

CYRHLA BISTRO

jesień

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 moskolach 42

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

Sałatka z kozim lub wegańskim serem 45 

pieczone winogrona | grillowana gruszka | karmelizowane orzechy włoskie | winegret z czarną porzeczką | mix sałat | chleb rzemieślniczy

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 lubczykowym lanym ciastem 32

marchewka | korzeń pietruszki | natka pietruszki | sól tatrzańska

Dziwna kwaśnica 32 

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

Cebulowa z grzanką z oscypkiem* i żurawiną 31 

biała cebula | bulion | białe wino | tymianek

*możliwość wymiany na wegański ser na grzance

TALERZYKI DLA NAJMŁODSZYCH

Miseczka rosółu z makaronem 21

Makaron z sosem pomidorowym i wołowiną* 37 

Naleśnik z twarożkiem i domową konfiturą 19

Kurczak w panko z frytkami i ketchupem 33

*możliwość wymiany makaron bezglutenowy

WIĘKSZE TALERZE

Pierogi z patelni z jagnięciną 54
grzyby leśne | śmietana | szalwia

Grillowany kurczak w tatrzańskich ziołach* 58 

truflowe puree ziemniaczane | palone ogórki małosolne | sos jogurtowy | oliwa koperkowa

Wegańska orzechowa miska 52 

pieczony kalafior | pieczona marchewka | pieczona dynia | czerwona kapusta | tofu | ryż i komosa unagi | sos dyniowo orzechowy | kolendra

Orzechowa miska z kurczakiem 58

pieczony kalafior | pieczona marchewka | pieczona dynia | kurczak w chrupiącej panierce panko z pomarańczą | ryż i komosa unagi | sos dyniowo orzechowy | kolendra

Falafele z dyniowym humusem 48 

grillowana pita | mix sałat | pomidorki | piklowana cebula czerwona | winegret | oliwa chilli

Polędwiczka wieprzowa w miodowym whiskey 65 

pieczone ziemniaczki | grillowane warzywa | zielony pieprz | rozmaryn

Filet z pstrągą tęczowego od Sitarza 68 

zapekanka ziemniaczana | puree z topinamburu | marchewka z karmelizowaną cebulą | oliwa koperkowa

Zakopiańska kanapka klubowa 59

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

Cyrhla burger 59

mięso wołowe przygotowane według naszej autorskiej receptury | zasmażana kapusta | jalapeno | bekon | bocznik | jajo sadzone | domowy sos | frytki lub mix sałat z vinegrettem

*sól tatrzańska od Tatrzańskiej Spizarni

SŁODKOŚCI

Klusieczki dyniowe na kremowej śmietance 32

śliwki | orzechy karmelizowane | mięta

Sernik baskijski z rokitnikiem 32

herbatniki | serek kremowy | konfitura z rokitnika

DODATKI

Frytki z ketchupem 19

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

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
Orzechowe latte	300 ml	24
Pumpkin spice latte	300 ml	25

+ 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 górskimi 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 Ziola

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 I CYDR

Browar Trzy korony 300 ml	24
---------------------------	----

Pils | Marcowe | Weizen | IPA | Kozłak

Trzech Kumpli 500 ml	22 25
----------------------	-------

Pils | Pan IPAni Wheat IPA

Trzech Kumpli bezalkoholowe 500 ml	25
------------------------------------	----

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

Cydr grzany z miodem i rozmarynem 300 ml	29
--	----

WELLNESS

Leśna Iced Matcha 300 ml	27
Moya matcha mleko owsiane puree owoce jagodowe borówki	
Pumpkin spice matcha latte	28
Moya matcha mleko owsiane syrop dyniowy bita śmietana cynamon	
Klasyczna Matcha Latte Iced Matcha Latte 300 ml	23
Eliksir z Tatr 450 ml	25
tatrzańskie ziola syrop z pędów sosny cytryna rozmaryn	
Napar na zdrowie 450 ml	25
kurkuma cytryna imbir miód	
Shroom naturalny napój z grzybami (power relax) 330 ml	26
Bouche kombucha (Earl Grey wiśniowa)	26
Zielone smoothie 400 ml	26
szpinak jabłko banan sok z pomarańczy imbir	

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

Cynamonowy Spritz	38
-------------------	----

prosecco | nalewka pomarańczowa Youra Spirits | syrop cynamonowy | cynamon

Malinowe Hugo	37
---------------	----

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

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

prosecco | Aperol | woda gazowana | pomarańcza | rozmaryn

CZyste Alkohole

Wódka Ostoya 40 ml	17
--------------------	----

Wódka IMA Distillery jabłkowa | żytnia 40 ml

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

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

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

Jagermeister 40 ml

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

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

Kraftowe nalewki Youra Spirits 40 ml	24
--------------------------------------	----

Set degustacyjny nalewek kraftowych Youra Spirits 3x20 ml	33
---	----

CYRHLA BISTRO

autumn

menu from 13:00

SMALLER PLATES

A Selection 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 with moskols 42

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

Salad with Goat's Cheese or Vegan Cheese 45

roasted grapes | grilled pear | caramelized walnuts | blackcurrant vinaigrette | mixed salad | artisan bread

Rainbow Trout Carpaccio 42

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

*Polish honey from Raglan, produced using traditional slow food methods

HOT BOWLS

Broth with Lovage Batter Noodles 32

carrot | parsley root | parsley | Tatra salt

Strange sour soup 32

sauerkraut | pulled beef rib | smoked pork rib | mushrooms | roasted potato | cumin

Onion Soup with Oscypek* Toast and Cranberries 31

white onion | broth | white wine | thyme

*Vegan cheese is available as a substitute

PLATES FOR THE LITTLE ONES

A bowl of chicken noodle soup 21

Pasta with Tomato and Beef Sauce* 37

Polish Crêpe with cottage cheese and Jam 19

Panko-Crusted Chicken with Fries and Ketchup 33

*Gluten-free pasta available on request.

LARGER PLATES

Pan-Fried Lamb Dumplings 54

wild mushrooms | cream | sage

Grilled chicken with Tatra herbs* 58

truffle mashed potatoes | roasted pickled cucumbers | yogurt sauce | dill olive oil

Vegan peanut bowl 52

roasted cauliflower | roasted carrots | roasted pumpkin | red cabbage | tofu | rice with unagi sauce and quinoa | pumpkin and peanut sauce | coriander

Peanut chicken bowl 58

roasted cauliflower | roasted carrots | roasted pumpkin | crispy panko-coated chicken with orange | rice with unagi sauce and quinoa | pumpkin and peanut sauce | coriander

Falafel with Pumpkin Hummus 48

grilled pita | mixed salad | cherry tomatoes | pickled red onion | vinaigrette | chili oil

Pork Tenderloin with Honey-Whiskey Sauce 65

baked potatoes | grilled vegetables | green pepper | rosemary

Rainbow Trout Fillet from Sitarz 68

potato casserole | Jerusalem artichoke puree | carrots with caramelized onion | dill olive oil

Zakopane club sandwich 59

Cornflake-crusted chicken | challah bun | grilled bundz cheese | tomato | lettuce | red onion | basil mayonnaise | fries or mixed salad with vinaigrette

Cyrhla Burger 59

Beef prepared according to our own recipe | fried cabbage | jalapeño | bacon | oyster mushrooms | fried egg | homemade sauce | fries or mixed salad with vinaigrette

*Tatra salt from Tatra Spizarnia

SWEETS

Pumpkin dumplings with cream 32

plums | caramelized nuts | mint

Basque cheesecake with sea buckthorn 32

biscuits | cream cheese | sea buckthorn jam

EXTRAS

French fries with ketchup 19

Mixed salad with vinaigrette 13

Artisan Bread with Butter and Tatra Salt 14



100% vegan



gluten-free

Please ask our staff about lactose-free options.

All dishes are freshly prepared to order. Please allow a minimum waiting time of 40 minutes.



CYRHLABISTRO.ZAKOPANE

SPECIALITY COFFEE

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
Hazelnut Latte	300 ml	24
Pumpkin spice latte	300 ml	25

+ espresso 4 PLN

We can prepare the coffee with lactose-free milk or oat milk

TEAS AND INFUSIONS

Premium Long Men Tea. Served in 500 ml teapots.

Black (English Breakfast) | Earl Grey | Green Sencha | Mint 18

Locally crafted tea blends by Tatrzańska Spizarnia, inspired by the natural beauty of the Tatras and local highland traditions. Served in 500 ml 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

Tea 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 a Local Polish Liqueur 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

Sadvit Cold-Pressed Juice 250 ml 15

orange | apple

Komponada - homemade apple compote 330 ml 16

Kinga Pienińska mineral water 700 ml 16

BEER AND CIDER

Three Crowns Brewery 300 ml 24

Pilsner | Märzen | Weizen | IPA | Bock

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

Mulled cider with honey and rosemary 300 ml 29

WELLNESS

Forest Iced Matcha 300 ml	27
Moya matcha oat milk berry puree blueberries	
Pumpkin spice matcha latte	28
Moya matcha oat milk pumpkin syrup whipped cream cinnamon	
Classic Matcha Latte Iced Matcha Latte 300 ml	23
Elixir from the Tatra Mountains 450 ml	25
Tatra herbs pine shoot syrup lemon rosemary	
Wellness Infusion 450 ml	25
turmeric lemon ginger honey	
Shroom natural drink with mushrooms (power relax) 330 ml	26
Bouche kombucha (Earl Grey cherry)	26
Green smoothie 400 ml	26
spinach apple banana orange juice ginger	

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 | sparkling water | egg white

COCKTAILS

Forest Negroni 43

Polish Forest Gin | Galliano Aperitivo | Hayman's Sloe Gin | Rosemary

Honey Whiskey Sour 37

Bulleit Bourbon | lemon juice | Raglan forest 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

Cinnamon Spritz 38

Prosecco | Youra Spirits Orange Liqueur | cinnamon syrup | cinnamon

Raspberry Hugo 37

Prosecco | elderflower syrup | homemade raspberry syrup | sparkling water

Aperol Spritz 38

prosecco | Aperol | sparkling water | orange | rosemary

SPIRITS

Ostoya Vodka 40 ml 17

IMA Distillery Apple Vodka | Rye Vodka 40 ml 20

Oh my goodness! Apple and Horseradish - IMA Distillery 40 ml 23

Jameson Whisky 40 ml 22

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