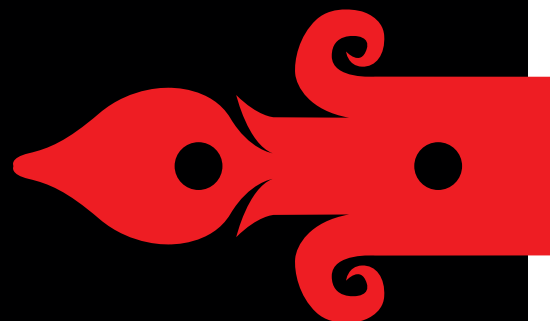


od 1999

GAZDOWO KUŹNIA

MENU



Free Wi-Fi 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. Danie wegetariańskie -

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

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

Na początek

Pajda chleba cebulowego ze smalcem 22 zł
ogórkiem i kapustą kiszoną

Paszтет z dziczyzną podany na ciepło 27 zł
z grzankami i sosem musztardowo-chrzanowym

Grzanki z serem regionalnym 19 zł
i oliwą smakową (3szt)

Moskol ziemniaczany z masełkiem ziołowym i bryndzą 23 zł
(Regionalny placek z ziemniaków gotowanych - 2szt)

Moskol chlebowy w sosie grzybowym 26 zł
moskol 2 szt - (rodzaj grzybów uzależniony od dostępności i sezonu)

Tatar wołowy z podgrzybkami 49 zł
(mięso wołowe, cebula, ogórek kiszony, jajko, podgrzybki marynowane, grzanki 3 szt)

Oscypek grillowany 25 zł
serwowany z boczkiem lub konfiturą z żurawiny

Półmisek Góralskich zakąsek 49 zł
(paszтет z dziczyzną, moskole ziemniaczane, oscypek z grilla z boczkiem, bundz z pomidorami, vinegrett, grzanki - dla 2 osób). **Dostępna również wersja bezmięсна**

Śniadania

– podajemy do godziny 13.00

„Harnasiowy Sandwich” 25 zł
z boczkiem, jajkiem sadzonym, sałatą i sosami

Grillowana kielbasa z cebulką i pieczywem 24 zł

Jajka sadzone na boczku 25 zł
z masłem i pieczywem

Jajecznicza smażona na maśle lub boczku 22 zł
z masłem i pieczywem

Sałatki

Wszystkie sałatki podajemy z grzankami

Sałatka z panierowanym kozim serem 38 zł
(mix sałat, gruszka, rzodkiewka, żurawina i vinegrett cytrusowy, syrop z granatu)

Sałatka z serami regionalnymi 38 zł
(sałata rzymska, bryndza*, oscypek*, pestki z dyni, vinegrett cezarski, pieczone pomidorki i pesto bazyliowe)

Sałatka z grillowanym filetem z kurczaka 39 zł
(sałata lodowa, jajko na twardo, pomidorki koktajlowe, pestki z dyni, sos cezarski)

Zupy



Bulion z pierożkami jagnięcymi 26 zł
i zieloną cebulką

Góralski barszcz na wędzonce 20 zł
z sałatą maslową i ziemniakami

Krem z borowików 23 zł
z grzankami

Kwaśnica na baraninie 22 zł
z suszonymi grzybami i pieczywem

Flaczki wołowe po staropolsku 28 zł
z lubczykiem i pieczywem

Rosół domowy z makaronem 18 zł

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

Dania główne



... ze świni

Kotlet schabowy smażony na smalcu 49 zł
z ziemniakami gotowanymi, kapustą zasmażaną lub buraczkami na ciepło

Grillowany kotlet schabowy z kostką 50 zł
z dodatkiem oscypka i barbecue śliwkowego podany z opiekаныmi ziemniakami i modrą kapustą

Policzki wieprzowe w sosie własnym 49 zł
z plackami ziemniaczanymi i ogórkiem

Golonka wieprzowa pieczona w ciemnym piwie 58 zł
z ziemniakiem pieczonym w całości z masłem i kapustą zasmażaną

Żeberka wieprzowe z pieca 58 zł
z miodową glazurą z ziemniakiem pieczonym w całości z serem i warzywami z grilla

... z wołu

Żeberko wołowe wolno pieczone 63 zł
z puree ziemniaczano-chrzanowym, modrą kapustą lub surówką z czerwonej kapusty

Stek Rib-Eye sezonowany 81 zł
z frytkami, grillowaną kukurydzą i sosem barbecue (antrykot, mięso z przerostami tłuszczowymi)

Burger wołowy 51 zł
z bułką własnego wypieku, mięsem wołowym, marynowanym bundzem, mixem sałat, pomidorem, ogórkiem konserwowym, majonezem z czosnku niedźwiedziego i frytkami

Sznyceł cielęcy z jajkiem sadzonym, 57 zł
sałata, dressing jogurtowy, frytki

... z drobiu

Filet z kurczaka zapieczony 49 zł
z bundzem marynowanym, ziemniakiem pieczonym w całości z masłem oraz surówką

Stek z udka kurczaka z sosem kurkowym 47 zł
z ziemniakami gotowanymi i surówką z czerwonej kapusty

Drobiowy zawijaniec 50 zł
panierowany filet kurczaka zawinięty z masłem, czosnkiem i tartym oscypkiem podany z frytkami i surówką

... dziczyzny

Pieczeń z jelenia w sosie własnym 65 zł
podana z knedlami drożdżowymi i ogórkiem kiszonym

... z jagnięciny

Gicz jagnięca duszona w sosie własnym 85 zł
z pierogami ziemniaczanymi i zieloną fasolką

Pierogi z jagnięciną 46 zł
i sosem grzybowym (rodzaj grzybów uzależniony od dostępności i sezonu)

... z ryby

Pstrąg górski z grilla z frytkami i surówką 54 zł

Filet z pstrąga z płatkami migdałów 56 zł
smażony na maśle z dodatkiem jadalnych kasztanów podany z ryżem na bazie suszonych pomidorów i bazylii oraz zieloną fasolką

...inkse

Hałuski w sosie bryndzowym ze skwarkami 29 zł

Bigos z pieczywem 32 zł

Burger wegetariański 49 zł
w bułce z własnego wypieku, kozim serem, szpinakiem, burakiem ćwikłowym, mixem sałat, majonezem z czosnku niedźwiedziego oraz frytkami

Naleśnik z serem i bitą śmietaną 31 zł

Racuchy z jabłkami 35 zł
podane z konfiturą z leśnych owoców

Pierogi – wyrób własny

- **ruskie** - okraszone masłem i cebulką 34 zł
- **z kapustą i serem** 34 zł
- **ze szpinakiem i bryndzą** 34 zł
masło, suszone pomidory
- **z mięsem** – okraszone skwarkami 36 zł
- **z bryndzą** – masło, tarty oscypek 34 zł

Dodatki

Ziemniaki gotowane 9 zł

Ziemniaki pieczone w całości z serem 12 zł

Ziemniaki pieczone w całości z masłem 10 zł

Kasza 9 zł

Ryż 9 zł

Frytki 12 zł

Warzywa grillowane 12 zł

Kapusta zasmażana 12 zł

Ogórki kiszone 9 zł

Surówki lub Jarzyny gotowane 12 zł

Pieczywo 5 zł

Desery Wypieki na naturalnych składnikach z własnego wypieku

Jabłko pieczone z czarną jagodą 19 zł

Jabłecznik z sosem waniliowym i cukrem pudrem 20 zł

Sernik domowy z sosem truskawkowym i świeżymi owocami 21 zł

Brownie z sorbetem owocowym 25 zł

Beza z kremem malinowym i sosem z granatu 22 zł

Jabłecznik na ciepło podany z lodami 25 zł

Deser lodowy ze świeżymi owocami i bitą śmietaną 23 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
Powyższe trzy smaki podane na eleganckiej tacce.

Jasne Okocimskie z beczki 0,3l 13 zł 0,5l 16 zł

Malućkie Okocim 1l 28 zł

Dzban piwa Okocim 1,5l 39 zł

Guinness GUINNESS 0,3l 17 zł 0,5l 23 zł

Brooklyn Pilsner 0,3l 14 zł 0,5l 17 zł 1l 29 zł

Sezonowe Regionalne 0,3l 14 zł 0,5l 17 zł 1l 29 zł

Carlsberg butelkowy 0,5l 17 zł

Żatecký 0,0% bezalkoholowy 0,5l 17 zł

Radler Okocim 0% bezalkoholowy 0,5l 17 zł

Somersby butelkowy 0,4l 16 zł

Cydr 0,33l 15 zł

Na rozgrzewkę

Piwo grzane:
z sokiem malinowym 18 zł

z miodem 20 zł

Piwo z bombą 22 zł
(0,5L piwa + 40 ml gorzałki albo wiśniówki)

Wino grzane z przyprawami 19 zł

Miód pitny z korzeniami 19 zł

Herbata Góralska 22 zł

Herbata z wiśniówką 19 zł

Herbata z rumem 19 zł

Napitki dla wysusonyk

Herbata (smaki do wyboru) 10 zł

Herbata zimowa 15 zł

Kawa czarna (Americano) 11 zł

Kawa biała (z mlekiem) 13 zł

Capuccino 14 zł

Kawa espresso 11 zł

Espresso Doppio 14 zł

Espresso Macchiato 12 zł

Kawa latte 16 zł

Czekolada 17 zł

Sok (pomarańczowy, jabłkowy, nektar z czarnej porzeczki, grejpfrutowy) 0,3l 10 zł

Woda (gazowana, niegazowana) 0,3l 7 zł 0,7l 11 zł

Woda Cisowianka (gazowana, niegazowana) 0,3l 9 zł

Pepsi, Pepsi Max 0,3l 10 zł

7Up, Mirinda 0,3l 10 zł

Lipton Ice Tea 0,3l 10 zł

Schweppes Mojito, Ginger Ale, Hibiscus, Tonic 0,2l 10 zł

Kompot z domowych owoców 0,3l 8 zł

Lemoniada cytrynowa lub mojito 0,4l 18 zł

Soki wyciskane ze świeżych owoców 0,3l 19 zł

Drinecki dla Juhasa i Babecki

Jim Beam Highballs 24 zł
Jim Beam White Bourbon, Schweppes Tonik, limonka

Amundsen Ras & Mint 25 zł
Amundsen Malina Nordycka, DeKuyper Elderflower, limonka, maliny, mięta pieprzowa, woda gazowana

Salitos Margarita 26 zł
Salitos Silver Tequila, DeKuyper Triple Sec, sok z limonki, syrop cukrowy, sól morską

Millhill's Smash! 21 zł
Millhill's Dry Gin, limonka i grejpfrut, syrop cukrowy, melisa

Aperitivo Spritz 27 zł
Aperitivo, Wino Frizzante, woda mineralna

Śumny Wiater 26 zł
Dubliner Whiskey, DeKuyper Peachtree, 7Up

Sponywirany Ceper 35 zł
Saska Wódka, Tequila Silver Salitos, Millhill's London Dry Gin, DeKuyper Triple Sec, pepsi, sok z cytryny

Zdrowa Baba 28 zł
Republica White Rum, Saska Wódka, DeKuyper Blue Curacao, sok z ananasa

Gorzałki i inkse wody ogniste

Amundsen Vodka – czysta	40 ml	15 zł
Amundsen Malina Nordycka	40 ml	15 zł
Orkisz Wódka – czysta	40 ml	20 zł
Saska Wódka – czysta	40 ml	13 zł
Saska smakowa	40 ml	13 zł
Śliwka Węgierka, Wiśnia z Nutą Rumu, Pigwa, Kawa/brandy, Czerwona Porzeczka		
Saska - deska degustacyjna	3x40 ml	33 zł
Wiśnia z Nutą Rumu, Kawa/brandy, Czerwona Porzeczka		
Żołądkowa Gorzka Tradycyjna	40 ml	13 zł
Żołądkowa Gorzka z Miętą	40 ml	13 zł

SASKA
zasmakuj

ŻOŁĄDKOWA
GORZKA

Jägermeister



Jim Beam White Bourbon	40 ml	17 zł
Jim Beam Black Bourbon	40 ml	18 zł
Markers Mark Bourbon	40 ml	20 zł
Dubliner Whiskey	40 ml	17 zł
Auchentoshan AO Whiskey	40 ml	20 zł
Jack Daniels Whiskey	40 ml	21 zł
Salitos Gold Tequilla	40 ml	19 zł
Salitos Silver Tequilla	40 ml	19 zł
Millhill's London Dry Gin	40 ml	17 zł
Millhill's Strawberry Fields	40 ml	17 zł
Republica White Rum	40 ml	16 zł
Republica Dark Rum	40 ml	16 zł
Jägermeister Ice Cold Shot	40 ml	16 zł
Likiery DeKuyper	40 ml	16 zł
Elderflower, Triple Sec, Blue Curacao, Peachtree		
Przy zakupie całej butelki cena -10%		

Alkohole regionalne

Miodowa Zbójcka 38%	40 ml	17 zł
Wiśniówka Zbójcka 30%	40 ml	15 zł
Śliwowica Zbójcka 50%	40 ml	18 zł
Śliwowica Zbójcka 70%	40 ml	21 zł
Góralaska Przepalanka 40%	40 ml	15 zł

SMAKI
PODHALA
PRODUKTY REGIONALNE

Pierońsko Bimber 45%	40 ml	15 zł
Pierońsko Śliwkowa 50%	40 ml	15 zł
Nalewki Regionalne 35%	40 ml	15 zł
Czarny Bez, Pigwowa, Dereniowa,		
Tatra Balsam 52%	40 ml	17 zł

Alkohole kraftowe YOURA spirits

Wódka Wielozbożowa Youra 40%	40 ml	21 zł
-------------------------------------	-------	-------

Nalewka Cytrynowa Youra 32%	40 ml	17 zł
Nalewka Malinowa Youra 32%	40 ml	17 zł

Wina światowe

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

200 ml 500 ml

16 zł 40 zł

Wina czerwone

125 ml 750 ml

Malbec, The Original Steak Wine
Mendoza, Argentyna, wytrawne

17 zł 90 zł

Pinot Noir Reserva Especial,
Santa Alexandra, Colchagua Valley,
Chille, wytrawne

17 zł 90 zł

Monastrell, "Pure Est",
Alfori, Valencia, Hiszpania, wytrawne

16 zł 85 zł

Tempranillo, Cabernet
Sauvignon, Syrah, Cortillo Trifilas,
La Mancha, Hiszpania, wytrawne

20 zł 120 zł

Negroamaro, Primitivo
"Paralupi", Varvaglione, Puglia,
Włochy, półwytrawne

20 zł 120 zł

Cabernet Cortis Gold DOP,
Winnica Kazimierskie Wzgórza,
Region Przełomu Wisły, Polska, wytrawne

25 zł 140 zł

Wina białe

125 ml 750 ml

San Martino Frizante Bianco

15 zł 85 zł

Sauvignon Blanc, Domaine Gayda,
Pays D'Oc, Francja, wytrawne

16 zł 85 zł

Riesling Feinherb, Weingut
Peter & Peter, Mozela, Niemcy, półwytrawne

18 zł 90 zł

Viognier, Domaine Gayda, Pays D'Oc,
Francja, wytrawne

18 zł 90 zł

Castelli Del Duca "Obello"
Malvasia, Emilia-Romagna, Włochy,
półsuche

16 zł 85 zł

Riesling & Roter Riesling
Winnica Kaimierskie Wzgórza,
Region Przełomu Wisły, Polska, wytrawne

25 zł 140 zł

Wina musujące

750 ml

Stock Prosecco Treviso DOC Extra Dry,
Veneto, Włochy

85 zł