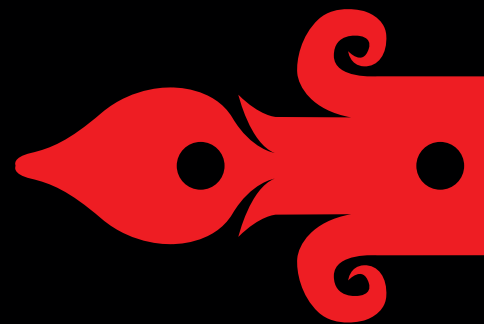


od 1999

GAZDOWO KUŹNIA

MENU



Kuznia hasło: 182017201



Średni czas oczekiwania na potrawy wynosi około 20 min. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

Istnieje możliwość podziału rachunku wyłącznie na 2 części

Karta menu z alergenami i gramaturą dostępna jest przy stanowisku kelnerskim.

Restauracja zaprasza codziennie do ostatniego klienta. Wieczorami przygrywa na żywo kapela góralska.

Na pocontek

Pajda chleba cebulowego ze smalcem 20 zł
ogórkiem i kapustą kiszoną

Grzanki z serem regionalnym 18 zł
i oliwą smakową (3szt)

Moskol z masetkiem ziołowym i bryndzą 22 zł
(Regionalny placek z ziemniaków gotowanych - 2szt)

Moskol w sosie grzybowym 26 zł
(rodzaj grzybów uzależniony od dostępności i sezonu)

Tatar wołowy z podgrzybkami 43 zł
(mięso wołowe, cebula, ogórek kiszony, jajko, podgrzybki marynowane, grzanki 2 szt)

Oscypek grillowany 23 zł
serwowany z boczkiem lub konfiturą z żurawiny

Półmisek Góralskich zakąsek 41 zł
(moskole, oscypek z grilla z boczkiem, bundz z pomidorami, vinegrett, grzanki - dla 2 osób)

Śniadania

– podajemy do godziny 13.00

„Harnasiowy Sandwich” 24 zł
z boczkiem, jajkiem sadzonym, sałatą i sosami

Grillowana kiełbasa z cebulką i pieczywem 23 zł

Jajka sadzone na boczku 22 zł
z masłem i pieczywem

Jajecznica smażona na maśle lub boczku 19 zł
z masłem i pieczywem

Sałatki

Wszystkie sałatki podajemy z grzankami

Sałatka z panierowanym kozim serem 38 zł
z dodatkiem gruszki, rzodkiewki, żurawiny i vinegrettem cytrusowym

Sałatka z serami regionalnymi 36 zł
z mixem sałat, bryndzą*, oscypkiem*, pestkami z dyni, vinegrettem cezar, pieczonymi pomidorkami i pesto bazyliowym

Sałatka z grillowanym filetem z kurczaka 39 zł
z dodatkiem chipsów z oscypka, pomidorków koktajlowych, ogórków i oliwy

Zupy



Bulion z pierożkami jagnięcymi 25 zł
i zieloną cebulką

Polewka na regionalnym serze 20 zł
z „lanymi” kluseczkami i boczkiem

Góralski barszcz na wędzonce 19 zł
z sałatą maslową i ziemniakami

Polewka z borowików z łazankami 21 zł

Kwaśnica na baraninie 21 zł
z suszonymi grzybami i pieczywem

Flaczki wołowe po staropolsku 28 zł
z lubczykiem i pieczywem

Rosół domowy z makaronem 16 zł

*oscypek i bundz podajemy od maja do listopada, w pozostałym okresie ser Gazdowski

Dania główne



... ze świni

Kotlet schabowy smażony na smalcu 46 zł
z ziemniakami gotowanymi, kapustą zasmażaną lub buraczkami na ciepło

Stek ze schabu "Bekon" z kością 49 zł
z opiekаныmi ziemniakami i zieloną fasolką

Policzki wieprzowe w sosie własnym 47 zł
z plackiem ziemniaczanym i ogórkiem

Gołonka wieprzowa pieczona w ciemnym piwie 53 zł
z ziemniakiem pieczonym w całości z masłem i kapustą zasmażaną

Żeberka wieprzowe z pieca 54 zł
z miodową glazurą z ziemniakiem pieczonym w całości z serem i warzywami z grilla

Polędwiczki wieprzowe z grilla 49 zł
z sosem borowikowym, ziemniakami gotowanymi, sałatą i dresingiem jogurtowym

... z wołu

Żeberko wołowe wolno pieczone 58 zł
z puree ziemniaczano-chrzanowym, surówka

Stek Rib-Eye sezonowany 69 zł
z frytkami, grillowaną kukurydzą i sosem barbecue (antrykot, mięso z przerostami tłuszczowymi)

Burger wołowy 46 zł
z bułką własnego wypieku, mięsem wołowym, marynowanym bundzem, mixem sałat, pomidorem, ogórkiem konserwowym, majonezem z czosnku niedźwiedziego i frytkami

Sznycel cielęcy z jajkiem sadzonym, 52 zł
sałata, dressing jogurtowy, frytki

... z drobiu

Filet z kurczaka zapieczony 46 zł
z bundzem marynowanym, ziemniakiem pieczonym w całości z masłem oraz surówką

Stek z udka kurczaka 44 zł
z frytkami i surówką

Drobiowy zawijaniec 48 zł
panierowany filet kurczaka zawinięty z masłem, czosnkiem i tartym oscypkiem podany z frytkami i surówką

Kaczka pieczona 55 zł
podana z obsmażanymi kopytkami oraz buraczkami na ciepło (połowa kaczki)

... z jagnięciny

Jagnięcina smażona na patelni 70 zł
z cykorią i kaszą jaglaną

Gicz jagnięca duszona w sosie własnym 75 zł
z moskolem ziemniaczanym i zieloną fasolką

Pierogi z jagnięciną 43 zł
i kremem borowikowym

Gulasz jagnięcy z warzywami 50 zł
podany z kaszą gryczaną i ogórkiem z beczki

... z ryby

Pstrąg górski z grilla z frytkami i surówką 48 zł

Filet z pstrąga z płatkami migdałów 49 zł
smażony na maśle z kaszą jaglaną i surówką

...inkse

Bigos z pieczywem 28 zł

Naleśnik z serem i bitą śmietaną 28 zł

Racuchy z jabłkami 33 zł
podane z konfiturą z leśnych owoców

Pierogi – wyrób własny

- **ruskie** - okraszone masłem i cebulką 31 zł
- **z kapustą i serem** 31 zł
- **ze szpinakiem i bryndzą** 32 zł
masło, suszone pomidory
- **z mięsem** – okraszone skwarkami 34 zł
- **z bryndzą** – masło, tarty oscypek 31 zł

Burger wegetariański 45 zł
w bułce z własnego wypieku, kozim serem, szpinakiem, burakiem ćwikłowym, mixem sałat, majonezem z czosnku niedźwiedziego oraz frytkami

Hałuski z kapustą i spyrką 28 zł

Dodatki ku mięsu

Ziemniaki gotowane 9 zł

Ziemniaki pieczone w całości z serem 12 zł

Ziemniaki pieczone w całości z masłem 10 zł

Kopytka 9 zł

Kasza 9 zł

Ryż 9 zł

Frytki 9 zł

Warzywa grillowane 12 zł

Kapusta zasmażana 9 zł

Ogórki kiszzone 9 zł

Surówki lub Jarzyny gotowane 10 zł

Pieczywo 5 zł

Desery Wypieki na naturalnych składnikach z własnego wypieku

Jabłko pieczone z czarną jagodą	19 zł	Brownie z sorbetem owocowym	22 zł
Jabłecznik z sosem waniliowym i cukrem pudrem	17 zł	Tarta mocno malinowa podana na ciepło	20 zł
Sernik domowy z sosem truskawkowym i świeżymi owocami	18 zł	Jabłecznik na ciepło podany z lodami	21 zł
		Deser lodowy ze świeżymi owocami i bitą śmietaną	21 zł

Piwa



Grimbergen Blonde 0,33l 17 zł

Klasyczna receptura, złocista barwa, intensywny smak. Polecamy do wołowiny, ryb i dań z kwaśnymi dodatkami

Grimbergen Double 0,33l 17 zł

Ciemna mahoniowa barwa, podwójna fermentacja i delikatnie słodki smak. Podkreśli smak jagnięciny, wieprzowiny dań ze słodkimi sosami.

Grimbergen Blanche 0,33l 17 zł

Piwo pszeniczne naturalnie mętne, delikatnie gorzkie. Polecamy do dań z drobiu, sałatek, dań mącznych i pikantnych.



Grimbergen Tacka Degustacyjna 3 x 0,15l 21 zł

Powyzsze trzy smaki podane na eleganckiej tacce.

Jasne Okocimskie z beczki	0,3l 12 zł	0,5l 14 zł
Maluńkie Okocim		1l 25 zł
Dzban piwa Okocim		1,5l 35 zł
Guinness	0,3l 15 zł	0,5l 21 zł
Okocim Ciemny Lager	0,3 l 13 zł	0,5l 15 zł 1l 26 zł
Sezonowe Regionalne	0,3 l 13 zł	0,5l 15 zł 1l 26 zł
Okocim OK		0,5l 15 zł
Carlsberg butelkowy		0,5l 15 zł
Żatecki 0,0% bezalkoholowy		0,5l 15 zł
Radler Okocim 0% bezalkoholowy		0,5l 15 zł
Somersby butelkowy		0,4l 14 zł
Cydr		0,5l 14 zł

Na rozgrzewkę

Piwo grzane z korzeniami	15 zł
ze sokiem malinowym	16 zł
z miodem	17 zł
Piwo z bombą (0,5L piwa + 40 ml gorzałki albo wiśniówki)	20 zł

Wino grzane z przyprawami	17 zł
Miód pitny z korzeniami	17 zł
Herbata Górska	20 zł
Herbata z wiśniówką	17 zł
Herbata albo kawa z rumem	17 zł

Napitki dlo wysusonyk

Herbata (smaki do wyboru)	9 zł
Herbata zimowa	15 zł
Kawa czarna (Americano)	10 zł
Kawa biała (z mlekiem)	12 zł
Capuccino	13 zł
Kawa espresso	10 zł
Espresso Doppio	13 zł
Espresso Macchiato	11 zł
Kawa latte	15 zł
Czekolada	16 zł

Sok (pomarańczowy, jabłkowy, nektar z czarnej porzeczki, grapefruitowy)	0,3l 9 zł
Woda (gazowana, niegazowana)	0,3l 7 zł 0,7l 11 zł
Woda Cisowianka (gazowana, niegazowana)	0,3l 8 zł
Pepsi, Pepsi Max	0,3l 9 zł
7Up, Mirinda	0,3l 9 zł
Lipton Ice Tea	0,3l 9 zł
Schweppes Mojito, Ginger Ale, Hibiscus, Tonic	0,2l 9 zł
Kompot z domowych owoców	0,3l 8 zł
Lemoniada cytrynowa lub mojito	0,5l 18 zł
Soki wyciskane ze świeżych owoców	0,3l 19 zł

Drinecki dla Juhasa i Babecki

„Czerwony szlak”	24 zł
Soplica Truskawkowa, Gin, sok z cytryny, lipton ice tea, mięta	
Zdrowa Baba	23 zł
Rum, Soplica Mirabelkowa, 7UP, sok z cytryny	
Sponiywiyrany Ceper	27 zł
Soplica Szlachetna, Soplica Czarna Porzeczka, sok z cytryny i grejfrut, Schweppes Tonic Hibiscus	

Aperol Spritz	24 zł
Aperol, Gancia Prosecco, woda mineralna	
Biało Owca	25 zł
Soplica Szlachetna, Cytrynowka Swojska, likier Czarny Bez, sok z cytryny, Schweppes Tonic	
Śumny Wiater	23 zł
Żubrówka Bison Grass, sok z cytryny, syrop cukrowy, Schweppes Mojito	

GORZOLKI I INKSE WODY OGNISTE

Soplica Szlachetna – czysta 40 ml **11 zł**

Soplica smakowa 40 ml **11 zł**

Wiśniowa, Śliwkowa, Malinowa, Pigwowa,
Orzech laskowy, Wiśnia w Czekoladzie,
Mirabelkowa

Deska degustacyjna SOPLICA 4x20 ml **18 zł**

Pigwowa, Truskawkowa, Mirabelka,
Cytryna z miodem

Soplica Staropolska 40 ml **12 zł**

Oryginalna

Miodula Prezydencka 40% 40 ml **18 zł**

Żubrówka Czarna 40 ml **12 zł**

Żubrówka Bison Grass 40 ml **12 zł**

Finlandia czysta 40 ml **14 zł**



Finsbury Gin 40 ml **12 zł**

Sierra Tequila 40 ml **14 zł**

Rum 40 ml **11 zł**

Jagermeister 40 ml **14 zł**

Grant's whisky 40 ml **14 zł**

Glenfiddich 12YO whisky 40 ml **20 zł**

Tullamore Dew whiskey 40 ml **15 zł**

Jack Daniel's whiskey 40 ml **20 zł**

Jack Daniel's Honey whiskey 40 ml **20 zł**

Jack Daniel's Fire whiskey 40 ml **20 zł**

Jack Daniel's Rye whiskey 40 ml **20 zł**

Jack Daniel's Apple whiskey 40 ml **20 zł**

BenRiach HoS whisky 40 ml **21 zł**

GlenDronach whisky 40 ml **24 zł**

Glenglassaugh Revival 40 ml **26 zł**

Remy Martin VSOP cognac 40 ml **21 zł**

Przy zakupie całej butelki cena -10%

Alkohole regionalne

Miodowo-Korzenna 30% 40 ml **15 zł**

Śliwowica Zbójcka 50% 40 ml **16 zł**

Śliwowica Zbójcka 70% 40 ml **19 zł**

Górska Przepalanka 40% 40 ml **12 zł**



Pierońsko Bimber 45% 40 ml **12 zł**

Pierońsko Śliwkowa 50% Bimber 40 ml **12 zł**

Podhalańska Poziomka 38% 40 ml **12 zł**

Cytrynowka Swojska 30% 40 ml **12 zł**

Nalewki Regionalne 40 ml **12 zł**

Czarny Bez, Pigwa, Mailna, Wiśnia

Wina światowe

Wino Karczmy (wybrane białe i czerwone wina - oferta zmienna)

200 ml 500 ml

13 zł 29 zł

Wina czerwone

125 ml 750 ml

Pinotage, MAN Family Wines, Coastal Region, RPA, wytrawne **14 zł 80 zł**

Lunatico Negroamaro, Vigneti del Salento, Puglia, Włochy, wytrawne **14 zł 80 zł**

Regent, Winnica Spotkaniówka, Podkarpacie, Polska, wytrawne **14 zł 80 zł**

Primasole Primitivo Puglia IGT, Cielo e Terra, Puglia, Włochy, półwytr. **14 zł 80 zł**

Isola Augusta Refosco d.p.r., DOP, Friuli, Włochy, wytrawne **15 zł 90 zł**

Coste a Preola Nero d'Avola DOC Organic, Gorghetti Tondi, Sicilia, Włochy, wytrawne **15 zł 85 zł**



Wina białe

125 ml 750 ml

Torrontes Altas Cumbres, Bodega Lagarde, Mendoza, Argentyna, wytrawne **14 zł 80 zł**

Trebbiano IGT Terre di Chieti Idi di Marzo, Abruzzo, Włochy, wytrawne **14 zł 80 zł**

Sauvignon Blanc, Cuatro Rayas, Rueda, Hiszpania, wytrawne **14 zł 80 zł**

Hibernal, Winnica Spotkaniówka Podkarpacie, Polska, wytrawne **14 zł 80 zł**

Riesling Feinherb ST Cuvee # 10 Weinhaus Steffen, Mosel, Niemcy, półwytrawne **14 zł 75 zł**

Pinot Grigio delle Venezie DOC Zenato, Veneto, Włochy, wytrawne **14 zł 80 zł**

Wina deserowe

Moscato (Białe), Oude Kaap, Western Cape, RPA **12 zł 60 zł**

Wina musujące

200 ml 750 ml

Prosecco Treviso DOC Extra Dry, Azienda Follador, Veneto, Włochy **80 zł**

Prosecco Gancia, DOC, Veneto, Włochy **30 zł**