

CYRHLA BISTRO

jesień

menu od 13:00

MNIEJSZE TALERZE

Deska lokalnych serów 65

miód leśny* | orzechy | owoce | chleb rzemieślniczy

Ziemniaczane kulki w ziołach 27 

oscypek | palony por | pesto ziołowe

Śledź na moskolach 35

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

Salatka z pieczonym kurczakiem lub tofu 39 

pieczona dynia | bursztyn | sałata rzymska | orzechy nerkowca | sos orzechowy | chleb rzemieślniczy

Carpaccio z pstrąga 39

chrupiący bakłażan | aioli | oliwa koperkowa | kapary | czerwona cebula | mix ziół

*polski miód od firmy Raglan pozyskiwany metodą slow food

GORĄCE MISKI

Wegański rosół z pierożkami 28 

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

Dziwna kwaśnica 2.0. 29 

kapusta kiszona | szarpane żebro wołowe | wędzone żebro wieprzowe | palony ziemniak

Dyniowa z miso 29 

dynia hokkaido | miso | mleko kokosowe | nori | wakame | czarny sezam

TALERZYKI DLA NAJMŁODSZYCH

Pulpeciki z indyka z puree ziemniaczanym* 35 

sos pomidorowy | śmietana

Naleśnik z twarożkiem i domową konfiturą 23

Kurczak w panko z frytkami i ketchupem 29

*możliwość wymiany na makaron lub makaron bezglutenowy

WIĘKSZE TALERZE

Jesienne risotto z dynią i boczniakiem 39 

dynia hokkaido | boczniaki królewskie | mleko kokosowe | rozmaryn | karmelizowany orzech włoski

Pierś z kurczaka w tatrzańskiej soli* 49

puree ziemniaczane z trufłą | nasz demi glace | dziki brokuł

Orzechowy wegański bowl 48 

pieczony kalafior w bułce tartej | pieczona dynia | grillowana brukselka | tofu | ryż | masło orzechowe | mleko kokosowe

Orzechowy kurczak panko bowl 56

pieczony kalafior w bułce tartej | pieczona dynia | grillowana brukselka | kurczak panko | ryż | masło orzechowe | mleko kokosowe

Pierogi podsmażane z jagnięciną 49

grzyby leśne | śmietana | szalwia

Marynowana polędwiczka wieprzowa 62 

miodowe whiskey | zielony pieprz | pieczone ziemniaczki | grillowane warzywa

Filet z pstrąga od Sitarza 65 

puree ziemniaczane z pieczonym czosnkiem | blanszowane tagliatelle warzywne | sos z tamaryndowca | sezam | oliwa koperkowa

Zakopiańska kanapka klubowa 55

kurczak w płatkach kukurydzianych | chałka | grillowany bundz | pomidor | sałata | czerwona cebula | domowy majonez truflowy | frytki lub mix sałat z vinegrettem

Burger z porzeczką i oscypkiem 55

wołowina | grillowany oscypek | karmelizowana cebula | bekon | konfitura z czarnej porzeczki | domowy bbq | sałata | frytki lub mix sałat z vinegrettem

*sól tatrzańska od Tatrzańskiej Spizarni

SŁODKOŚCI

Crumble śliwkowe z lodami 32

śliwki | kruszonka | cynamon | lody śmietankowe*

Sernik baskijski z rokitnikiem 32

herbatniki | serek kremowy | konfitura z rokitnika

Miseczka naturalnych lodów z mleka owczego* 24

*naturalne lody od Łódgór | o smaki zapytaj obsługę

DODATKI

Frytki z domowym barbecue 16

Mix sałat z vinegrettem 13

Chleb rzemieślniczy z masłem i tatrzańską solą 14



100 % wegańskie



bez glutenu

O dania bez laktozy zapytaj obsługę

Dania przygotowujemy na bieżąco, dlatego czas oczekiwania wynosi minimum 40 minut.



CYRHLABISTRO.ZAKOPANE

CYRHLA BISTRO

autumn

menu from 1:00 P.M.

SMALLER PLATES

A board of local cheeses 65

forest honey* | nuts | fruit | bread

Potato balls with herbs 27 

oscypek cheese | roasted leek | herbal pesto

Herring on potato flatbreads (moskol) 35

grilled apple | bryndza sheep cheese mousse | caramelized onion | dill olive oil

Salad with roasted chicken or tofu 39 

baked pumpkin | bursztyn cheese | romaine lettuce | cashew nuts | peanut sauce | artisan bread

Trout carpaccio 39

crispy aubergine | aioli | fennel oil | capers | red onion | mixed herbs

*Polish honey from Raglan obtained using the slow food method

HOT BOWLS

Vegan soup with dumplings 28 

roasted vegetables | fennel | lovage | oyster mushrooms | chilli | chives | sesame

Strange sauerkraut soup (kwaśnica) 2.0. 29 

sauerkraut | pulled beef ribs | smoked pork ribs | roasted potatoes

Pumpkin soup with miso 29 

Hokkaido pumpkin | miso | coconut milk | nori | wakame | black sesame

PLATES FOR THE YOUNGEST

Turkey meatballs with mashed potatoes* 35 

tomato sauce | cream

Pancake with cheese and homemade jam 23

Panko chicken with fries and ketchup 29

*can be replaced with pasta or gluten-free pasta

BIGGER PLATES

Risotto with pumpkin and oyster mushrooms 39 

Hokkaido pumpkin | king oyster mushrooms | coconut milk | rosemary | caramelised walnuts

Chicken breast in Tatra salt* 49

mashed potatoes with truffle | our demi-glace | wild broccoli

Peanut vegan bowl 48 

baked cauliflower in breadcrumbs | baked pumpkin | grilled Brussels sprouts | tofu | rice | peanut butter | coconut milk

Peanut panko chicken bowl 56

baked cauliflower in breadcrumbs | baked pumpkin | grilled Brussels sprouts | panko chicken | rice | peanut butter | coconut milk

Fried dumplings with lamb 49

forest mushrooms | cream | sage

Marinated pork tenderloin 62 

honey whiskey | green pepper | herb potatoes | grilled vegetables

Trout fillet from Sitarz 65 

mashed potatoes with roasted garlic | blanched vegetable tagliatelle | tamarind sauce | sesame seeds | dill olive oil

Zakopane club sandwich 55

chicken in cornflakes | polish brioche "chatka" | grilled bundz cheese | tomato | lettuce | red onion | homemade truffle mayonnaise | French fries or mixed salad with vinaigrette

Burger with currant and oscypek cheese 55

beef | grilled oscypek cheese | caramelized onion | bacon | blackcurrant jam | home bbq | lettuce | french fries or mixed salad with vinaigrette

*Tatra salt from Tatrzńska Spiżarnia

SWEETS

Plum crumble with ice cream 32

plums | crumble | cinnamon | ice cream*

Basque cheesecake with sea buckthorn 32

biscuits | cream cheese | sea buckthorn jam

A bowl of natural sheep's milk ice cream* 24

*natural ice cream from Łódźgór | ask the staff about flavours

EXTRAS

French fries with homemade barbecue 16

Mix salad with vinaigrette 13

Artisanal bread with butter and Tatra salt 14



100 % Vegan



Gluten free

Ask the staff about lactose-free

We serve dishes on an ongoing basis, so the waiting time is a minimum of 40 minutes.



CYRHLABISTRO.ZAKOPANE

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	16
Flat white	200 ml	17
Caffe latte	300 ml	18
Orzechowa latte	300 ml	23
Pumpkin spice latte	450 ml	25
		+ espresso 2 zł
Kawę możemy przygotować na mleku bez laktozy lub owsianym		

HERBATY I NAPARY		
Najwyższej jakości herbaty Long Men Tea. Podane w czajniczkach 500 ml.		
Czarna (English Breakfast) Earl Grey Zielona sencha Miętowa		17
Lokalne, ręcznie tworzone, autorskie kompozycje herbat Tatrzańska Spizarnia, 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		
hibiskus dzika róża skórka pomarańczy żurawina goździki truskawka morwa		
Napar Gruszkowy		17
gruszka cytryna trawa cytrynowa morwa biała pieprz jarzębina głóg		
Tatrzańskie Zioła		
pokrzywa iść maliny wrzós paki sosny kwiat czarnego bzu skrzyp mięta		
Herba z pasieki		
rooibos pyłek pszczoły nagietek dziki szafran ananas jarzębina aronia		
Earl grey Niebieska Turnia		
earl grey chaber borówka żurawina		
Herbata na rozgrzanie		21
herbata czarna lub napar gruszkowy cytrusy przyprawy miód domowy syrop malinowy		

ZIMNE NAPOJE		
Domowa lemoniada 330 ml		17
cytrynowa malinowa		
Meduzyna polska eko kombucha 330 ml		23
nepal jaśmin		
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		
Komponada - domowy kompot jabłkowy		14
Woda mineralna Kinga Pienińska 700 ml		14

PIWA		
Browar Trzy korony 300 ml		22
Pils Marcowe Weizen IPA Koźlak		
Miłośław 500 ml		20
Pils Sosnowe Bezałkoholowe		
Wino grzane 200 ml		23
wino czerwone domowy syrop malinowy miód przyprawy		

WELLNESS	Shroom naturalny napój z grzybami (power lub relax)	21
	Zielone smoothie	22
	szpinak jabłko banan sok z pomarańczy imbir	
	Napar na zdrowie	22
	kurkuma cytryna imbir miód	
	Matcha latte	22
	Pumpkin spice matcha latte	25
	Cynamonowe kakao	22
	MOCKTAJLE	
	Fajna dziewczyna 0%	31
gin różany 0% domowy syrop malinowy sok z cytryny białko płatki róż		
Hugo 0%		27
prosecco 0% syrop z kwiatu bzu woda gazowana limonka mięta		
Aperol Spritz 0%		27
prosecco 0% orange spritz woda gazowana pomarańcza rozmaryn		
Lawenda spritz 0%		27
prosecco 0% syrop lawendowy sok z cytryny angostura kwiaty jadalne		
Aperol sour 0%		31
gin różany 0% orange spritz syrop cynamonowy sok z cytryny białko		
	KOKTAJLE	
	Leśne Negroni	39
	wytrawny eleganci gorzki	
	Polish Forest Gin galliano l'aperitivo Haymans sloe gin rozmaryn	
	Whiskey Sour	34
	lekki kwaśny słodki	
	Bulleit Bourbon sok z cytryny syrop cukrowy białko	
	Aperol Sour	34
	oryginalny cytrusowy wyrazisty	
	Aperol Jonston gin syrop cynamonowy sok z cytryny białko	
	Slow cosmo	34
	eleganci słodki kwaśny	
	wódka jabłkowa IMA cointreau konfitura z żurawiny syrop cukrowy limonka	
	Aperol Spritz	34
	cytrusowy orzeźwiający gorzki	
	prosecco Aperol woda gazowana pomarańcza rozmaryn	
	Hugo	34
	lekki słodki cytrusowy	
	białe wino syrop z kwiatu bzu woda gazowana limonka mięta	
	Lawenda spritz	34
	kwiatowy lekki słodki	
	prosecco lawenda Youra Spirits syrop lawendowy sok z cytryny lawenda	
	Fajna dziewczyna	34
	owocowy słodki wyrazisty	
	Jonston gin domowy syrop malinowy sok z cytryny białko płatki róż	
	Sosnowy Gin Fizz	34
	orzeźwiający lekki słodki	
	Polish Forest Gin syrop z pędów sosny sok z cytryny woda gazowana białko	
	Jesienna dziewczyna	34
	słodki owocowy orzeźwiający	
	prosecco pigwa Youra Spirits sok jabłkowy syrop cynamonowy cynamon	
	Tatrzański Vesper	39
	wytrawny intensywny gorzki	
	Polish Forest gin wódka żytnia IMA wermut biały Dragma szyszka	
	CZyste Alkohole	
	Wódka Ostoya 40 ml	16
	Wódka IMA Distillery jabłkowa żytnia 40 ml	19
	O ja cię chrzanię! Jabłko i chrzan - IMA Distillery	
	Whiskey Jamson 40 ml	21
	Whisky BIES Polish Wine Cask Finish 40 ml	34
	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 Hayman's Sloe Gin 40 ml	27
	Wermut Dragma 40 ml	24
	Nalewki Youra Spirits 40 ml	21
	Set degustacyjny nalewek Youra Spirits 3x20 ml	29

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	16
Flat white	200 ml	17
Caffe latte	300 ml	18
Hazelnut latte	300 ml	23
Pumpkin spice latte	450 ml	25

+ espresso 2 zł
We can prepare coffee with lactose-free or oat milk

TEAS AND INFUSIONS

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

Black (English Breakfast) Earl Grey Green sencha Mint	17
Local, handcrafted, proprietary compositions of Tatra Larder teas, which are created as a result of inspiration from the Tatra nature and highland traditions. Served in 500 ml teapots.	

Highland Forest	
Black tea chokeberry hawthorn hibiscus cranberry rowan wild rose elderberry blackcurrant	
Spod Brzyska	
green tea jasmine chamomile calendula	
Na Podłazy	
hibiscus wild rose orange peel cranberry cloves strawberry mulberry	
Pear infusion	17

pear lemon lemongrass white mulberry pepper rowan hawthorn	
Tatra Herbs	
nettle go raspberries heather pine buds elder flower horsetail mint	
Herba from the apiary	
rooibos bee pollen calendula wild saffron pineapple rowan chokeberry	
Earl grey Blue Turnia	
earl grey cornflower blueberry cranberry	

Tea for warming up	21
Black tea or pear infusion citrus spices honey homemade raspberry syrup	

COLD DRINKS

Homemade lemonade 330 ml	17
lemon raspberry	
Meduzyna Polish eco kombucha 330 ml	23
nepal jasmine	
Pepsi Pepsi max 7-up mirinda 200 ml	12
Kinga Sparclino Tonic Tonic 0% 200 ml	12
Juice from squeezed oranges 200 ml	18
Sadvit cold-pressed juice 250 ml	12
orange apple	
Komponada - homemade apple compote	14
Kinga Pienińska mineral water 700 ml	14

BEER

Three Crowns Brewery 300 ml	22
Pils Marcowe Weizen IPA Koźlak	
Miłośław 500 ml	20
Pils Pine Non-alcoholic	
Mulled wine 200 ml	23
red wine homemade raspberry syrup honey spices	

WELLNESS

Shroom natural drink with mushrooms (power or relax)	21
Green smoothie	22
spinach apple banana orange juice ginger	
An infusion for health	22
turmeric lemon ginger honey	
Matcha latte	22
Pumpkin spice matcha latte	25
Cinnamon cocoa	22

MOCKTAILS

Cool girl 0%	31
Rose gin 0% homemade raspberry syrup lemon juice protein rose petals	
Hugo 0%	26
prosecco 0% elderflower syrup sparkling water lime mint	
Aperol Spritz 0%	26
prosecco 0% orange spritz carbonated water orange rosemary	
Lavender spritz 0%	26
prosecco 0% lavender syrup lemon juice angostura lavender	
Aperol sour 0%	31
rose gin 0% orange spritz cinnamon syrup lemon juice egg white	

COCKTAILS

Forest Negroni	<i>dry elegant bitter</i>	39
Polish Forest Gin galliano l'aperitivo Haymans sloe gin rosemary		
Whiskey Sour	<i>light sour sweet</i>	34
Bulleit Bourbon lemon juice sugar syrup egg white		
Aperol Sour	<i>original citrusy distinctive</i>	34
Aperol Jonston gin cinnamon syrup lemon juice egg white		
Slow cosmo	<i>elegant sweet sour</i>	34
IMA apple vodka cointreau cranberry jam sugar syrup lime		
Aperol Spritz	<i>citrus refreshing bitter</i>	34
prosecco Aperol sparkling water orange rosemary		
Hugo	<i>light sweet citrus</i>	34
white wine elderflower syrup sparkling water lime mint		
Lavender spritz	<i>floral light sweet</i>	34
prosecco lavender Youra Spirits lavender syrup lemon juice edible flowers		
Cool girl	<i>fruity sweet distinctive</i>	34
Jonston gin homemade raspberry syrup lemon juice protein rose petals		
Pine Gin Fizz	<i>refreshing light sweet</i>	34
Polish Forest Gin pine shoot syrup lemon juice sparkling water egg white		
Autumn girl	<i>sweet fruity refreshing</i>	34
prosecco Youra Spirits quince apple juice cinnamon syrup cinnamon		
Tatra Vesper	<i>dry intense bitter</i>	39
Polish Forest gin IMA rye vodka Dragma white vermouth cone		

PURE ALCOHOLS

Ostoya vodka 40 ml	16
IMA Distillery apple vodka rye 40 ml	19
Oh my gosh! Apple and horseradish - IMA Distillery	22
Whiskey Jamson 40 ml	21
BIES Polish Wine Cask Finish whisky 40 ml	34
Bourbon Bulleit 40 ml	25
Rum Dictador 12YO 40 ml	32
Jagermeister 40 ml	19
Tequila Sierra 40 ml	26
Jonston Gin Polish Forest Gin Hayman's Sloe Gin 40 ml	27
Dragma Vermouth 40 ml	24
Youra Spirits liqueurs 40 ml	21
Youra Spirits liquor tasting set 3x20 ml	29

For more than 6 people we add 10% service fee