

CYRHLA BISTRO

zima

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 koperska		
Sałatka z panierowanym bundzem lub tofu	39	
marynowana gruszka i kaki pomidorki mix sałat mięta winegret konfitura pomarańczowa		
Carpaccio z pstrąga	39	
chrupiący bakłażan aioli oliwa koperska 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 boczniki chilli sezam szczypiorek		
Dziwna kwaśnica	29	
kapusta kiszona szarpiane żebro wołowe wędzone żebro wieprzowe grzyby palony ziemniak		
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*	35	
pomidory marchewka wołowe mielone		
Naleśnik z twarogiem i domową konfiturą	23	
Kurczak w panko z frytkami i ketchupem	29	

*możliwość wymiany makaron bezglutenowy

WIĘKSZE TALERZE

Pierogi z patelni z jagnięciną	49	
grzyby leśne śmietana szalwia		
Pierś z kurczaka w tatrzańskiej soli*	49	
puree ziemniaczane z trufłą nasz demi glace dziki brokuł		
Orzechowy wegański bowl	48	
kalafior pieczona marchewka czerwona kapusta tofu ryż masło orzechowe mleko kokosowe		
Orzechowy kurczak panko bowl	56	
kalafior pieczona marchewka czerwona kapusta kurczak panko ryż masło orzechowe mleko kokosowe		
Roslinne klopsiki z grzybami leśnymi	39	
kasza pęczak z warzywami buraki ze śliwką orzechy		
Marynowana polędwiczka wieprzowa	62	
miodowe whiskey zielony pieprz pieczone ziemniaczki grillowane warzywa		
Filet z pstrąga tęczowego od Sitarza	67	
zapiekanka ziemniaczana buraki sous vide puree z topinambura oliwa koperska		
Zakopiańska kanapka klubowa	55	
kurczak w płatkach kukurydzianych chałka grillowany bundz pomidor sałata czerwona cebula domowy majonez truflowy frytki lub mix sałat z winegrettem		
Cyrhla burger	55	
wołowina kapusta zasmażana jalapeno bekon bocznik jajo sadzone domowy sos frytki lub mix sałat z winegrettem		

*sól tatrzańska od Tatrzańskiej Spizarni

SŁODKOŚCI

Szarlotka ze skórką pomarańczy i lodami	32
jabłka kruszonka lody śmietankowe	
Sernik baskijski z rokitnikiem	32
herbatniki serek kremowy konfitura z rokitnika	

DODATKI

Frytki z ketchupem	16	
Mix sałat z winegrettem	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

winter

menu from 1:00 PM

SMALLER PLATES

A board of local cheeses	65	
forest honey* nuts fruit artisan bread		
Potato balls with herbs	27	
oscypek cheese roasted leek herbal pesto		
Herring on moskols	35	
grilled apple bryndza mousse onion jam dill olive oil		
Salad with breaded bundz cheese or tofu	39	
marinated pear and persimmon cherry tomatoes mixed salad mint vinaigrette orange jam		
Trout carpaccio	39	
crispy eggplant aioli dill olive oil capers red onion mixed herbs		

*Polish honey from Raglan, obtained using the slow food method

HOT BOWLS

Vegan broth with dumplings	28	
roasted vegetables fennel lovage oyster mushrooms chili sesame chives		
Polish Sauerkraut Soup (kwaśnica)	29	
sauerkraut pulled beef rib smoked pork rib mushrooms roasted potato		
Red borscht with trout croquette	32	
beets beetroot leaven dried mushrooms spices trout from Sitarz		

PLATES FOR THE LITTLE ONES

Pasta with tomato sauce and beef*	35	
tomatoes carrots ground beef		
Pancake with cottage cheese and homemade jam	23	
Chicken panko with fries and ketchup	29	

*possibility of replacing gluten-free pasta

LARGER PLATES

Pan-fried dumplings with lamb	49	
wild mushrooms cream sage		
Chicken breast in Tatra salt*	49	
truffle mashed potatoes our demi glace wild broccoli		
Peanut vegan bowl	48	
cauliflower roasted carrots red cabbage tofu rice peanut butter coconut milk		
Peanut chicken panko bowl	56	
cauliflower roasted carrots red cabbage panko chicken rice peanut butter coconut milk		
Vegan meatballs with wild mushrooms	39	
pearl barley with vegetables beetroot with plums nuts		
Marinated pork tenderloin	62	
honey whiskey green pepper baked potatoes grilled vegetables		
Rainbow trout fillet from Sitarz	67	
potato gratin sous vide beets Jerusalem artichoke puree dill olive oil		
Zakopane club sandwich	55	
chicken in cornflakes polish brioche "chałka" grilled bundz cheese tomato lettuce red onion homemade truffle mayonnaise fries or mixed salad with vinaigrette		
Cyrhla burger	55	
beef fried cabbage jalapeno bacon oyster mushroom fried egg homemade sauce fries or mixed salad with vinaigrette		

*Tatra salt from Tatrzańska Spizarnia

SWEETS

Apple pie with orange peel and ice cream	32
apples crumble ice cream	
Basque cheesecake with sea buckthorn	32
biscuits cream cheese sea buckthorn jam	

EXTRAS

French fries with ketchup	16
Mixed salad with vinaigrette	13
Artisan bread with butter and Tatra salt	14



100% vegan



gluten-free

Ask the staff about lactose-free dishes



CYRHLABISTRO.ZAKOPANE

We prepare dishes on an ongoing basis, so the waiting time is at least 40 minutes.

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

+ 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

Spod giewontu

hibiskus | liść maliny | jeżyna | aronia | rokitnik | dzika róża | jarzębina | porzeczka | 17

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

Earl grey Niebieska Turnia

earl grey | chaber | borówka | żurawina

Herbata na rozgrzanie 21

herbata czarna lub napar gruszkowy | cytrusy | przyprawy | miód | domowy syrop malinowy

Herbata z lokalną nalewką 31

cytrusy | przyprawy | miód | 40 ml nalewki Youra Spirits do wyboru

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 | Wino grzane bezalkoholowe 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	
Korzenna gruszka na ciepło	20
Matcha latte	22
Czekoladowa matcha latte	25

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

KOKTAJLE

Leśne Negroni 39

Polish Forest Gin | galliano l'aperitivo | Haymans sloe gin | rozmaryn

Whiskey Sour 34

Bulleit Bourbon | sok z cytryny | syrop cukrowy | białko

Slow cosmo 34

wódka jabłkowa IMA | cointreau | konfitura z żurawiny | syrop cukrowy | limonka

Aperol Spritz 34

prosecco | Aperol | woda gazowana | pomarańcza | rozmaryn

Hugo 34

białe wino | syrop z kwiatu bzu | woda gazowana | limonka | mięta

Lawenda spritz 34

prosecco | lawenda Youra Spirits | syrop lawendowy | sok z cytryny | lawenda

Fajna dziewczyna 34

Jonston gin | domowy syrop malinowy | sok z cytryny | białko | płatki róż

Sosnowy Gin Fizz 34

Polish Forest Gin | syrop z pędów sosny | sok z cytryny | woda gazowana | białko

Zimowa dziewczyna 34

prosecco | sosna Youra Spirits | syrop żurawinowy | rozmaryn | żurawina

Tatrzański Vesper 39

Polish Forest gin | wódka żytnia IMA | wermut biały Digma | szyszka

Irish Coffee 34

Jameson whiskey | espresso doppio | śmietanka

Bombardino 29

likier jajeczny bombardino | bita śmietana | cynamon

CZYSTY ALKOHOLE

Wódka Ostoya 40 ml 16

Wódka IMA Distillery jabłkowa | żytnia 40 ml 19

O ja cię chrzanię! Jabłko i chrzan - IMA Distillery 40 ml 22

Whisky Jameson 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 Digma 40 ml 24

Nalewki Youra Spirits 40 ml 21

Set degustacyjny nalewek Youra Spirits 3x20 ml 29

COFFEE

We use specialty coffee from Polish roaster Hard Beans, made with 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

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

TEAS AND INFUSIONS

Highest quality Long Men Tea. Served in 500 ml teapots.

Black (English Breakfast) Earl Grey Green Sencha Mint	17
---	----

Local, handcrafted, Tatrzańska Spizarnia tea blends inspired by the Tatra Mountains' natural beauty and highland traditions. Served in 500ml teapots.

Highlander Forest

Black tea | chokeberry | hawthorn | hibiscus | cranberry | rowan | rosehip | elderberry | blackcurrant

From near Brzysko

green tea | jasmine | chamomile | marigold

From under Giewont

hibiscus | raspberry leaf | blackberry | chokeberry | sea buckthorn | wild rose | rowan | currant

Pear Infusion

pear | lemon | lemongrass | white mulberry | pepper | rowan | hawthorn

Tatra Herbs

nettle | raspberries | heather | pine buds | elderberry blossom | horsetail | mint

Tea from the apiary

rooibos | bee pollen | marigold | wild saffron | pineapple | rowan | chokeberry

Earl grey Blue Crag

earl grey | cornflower | blueberry | cranberry

Tea to warm you up	21
--------------------	----

black tea or pear infusion | citrus | spices | honey | homemade raspberry syrup

Tea with local tincture	31
-------------------------	----

citrus | spices | honey | 40 ml of Youra Spirits tincture of your choice

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
---	----

Tonic Thomas Henry 200 ml	14
---------------------------	----

Freshly squeezed orange juice 200 ml	18
--------------------------------------	----

Cold pressed Sadvit juice 250 ml	12
----------------------------------	----

orange | apple

Komponada - homemade apple compote	14
------------------------------------	----

Kinga Pienińska mineral water 700 ml	14
--------------------------------------	----

BEERS

Three Crowns Brewery 300 ml	22
-----------------------------	----

Pils | March | Weizen | IPA | Koźlak

Miłosław 500 ml	20
-----------------	----

Pilsner | Pine | Non-alcoholic

Mulled wine 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	
Warm Spicy Pear	20
Matcha Latte	22
Chocolate Matcha Latte	25

MOCKTAILS

Cool girl 0%	31
--------------	----

rose gin 0% | homemade raspberry syrup | lemon juice | egg white | rose petals

Hugo 0%	27
---------	----

0% prosecco | elderflower syrup | sparkling water | lime | mint

Aperol Spritz 0%	27
------------------	----

Prosecco 0% | Orange Spritz | Sparkling Water | Orange | Rosemary

Lavender spritz 0%	27
--------------------	----

prosecco 0% | lavender syrup | lemon juice | angostura | edible flowers

COCKTAILS

Forest Negroni	<i>dry elegant bitter</i>	39
----------------	-------------------------------	----

Polish Forest Gin | Galliano Aperitivo | Haymans Sloe Gin | rosemary

Whiskey Sour	<i>light sour sweet</i>	34
--------------	-----------------------------	----

Bulleit Bourbon | lemon juice | sugar syrup | egg white

Slow cosmo	<i>elegant sweet sour</i>	34
------------	-------------------------------	----

IMA apple vodka | Cointreau | cranberry jam | sugar syrup | lime

Aperol Spritz	<i>atous refreshing bitter</i>	34
---------------	------------------------------------	----

prosecco | Aperol | sparkling water | orange | rosemary

Hugo	<i>light sweet atous</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 | lavender

Cool girl	<i>fruity sweet expressive</i>	34
-----------	------------------------------------	----

Jonston gin | homemade raspberry syrup | lemon juice | egg white | rose petals

Pine Gin Fizz	<i>refreshing light sweet</i>	34
---------------	-----------------------------------	----

Polish Forest Gin | pine shoot syrup | lemon juice | carbonated water | egg white

Winter Girl	<i>sweet fruity refreshing</i>	34
-------------	------------------------------------	----

prosecco | pine Youra Spirits | cranberry syrup | rosemary | cranberries

Tatra Vesper	<i>dry intense bitter</i>	39
--------------	-------------------------------	----

Polish Forest gin | IMA rye vodka | Dragma white vermouth | cone

Irish Coffee	<i>warm dry coffee</i>	34
--------------	----------------------------	----

Jameson whiskey | espresso doppio | cream

Bombardino	<i>warm sweet creamy</i>	29
------------	------------------------------	----

egg liqueur | whipped cream | cinnamon

PURE ALCOHOLS

Ostoya Vodka 40 ml	16
--------------------	----

IMA Distillery Apple Vodka Rye Vodka 40 ml	19
--	----

Oh my goodness! Apple and Horseradish - IMA Distillery 40 ml	22
--	----

Jameson Whisky 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
----------------------	----

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 Liqueurs Tasting Set 3x20 ml	29
--	----