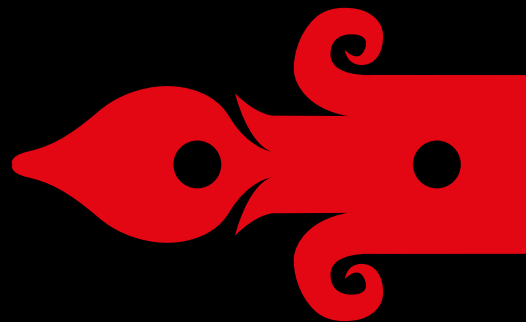


od 1999

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. 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 24 zł
ogórkiem i kapustą kiszoną

Paszтет z dziczyzną podany na ciepło 29 zł
z grzankami i sosem musztardowo-chrzanowym

Grzanki z serem regionalnym 21 zł
i oliwą smakową (3szt)

Moskol ziemniaczany z masetkiem ziołowym i bryndzą 25 zł
(Regionalny placek z ziemniaków gotowanych - 2szt)

Moskol ziemniaczany w sosie grzybowym 27 zł
moskol 2 szt - (rodzaj grzybów uzależniony od dostępności i sezonu)

Tatar wołowy z podgrzybkami 51 zł
(mięso wołowe, cebula, ogórek kiszony, jajko, podgrzybki marynowane, grzanki 3 szt)

Oscypek grillowany 27 zł
serwowany z boczkiem lub konfiturą z żurawiny

Półmisek Góralskich zakąsek 52 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” 30 zł
z boczkiem, jajkiem sadzonym, sałatą i sosami

Grillowana kielbasa z cebulką i pieczywem 26 zł

Jajka sadzone na boczku 29 zł
z masłem i pieczywem

Jajecznica smażona na maśle lub boczku 25 zł
z masłem i pieczywem

Sałatki

Wszystkie sałatki podajemy z grzankami

Sałatka z panierowanym kozim serem 41 zł
(mix sałat, gruszka, rzodkiewka, żurawina i vinegrett cytrusowy, syrop z granatu)

Sałatka z serami regionalnymi 41 zł
(sałata rzymska, bryndza*, oscypek*, pestki z dyni, vinegrett cezar, pieczone pomidorki i pesto bazyliowe)

Sałatka z grillowanym filetem z kurczaka 42 zł
(sałata lodowa, jajko na twardo, pomidorki koktajlowe, pestki z dyni, sos cezar)

Zupy



Bulion z pierożkami jagnięcymi 27 zł
i zieloną cebulką

Góralski barszcz na wędzonce 21 zł
z sałatą masłową i ziemniakami

Krem z borowików 24 zł
z grzankami

Kwaśnica na baraninie 23 zł
z suszonymi grzybami i pieczywem

Flaczki wołowe po staropolsku 29 zł
z lubczykiem i pieczywem

Rosół domowy z makaronem 19 zł

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

Dania główne



... ze świni

Kotlet schabowy smażony na smalcu 54 zł
z ziemniakami gotowanymi, kapustą zasmażaną lub buraczkami na ciepło

Grillowany kotlet schabowy z kostką 54 zł
z dodatkiem oscypka i barbecue śliwkowego podany z opiekаныmi ziemniakami i modrą kapustą

Policzki wieprzowe w sosie własnym 52 zł
z plackami ziemniaczanymi i ogórkiem

Golonka wieprzowa pieczona w ciemnym piwie 62 zł
z ziemniakiem pieczonym w całości z masłem i kapustą zasmażaną

Żeberka wieprzowe z pieca 62 zł
z miodową glazurą z ziemniakiem pieczonym w całości z serem i warzywami z grilla

... z wołu

Żeberko wołowe wolno pieczone 65 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 53 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, 63 zł
sałata, dressing jogurtowy, frytki

... z drobiu

Filet z kurczaka zapieczony 52 zł
z bundzem marynowanym, ziemniakiem pieczonym w całości z masłem oraz surówką

Stek z udka kurczaka z sosem kurkowym 50 zł
z ziemniakami gotowanymi i surówką z czerwonej kapusty

Drobiowy zawijaniec 53 zł
panierowany filet kurczaka zawinięty z masłem, czosnkiem i tartym oscypkiem podany z frytkami i surówką

... z dziczyzny

Pieczeń z jelenia w sosie własnym 68 zł
podana z knedlami drożdżowymi i ogórkiem kiszonym

... z jagnięciny

Gicz jagnięca duszona w sosie własnym 90 zł
z pierogami ziemniaczanymi i zieloną fasolką

Makaron tagliatelle z połówką jagnięcą 56 zł
i borowikami (sos śmietanowy)

... z ryby

Pstrąg górski z grilla z frytkami i surówką 56 zł

Ryba maślana z pieca 58 zł
podana z kaszą bulgur i grillowaną sałatą rzymską

...inkse

Hałuski w sosie bryndzowym ze skwarkami 32 zł

Bigos z pieczywem 35 zł

Burger wegetariański 52 zł
w bułce z własnego wypieku, z kozim serem, szpinakiem, burakiem ćwikłowym, mixem sałat, majonezem z czosnku niedźwiedziego oraz frytkami

Naleśnik z serem i bitą śmietaną 33 zł

Racuchy z jabłkami 36 zł
podane z konfiturą z leśnych owoców

Pierogi – wyrób własny

• **ruskie** - okraszone masłem i cebulką 35 zł

• **z kapustą i serem** 35 zł

• **ze szpinakiem i bryndzą** 36 zł
masło, suszone pomidory

• **z mięsem** – okraszone skwarkami 37 zł

• **z bryndzą** – masło, tarty oscypek 35 zł

Dodatki

Ziemniaki gotowane 9 zł

Ziemniaki pieczone w całości z serem 12 zł

Ziemniaki pieczone w całości z masłem 14 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

Krem czekoladowy z wiśniami 19 zł
i orzechami laskowymi

Jabłecznik z sosem waniliowym 22 zł
i cukrem pudrem

Sernik domowy 23 zł
z sosem truskawkowym i świeżymi owocami

Piwa



Grimbergen Blonde 0,33l 18 zł
Klasyczna receptura, złocista barwa, intensywny smak. Polecamy do wołowiny, ryb i dań z kwaśnymi dodatkami

Grimbergen Double 0,33l 18 zł
Ciemna mahoniowa barwa, podwójna fermentacja i delikatnie słodki smak. Podkreśli smak jagnięciny, wierzwojny dań ze słodkimi sosami.

Grimbergen Blanche 0,33l 18 zł
Piwo pszeniczne naturalnie mętne, delikatnie gorzkie. Polecamy do dań z drobiu, sałatek, dań mącznych i pikantnych.

Grimbergen Tacka Degustacyjna 3 x 0,15l 23 zł
Powyższe trzy smaki podane na eleganckiej tacce.

Na rozgrzewkę

Piwo grzane:
z sokiem malinowym 0,5l 20 zł

z miodem 0,5l 21 zł

Piwo z bombą 25 zł
(0,5L piwa + 40 ml gorzałki albo wiśniówki)

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 Zero 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 10 zł

Lemoniada cytrynowa lub mojito 0,4l 18 zł

Soki wyciskane ze świeżych owoców 0,3l 19 zł

Brownie z sorbetem owocowym 27 zł

Beza z kremem malinowym 24 zł
i sosem z granatu

Jabłecznik na ciepło podany z lodami 27 zł

Deser lodowy ze świeżymi owocami 24 zł
i bitą śmietaną

Jasne Okocimskie z beczki 0,3l 15 zł 0,5l 18 zł

Malućkie Okocim 1l 32 zł

Dzban piwa Okocim 1,5l 44 zł

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

Brooklyn Pilsner 0,3 l 16 zł 0,5l 19 zł 1l 33 zł

Regionalne Pszeniczne 0,3 l 15 zł 0,5l 18 zł 1l 32 zł

Carlsberg 0,5l 18 zł

Żatecký 0,0% bezalkoholowy 0,5l 18 zł

Radler Okocim 0% bezalkoholowy 0,5l 18 zł

Somersby 0,4l 17 zł

Cydr 0,33l 16 zł

Wino grzane z przyprawami 0,2l 21 zł

Grzaniec na Żołądkowej 0,25l 25 zł
Gorzka Żołądkowa, sok jabłkowy, cynamon, goździki

Herbata Góralska (spirytus + Tatra Balsam) 25 zł

Herbata z wiśniówką 20 zł

Herbata z rumem 20 zł

Drinecki dla Juhasa i Babecki

Jim Beam Highballs 25 zł
Jim Beam White Bourbon, Schweppes Tonik, limonka

Amundsen Ras & Mint 26 zł
Amundsen Malina Nordycka, DeKuyper Elderflower, limonka, maliny, mięta pieprzowa, woda gazowana

Salitos Margarita 27 zł
Salitos Silver Tequila, DeKuyper Triple Sec, sok z limonki, syrop cukrowy, sól morską

Millhill's Smash! 22 zł
Millhill's Dry Gin, limonka i grejpfrut, syrop cukrowy, melisa

Mięta & Lemon 24 zł
Żołądkowa Gorzka z Miętą, Schweppes Bitter lemon

Aperitivo Spritz 28 zł
Aperitivo, Wino Frizzante, woda mineralna

Śunny Wiater 27 zł
Dubliner Whiskey, DeKuyper Peachtree, 7Up

Sponywirany Ceper 36 zł
Saska Wódka, Tequila Silver Salitos, Millhill's London Dry Gin, DeKuyper Triple Sec, pepsi, sok z cytryny

Zdrowa Baba 29 zł
Republica White Rum, Saska Wódka, DeKuyper Blue Curacao, sok z ananasa

Corzołki i inkse wody ogniste

Amundsen Vodka – czysta	40 ml	16 zł
Amundsen Malina Nordycka	40 ml	16 zł
Orkisz Wódka – czysta	40 ml	21 zł
Saska Wódka – czysta	40 ml	14 zł
Saska smakowa	40 ml	14 zł
Śliwka Węgierka, Wiśnia z Nutą Rumu, Czerwona Porzeczka		
Żoładkowa deska degustacyjna 4x20 ml		24 zł
Żoładkowa Tradycyjna, z Miętą, z Czarną Wiśnią, z Figą		
Żoładkowa Gorzka	40 ml	14 zł
Żoładkowa Tradycyjna, z Miętą, z Czarną Wiśnią, z Figą		
Miodula Prezydencka	40 ml	20 zł

ŻOŁĄDKOWA
GORZKA

Jim Beam White Bourbon Whiskey	40 ml	18 zł
Jim Beam Black Bourbon Whiskey	40 ml	20 zł
Markers Mark Bourbon Whisky	40 ml	22 zł
Dubliner Whiskey	40 ml	17 zł
Auchentoshan AO 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
Fernet Branca	40 ml	17 zł
Fernet Branca Menta	40 ml	17 zł

Przy zakupie całej butelki cena -10%

Alkohole regionalne

Miodowa Zbójecka 38%	40 ml	18 zł
Wiśniówka Zbójecka 30%	40 ml	16 zł
Śliwowa Zbójecka 50%	40 ml	19 zł
Śliwowa Zbójecka 70%	40 ml	22 zł
Górska Przepalanka 40%	40 ml	16 zł

SMAKI
PODHALA
PRODUKTY REGIONALNE

Pierońsko Bimber 45%	40 ml	16 zł
Pierońsko Śliwkowa 50%	40 ml	16 zł
Cytrynówka Swojska 30%	40 ml	16 zł
Nalewki Regionalne 35%	40 ml	16 zł
Czarny Bez, Dereń, Malina		
Tatra Balsam 52%	40 ml	18 zł

Alkohole kraftowe YOURA spirits

Likier Sosna & Szyszka Youra 35%	40 ml	18 zł
---	-------	--------------



Nalewka Pigwowiec Youra 32%	40 ml	18 zł
Nalewka Malinowa Youra 32%	40 ml	18 zł

Wina światowe

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



 200 ml	 500 ml
17 zł	45 zł

Wina czerwone

 125 ml	 750 ml
--	--

Malbec , Finca El Origen Malbec Mendoza, Argentyna, wytrawne	17 zł	90 zł
Pinot Noir Reserva Especial , Santa Alexandra, Colchagua Valley, Chile, 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 "Páralupi" , 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, Mosela, 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, półsłodkie	16 zł	85 zł
Riesling & Roter Riesling , Winnica Kazimierskie Wzgórza, Region Przełomu Wisły, Polska, wytrawne	25 zł	140 zł

Wina musujące

 750 ml
--

Stock Prosecco Treviso DOC Extra Dry , Veneto, Włochy	85 zł
--	--------------