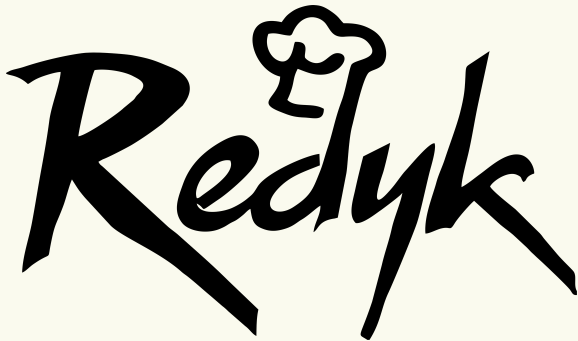




Oceń nas



W naszym menu znajdują się dania z wykorzystaniem naturalnych lokalnych produktów. Regionalna kuchnia Podhala zachwyca niebanalnym smakiem i niejeden koneser znajdzie tu coś dla siebie. W godzinach porannych 7:30 - 10:30 serwujemy śniadania. Zamówienia z karty menu można składać między 12:00 a 21:00.

Przystawki, Side dishes

Oscypek grillowany z żurawiną <i>Grilled sheep's cheese served with cranberry jam</i> (alergeny: 7)	30 zł
Tatar z polędwicy wołowej, borowiki, grzanka, szalotka <i>Sirloin beef tartare, porcini mushrooms, toast, shallots</i> (alergeny: 1, 3, 7, 10)	45 zł
Placki ziemniaczane ze śmietaną i oscypkiem <i>Potato pancakes with cream and regional cheese</i> (alergeny: 1, 3, 4, 7)	28 zł

Zupy, Soups

Domowy rosół z mięsnymi pierożkami <i>Homemade broth with meat dumplings</i> (alergeny: 1, 3, 7)	22 zł
Kwaśnica z wędzonym żebrem <i>Sauerkraut soup with smoked rib</i> (alergeny: 1, 7, 9)	25 zł
Krem z młodej kapusty z boczkiem i grzankami <i>Cream of young cabbage soup with bacon and croutons</i> (alergeny: 1, 7)	25 zł

Sałatki, Salads

Panierowany grecki ser owczy Manouri, rukola, owoce sezonowe <i>Breaded Greek Manouri sheep cheese, arugula, seasonal fruit</i> (alergeny: 1, 3, 7)	35 zł
Mix sałat, pieczony kalafior, piklowana cebula, piklowana rzodkiewka <i>Salad mix, roasted cauliflower, pickled onion, pickled radish</i> (alergeny: 1,)	30 zł
Mix sałat, marynowany kurczak, pomidorki cherry, sos czosnkowy, grzanki ziołowe <i>Salad mix, marinated chicken, cherry tomatoes, garlic sauce, herb croutons</i> (alergeny: 1, 3, 7)	30 zł

Dania główne, Main dishes

Makaron penne, kurczak, pomidorki cherry, sos szpinakowy, ser Grana Padano <i>Penne pasta, chicken, cherry tomatoes, spinach sauce, Grana Padano cheese</i> (alergeny: 1, 3, 8)	40 zł
Makaron tagliatelle z pulpetami warzywnymi, sos paprykowy <i>Tagliatelle pasta with vegetable meatballs, paprika sauce</i> (alergeny: 1, 3, 7)	40 zł
Pierogi z dziczyzną, puree z batatów, prażona cebulka <i>Venison dumplings, sweet potato puree, roasted onion</i> (alergeny: 1, 3, 9)	48 zł
Pierogi z oscypkiem i żurawiną <i>Dumplings with regional "oscypek" cheese and cranberries</i> (alergeny: 1, 3, 7)	40 zł
Burger wołowy, kotlet serowy, konfitura z pomidorów, frytki stekowe <i>Beef burger, cheese cutlet, tomato jam, steak fries</i> (alergeny: 1, 3, 7)	60 zł
Klopsy jagnięce, chleb pita, marynowana cebula i tzatziki <i>Lamb meatballs, pita bread, pickled onion and tzatziki</i> (alergeny: 1, 7)	84 zł
Pstrąg z pieca, ziemniaki opiekane, mix sałat <i>Oven trout, baked potatoes, salad mix</i> (alergeny: 1, 4, 12)	60 zł
Filet z kurczaka faszerowany serem góralskim, sos ziołowy, ziemniaki pieczone, sałatka z rukoli <i>Chicken fillet stuffed, regional cheese, herb sauce, baked potatoes, arugula salad</i> (alergeny: 1, 3, 9)	50 zł
Kotlet z kurczaka, mix sałat, frytki z batatów, sos cheddar <i>Chicken cutlet, mixed salad, sweet potato fries, cheddar sauce</i> (alergeny: 1, 3, 6)	55 zł
Kotlet schabowy z kością, puree ziemniaczane, sałatka wiosenna <i>Pork chop with bone, mashed potatoes, spring salad</i> (alergeny: 1, 3, 7, 12)	55 zł
Desery, Desserts	
Beza Pavlova z lodami mango, bita śmietana, owoce <i>Pavlova meringue with mango ice cream, whipped cream and fruit</i> (alergeny: 3, 7)	40 zł
Deser lodowy z owocami <i>Ice cream dessert with fruit</i> (alergeny: 1, 3, 7, 8)	25 zł
Gorąca szarlotka z lodami waniliowymi <i>Hot apple pie with vanilla ice cream</i> (alergeny: 1, 3, 5, 7, 8)	27 zł
Menu dla dzieci, Children's menu	
Rosół z makaronem <i>Chicken noodle soup</i> (alergeny: 1, 3, 7, 9, 12)	17 zł

Zupa pomidorowa <i>Tomato soup</i> (alergeny: 1, 3, 7, 9, 12)	17 zł
Naleśnik z serem, bita śmietana, sos owocowy <i>Pancakes with cottage cheese, whipped cream, fruit sauce</i> (alergeny: 1, 3, 7, 12)	17 zł
Spaghetti w sosie bolońskim <i>Spaghetti bolognese</i> (alergeny: 1, 3, 9, 12)	30 zł
Nuggetsy z kurczaka, frytki, mizeria <i>Chicken nuggets, french fries, cucumber salad</i> (alergeny: 1, 3, 6, 7)	30 zł
Mini pucharek lodowy <i>Mini ice cream cup</i> (alergeny: 1, 7, 8, 11)	20 zł

Herbaty ekspresowe Ronnefeldt, Tea

Assam - herbata czarna, Classic Green - herbata zielona, Jasmine Tea - herbata jaśminowa, Peppermint - herbata miętowa, Roibosh Vanilla - herbata waniliowa, Red Berries - herbata owocowa

Herbaty ekspresowe Ronnefeldt, Tea

Jasmine Gold świeżo zerwane kwiaty jaśminu uszlachetniają tę łagodną zieloną chińską herbatę - doskonała harmonia	16 zł
Sweet Berries delikatna kompozycja złożona z truskawek, malin, jabłek, hibiskusa, dzikiej róży, listków jeżyn i pomarańczy	16 zł
Refreshing Mint odświeżający smak mięty i trawy cytrynowej	16 zł
Green Dragon ręcznie zwijane delikatne listki herbaty Lung Ching z wiosennego zbioru nadają tej ekskluzywnej, zielonej herbacie odświeżający smak oraz przyjemnie delikatną cierpkość	16 zł
Earl Grey delikatna herbata z Darjeeling o subtelnym i orzeźwiającym zapachu bergamotki	16 zł
Cream Orange pełny delikatny smak liści krzewu Roiboos, słodka, kremowa wanilia, oraz orzeźwiająca nutka pomarańczy	16 zł
Lemon Fresh Połączenie trawy cytrynowej z goryczką pochodzącą z palonego korzenia cykorii z dodatkiem soku z limonki i cytryny	16 zł

Kawy, Coffee

Espresso	10 zł
Espresso doppio	16 zł
Americano - kawa czarna	10 zł
Kawa biała	12 zł
Cappuccino	13 zł
Latte (amaretto, waniliowa, imbirowa, orzechowa)	15 zł
Kawa Holenderska (z 40 ml Advocaat)	19 zł
Irish Coffee (z 40 ml Whiskey Jameson)	29 zł

Napoje rozgrzewające, Warming drinks				Brandy / Cognac 40 ml		Vermouth / Bitter		Wina Czerwone, Red Wines	
Wino grzane 0,2 - alk. 26 ml		19 zł		Stock 84 - alk. 15 ml	14 zł	Martini Bianco 100 ml- alk. 14 ml	20 zł	Neblina Cabernet Sauvignon - alk. 90 ml	75 cl 70 zł
Białe wino grzane 0,2 - alk. 24 ml		22 zł		Metaxa***** - alk. 15 ml	18 zł	Martini Ex.Dry 100 ml- alk. 18 ml	20 zł	Central Valley, Vina Cono Sur – Chile - alk. 18 ml	15 cl 18 zł
Miód pitny 0,2 - alk. 26 ml		26 zł		Hennessy - alk. 16 ml	29 zł	Martini Rosato 100 ml- alk. 14 ml	20 zł	🍷85% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenere	
Piwo grzane 0,5 - alk. 28 ml		23 zł				Campari 40 ml- alk. 10 ml	20 zł		
Herbata z rumem - alk. 15 ml		19 zł						Carmen Merlot - alk. 98 ml	75 cl 75 zł
Herbata z wiśniówką - alk. 11 ml		19 zł						Central Valley, Vina Carmen – Chile	
Herbata zimowa		18 zł						🍷Pinot Noir	
Czekolada na gorąco		22 zł							
Napoje zimne, Cold beverages				Gin 40 ml		Likiery, Liqueurs 40 ml			
Woda niegazowana 0,33 l		10 zł		Beefeater - alk. 16 ml	19 zł	Advocaat - alk. 8 ml	12 zł	Hanwood Shiraz - alk. 101 ml	75 cl 90 zł
Woda gazowana 0,33 l		10 zł				Passoa - alk. 7 ml	14 zł	New South Wales , McWilliam's – Australia	
Coca-Cola 0,25 l		12 zł				Jegermeister - alk. 14 ml	19 zł	🍷Shiraz	
Coca-Cola Zero 0,25 l		12 zł				Malibu - alk. 7 ml	18 zł	🍷4 miesiqce	
Sprite 0,25 l		12 zł				Baileys - alk. 7 ml	19 zł	Reserva da Familia - alk. 101 ml	75 cl 75 zł
Fanta 0,25 l		12 zł				Cointreau - alk. 16 ml	20 zł	Vinho Regional Lisboa, Paco das Cortes – Portugalia	
Tonic Kinley 0,25 l		12 zł				Kahlua - alk. 8 ml	19 zł	🍷45% Castelao, 35% Tinta Roriz, 20% Alicante Bouschet	
Fuzetea 0,25 l		12 zł						🍷4 miesiqce	
Soki owocowe 0,25 l (pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka, multiwitamina		10 zł		Wina Musujace, Sparkling Wines				Anterra Nero d'Avola - alk. 98 ml	75 cl 70 zł
Lemoniada 0,30 l		14 zł		Prosecco Val D'Oca Brut - alk. 86 ml				DOC Sicilia, Mezzacorona – Włochy	
Lemoniada 1 litr		35 zł		D.O.C. Treviso – Włochy	75 cl 99 zł			🍷Nero D'Avola	
				🍷Glera				Primitivo Domo Passiamo - alk. 98 ml	75 cl 99 zł
				Cava Flor De Raim Semi-Seco - alk. 86 ml	75 cl 89 zł			Primitivo – Włochy	
				D.O. Cava – Hiszpania				🍷Primitivo	
				🍷Macabeo,Parellada				Chateau Pithivier - alk. 101 ml	75 cl 90 zł
								A.C. Bordeaux – Francja	
				Wina Białe, White Wines				🍷Merlot	
				Neblina Sauvignon Blanc - alk. 90 ml	75 cl 70 zł				
				Central Valley, Vina Cono Sur – Chile - alk. 18 ml	15 cl 18 zł			Chateau Le Loup - alk. 105 ml	75 cl 190 zł
				🍷Sauvignon Blanc				A.C. Saint Emilion Grand Cru – Francja	
								🍷48% Merlot, 52% Cabernet Franc	
								🍷12 miesięcy	
						Wina Słodkie, Sweet Wines			
				Lo Tengo Torrontes - alk. 98 ml	75 cl 75 zł			Estrella Moscatel - alk. 64 ml	75 cl 65 zł
				Mendoza, Bodega Norton – Argentyna				D.O.P. Valencia, Bodega Murviedro – Hiszpania - alk. 13 ml	15 cl 15 zł
				🍷Torrontes				🍷Muskat Aleksandryjski	
				Carmen Insigne Chardonnay - alk. 98 ml	75 cl 80 zł			Zafrico Red Semi-Sweet - alk. 98 ml	75 cl 65 zł
				D.O. Central Valley, Vina Carmen – Chile				South Africa – Afryka - alk. 20 ml	15 cl 15 zł
				🍷Chardonnay				🍷Pinotage	
				Castel Firmian Pinot Grigio - alk. 94 ml	75 cl 99 zł			Porto Ruby - alk. 146 ml	75 cl 140 zł
				D.O.C. Trentino, Mezzacorona – Włochy				D.O. Porto ,Adriano Ramos Pinto – Portugalia - alk. 10 ml	5 cl 13 zł
				🍷Pinot Grigio				🍷Tinta Barroca, Touriga Franca	
								3 lata	
				Chateau Bonnet - alk. 94 ml	75 cl 120 zł				
				A.C. Entre – Deux – Mers, Andre Lurton – Francja					
				🍷50% Sauvignon Blanc, 35% Semilion, 15% Muscadelle					
				Bourgogne Chardonnay - alk. 90 ml	75 cl 190 zł				
				A.O.C. Bourgogne, Louis Jadot – Francja					
				🍷Chardonnay					
				🍷6 miesięcy połowa wina, pozostałość w kadzi					
				Riesling Kabinett - alk. 56 ml	75 cl 80 zł				
				Q.m.P. Mosel, Rudolf Müller – Niemcy					
				🍷Riesling					
Wódka, Vodka 40 ml		Whisky 40 ml							
Wyborowa - alk. 16 ml	13 zł	Johnie Walker Red - alk. 16 ml	16 zł						
Żołądkowa gorzka - alk. 14 ml	13 zł	Johnie Walker Black - alk. 16 ml	23 zł						
Finlandia - alk. 16 ml	15 zł	Johnie Walker Gold - alk. 16 ml	39 zł						
Chopin Black - alk. 16 ml	25 zł	Johnie Walker Green- alk. 17 ml	39 zł						
Tequila Gold - alk. 14 ml	26 zł	Ballantine's - alk. 16 ml	16 zł						
Tequila Blanco - alk. 14 ml	24 zł	Jameson - alk. 16 ml	19 zł						
Żubrówka Bison Grass- alk. 15 ml	13 zł	Jack Daniel's - alk. 16 ml	23 zł						
		Jack Daniel's Honey - alk. 14 ml	23 zł						