaki.
Ask the waiter about the available flavors.
260 g

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.
155 g

Beza Pavlova | Pavlova meringue — 34

Beza Pavlova z mascarpone i owocami.
Pavlova meringue with mascarpone with fruit.
100 g

Sernik | Cheesecake — 34

Sernik baskijski ze słonym karmelem.
Basque cheesecake with salt carmel.
200 g

Fondant czekoladowy | Chocolate fondant — 34

Fondant czekoladowy z gałką lodów.
Chocolate fondant with a scoop of ice cream.
200 g

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
200 g

Domowy rosołek | 19
Homemade chicken brot
200 g

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

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

NAPOJE GORĄCE

Espresso 12
35 ml

Espresso doppio 14
70 ml

Espresso affogato 20
70 ml

Kawa czarna | Black coffee 14
140 ml

Kawa z mlekiem | Coffee with milk 15
140 ml

Cappuccino XL 18
240 ml

Latte macchiato 18
260 ml

Ice coffee 25
260 ml

Grzane wino | Mulled vine 24
300 ml

Herbata Richmont | Richmont 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

Coca-Cola Zero Cukru, Coca-Cola,Fanta, Fanta Zero, Sprite, Sprite Zero, Kinley Tonic Water — 13
250 ml

Kropla Beskidu | Kropla Beskidu water — 12
Niegazowana
Still
330 ml

Kropla Delice | Water Perlage — 12/15
330 ml/ 750 ml

Fuze Tea — 13
Cytryna, brzoskwinia i hibiskus, zielona hebata
Lemon, peach and hibiscus, green tea.
250 ml

Sok Cappy | Cappy juice — 13
Pomarańczowy, jabłkowy
Orange, apple
250 ml

Burn Original — 15
250 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, surop 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, Sprite, świeża mięta, kostki lodu
Jack Daniel's Honey, lime juice, Sprite, fresh mint, ice cubes

Jack Daniels Lynchburg Lemonade 39
Jack Daniels, likier Cointreau, sok z limonki, surop cukrowy, kostki lodu, plastry cytryny, Sprite lub woda gazowana, świeża mięta
Jack Daniel's, Cointreau liqueur, lime juice, sugar syrup, ice cubes, lemon slices, Sprite 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

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.

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, Coca-Cola

Havana Club, Ostoya, Malfy Limone, Olmeca Silver, Triple Sec, lime slices, ice cubes, Coca-Cola

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

Marakuja | Passion fruit — 20

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

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

Lemoniada piwna | Beer lemonade — 24

Lemoniada piwna na bazie Lech Elderflower & Lemon, cytrusy i lód

Beer Lemonade with Lech Elderflower & Lemon, citrus fruits and ice

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE

300 ml

Pomarańcza | Orange — 25

Grejpfrut | Grapefruit — 25

Pomarańcza - Grejpfrut | Orange - Grapefruit — 25

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 22/20
500 ml / 300 ml
Zawartość alkoholu: 4,4%

Książęce Lager 20/18
500 ml / 300 ml
Zawartość alkoholu: 5,0%

Piwo Książęce Grzane 24/22
500 ml / 300 ml
Zawartość alkoholu: 5,0%

PIWO BUTELKOWE
500 ml

Książęce 20
Złote pszeniczne, Czerwony lager, Lager, Ipa, Ciemne łagodne, Miodowy Lager

Lech Elderflower & Lemon 20
Zawartość alkoholu: 4,0%

PIWO BEZALKOHOLOWE
500 ml

Książęce 20
Złote pszeniczne, Ipa

Kozel Ciemny 20

Lech Free Classic 20

Lech Free Smakowy 20

Lech Zero Elderflower & Lemon 20

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.

WÓDKI

40 ml

Ostoya 40 ml/0,5 L	14/150
Ostoya Black	14/150
Wyborowa Exquisite	25/360
Belvedere 40 ml/0,5 L	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
Bumbu 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

Jagermaister	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.

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 na dachu, 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.