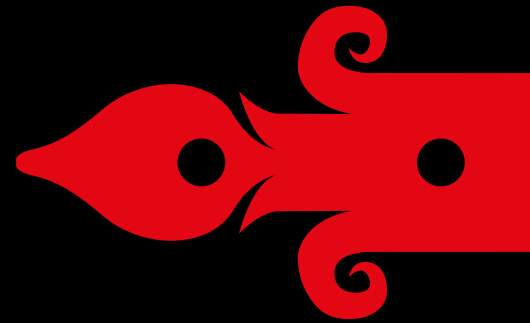


# GAZDOWO KUŹNIA

## 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 pocątek

**Pajda chleba cebulowego ze smalcem** 20 zł  
ogórkiem i kapustą kiszoną

**Paszтет z dziczyzną podany na ciepło** 24 zł  
z grzankami i sosem musztardowo-chrzanowym

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

**Moskol z masełkiem 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** 45 zł  
(mięso wołowe, cebula, ogórek kiszony, jajko, podgrzybki marynowane, grzanki 2 szt)

**Oscypek grillowany** 24 zł  
serwowany z boczkiem lub konfiturą z żurawiny

**Pótmisek Góralskich zakąsek** 48 zł  
(paszтет z dziczyzną, moskole, oscypek z grilla z boczkiem, bundz z pomidorami, vinegrett, grzanki - dla 2 osób)  
(Dostępna również wersja bezmięsna)

### Śniadania

– podajemy do godziny 13.00

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

**Grillowana kielbasa z cebulką i pieczywem** 23 zł

**Jajka sadzone na boczku** 22 zł  
z masłem i pieczywem

**Jajecznica smażona na maśle lub boczku** 20 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  
(mix sałat, 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

**Polewka na regionalnym serze** 21 zł  
z „lanymi” kluseczkami i boczkiem

**Góralski barszcz na wędzonce** 20 zł  
z sałatą masłową i ziemniakami

**Krem z borowików** 22 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** 48 zł  
z ziemniakami gotowanymi, kapustą zasmażaną lub buraczkami na ciepło

**Kotlet schabowy "Bekon" z kością** 49 zł  
grillowany z ziemniakiem opiekany ze skórką, modrą kapustą z boczkiem lub kapustą zasmażaną

**Policzki wieprzowe w sosie własnym** 48 zł  
z plackiem ziemniaczanym i ogórkiem

**Golonka wieprzowa pieczona w ciemnym piwie** 56 zł  
z ziemniakiem pieczonym w całości z masłem i kapustą zasmażaną

**Żeberka wieprzowe z pieca** 56 zł  
z miodową glazurą z ziemniakiem pieczonym w całości z serem i warzywami z grilla

**Połędwiczki wieprzowe z grilla** 51 zł  
z sosem borowikowym, ziemniakami gotowanymi, sałatą i dresingiem jogurtowym

### ... z wołu

**Żeberko wołowe wolno pieczone** 61 zł  
z puree ziemniaczano-chrzanowym, modrą kapustą lub surówką z czerwonej kapusty

**Stek Rib-Eye sezonowany** 79 zł  
z frytkami, grillowaną kukurydzą i sosem barbecue (antrykot, mięso z przerostami tłuszczowymi)

**Burger wołowy** 48 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,** 55 zł  
sałata, dressing jogurtowy, frytki

### ... z drobiu

**Filet z kurczaka zapieczony** 47 zł  
z bundzem marynowanym, ziemniakiem pieczonym w całości z masłem oraz surówką

**Stek z udka kurczaka z sosem kurkowym** 45 zł  
z ziemniakami gotowanymi i surówką z czerwonej kapusty

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

**Kaczka pieczona** 58 zł  
podana z obsmażanymi kopytkami oraz buraczkami na ciepło (połowa kaczki)

## ... z jagnięciny

**Gicz jagnięca duszona w sosie własnym** 83 zł  
z pierogami ziemniaczanymi i zieloną fasolką

**Pierogi z jagnięciną** 44 zł  
i kremem borowikowym

**Gulasz jagnięcy z warzywami** 50 zł  
podany z kaszą gryczaną i ogórkiem z becuki

### ... dziczyzny

**Pieczeń z jelenia w sosie własnym** 60 zł  
podana z knedlami z bryndzą i ogórkiem kiszonym

### ... z ryby

**Pstrąg górski z grilla** z frytkami i surówką 52 zł

**Filet z pstrąga z płatkami migdałów** 54 zł  
smażony na maśle z ryżem cytrynowym i zieloną fasolką

**...inkse Bigos z pieczywem** 30 zł

**Naleśnik z serem i bitą śmietaną** 29 zł

**Racuchy z jabłkami** 33 zł  
podane z konfiturą z leśnych owoców

### Pierogi – wyrób własny

• **ruskie** - okraszone masłem i cebulką 33 zł

• **z kapustą i serem** 33 zł

• **ze szpinakiem i bryndzą** 33 zł  
masło, suszone pomidory

• **z mięsem** – okraszone skwarkami 35 zł

• **z bryndzą** – masło, tarty oscypek 33 zł

**Burger wegetariański** 47 zł  
w bułce z własnego wypieku, kozim serem, szpinakiem, burakiem ćwikłowym, mixem sałat, majonezem z czosnku niedźwiedziego oraz frytkami

**Hałuski w sosie kurkowym** 30 zł

## Dodatki ku miysu

**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** 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

<b>Jabłko pieczone z czarną jagodą</b>	19 zł	<b>Brownie z sorbetem owocowym</b>	24 zł
<b>Jabłecznik z sosem waniliowym</b> i cukrem pudrem	20 zł	<b>Beza z kremem malinowym</b> i sosem z granatu	22 zł
<b>Sernik domowy</b> z sosem truskawkowym i świeżymi owocami	21 zł	<b>Jabłecznik na ciepło podany z lodami</b>	24 zł
		<b>Deser lodowy ze świeżymi owocami</b> i bitą śmietaną	22 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.

<b>Jasne Okocimskie z beczki</b>	0,3l 13 zł	0,5l 16 zł
<b>Maluckie Okocim</b>		1l 28 zł
<b>Dzban piwa Okocim</b>		1,5l 39 zł
<b>Guinness</b>	0,3l 16 zł	0,5l 22 zł
<b>Okocim Ciemny Lager</b>	0,3 l 14 zł	0,5l 17 zł 1l 29 zł
<b>Sezonowe Regionalne</b>	0,3 l 14 zł	0,5l 17 zł 1l 29 zł
<b>Brooklyn Pilsner</b>	 0,4l 17 zł	
<b>Carlsberg</b> butelkowy	 0,5l 17 zł	
<b>Żatecký 0,0%</b> bezalkoholowy	 0,5l 17 zł	
<b>Radler Okocim 0%</b> bezalkoholowy	 0,5l 17 zł	
<b>Somersby</b> butelkowy	 0,4l 16 zł	
<b>Cydr</b>	 0,33 l 15 zł	



## Na rozgrzewkę

<b>Piwo grzane:</b>	
<b>ze sokiem malinowym</b>	18 zł
<b>z miodem</b>	20 zł
<b>Piwo z bombą</b> (0,5L piwa + 40 ml gorzałki albo wiśniówki)	22 zł

<b>Wino grzane z przyprawami</b>	19 zł
<b>Miód pitny z korzeniami</b>	19 zł
<b>Herbata Góralska</b>	22 zł
<b>Herbata z wiśniówką</b>	19 zł
<b>Herbata z rumem</b>	19 zł


## Napitki dla wysusonyk

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

<b>Sok</b> (pomarańczowy, jabłkowy, nektar z czarnej porzeczki, grapefruitowy)	0,3l 10 zł
<b>Woda</b> (gazowana, niegazowana)	0,3l 7 zł 0,7l 11 zł
<b>Woda Cisowianka</b> (gazowana, niegazowana)	0,3l 9 zł
<b>Pepsi, Pepsi Max</b>	 0,3l 10 zł
<b>7Up, Mirinda</b>	 0,3l 10 zł
<b>Lipton Ice Tea</b>	 0,3l 10 zł
<b>Schweppes Mojito, Ginger Ale, Hibiscus, Tonic</b>	 0,2l 10 zł
<b>Kompot z domowych owoców</b>	0,3l 8 zł
<b>Lemoniada cytrynowa lub mojito</b>	0,5l 18 zł
<b>Soki wyciskane ze świeżych owoców</b>	0,3l 19 zł

## Drinecki dla Juhasa i Babecki

<b>„Czerwony szlak”</b> 25 zł Soplica Truskawkowa, Gin, sok z cytryny, lipton ice tea, mięta	
<b>Zdrowa Baba</b> 24 zł Rum, Soplica Mirabelkowa, 7UP, sok z cytryny	
<b>Sponiwyirany Ceper</b> 28 zł Soplica Szlachetna, Soplica Czarna Porzeczka, sok z cytryny i grejpfrut, Schweppes Tonic Hibiscus	

<b>Aperol Spritz</b> 25 zł Aperol, Prosecco, woda mineralna	
<b>Białe Owca</b> 26 zł Soplica Szlachetna, Cytrynowka Swojska, likier Czarny Bez, sok z cytryny, Schweppes Tonic	
<b>Śumny Wiater</b> 24 zł Żubrówka Bison Grass, sok z cytryny, syrop cukrowy, Schweppes Mojito	

## Corzołki i inkse wody ogniste

**Soplica Szlachetna** – czysta 40 ml 12 zł

**Soplica smakowa** 40 ml 12 zł

Wiśniowa, Malinowa, Pigwowa,  
Orzech laskowy, Cytrynowa z nutą miodu,  
Truskawkowa, Mirabelkowa, Czarna Porzeczka

**Deska degustacyjna SOPLICA** 4x20 ml 20 zł

Pigwowa, Truskawkowa, Mirabelkowa,  
Cytrynowa z nutą miodu

**Żubrówka Czarna** 40 ml 14 zł

**Żubrówka Bison Grass** 40 ml 14 zł

**Wódka Orkisz 40%** 40 ml 20 zł



**Finsbury Gin** 40 ml 13 zł

**Sierra Tequila** 40 ml 15 zł

**Old Pascas Rum** 40 ml 13 zł

**Jagermeister** 40 ml 15 zł

**Grant's whisky** 40 ml 15 zł

**Glenfiddich 12YO whisky** 40 ml 21 zł

**Tullamore Dew whiskey** 40 ml 16 zł

**Jack Daniel's whiskey** 40 ml 21 zł

**Remy Martin VSOP cognac** 40 ml 22 zł

Przy zakupie całej butelki cena -10%

## Alkohole regionalne

**Miodowo-Korzenna 30%** 40 ml 16 zł

**Miodowo-Różana 30%** 40 ml 16 zł

**Śliwowica Zbójecka 50%** 40 ml 17 zł

**Śliwowica Zbójecka 70%** 40 ml 20 zł

**Górska Przepalanka 40%** 40 ml 14 zł



**Pierońsko Bimber 45%** 40 ml 14 zł

**Pierońsko Śliwkowa 50%** 40 ml 14 zł

**Podhalańska Poziomka 38%** 40 ml 14 zł

**Nalewki Regionalne 35%** 40 ml 14 zł

Czarny Bez, Pigwa, Mailna

**Zbójeckie Gorzołki 25%-30%** 40 ml 13 zł

Aroniówka, Cytrynowka, Wiśniówka, Kawa brandy

## Wina światowe

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

200 ml 16 zł 500 ml 36 zł

### Wina czerwone

**Pinotage,** 16 zł 80 zł

MAN Family Wines, Coastal Region, RPA, wytrawne

**Lunatico Negroamaro,** 16 zł 85 zł

Vigneti del Salento, Puglia, Włochy, wytrawne

**Regent,** Winnica Spotkaniówka, 16 zł 85 zł

Podkarpacie, Polska, wytrawne

**Nero d'Avola DOC Organic,** 16 zł 85 zł

Gorghetti Tondi, Sicilia, Włochy, wytrawne

**Tempranillo Hado** 18 zł 105 zł

Bodegas y Vinedos Pujanza Rioja, Hiszpania wytrawne

**Primitivo di Manduria** Gold DOP, 18 zł 105 zł

Conti Zecca, Puglia, Włochy, wytrawne



### Wina białe

**Sauvignon Blanc,** 16 zł 85 zł

Cuatro Rayas, Rueda, Hiszpania, wytrawne

**Hibernal,** Winnica Spotkaniówka, 16 zł 85 zł

Podkarpacie, Polska, wytrawne

**Riesling Feinherb ST Cuvee # 10** 16 zł 85 zł

Weinhaus Steffen, Mosel, Niemcy, półwytr.

**Pinot Grigio delle Venezie DOC** 16 zł 85 zł

Zenato, Veneto, Włochy, wytrawne

**Lugana San Benedetto DOC,** 18 zł 105 zł

Zenato, Veneto, Włochy, wytrawne

### Wina deserowe

**Moscato** (Białe), Oude Kaap, 15 zł 75 zł

Western Cape, RPA

### Wina musujące

**Prosecco Treviso DOC Extra Dry,** 80 zł

Azienda Follador, Veneto, Włochy

**Prosecco,** Veneto, Włochy 30 zł