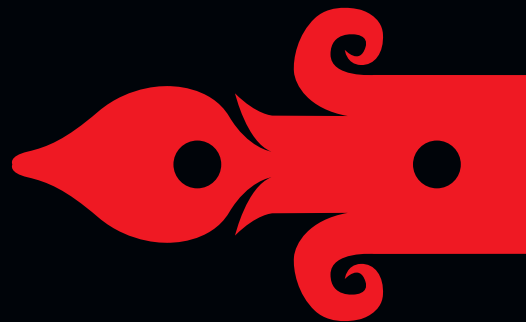




od 1999

# 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** 25 zł  
ogrek / kiszona kapusta

**Pasztet z dziczyzną podany na ciepło** 31 zł  
grzanki / podgrzybki marynowane /  
sos musztardowo-chrzanowy

**Górska bruschetta (3 szt)** 25 zł  
ser regionalny / masło czosnkowe / oliwa z oliwek /  
pomidor / rukola / kapary / czerwona cebula

**Moskole ziemniaczane z masełkiem ziołowym  
i bryndzą** 27 zł  
(Regionalny placek z ziemniaków gotowanych - 2 szt)

**Moskole ziemniaczane  
nadziewane oscypkiem** 33 zł  
podsmażane grzyby z cebulką (moskole - 2 szt)

**Tatar wołowy z podgrzybkami** 53 zł  
mięso wołowe / cebula / ogórek kiszony / jajko /  
podgrzybki marynowane / grzanki 3 szt)

**Oscypek grillowany** 29 zł  
z konfiturą z żurawiny lub boczkiem

**Półmisek Górskich zakąsek** 55 zł  
pasztet 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”** 31 zł  
boczek / jajko sadzone / sałata / sosy

**Grillowana kielbasa z cebulką i pieczywem** 27 zł

**Jajka sadzone na boczku** 30 zł  
masło / pieczywo

**Jajecznica smażona na maśle** **lub boczku** 26 zł  
masło / pieczywo

### Sałatki

**Wszystkie sałatki podajemy  
z grzankami**

**Sałatka z panierowanym kozim serem** 44 zł  
mix sałat / gruszka / rzodkiewka / żurawina /  
vinegrett cytrusowy / syrop z granatu

**Sałatka z serami** 46 zł  
mix sałat / gorgonzola / marynowany bundz / melon /  
winogrona / sos balsamiczny z malinami

**Sałatka z grillowanym filetem z kurczaka** 47 zł  
mix sałat / pomidorki koktajlowe / ogórek zielony /  
seler naciowy / sos winegret

### Zupy



**Bulion z pierożkami jagnięcymi** 30 zł  
zielona cebulka

**Górski barszcz na wędzonce** 23 zł  
z sałatą maslową i ziemniakami

**Zupa borowikowa** 26 zł  
opiekane ziemniaki / cebulka

**Kwaśnica na baraninie** 25 zł  
suszone grzyby / pieczywo

**Flaczki wołowe po staropolsku** 32 zł  
lubczyk / pieczywo

**Rosół domowy z makaronem** 21 zł

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

## Dania główne



### ... ze świni

**Kotlet schabowy smażony na smalcu** 57 zł  
ziemniaki gotowane / kapusta zasmażana  
lub buraczki na ciepło

**Grillowany schab "Bekon" z kostką** 62 zł  
frytki z moskola / rukola z tartym oscypkiem\* i kaparami  
/ sos czosnkowy

**Golonka wieprzowa  
pieczona w ciemnym piwie** 66 zł  
ziemniak pieczony w całości z masłem / kapusta zasmaża

**Żeberka wieprzowe z pieca  
i miodową glazurą** 65 zł  
ziemniak pieczony w całości z serem / warzywa z grilla

### ... z wołu

**Żeberko wołowe wolno pieczone** 68 zł  
puree ziemniaczano-chrzanowe /  
modra kapusta lub surówka z czerwonej kapusty

**Stek Rib-Eye** 102 zł  
frytki / grillowana kukurydza / sos barbecue  
(antrykot)

**Burger wołowy** 57 zł  
bułka własnego wypieku / mięso wołowe /  
marynowany bundz / mix sałat / pomidor / ogórek  
konserwowy / majonez z czosnku niedźwiedziego / frytki

**Sznyceł cielęcy z jajkiem sadzonym** 65 zł  
sałata / dressing jogurtowy / frytki

### ... z drobiu

**Filet z kurczaka zapieczony  
z bundzem marynowanym** 55 zł  
ziemniak pieczony w całości z masłem / surówka

**Drobiowy zawijaniec** 56 zł  
panierowany filet z kurczaka zawinięty z masłem,  
czosnkiem i tartym oscypkiem  
frytki / surówka

**Konfitowane kacze uda** 68 zł  
knedle z żurawiną / modra kapusta

### ... z jagnięciny

**Makaron tagliatelle z połówką jagnięcą  
i borowikami (sos śmietanowy)** 59 zł

**Jagnięcina z patelni** 70 zł  
moskol zmieniany / grillowana cukinia

### ... z dziczyzny

**Pieczeń z jelenia w sosie własnym** 75 zł  
placki ziemniaczane / sałatka warzywna

### ... z ryby

**Pstrąg górski z grilla** frytki / surówka 58 zł

**Sandacz gotowany na parze** 60 zł  
ryż smakowy / brukselka z sosem holenderskim

### ...inkse

**Hałaski w sosie bryndzowym ze skwarkami** 34 zł


**Bigos z pieczywem** 37 zł

**"FIT" Burger** 54 zł  
bułka piwna / kotlet łosoś / szpinak / bryndza / pomidor  
/ liście szpinaku / świeży pomidor / ogórek / majonez  
bazyliowy / frytki z batata

**Naleśnik z serem i bitą śmietaną** 35 zł

**Racuchy z jabłkami**  38 zł  
konfitura z leśnych owoców

### Pierogi – wyrób własny


• **ruskie** - okraszone masłem  37 zł

• **ruskie** - okraszone skwarkami 37 zł

• **z kapustą i serem**  37 zł

• **ze szpinakiem i bryndzą**  38 zł  
masło / suszone pomidory

• **z mięsem** - okraszone skwarkami 39 zł

• **z bryndzą** - masło / tarty oscypek  37 zł

### Dodatki

**Ziemniaki gotowane** 9 zł

**Ziemniaki pieczone w całości z masłem** 15 zł

**Ziemniaki pieczone w całości z serem** 15 zł

**Kasza** 9 zł

**Ryż** 9 zł

**Frytki** 12 zł

**Warzywa grillowane** 12 zł

**Kapusta zasmażana** 12 zł

**Ogórki kiszzone** 9 zł

**Surówki** 12 zł

**Jarzyzny gotowane** 12 zł

**Pieczywo** 5 zł

## Desery

Wypieki na naturalnych składnikach z własnego wypieku

<b>Jabłecznik z sosem waniliowym</b> cukier puder	<b>24 zł</b>
<b>Sernik domowy</b> sos truskawkowy / świeże owoce	<b>25 zł</b>
<b>Brownie z sorbetem owocowym</b>	<b>30 zł</b>
<b>Beza z kremem mascarpone</b> puree z mango	<b>25 zł</b>
<b>Jabłecznik na ciepło podany z lodami</b>	<b>30 zł</b>
<b>Deser lodowy ze świeżymi owocami</b> bita śmietana	<b>26 zł</b>

## Napoje gorące

<b>Herbata</b> (smaki do wyboru)	<b>10 zł</b>
<b>Herbata zimowa</b>	<b>18 zł</b>
<b>Kawa czarna</b> (Americano)	<b>11 zł</b>
<b>Kawa biała*</b> (z mlekiem)	<b>13 zł</b>
<b>Capuccino*</b>	<b>14 zł</b>
<b>Kawa espresso</b>	<b>11 zł</b>
<b>Espresso Doppio</b>	<b>14 zł</b>
<b>Espresso Macchiato*</b>	<b>12 zł</b>
<b>Kawa latte*</b>	<b>16 zł</b>
<b>Czekolada</b>	<b>17 zł</b>

## Napoje zimne



<b>Coca-Cola Zero Cukru</b>	0,25l	<b>12 zł</b>
<b>Coca-Cola Original Taste</b>	0,25l	<b>12 zł</b>
<b>Fanta, Sprite</b>	0,25l	<b>12 zł</b>
<b>Kinley Tonic Water</b>	0,25l	<b>12 zł</b>
<b>Kropla Beskidu</b> woda mineralna niegazowana	0,33l	<b>9 zł</b>
<b>Kropla Délice</b> woda mineralna gazowana	0,33l	<b>9 zł</b>
<b>Fuzetea</b>	0,25l	<b>12 zł</b>
<b>Cappy</b> pomarańczowy / jabłkowy / multiwitamina	0,25l	<b>12 zł</b>
<b>Monster Energy Drink</b>	0,5l	<b>16 zł</b>
<b>Woda</b> (gazowana / niegazowana)	0,3l	<b>7 zł</b>   0,7l <b>11 zł</b>
<b>Soki wyciskane ze świeżych owoców</b>	0,3l	<b>19 zł</b>
<b>Kompot z domowych owoców</b>	0,3l	<b>10 zł</b>
<b>Lemoniada</b> cytrynowa / mojito	0,4l	<b>18 zł</b>   1l <b>38 zł</b>

## Na rozgrzewkę

<b>Piwo grzane:</b> <b>z sokiem malinowym</b>	0,5l	<b>21 zł</b>
<b>z miodem</b>	0,5l	<b>22 zł</b>
<b>Piwo z bombą</b> (0,5L piwa + 40 ml gorzałki albo wiśniówki)		<b>26 zł</b>
<b>Wino grzane z przyprawami</b> białe lub czerwone	0,2l	<b>22 zł</b>
<b>Herbata Góralska</b> (z alkoholem)		<b>25 zł</b>
<b>Herbata z wiśniówką</b>		<b>20 zł</b>

\*opcjonalnie dostępne mleko sojowe lub migdałowe

## Piwa

<b>Grimbergen Blonde 5,5%</b> Klasyczna receptura, złocista barwa, intensywny smak. Polecamy do wołowiny, ryb i dań z kwaśnymi dodatkami	0,33l	<b>19 zł</b>
<b>Grimbergen Double 5,5%</b> Ciemna mahoniowa barwa, podwójna fermentacja i delikatnie słodki smak. Podkreśli smak jagnięciny, wieprzowiny dań ze słodkimi sosami.	0,33l	<b>19 zł</b>
<b>Grimbergen Blanche 5%</b> Piwo pszeniczne naturalnie mętne, delikatnie gorzkie. Polecamy do dań z drobiu, sałatek, dań mącznych i pikantnych.	0,33l	<b>19 zł</b>
<b>Grimbergen Tacka Degustacyjna</b> Powyższe trzy smaki podane na eleganckiej tacce.	3 x 0,15l	<b>25 zł</b>
<b>Jasne Okocimskie z beczki 5%</b>	0,3l	<b>15 zł</b>
	0,5l	<b>19 zł</b>
<b>Maluckie Okocim 5%</b>		1l <b>34 zł</b>
<b>Dzban piwa Okocim 5%</b>		1,5l <b>46 zł</b>
<b>Guinness 4,2%</b>	0,3l	<b>17 zł</b>
	0,5l	<b>23 zł</b>
<b>Okocim O.K. 5,6%</b>	0,3l	<b>15 zł</b>
	0,5l	<b>19 zł</b>
<b>Regionalne Pszeniczne 5%</b>	0,3l	<b>16 zł</b>
	0,5l	<b>19 zł</b>
	1l	<b>34 zł</b>
<b>Carlsberg 5%</b>		0,5l <b>19 zł</b>
<b>Żatecký 0,0%</b> bezalkoholowe		0,5l <b>19 zł</b>
<b>Radler Okocim 0%</b> bezalkoholowe		0,5l <b>19 zł</b>
<b>Somersby 4,5%</b>		0,4l <b>18 zł</b>
<b>Cydr 4,5%</b> jabłkowy / gruszkowy		0,33l <b>17 zł</b>

## Drinecki dla Juhasa i Babecki

<b>Jim Beam Highballs</b> Jim Beam White Bourbon / Kinley Tonic Water / limonka		<b>26 zł</b>
<b>Amundsen Ras &amp; Mint</b> Amundsen Malina Nordycka / DeKuyper Elderflower / limonka / maliny / mięta pieprzowa / woda gazowana		<b>27 zł</b>
<b>Sierra Margarita</b> Tequila Sierra Blanco / DeKuyper Triple Sec / sok z limonki / syrop cukrowy / sól morską		<b>28 zł</b>
<b>Millhill's Smash!</b> Millhill's Dry Gin / limonka / grejpfrut / syrop cukrowy / melisa		<b>23 zł</b>
<b>Mięta &amp; Lemon</b> Żołądkowa Gorzka z Miętą / Kinley Lime & Mint		<b>25 zł</b>
<b>Aperitivo Spritz</b> Aperitivo, Wino Frizzante / woda mineralna		<b>29 zł</b>
<b>Limonce Spritz</b> Limonce, wino musujące, woda gazowana, cytryna		<b>29 zł</b>
<b>Śumny Wiater</b> Dubliner Whiskey / DeKuyper Peachtree / Sprite		<b>28 zł</b>
<b>Sponywirany Ceper</b> Żołądkowa Deluxe / Tequila Silver Blanco / Millhill's London Dry Gin / DeKuyper Triple Sec / Coca-Cola Original Taste / sok z cytryny		<b>37 zł</b>
<b>Zdrowa Baba</b> Republica White Rum / Żołądkowa Deluxe / DeKuyper Blue Curacao / sok z ananasa		<b>30 zł</b>

## Corzółki i inkse wody ogniste

<b>Amundsen Vodka</b> 40% – czysta	40 ml	<b>17 zł</b>
<b>Amundsen Malina Nordycka</b> 37,5%	40 ml	<b>17 zł</b>
<b>Orkisz Wódka</b> 40% – czysta	40 ml	<b>22 zł</b>
<b>Żołądkowa De Luxe</b> 40% – czysta	40 ml	<b>14 zł</b>
<b>Bocian Smakowa</b> 28%	40 ml	<b>14 zł</b>
Śliwka / Wiśnia / Czarna Porzeczka		
<b>Żołądkowa deska degustacyjna</b> 4x20 ml		<b>24 zł</b>
Żołądkowa Tradycyjna 32% / z Miętą 28% / z Czarną Wiśnią 28% / z Figą 28%		
<b>Żołądkowa Gorzka</b>	40 ml	<b>14 zł</b>
Żołądkowa Tradycyjna 32% / z Miętą 28% / z Czarną Wiśnią 28% / z Figą 28%		
<b>Miodula Prezydencka</b> 40%	40 ml	<b>22 zł</b>

## ŻOŁĄDKOWA GORZKA

<b>Jim Beam White Bourbon Whiskey</b> 40%	40 ml	<b>19 zł</b>
<b>Jim Beam Black Bourbon Whiskey</b> 43%	40 ml	<b>21 zł</b>
<b>Markers Mark Bourbon Whisky</b> 45%	40 ml	<b>23 zł</b>
<b>Dubliner Whiskey</b> 40%	40 ml	<b>18 zł</b>
<b>Auchentoshan AO Whiskey</b> 40%	40 ml	<b>22 zł</b>
<b>Tequila Sierra Blanco</b> 38%	40 ml	<b>20 zł</b>
<b>Tequila Sierra Reposado</b> 38%	40 ml	<b>20 zł</b>
<b>Millhill's London Dry Gin</b> 38%	40 ml	<b>18 zł</b>
<b>Millhill's Strawberry Fields</b> 38%	40 ml	<b>18 zł</b>
<b>Republica White Rum</b> 37,5%	40 ml	<b>17 zł</b>
<b>Republica Dark Rum</b> 38%	40 ml	<b>17 zł</b>
<b>Fernet Branca Menta</b> 32%	40 ml	<b>18 zł</b>
Przy zakupie całej butelki cena -10%		

## Alkohole regionalne

<b>Miodowa Zbójcka</b> 38%	40 ml	<b>19 zł</b>
<b>Wiśniówka Zbójcka</b> 30%	40 ml	<b>17 zł</b>
<b>Śliwownica Zbójcka</b> 50%	40 ml	<b>20 zł</b>
<b>Śliwownica Zbójcka</b> 70%	40 ml	<b>23 zł</b>
<b>Górska Przepalanka</b> 40%	40 ml	<b>17 zł</b>



<b>Pierońsko Bimber</b> 45%	40 ml	<b>17 zł</b>
<b>Pierońsko Śliwkowa</b> 50%	40 ml	<b>17 zł</b>
(Bimber o smaku śliwkowym)		
<b>Cytrynowka Swojska</b> 30%	40 ml	<b>17 zł</b>
<b>Nalewki Regionalne</b> 35%	40 ml	<b>17 zł</b>
Czarny Bez / Dereń / Żurawina		

## Alkohole kraftowe



<b>Likier Sosna &amp; Szyszka Youra</b> 35%	40 ml	<b>20 zł</b>
<b>Nalewka Pigwowiec Youra</b> 32%	40 ml	<b>20 zł</b>
<b>Nalewka Malinowa Youra</b> 32%	40 ml	<b>20 zł</b>

<b>Piołunówka</b> Likier Ziołowy	50%	40 ml	<b>22 zł</b>
<b>Orzechówka</b> Likier Orzechowy	36%	40 ml	<b>22 zł</b>

## Wina światowe

**Wino Karczmy** (wybrane białe 11% lub czerwone 13,5% wina oferta zmienna)

### Wina czerwone

<b>Malbec</b> , Finca El Origen Malbec Mendoza / Argentyna / wytrawne / 12%	200 ml <b>18 zł</b>	500 ml <b>45 zł</b>
<b>Pinot Noir Reserva Especial</b> , Santa Alexandra / Colchagua Valley / Chille / wytrawne / 14%	125 ml <b>19 zł</b>	750 ml <b>90 zł</b>
<b>Monastrell "Pure Est"</b> , Alfori / Valencia / Hiszpania / wytrawne / 13,5%	125 ml <b>19 zł</b>	750 ml <b>90 zł</b>
<b>Genio Español Monastrell Roble</b> , DO Jumilla / Murcia / Hiszpania / wytrawne / 14%	125 ml <b>19 zł</b>	750 ml <b>90 zł</b>
<b>Negroamaro, Primitivo "Páralupi"</b> , / Varvaglione / Puglia / Włochy / półwytrawne / 15%	125 ml <b>21 zł</b>	750 ml <b>120 zł</b>
<b>Zweigelt 2022</b> , Winnica Kazimierskie Wzgórza / Region Przetomu Wisły / Polska / wytrawne / 12%	125 ml <b>25 zł</b>	750 ml <b>140 zł</b>

### Wina białe

<b>San Martino Frizante Bianco</b> / 10,5%	125 ml <b>16 zł</b>	750 ml <b>85 zł</b>
<b>Sauvignon Blanc</b> , Domaine Gayda / Pays D'Oc / Francja / wytrawne / 12,5%	125 ml <b>17 zł</b>	750 ml <b>85 zł</b>
<b>Riesling Feinherb</b> , Weingut / Peter & Peter / Mozela / Niemcy / półwytrawne / 10,5%	125 ml <b>19 zł</b>	750 ml <b>90 zł</b>
<b>Viognier</b> , Domaine Gayda / Pays D'Oc / Francja / wytrawne / 13,5%	125 ml <b>19 zł</b>	750 ml <b>90 zł</b>
<b>Moscato "Zebo"</b> , Pellegrino/ Sycylia / Włochy / słodkie / 7%	125 ml <b>18 zł</b>	750 ml <b>90 zł</b>
<b>Riesling &amp; Roter Riesling</b> , Winnica Kazimierskie Wzgórza / Region Przetomu Wisły / Polska / wytrawne / 12%	125 ml <b>25 zł</b>	750 ml <b>140 zł</b>

### Wina musujące

<b>Stock Prosecco Trevitto DOC Extra Dry</b> Veneto / Włochy / 11%	750 ml <b>85 zł</b>
---	------------------------