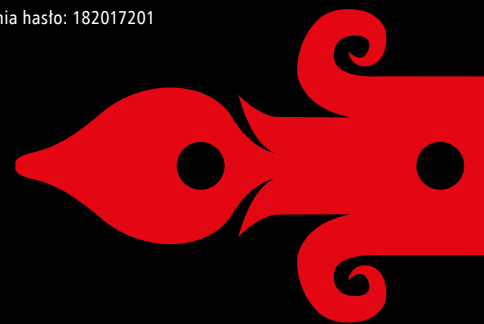


od 1999

GAZDOWO KUŹNIA

MENU



Średni czas oczekiwania na potrawy wynosi około 20 min. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.
An average time of waiting for dishes is about 20 minutes. In exceptional cases, it may be longer.
Karta menu z alergenami i gramaturą dostępna jest przy stanowisku kelnerskim.
A menu including allergens and the food weight (in grams) is available at the waiter's stand.

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

Na pocontek | Starters

- Chlyb ze smolcym, ogórkiem i kisonom kapustom** | Bread with lard, cucumber and sauerkraut **13 zł**
- Grzanki zbójnickie** | Grzanki 4 sztuki - pasta z pomidorów suszonych i świeżych, boczek, cebula, parmezan) | (4 slices of toast - dried and fresh tomato paste, bacon, onion, parmesan cheese) **14 zł**
- Śledź Matjas w śmietanowym sosie z buraczkami marnowanymi** | Soused herring in cream sauce with marinated beetroots **19 zł**
- Moskol z bryndzom i skwarkami** | Moskol pancake with bryndza and cracklings **14 zł**
- Moskol z masełkiem ziołowym** | Moskol pancake with herb butter **14 zł**
- Moskol w sosie rydzowym** | Moskol pancake in saffron milk cap sauce **19 zł**
- Oscypek* z bockiem smazony** | Fried sheep's cheese with bacon **16 zł**
- Oscypek* smazony podany z żurawiną** | Fried oscypek served with cranberry **16 zł**
- Deska Góralskich zakąsek*** | Platter of traditional highland dishes (moskol -stone-baked potato pancake, grilled oscypek, smoked sheep's milk cheese| bunc with tomatoes and toast) **27 zł**

Śniadanie... | Breakfast...

- „Harnasiowy sandwich” z bockiem, sałatom, jolkim sadzonym i sosym** | „Highlander's sandwich” with bacon, lettuce, fried egg and sauce **15 zł**
- Jajeńnica na bocku albo maśle smazono (masło i pieczywo)** | Breakfast (scrambled eggs on bacon or butter) **15 zł**
- Jojka na bocku posadzone (jajka 3szt, masło, pieczywo)** | Fried eggs with bacon **16 zł**
- Śniadanie od Gaździny (dwa rodzaje wędlin, sery regionalne*, jajko na twardo, pomidor, ogórek, pieczywo)** | Breakfast board (two types of cold cuts, eggs, regional cheese, tomato, cucumber, baked goods) **25 zł**

Sałatki... | Salad...

- Sałatka z kozim serym (panierowany kozi ser, mix sałat, gruszka, rzodkiewka, żurawina, oliwa, grzanki)** | Salad with goat's cheese (goat's cheese coated with breadcrumbs, lettuce mix, pear, radish, cranberry, olive) **28 zł**
- Sałatka Gaździny (ser feta, czerwona cebula, pomidor, ogórek, mix sałat, oliwa, grzanki)** | Highlander's salad (feta cheese, red onion, tomato, cucumber, chinese cabbage, olive) **25 zł**
- Sałatka z grillowanym kurcyniym (grillowany kurczak, mix sałat, pomidor, ogórek, oliwa, grzanki)** | Salad with chicken **26 zł**
- Sałatka z wędzoną kaczką (mix sałat, wędzona kaczka, pomarańcz, żurawina, prażone pestki dyni, vinegret malinowy, grzanki 3 szt)** | Smoked duck salad (mixed lettuce, smoked duck, orange, cranberry, roasted pumpkin seeds, raspberry vinaigrette dressing, 3 slices of toast) **28 zł**



Polywki | Soups

- Bulion z jagniyncymi pierożkami** | Broth with lamb dumplings **17 zł**
- Polywka na regionalnym syrze warzono z lanymi kłoskami i bockiem** | Bryndza soup with noodles **14 zł**
- Góralski borsc na wywarze z wyndzonki i serwotki z sałatom i masconymi grulami** | Traditional highlander's borscht made out of bacon and salad, whitened with sour milk, served with potatoes and bacon **14 zł**
- Polywka z prowadziwków z zerzańcami + pieczywo** | Wild mushroom soup with noodles **16 zł**
- Kwaśnica na baraninie z grzybami + pieczywo** | Regional mutton-sauerkraut soup with mushrooms **14 zł**
- Flaczki + pieczywo** | Flaczki (tripe soup) + bread **17 zł**
- Polywka z sąsiadowyj kury z makaronym** | Chicken broth with noodles **11 zł**

Hrubse jadło | Main dishes



... ze świni | ...pork

Sznyceł schabowy 33 zł
smazony na smolcu z ziemniakami gotowanymi i kapustą zasmażaną (zestaw)
| Breaded pork loin with boiled potatoes and stewed cabbage or beets (set)

Gazdowy zawijaniec w bułce ponywiyrany 26 zł
schab z serem, szynką i pieczarkami
| Pork rolled in ham with cheese and mushrooms

Wieprzowina w sosie własnym 37 zł
z suszonymi grzybkami, kopytka, ogórek kiszony (zestaw) | Pork in gravy with dried mushrooms, dumplings, brine-pickled cucumber (set)

Golonka na gazdowski sposób 36 zł
z piwnym sosym | Roast knuckle of pork in a beer sauce

Zioberka z miodowom łomastom 33 zł
grillowane | Roast pork ribs

Zadusone zioberka w kapuście 32 zł
| Pork ribs stewed with cabbage

Polyndwicka z wieprzka w sosie borowikowym 30 zł
| Grilled pork loin (with cep mushroom sauce)

Kiska swojsko z grulami i kapustom 24 zł
| Black pudding with potatoes and sauerkraut

Kiełbasy w kapuście (dwa rodzaje kiełbas) 22 zł
+ pieczywo | Sausages in cabbage + bread

... z wołu | ...beef

Polyndwica w cosnoku łobtocono 48 zł
z moskolem | Beef fillet with garlic

Stek antrykot sezonowany z dodatkiem 39 zł
grillowanej kukurydzy i sosu barbecue | Beef steak

Stek wołowy odmiany Angus 42 zł
ze szparagami z grilla | Beef steak Angus

Gulasz z kaszą gryczaną i ogórkiem 26 zł
| Goulash with buckwheat and cucumber

...inkse | ...other



Noleśnik ze syrym i bitom śmietanom 17 zł
| Sweet pancake with cottage cheese and whipped cream

Racuchy z jabłkami** 22 zł
| Sweet pancakes with apple

Piyrogi z miysym | Polish dumplings stuffed with meat 24 zł

Piyrogi z bryndzom 23 zł
| Dumplings filled with bryndza (regional sheep milk cheese)

Piyrogi z kaszą i biołym syrem 21 zł
| Dumplings with white cheese and buckwheat

Dodatki ku miysu | Extras

Grule obsmazone | Fried potatoes 7 zł

Grule warzone | Boiled potatoes 7 zł

Grule piecone z serem czosnkowym lub masłem 8 zł
| Grilled potatoes

Kopytka 7 zł
| kopytka (potato dumplings)

Frytki od cepra | French fries 7 zł

... z ptoka | ... poultry

Cycki z kury zapiecone z bundzym* 26 zł
i pomidorym podane | Chicken breasts roasted with bundz cheese and tomatoes

Cycki z kury w sosie rydzowym 28 zł
| Hen breast in saffron milk cap sauce


Kacka piecona (połowa kaczki) podana z kopytkami i buraczkami - zestaw 45 zł
| Roast duck (half duck) served with potato dumplings and beets - set

Drobiowy zawijaniec z masłem cosnokowym i oscypkiem* 25 zł
| Chicken wrapped in, Oscypek (sheep's milk cheese) and garlic butter

... z jagniyncio | ... lamb

Jagniyncina z patelni podana z dusonom cykoriom i chlebowym moskolem 36 zł
| Lamb braised

Pierogi z jagniyncinom i kremem borowikowym 31 zł
| Dumplings with lamb and cep mushroom cream

Gicz jagniyncio z grulany mskolym + 51 zł
| Lamb shank with bread pancake 

Gulasz z siekanyj jagniynciny z kaszą jaglanom i ogórkiem 32 zł
| Lamb stew with millet groats, cucumber

... z ryby | ... fish

Pstrąg z „morskiego” grillowany | Fried trout 29 zł

Sandacz w jarzynak dusony 30 zł
| Perch-pike stewed with vegetables

Filet z pstrąga smazony na maśle z migdałami 30 zł
| Butter-fried trout fillet with almonds

Piyrogi ruskie cebulkom mascone 23 zł
| Polish dumplings stuffed with potatoes and cheese

Piyrogi ze szpinakiem mascone suszonymi pomidorami 22 zł
| Dumplings with spinach

Mascone grule z kwaśnym mlykiym 15 zł
| Potatoes with sour milk

Gołąbki (ryż, mięso wieprzowe) z sosem pomidorowym 2 sztuki 22 zł
| Gołąbki (cabbage rolls stuffed with rice and pork) with tomato sauce – 2 pcs

Kasza grycano lub jaglano | Buckwheat groats or millet 7 zł

Ryż warzony | Boiled rice 7 zł

Kapusta góralsko | Mountaineer's cabbage 7 zł

Ogórki w becce kisone | Sour cucumber 7 zł

Surówki | Salads 8 zł

Jarzyny warzone | Bouquet of boiled vegetables 7 zł

Pieczywo | Bread 2 zł

Kwaśne mlyko 0,25 l | Sour milk 5 zł

Śladkości | Desserts

Pieczone jabko z cornom jagodom Baked apple with blueberries	14 zł
Jabłecnik od gaździny Apple-pie	13 zł
Placek miodowo-karmelowy z orzechami i powidłym Apple cake or honey cake with nuts	14 zł
Jabłecnik na ciepło z lodami Apple-pie with ice-cream	16 zł

Sernik domowy Home-made cheesecake	13 zł
Tarta mocno malinowa na ciepło podano Raspberry tart, served hot	16 zł
Deser lodowy ze świeżymi owocami i śmietanom Ice-cream dessert (fresh fruits, whipped cream, sauce)	17 zł

Piwa | Beer

Grimbergen Blonde Klasyczna receptura, złocista barwa, intensywny smak. Polecamy do wołowiny, ryb i dań z kwaśnymi dodatkami	 0,33l 13 zł
Grimbergen Double Ciemna mahoniowa barwa, podwójna fermentacja i delikatnie słodki smak. Podkreśli smak jagnięciny, wieprzowiny dań ze słodkimi sosami.	0,33l 13 zł
Grimbergen Blanche Piwo pszeniczne naturalnie mętne, delikatnie gorzkie. Polecamy do dań z drobiu, sałatek, dań mącznych i pikantnych.	0,33l 13 zł 
Grimbergen Tacka Degustacyjna 3 x 0,15l Powyższe trzy smaki podane na eleganckiej tacce.	15 zł

Jasne Okocimskie z becki Okocim Beer	0,3l 8 zł 0,5l 10 zł
Maluńkie Okocim	1l 17 zł
Dzban piwa Okocim	1,5l 25 zł
Sezonowe Regionalne Season regional beer	0,3l 9 zł 0,5l 11 zł 1l 18 zł
Zatecky svetly lezak butelka	0,5l 12 zł
Pszeniczne Ciemne Dark wheat beer	0,5l 12 zł
Carlsberg	0,5l 11 zł
Okocim 0% bezalkoholowy Non-alcoholic Beer	0,5l 12 zł
Somersby	0,4l 10 zł
Cydr jabłkowy	0,5l 10 zł



i na rozgrzewkę | To warm you up

Piwo grzone z korzyciami Moulded beer with spices	10 zł
ze sokiem malinowym Moulded beer with raspberry syrup	11 zł
z miodym Moulded beer with honey	12 zł
Piwo z bombom (0,5L piwa + gorzółki albo wiśniówki) U-boot (beer with a shot glass containing vodka in it)	0,5l 16 zł

Wino grzone Hot wine	0,2l 13 zł
Miod pitny z korzyciami Hot mead	0,2l 13 zł
Herbata albo kawa z rumym Tea or coffee with rum	13 zł
Herbata Góralisko Mountaineer's tea (with alcohol)	15 zł
Herbata z wiśniówką Tea with cherry vodka	13 zł

Napitki dla wysusonyk | Beverages

Herbata Tea	7 zł
Kawa corno Coffee	8 zł
Kawa biało Coffee with cream	9 zł
Capuccino	10 zł
Kawa espresso	8 zł
Espresso Macchiato	9 zł
Kawa late	11 zł
Czekolada Chocolate	10 zł
Sok (pomarańczowy, jabłkowy, nektar z czarnej porzeczki, grapefruitowy) Juice: apple, orange, grapefruit, tomato, black currant	0,3l 7 zł

Woda gazowana, niegazowana Mineral water	0,3l 5 zł 0,7l 9 zł
Woda Cisowianka, Perlage, Classique Mineral water	0,3l 6 zł
Pepsi, Pepsi Max	0,3l 6 zł
7Up, Mirinda, Tonik Schweppes	0,3l 6 zł
Lipton Ice Tea	0,3l 6 zł
Kompot z uskniyntyk owoców Compote	0,25l 6 zł
Red Bull	0,25l 9 zł

Drinecki dla Juhasa i Babecki (czyli sposób na góralską Babe)

| Cocktails

„Giewont” Goldwasser, piana z piwa Grimbergen Blanche	11 zł
Zdrowo Baba Soplica Malina, Bols Banana, sok jabłkowy	16 zł
Šumny wiatr Soplica Śliwka, Bols Peach, sok jabłkowy, woda gazowana	18 zł
Sponiwywyrany Ceper Soplica Orzech Laskowy, Bols Amaretto, mleko	15 zł
Janielski Calus Soplica Truskawka, Bols Natural Yoghurt	16 zł



Góralisko Moc Cointreau, Red Bull, sok z cytryny	24 zł
Aperol Spritz Aperol, Gancia Prosecco, woda mineralna	17 zł
„Czerwony szlak” Goldwasser, sok żurawinowy, sok z cytryny, 7UP	19 zł
Lynchburg Lemonade (Jack Daniel's, Triple Sec, sok z cytryny, syrop cukrowy, lemoniada)	24 zł
Copa Finlandia Blackcurrant (Finlandia Blackcurrant, sok pomarańczowy)	16 zł

Gorzołki i inkse wody ogniste

Soplica Szlachetna - czysta 40 ml **9 zł**

Soplica smakowa 40 ml **9 zł**

Wiśniowa, Śliwkowa, Malinowa, Pigwowa, Orzech laskowy, Cytrynowa z nutą miodu, Mirabelkowa

Deska degustacyjna SOPLICA 4x20 ml **14 zł**

Czarna Porzeczką, Cytrynowa z nutą miodu, Jagodowa, Truskawkowa

Soplica Staropolska 40 ml **10 zł**

Oryginalna, Głogowa, Dereńniowa, Czarna Jeżyna

Żubrówka Czarna 40 ml **10 zł**

Żubrówka Bison Grass 40 ml **10 zł**

Finlandia czysta 40 ml **10 zł**

Finlandia smakowa 40 ml **10 zł**

Lime, Grapefruit, Mango, Cranberry, Blackcurrant, Redberry, Coconut



Finsbury Gin 40 ml **10 zł**

Tequila 40 ml **12 zł**

Rum Rebellion 40 ml **9 zł**

Jagermeister 40 ml **12 zł**

Grant's whisky 40 ml **12 zł**

Glenfiddich 12YO whisky 40 ml **18 zł**

Tullamore Dew whiskey 40 ml **13 zł**

Wild Turkey 81 bourbon 40 ml **13 zł**

Jack Daniels whiskey 40 ml **17 zł**

Jack Daniels Honey whiskey 40 ml **17 zł**

Jack Daniels Fire whiskey 40 ml **17 zł**

Jack Daniels Rye whiskey 40 ml **18 zł**

BenRiach HoS whiskey 40 ml **19 zł**

GlenDronach whiskey 40 ml **22 zł**

Wild Fields Polska Whisky 40 ml **18 zł**

Metaxa 5* brandy 40 ml **12 zł**

Remy Martin VSOP cognac 40 ml **19 zł**

Aperol 40 ml **10 zł**

Cointreau 40 ml **12 zł**

Przy zakupie całej butelki cena -10%

With the purchase of an entire bottle, the price -10%

Regionalne

Miodula Prezydencka 40 ml **14 zł**

Miodula Staropolska 40 ml **11 zł**

Litworówka Polowaca 40 ml **11 zł**

Śliwówka Podbeskidzka 50% 40 ml **12 zł**

Śliwówka Podbeskidzka 72% 40 ml **17 zł**

Pieprzówka Górska 40 ml **9 zł**



Przepalanka Górska 40 ml **9 zł**

Bimber Górski 40 ml **9 zł**

Cytrynowka Górska 40 ml **9 zł**

Prawdziwe Nalewki: 40ml **9 zł**

Dereńniowa, Żurawinowa, Czarny Bez, Spatea, Owoce Lasu

Wina światowe

Wino Karczmy (wybrane białe i czerwone wina - oferta zmienna) **10 zł** **40 zł**

Wina czerwone **125 ml** **750 ml**

Shiraz/Cabernet Sauvignon **11 zł** **60 zł**

Australian Choice, Płd. Australia

Pinotage **12 zł** **70 zł**

MAN Family Wines, Coastal Region, RPA

Regent, Winnica Spotkaniówka, **12 zł** **70 zł**

Podkarpacie, Polska

Montepulciano d'Abruzzo **70 zł**

Caldora Vini, Abruzzo, Włochy

Merlot Reserva **70 zł**

J. Bouchon, Maule Valley, Chile

Malbec Altas Cumbres **70 zł**

Bodega Lagarde, Mendoza, Argentyna



Wina białe

Chardonnay **11 zł** **60 zł**

Australian Choice, Płd. Australia

Sauvignon Blanc **11 zł** **60 zł**

Cuatro Rayas, Rueda, Hiszpania

Hibernal, Winnica Spotkaniówka, **12 zł** **70 zł**

Podkarpacie, Polska

Chenin Blanc **70 zł**

M-A-N Family Wines, Coastal Region, RPA

Torrontes Altas Cumbres **70 zł**

Bodega Lagarde, Mendoza, Argentyna

Wina deserowe

Moscato (Białe), Oude Kaap, **11 zł** **60 zł**

Western Cape, RPA

Wina musujące

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

Azienda Follador, Veneto, Włochy

Prosecco Gancia, DOC, Veneto, **28 zł**

Włochy