

CYRHLA BISTRO

zima

menu od 13:00

MNIEJSZE TALERZE

Deska lokalnych serów 59

miód gryczany* | orzechy | owoce | chleb rzemieślniczy

Ziemniaczane kulki w ziołach 25

oscypek | palony por | pesto ziołowe

Śledź na moskolach 33

grillowane jabłko | mus z bryndzy | konfitura z cebuli | oliwa koperkowa

Placki z kiszanej z sosem borowikowym 32 

kiszona kapusta | borowiki | wegańska śmietana | mix ziół

Sałatka z chrupiącym bakłażanem 38 

kozi ser lub roślinna feta | mix ziół | cukinia | pomidorki | sezam | winogret | chleb rzemieślniczy

*polski miód od firmy Raglan pozyskiwany metodą slow food

GORĄCE MISKI

Wegański rosół z pierożkami 27 

pieczone warzywa | fenkuł | lubczyk | boczniaki | chilli | szczypiorek | sezam

Dziwna kwaśnica 28 

szarpane żebro wołowe | puree ziemniaczane | kiszona kapusta

Barszcz na zakwasie z krokietem z pstrągiem 32

buraki | grzyby suszone | przyprawy korzenne | pstrąg od Sitarza

TALERZYKI DLA NAJMŁODSZYCH

Makaron z sosem pomidorowym i wołowiną 33

pomidory | marchewka | wołowe mielone

Naleśnik z twarogiem i domową konfiturą 23

Kurczak w panko z frytkami i ketchupem 29

WIĘKSZE TALERZE

Pappardelle z jagnięciną i szatnią 48

jagnięcina | marchewka | pomidory | szatnia

Pieczona pierś z kurczaka w tatrzańskiej soli* 46 

pieczone ziemniaczki | mus z bryndzy | czerwona kapusta

Orzechowy wegański bowl 46 

pieczony kalafior panko | pieczona marchewka | kapusta czerwona | tofu | ryż | masło orzechowe | mleko kokosowe

Orzechowy kurczak panko bowl 52

pieczony kalafior panko | pieczona marchewka | kapusta czerwona | kurczak panko | ryż | masło orzechowe | mleko kokosowe

Roślinne klopsiki z sosem pieczeniowym 47 

wegańskie niełone** | puree ziemniaczane | oliwa koperkowa | pieczone buraki z żurawiną

Marynowana polędwiczka wieprzowa 59 

miodowe whiskey | zielony pieprz | pieczone ziemniaczki | grillowane warzywa

Filet z pstrąga z puree z pieczonym czosnkiem 62 

pstrąg od Sitarza | marchewka z karmelizowaną cebulą | mięta | oliwa koperkowa

Cyrhla burger 55

wołowina | kapusta zasmażana | jalapeno | bekon | boczniak | jajo sadzone | autorski sos | frytki | ketchup

Burger z porzeczką i oscypkiem 55

wołowina | grillowany oscypek | karmelizowana cebula | bekon | konfitura z czarnej porzeczki | domowy bbq | sałata | frytki | ketchup

*sól tatrzańska od Tatrzańskiej Spizarni

**wegańskie niełone na bazie grochu od Planeat

SŁODKOŚCI

Szarlotka ze skórką pomarańczy i lodami 29

jabłko | kruszonka | lody śmietankowe

Sernik baskijski z rokitnikiem 29

herbatniki | serek kremowy | konfitura z rokitnika

DODATKI

Frytki z domowym barbecue 15

Mix sałat z vinegrettem 12

Chleb rzemieślniczy z masłem i tatrzańską solą 12



100 % wegańskie



bez glutenu

O dania bez laktozy zapytaj obsługę



CYRHLABISTRO.ZAKOPANE

Dania przygotowujemy na bieżąco, dlatego czas oczekiwania wynosi minimum 20-30 minut.

KAWY

Używamy kawy jakości specjalty stworzonej przez polską palarnię Hard Beans. Składają się na nią ziarna z Peru i Gwatemali.

Espresso	30 ml	11
Americano	180 ml	14
Cappuccino	200 ml	15
Flat white	200 ml	17
Caffe latte	300 ml	18
Orzechowe latte	300 ml	22
Babyccino	180 ml	9

(dla najmłodszych) + espresso 5zł

Kawę możemy przygotować na mleku bez laktozy lub owsianym

HERBATY I NAPARY

Najwyższej jakości herbaty Long Men Tea. Podane w czajniczkach 500 ml.

Czarna herbata (English Breakfast)	
Earl Grey	17
Zielona herbata (Green Sencha)	
Mieszanka mięty zielonej i pieprzowej	

Lokalne, ręcznie tworzone, autorskie kompozycje herbat Tatrzańska Spiżarnia, które powstają w wyniku inspiracji tatrzańską przyrodą oraz góralskimi tradycjami. Podane w czajniczkach 500 ml.

Góralski Las	
Herbata czarna aronia głóg hibiskus żurawina jarzębina dzika róża czarny bez czarna porzeczka	
Spod Brzyska	
herbata zielona jaśmin rumianek nagietek	
Na Podłazy	17
hibiskus dzika róża skórka pomarańczy żurawina goździki truskawka morwa	
Napar Gruszkowy	
gruszka cytryna trawa cytrynowa morwa biała pieprz jarzębina głóg	
Tatrzańskie Zioła	
pokrzywa iść maliny wrzos pąki sosny kwiat czarnego bzu skrzyp mięta	
Herba z pasieki	
rooibos pyłek pszczeli nagietek dziki szafran ananas jarzębina aronia	

ZIMNE NAPOJE

Domowa lemoniada 330 ml	17
cytrynowa malinowa	
Meduzyna polska eko kombucha 330 ml	23
nepal jaśmin	
Shroom naturalny napój z grzybami	21
power relax	
Pepsi Pepsi max 7-up mirinda 200 ml	12
Tonic Thomas Henry 200 ml	14
Sok z wyciskanych pomarańczy 200 ml	18
Sok Sadvit tłoczony na zimno 250 ml	12
pomarańcza jabłko	
Woda mineralna Kinga Pienińska 700 ml	14

PIWA

Browar Trzy korony 300 ml	20
Pils Marcowe Weizen IPA Koźlak	
Miłośław 500 ml	20
Pils Sosnowe Bezalkoholowe	

ZIMOWE

Herbata czarna lub napar na rozgrzanie	21
cytrusy przyprawy miód domowy syrop malinowy	
Napar na zdrowie	21
kurkuma cytryna imbir miód	
Kakao cynamonowe z bitą śmietaną	22
Herbata z lokalną nalewką	31
cytrusy przyprawy miód 40 ml nalewki Youra Spirits do wyboru	
Wino grzane	23
wino czerwone domowy syrop malinowy miód przyprawy	
Wino grzane 0%	23
wino czerwone 0% domowy syrop malinowy miód przyprawy	
Bombardino	29
Calimero	32
likier bombardino espresso spienione mleko bita śmietana kakao	

KOKTAJLE 0%

Fajna dziewczyna 0%	31
gin 0% domowy syrop malinowy sok z cytryny białko płatki róż	
Hugo 0%	26
prosecco 0% syrop z kwiatu bzu woda gazowana limonka mięta	
Aperol Spritz 0%	26
prosecco 0% orange spritz woda gazowana pomarańcza rozmaryn	

KOKTAJLE

Negroni	39
jonston gin Campari Dragma wermut słodki czerwony	
Whiskey Sour	34
Bulleit Bourbon sok z cytryny syrop cukrowy białko	
Cosmopolitan	34
Ostoya wódka Cointreau sok z cytryny syrop żurawinowy	
Espresso Martini	34
Ostoya wódka Kahlua syrop cukrowy espresso	
Aperol Spritz	34
prosecco Aperol woda gazowana pomarańcza rozmaryn	
Hugo	34
prosecco syrop z kwiatu bzu woda gazowana limonka mięta	
Fajna dziewczyna	34
Jonston gin domowy syrop malinowy sok z cytryny białko płatki róż	
Zimowa dziewczyna	34
prosecco sosna Youra Spirits syrop żurawinowy rozmaryn żurawina	
Sosnowy Gin Fizz	34
Polish Forest Gin syrop z pędów sosny sok z cytryny woda gazowana białko	

CZYSTY ALKOHOLE

Wódka Ostoya 40 ml	16
Whiskey Jamson 40 ml	21
Whiskey Jack Daniel's 40 ml	23
Whisky Balvenie 12YO 40 ml	37
Bourbon Bulleit 40 ml	25
Rum Dictador 12YO 40 ml	32
Jagermeister 40 ml	19
Tequila Sierra 40 ml	26
Gin Jonston Polish Forest Gin 40 ml	27
Gin 0% Good Spirits 40 ml	21
Wermut Dragma 40 ml	24
Nalewki Youra Spirits 40 ml	19
Set degustacyjny nalewek Youra Spirits 3x20 ml	29

CYRHLA BISTRO

winter

menu from 1:00 P.M.

SMALLER PLATES

A board of local cheeses	59
buckwheat honey* nuts fruit bread	
Potato balls with herbs	25
oscypek cheese roasted leek herbal pesto	
Herring on potato flatbreads (moskol)	33
grilled apple bryndza sheep cheese mousse caramelized onion dill olive oil	
Sauerkraut pancakes with porcini sauce	32 
sauerkraut porcini mushrooms vegan cream herb mix	
Salad with crispy eggplant	38 
goat cheese or plant-based feta herb mix zucchini tomatoes sesame artisan bread	

*Polish honey from Raglan obtained using the slow food method

HOT BOWLS

Vegan soup with dumplings	27 
roasted vegetables fennel lovage oyster mushrooms chilli chives sesame	
Strange sauerkraut soup (kwaśnica)	28 
spulled beef rib potato and herb puree sauerkraut	
Borscht with trout croquette	32
beetroot dried mushrooms spices trout from Sitarz	

PLATES FOR THE YOUNGEST

Penne pasta with tomato sauce and beef	33
tomatoes carrot minced beef	
Pancake with cheese and homemade jam	23
Panko chicken with fries and ketchup	29

BIGGER PLATES

Pappardelle with lamb and sage	48
lamb carrot tomatoes sage	
Baked chicken breast in Tatra salt*	46 
baked potatoes bryndza sheep cheese mousse red cabbage	
Peanut vegan bowl	46 
baked panko cauliflower baked carrot red cabbage tofu rice peanut butter coconut milk	
Peanut panko chicken bowl	52
baked panko cauliflower baked carrot red cabbage panko chicken rice peanut butter coconut milk	
Vegetable meatballs with sauce (gravy)	47 
vegan meat** mashed potatoes dill olive oil baked beetroot with cranberries	
Marinated pork tenderloin	59 
honey whiskey green pepper herb potatoes grilled vegetables	
Trout fillet with puree with roasted garlic	62 
trout from local supplier Sitarz baked carrots with caramelized onion mint oil	
Cyrhla burger	55
beef fried cabbage jalapeno bacon oyster mushroom fried egg original sauce fries ketchup	
Burger with currant and oscypek cheese	55
beef grilled oscypek cheese caramelized onion bacon blackcurrant jam home bbq lettuce fries ketchup	

*Tatra salt from Tatrzkańska Spizarnia

**vegan pea meat from Planeteat

SWEETS

Apple pie with orange peel and ice cream	29
apples crumble ice cream	
Basque cheesecake with sea buckthorn	29
biscuits cream cheese sea buckthorn jam	

EXTRAS

French fries with homemade barbecue	15
Mix salad with vinaigrette	12
Artisanal bread with butter and Tatra salt	12



100 % Vegan



Gluten free

Ask the staff about lactose-free



CYRHLABISTRO.ZAKOPANE

We prepare the dishes on an ongoing basis, so the waiting time is at least 20-30 minutes.

COFFEE

We use specialty quality coffee created by the Polish roastery Hard Beans. It consists of beans from Peru and Guatemala.

Espresso	30 ml	11
Americano	180 ml	14
Cappuccino	200 ml	15
Flat white	200 ml	17
Caffe latte	300 ml	18
Hazelnut latte	300 ml	22
Babyccino	180 ml	9

+ espresso 5zt

We can prepare coffee with lactose-free or oat milk

TEA AND INFUSIONS

The highest quality Long Men Tea. Served in 500 ml teapots.

Black tea (English Breakfast)	17
Earl Grey	
Green tea (Green Sencha)	
A mixture of spearmint and peppermint	

Local, hand-made, original compositions of Tatra Pantry teas, which are inspired by Tatra nature and highlander traditions. Served in 500 ml teapots.

Highland Forest	17
Black tea chokeberry hawthorn hibiscus cranberries rowan wild rose black elderberry black currant	
From Brzyska	
green tea jasmine chamomile marigold	
Na Podłazy	
hibiscus wild rose orange peel cranberries carnations strawberry mulberry	
Pear Infusion	
Pear lemon lemongrass white mulberry pepper rowan hawthorn	
Tatra Herbs	
nettle go raspberries heather pine buds elderberry flower horsetail mint	
Tea from the apiary	
rooibos bee pollen marigold wild saffron pineapple rowan chokeberry	

COLD DRINKS

Homemade lemonade 330 ml	17
lemon raspberry	
Meduzyna polish eco kombucha 330 ml	23
nepal jasmine	
Shroom natural drink with mushrooms	21
power relax	
Pepsi Pepsi max 7-up mirinda 200 ml	12
Tonic Thomas Henry 200 ml	14
Fresh orange juice 200 ml	18
Cold pressed Sadvit juice 250 ml	12
orange apple	
Mineral Water 700 ml	14
sparkling still	

BEER

Three Crowns Brewery 300 ml	20
Pils Marcowe Weizen IPA Koźlak	
Miłośław 500 ml	20
Pils Pine Non-alcoholic	

WINTER

Black tea or infusion to warm up	21
citrus spices honey homemade raspberry syrup	
Health infusion	21
turmeric lemon ginger honey	
Cinnamon cocoa with whipped cream	22
Tea with local liqueur	31
citrus spices honey 40 ml Youra Spirits liqueur to choose from	
Mulled wine	23
red wine homemade raspberry syrup honey spices	
Mulled wine 0%	23
red wine 0% homemade raspberry syrup honey spices	
Bombardino	29
Calimero	32
Liqueur bombardino espresso frothed milk whipped cream cocoa	

COCKTAILS 0%

Cool girl 0%	31
gin 0% homemade raspberry syrup lemon juice egg white rose petals	
Hugo 0%	26
prosecco 0% elderflower syrup sparkling water lime mint	
Aperol Spritz 0%	26
prosecco 0% orange spritz sparkling water	

COCKTAILS

Negroni	39
Jonston Gin Campari Dragma sweet red wermut	
Whiskey Sour	34
Bulleit Bourbon lemon juice sugar syrup egg white	
Cosmopolitan	34
Ostoya vodka Cointreau lemon juice homemade cranberry juice	
Espresso Martini	34
Ostoya vodka Kahlua sugar syrup espresso	
Aperol Spritz	34
prosecco Aperol sparkling water	
Hugo	34
prosecco elderflower syrup sparkling water lime mint	
Cool Girl	34
Jonston gin homemade raspberry syrup lemon juice egg white rose petals	
Winter girl	34
prosecco Youra Spirits pine cranberry syrup rosemary cranberries	
Pine Gin Fizz	34
Polish Forest Gin pine shoot syrup lemon juice sparkling water egg white	

PURE ALCOHOLS

Vodka Ostoya 40 ml	16
Whiskey Jamson 40 ml	21
Whiskey Jack Daniel's 40 ml	23
Whisky Balvenie 12YO 40 ml	37
Bourbon Bulleit 40 ml	25
Rum Dictador 12YO 40 ml	32
Jagermeister 40 ml	19
Tequila Sierra 40 ml	26
Gin Jonston Polish Forest Gin 40 ml	27
Gin 0% Good Spirits 40 ml	21
Vermouth Dragma 40 ml	24
Liqueurs Youra Spirits 40 ml	19
Tasting set of Youra Spirits liqueur 3x20 ml	29

For more than 6 people we add 10% service fee