

CYRHLA BISTRO

lato

menu od 13:00

MNIEJSZE TALERZE

Deska lokalnych serów 67

miód leśny* | orzechy | owoce | chleb rzemieślniczy

Ziemniaczane kulki w ziołach 32 

oscypek | palony por | pesto ziołowe

Śledź w wiśniówce na grzance 42

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

Cezar na Podhalu 45

biała kapusta | grillowany kurczak | bekon | bursztyn |
sos cezara z wędzonym pstrągiem | pomidorki | grzanki

Carpaccio z pstrągą tęczowego 42

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

*polski miód od firmy Raglan pozyskiwany metodą slow food

GORĄCE MISKI

Rosół z pierożkami z jagnięciną 32

marchewka | korzeń pietruszki | natka pietruszki | sól tatrzańska

Dziwna kwaśnica 32 

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

Krem z buraka z pistacjami 29 

jogurt kokosowy | rukiew wodna 

TALERZYKI DLA NAJMŁODSZYCH

Makaron z sosem pomidorowym i wołowiną* 37 

Naleśnik z twarożkiem i domową konfiturą 24

Kurczak w panko z frytkami i ketchupem 33

*możliwość wymiany makaron bezglutenowy

WIĘKSZE TALERZE

Szaszłyki z jagnięciny przeplatane pitą 67

pasta paprykowa | piklowana czerwona cebula | mix sałat |
winegret | sos pomidorowy

Cytrynowy grillowany kurczak 58

placki z cukini z twarogiem | sos ziołowo-jogurtowy |
tatrzańska sól | mix sałat z ogórkiem | winegret

Wegańska orzechowa miska 52 

pieczony kalafior | pieczona marchewka | tłuczone ogórki |
tofu | ryż unagi | sos orzechowy curry | kolendra

Orzechowa miska z kurczakiem 58

pieczony kalafior | pieczona marchewka | tłuczone ogórki |
kurczak w chrupiącej panierce panko z pomarańczą | ryż
unagi | sos orzechowy curry | kolendra

Szaszłyki z autorskimi klopsikami roślinnymi 47 

klopsiki przygotowywane z kasz według własnej receptury |
pasta paprykowa | piklowana czerwona cebula | mix sałat |
winegret | sos pomidorowy

Polędwiczka wieprzowa w miodowym whiskey 65 

pieczone ziemniaczki | grillowane warzywa | zielony pieprz |
rozmaryn

Filet z pstrągą tęczowego od Sitarza 68 

pieczone pikantne ziemniaki | bób | kwaśna śmietana |
oliwa koperkowa | szczypiorek

Zakopiańska kanapka klubowa 59

kurczak w płatkach kukurydzy | chałka | grillowany
bundz | pomidor | sałata | czerwona cebula | bazyliowe
mayo | frytki lub mix sałat z vinegrettem

Burger z porzeczką i oscypkiem 59

mięso wołowe przygotowane według naszej autorskiej
receptury | grillowany oscypek | karmelizowana cebula |
bekon | konfitura z czarnej porzeczki | domowy bbq |
sałata | frytki lub mix sałat z vinegrettem

SŁODKOŚCI

Waniliowe crème brûlée z rabarbarem 32

cukier trzcinowy | naturalne lody śmietankowe

Sernik baskijski z rokitnikiem 32

herbatniki | serek kremowy | konfitura z rokitnika

Miseczka naturalnych lodów* z owocami 24

*o smaki zapytaj obsługę

DODATKI

Frytki z ketchupem 19

Mix sałat z vinegrettem 13

Chleb rzemieślniczy z masłem i tatrzańską solą 14



100 % wegańskie



bez glutenu

0 dania bez laktozy zapytaj obsługę



Nasi psi goście także zasługują na coś
wyjątkowego - naturalne lody dla psa za 16 zł.



CYRHLABISTRO.ZAKOPANE

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

KAWY SPECIALITY

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

Espresso	30 ml	12
Americano	180 ml	15
Cappuccino	200 ml	17
Flat white	200 ml	18
Caffe latte	300 ml	18
Iced latte	400 ml	24
Waniliowa iced latte	400 ml	26
Espresso tonic	400 ml	26

+ espresso 4 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 18

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 | 20

Napar Gruszkowy

gruszka | cytryna | trawa cytrynowa | morwa biała | pieprz | jarzębina | głóg

Tatrzańskie Zioła

pokrzywa | mięta | liść maliny | wrzós | pąki sosny | kwiat czarnego bzu | skrzyp

Herba z pasieki

rooibos | pyłek pszczeli | nagietek | dziki szafran | ananas | jarzębina | aronia

Herbata na rozgrzanie 25

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

Herbata z lokalną nalewką 32

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

ZIMNE NAPOJE

Domowa lemoniada 400 ml 21

cytrynowa | malinowa | owoce jagodowe

Coca-Cola | Coca-Cola zero 200 ml 14

Tonic Thomas Henry 200 ml 15

Sok z wyciskanych pomarańczy 200 ml 21

Sok Sadvit tłoczony na zimno 250 ml 15

pomarańcza | jabłko

Komponada - domowy kompot jabłkowy 330 ml 16

Woda mineralna Kinga Pienińska 700 ml 16

PIWA

Browar Trzy korony 300 ml 24

Pils | Marcowe | Weizen | IPA | Koźlak

Trzech Kumpli 500 ml 22|25

Pils | Pan IPAni Wheat IPA

Trzech Kumpli bezalkoholowe 500 ml 25

Citrus APA 0,0% | Pan IPAni Bezałkoholowe Wheat IPA

WELLNESS

Leśna Iced Matcha 300 ml	27
Moya matcha mleko owsiane puree owoce jagodowe borówki	
Matcha z domową lemoniadą 400 ml	27
Klasyczna Matcha Latte Iced Matcha Latte 300 ml	23
Eliksir z Tatr 300 ml ^{30 kcal}	25
tatrzańskie zioła syrop z pędów sosny cytryna rozmaryn lód	
Shroom naturalny napój z grzybami (power relax) 330 ml	26
Bouche kombucha (Earlybird Cheeerry)	26
Zielone smoothie 400 ml	26
szpinak jabłko banan sok z pomarańczy imbir	
Koktajl wędrowca 400 ml	27
regeneracja po górskiej wędrówce	
skyr borówki banan masło orzechowe	

MOCKTAJLE

Tatrzański Gin&Tonic 0% 32

botanical gin 0% | owoce jagodowe | tonic | syrop z pędów sosny | borówki

Fajna Dziewczyna 0% 32

gin różany 0% | domowy syrop malinowy | sok z cytryny | białko | płatki róż

Malinowe Hugo 0% 28

prosecco 0% | syrop z kwiatu bzu | domowy syrop malinowy | woda gazowana

Aperol Spritz 0% 28

prosecco 0% | orange spritz | woda gazowana | pomarańcza | rozmaryn

Sosnowy Gin Fizz 0% 32

botanical gin 0% | syrop z pędów sosny | sok z cytryny | woda gazowana | białko

KOKTAJLE

Leśne Negroni 43

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

Miodowy Whiskey Sour 37

Bulleit Bourbon | sok z cytryny | miód leśny Raglan | białko

Tatrzański Gin&Tonic 38

Polish Forest Gin | owoce jagodowe | tonic | syrop z pędów sosny | borówki

Slow Cosmo 38

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

Fajna Dziewczyna 38

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

Sosnowy Gin Fizz 38

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

Cytronello Spritz 38

prosecco | nalewka Youra Spirits cytryna | cytryny | syrop cukrowy | cytryna

Malinowe Hugo 37

prosecco | syrop z kwiatu bzu | domowy syrop malinowy | woda gazowana

Aperol Spritz 38

prosecco | Aperol | woda gazowana | pomarańcza | rozmaryn

CZYSZTE ALKOHOLE

Wódka Ostoya 40 ml 17

Wódka IMA Distillery jabłkowa | żytnia 40 ml 20

O ja cię chrzanię! Jabłko i chrzan - IMA Distillery 40 ml 23

Whisky Jameson 40 ml 22

Whisky BIES Polish Wine Cask Finish 40 ml 35

Bourbon Bulleit 40 ml 26

Rum Dictador 12YO 40 ml 33

Jagermeister 40 ml 20

Tequila Sierra 40 ml 27

Gin Jonston | Polish Forest Gin | Hayman's Sloe Gin 40 ml 28

Kraftowe nalewki Youra Spirits 40 ml 24

Set degustacyjny nalewek kraftowych Youra Spirits 3x20 ml 33

CYRHLA BISTRO

summer

menu from 13:00

SMALLER PLATES

A board of local cheeses 67

forest honey* | nuts | fruit | artisan bread

Potato balls with herbs 32 

oscypek cheese | roasted leek | herbal pesto

Herring in Polish Cherry Liqueur on Toast 42

Dutch matias | grilled apple | bryndza mousse | onion jam | dill olive oil

Podhale Caesar Salad 45

white cabbage | grilled chicken | bacon | amber | Caesar dressing with smoked trout | cherry tomatoes | croutons

Rainbow trout carpaccio 42

crispy eggplant | aioli | dill olive oil | capers | red onion | mixed herbs

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

HOT BOWLS

Chicken soup with lamb dumplings 32

carrot | parsley root | parsley | Tatra salt

Strange sour soup 32 

sauerkraut | pulled beef rib | smoked pork rib | roasted potato | mountain savory

Beetroot cream with pistachios 29 

coconut yogurt | watercress 

PLATES FOR THE LITTLE ONES

Pasta with tomato sauce and beef* 37 

Pancake with cottage cheese and homemade jam 24

Panko-crusted chicken with fries and ketchup 33

*possibility of replacing gluten-free pasta

LARGER PLATES

Lamb skewers interspersed with pita bread 67

pepper paste | pickled red onion | mixed salad | vinaigrette | tomato sauce

Lemon grilled chicken 58

zucchini pancakes with cottage cheese | herb and yogurt sauce | Tatra salt | mixed salad with cucumber | vinaigrette

Vegan peanut bowl 52 

roasted cauliflower | roasted carrots | mashed cucumbers | tofu | unagi rice | peanut curry sauce | cilantro

Peanut chicken bowl 58

roasted cauliflower | roasted carrots | mashed cucumbers | crispy panko-coated chicken with orange | unagi rice | peanut curry sauce | coriander

Skewers with homemade plant-based meatballs 47 

meatballs made from groats according to our own recipe | pepper paste | pickled red onion | mixed salad | vinaigrette | tomato sauce

Pork tenderloin in honey whiskey 65 

baked potatoes | grilled vegetables | green pepper | rosemary

Rainbow trout fillet from Sitarz 68 

baked spicy potatoes | broad beans | sour cream | dill olive oil | chives

Zakopane club sandwich 59

chicken in cornflakes | challah | grilled bundz | tomato | lettuce | red onion | basil mayo | fries or mixed salad with vinaigrette

Burger with currants and oscypek cheese 59

beef prepared according to our original recipe | grilled oscypek cheese | caramelized onion | bacon | blackcurrant jam | homemade bbq | lettuce | fries or mixed salad with vinaigrette

SWEETS

Vanilla Crème Brûlée with Rhubarb 32

cane sugar | natural ice cream

Basque cheesecake with sea buckthorn 32

biscuits | cream cheese | sea buckthorn jam

A bowl of natural ice cream* with fruit 24

*ask the staff about flavors

EXTRAS

French fries with ketchup 19

Mixed salad with vinaigrette 13

Artisan bread with butter and Tatra salt 14



100% vegan



gluten-free

Ask the staff about lactose-free dishes



Our dog guests also deserve something special - natural ice cream for dogs for PLN 16.



CYRHLABISTRO.ZAKOPANE

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

SPECIALTY COFFEES

We use specialty coffee from Polish roaster Hard Beans, made with beans from Peru and Guatemala.

Espresso	30 ml	12
Americano	180 ml	15
Cappuccino	200 ml	17
Flat white	200 ml	18
Caffe latte	300 ml	18
Vanilla Iced Latte	400 ml	24
Iced latte	400 ml	26
Espresso tonic	400 ml	26

+ espresso 4 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	18
---	----

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	

Spod Brzyska	
green tea jasmine chamomile marigold	

Spod Giewontu	
hibiscus raspberry leaf blackberry chokeberry sea buckthorn wild rose rowan currant	20

Pear Infusion	
pear lemon lemongrass white mulberry pepper rowan hawthorn	

Tatra Herbs	
nettle mint raspberry leaf heather pine buds elderberry flower horsetail	

Herba from the apiary	
rooibos bee pollen marigold wild saffron pineapple rowan chokeberry	

Tea to warm you up	25
--------------------	----

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

Tea with local tincture	32
-------------------------	----

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

COLD DRINKS

Homemade lemonade 400 ml	21
--------------------------	----

lemon | raspberry | berries

Coca-Cola Coca-Cola Zero 200 ml	14
-----------------------------------	----

Tonic Thomas Henry 200 ml	15
---------------------------	----

Freshly squeezed orange juice 200 ml	21
--------------------------------------	----

Cold-pressed Sadvit juice 250 ml	15
----------------------------------	----

orange | apple

Komponada - homemade apple compote 330 ml	16
---	----

Kinga Pienińska mineral water 700 ml	16
--------------------------------------	----

BEERS

Three Crowns Brewery 300 ml	24
-----------------------------	----

Pils | March | Weizen | IPA | Koźlak

Three Buddies 500 ml	22 25
----------------------	-------

Pils | Pan IPAni Wheat IPA

Three Buddies non-alcoholic 500 ml	25
------------------------------------	----

Citrus APA 0.0% | Pan IPAni Alcohol-Free Wheat IPA

WELLNESS

Forest Iced Matcha 300 ml	27
Moya matcha oat milk berry puree blueberries	
Matcha with Homemade Lemonade 400 ml	27
Classic Matcha Latte Iced Matcha Latte 300 ml	23
Elixir from the Tatra Mountains 300 ml	25
Tatra herbs pine shoot syrup lemon rosemary ice	
Shroom natural drink with mushrooms (power relax) 330 ml	26
Bouche kombucha (Earlybird Cheeerry)	26
Green smoothie 400 ml	26
spinach apple banana orange juice ginger	
Mountain Hiker Smoothie 400 ml	27
regeneration after a mountain hike	
skyr blueberries banana peanut butter	

MOCKTAILS

Tatra Gin & Tonic 0%	32
----------------------	----

botanical gin 0% | berries | tonic | pine shoot syrup | blueberries

Cool Girl 0%	32
--------------	----

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

Raspberry Hugo 0%	28
-------------------	----

0% prosecco | elderflower syrup | homemade raspberry syrup | sparkling water

Aperol Spritz 0%	28
------------------	----

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

Pine Gin Fizz 0%	32
------------------	----

botanical gin 0% | pine shoot syrup | lemon juice | carbonated water | egg white

COCKTAILS

Forest Negroni	43
----------------	----

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

Honey Whiskey Sour	37
--------------------	----

Bulleit Bourbon | lemon juice | Raglan wild honey | egg white

Tatra Gin & Tonic	38
-------------------	----

Polish Forest Gin | berries | tonic | pine shoot syrup | blueberries

Slow Cosmo	38
------------	----

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

Cool Girl	38
-----------	----

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

Pine Gin Fizz	38
---------------	----

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

Cytronello Spritz	38
-------------------	----

prosecco | Youra Spirits lemon tincture | lemons | sugar syrup | lemon

Raspberry Hugo	37
----------------	----

prosecco | elderflower syrup | homemade raspberry syrup | sparkling water

Aperol Spritz	38
---------------	----

prosecco | Aperol | sparkling water | orange | rosemary

PURE ALCOHOLS

Ostoya Vodka 40 ml	17
--------------------	----

IMA Distillery Apple Vodka | Rye Vodka 40 ml

"O ja cię chrzanie!" Apple and Horseradish - IMA Distillery 40 ml	23
---	----

Jameson Whisky 40 ml

BIES Whisky Polish Wine Cask Finish 40 ml	35
---	----

Bourbon Bulleit 40 ml	26
-----------------------	----

Dictador 12YO Rum 40 ml	33
-------------------------	----

Jagermeister 40 ml	20
--------------------	----

Tequila Sierra 40 ml	27
----------------------	----

Jonston Gin Polish Forest Gin Hayman's Sloe Gin 40 ml	28
---	----

Youra Spirits Craft Liqueurs 40 ml	24
------------------------------------	----

Youra Spirits Craft Liqueurs Tasting Set 3x20 ml	33
--	----