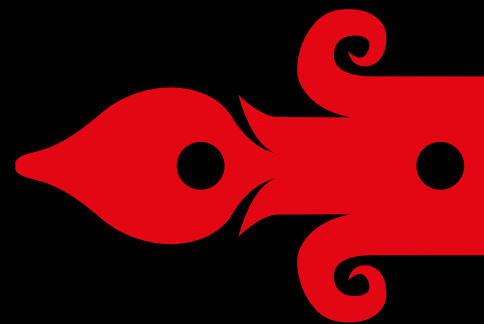


od 1999

GAZDOWO KUŹNIA

MENU



Kuznia hasło: 182017201



Średni czas oczekiwania na potrawy wynosi około 20 min. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.
Karta menu z alergenami i gramaturą dostępna jest przy stanowisku kelnerskim.
Restauracja zaprasza codziennie do ostatniego klienta. Wieczorami przygrywa na żywo kapela góralska

Na pocontek

Pajda chleba cebulowego ze smalcem, ogórkiem i kapustą kiszoną	14 zł
Swojskie placki chlebowe zapieczone z pastą pomidorową i boczkiem (Grzanki pikantne – 2 szt)	15 zł
Śledź Matjas Holenderski podany na sosie z marynowanych buraczków i śmietany (masło i pieczywo)	21 zł
Moskol z masełkiem ziołowym (Regionalny placek z ziemniaków gotowanych - 2szt)	15 zł
Moskol w sosie śmietanowym z rydzami zbieranymi w okolicznych lasach	20 zł
Oscypek grillowany serwowany z boczkiem lub konfiturą z żurawiny	18 zł
Półmisek Góralskich zakąsek (moskole, oscypek z grilla z boczkiem, bundz z pomidorami, vinegrett, grzanki – dla 2 osób)	29 zł

Śniadania

– podajemy do godziny 13.00

„Harnasiowy Sandwich” z boczkiem, jajkiem sadzonym, sałatą i sosami	17 zł
Grillowana kiełbasa z cebulką i pieczywem	19 zł
Jajka sadzone na boczku (masło + pieczywo)	16 zł
Jajecznica smażona na maśle lub boczku (masło + pieczywo)	16 zł

Sałatki

Wszystkie sałatki podajemy z grzankami

Sałatka z panierowanym kozim serem z dodatkiem gruszki, rzodkiewki, żurawiny i vinegrettem cytrusowym	30 zł
Sałatka z serami regionalnymi z dodatkiem białego winogrona, pomidorków koktajlowych, ogórków i oliwy	27 zł
Sałatka z grillowanym filetem z kurczaka z dodatkiem chipsów z oscypka, pomidorków koktajlowych, ogórków i oliwy	28 zł
Sałatka z plasterkami wędzonej kaczki z dodatkiem prażonych pestek dyni, pomarańczy, żurawiny i vinegrettem malinowym	30 zł



Zupy

Bulion z pierożkami jagnięcymi i zieloną cebulką	18 zł
Polewka na regionalnym serze z „lanymi” kluszczkami i boczkiem	14 zł
Góralski barszcz na wędzonce z sałatą maslową i ziemniakami	14 zł
Polewka z borowików z łazankami	16 zł
Kwaśnica na baraninie z suszonymi grzybami + pieczywo	16 zł
Flaczki wołowe z lubczykiem + pieczywo	17 zł
Rosół z makaronem	12 zł

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

Dania główne



... ze świni

Sznicel schabowy smażony na smalcu 37 zł
z ziemniakami gotowanymi, kapustą zasmażaną
lub buraczkami na ciepło

Gazdowy zawijaniec – schab panierowany 37 zł
zawijany z szynką, serem i pieczarkami,
ziemniak pieczony w całości z serem

Kotleciki ze schabu w sosie kurkowym 38 zł
z kopytkami i surówką

Policzki wieprzowe w sosie własnym 36 zł
z plackiem ziemniaczanym i ogórkiem

Golonka wieprzowa pieczona 45 zł
w ciemnym piwie, kapusta zasmażana, pieczywo

Żeberka wieprzowe z pieca 43 zł
z miodową glazurą, ziemniaki opiekane,
warzywa z grilla

Żeberka wieprzowe duszone w kapuście, 42 zł
ziemniaki gotowane

Połędwiczki wieprzowe z grilla z sosem 39 zł
borowikowym, ziemniaki gotowane, sałata,
dressing jogurtowy

... z wołu

Połędwica wołowa z sosem na czerwonym 63 zł
winie i gorczycy podana z moskolami
i warzywami grillowanymi

Stek Rib-Eye sezonowany, 49 zł
frytki, grillowana kukurydza, sos barbecue
(antrykot, mięso z przerostami tłuszczowymi)

Stek wołowy odmiany Angus, ziemniaki 55 zł
opiekane, sałata z vinegrettem jagodowym

Burger wołowy z dodatkiem marynowanego 36 zł
bundzu, podany w bułce, frytki

Sznicel cielęcy z jajkiem sadzonym, frytki 43 zł

... z ptaka

Filet z kurczaka 34 zł
zapieczony z bundzem marynowanym,
ziemniak pieczony w całości z masłem

Filet z kurczaka w sosie śmietanowym 35 zł
z rydzami, ziemniaki gotowane

Drobiowy zawijaniec – panierowany filet 35 zł
z kurczaka zawinięty z masłem, czosnkiem i
tartym oscypkiem, frytki

Kaczka pieczona podana z obsmażanymi 45 zł
kopytkami i buraczkami na ciepło
(połowa kaczki)

... Z jagnięciny

Jagnięcina smażona na patelni z cykorią, 48 zł
moskol chlebowy

Gicz jagnięca duszona w sosie własnym, 56 zł
moskol ziemniaczany

Pierogi z jagnięciną, krem borowikowy 32 zł

Gulasz jagnięcy z warzywami, 33 zł
kasza jaglana, ogórek z beczki

... z ryby

Pstrąg górski grillowany, frytki 39 zł

Filet z pstrąga smażony w maśle 38 zł
klarowanym z płatkami migdałów, ryż

Filet z sandacza gotowany, 36 zł
podany z jarzynami i sosem cytrynowym

...inkse Bigos z pieczywem 18 zł

Naleśnik z serem i bitą śmietaną 18 zł

Racuchy z jabłkami, 24 zł
konfitura z leśnych owoców

Pierogi – wyrób własny

• ruskie - okraszone masłem i cebulką 23 zł

• z kaszą i białym serem - okraszone 23 zł
skwarkami, lub masłem

• ze szpinakiem i bryndzą – masło, 24 zł
suszone pomidory

• z mięsem – okraszone skwarkami 25 zł

• z bryndzą – masło, tarty oscypek 25 zł

Hałuski z kapustą i spyrką 17 zł

Dodatki ku miysu

Ziemniaki obsmażane 8 zł

Ziemniaki gotowane 7 zł

Ziemniaki pieczone w całości z serem 10 zł

Ziemniaki pieczone w całości z masłem 9 zł

Kopytka 7 zł

Frytki 7 zł

Warzywa grillowane 10 zł

Kasza gryczana lub jaglana 7 zł

Ryż 7 zł

Kapusta zasmażana 7 zł

Ogórki kiszzone 7 zł

Surówki 8 zł

Jarzyny gotowane 7 zł

Pieczywo 2 zł

Desery

Jabłko pieczone z czarną jagodą	15 zł	Tarta mocno malinowa podana na ciepło	17 zł
Jabłecznik	14 zł	Jabłecznik na ciepło podany z lodami	18 zł
Sernik domowy	14 zł	Deser lodowy ze świeżymi owocami i bitą śmietaną	18 zł
Brownie z sorbetem pomarańczowym	18 zł		

Piwa



Grimbergen Blonde 0,33l 14 zł

Klasyczna receptura, złocista barwa, intensywny smak. Polecamy do wołowiny, ryb i dań z kwaśnymi dodatkami

Grimbergen Rouge 0,33l 14 zł

Aromatyczne piwo o smaku czerwonych owoców. Wyczuwalne nuty truskawki, żurawiny oraz czarnego bzu. Polecamy do dań kuchni polskiej.

Grimbergen Blanche 0,33l 14 zł

Piwo pszeniczne naturalnie mętne, delikatnie gorzkie. Polecamy do dań z drobiu, sałatek, dań mącznych i pikantnych.



Grimbergen Tacka Degustacyjna 3 x 0,15l 17 zł

Powyższe trzy smaki podane na eleganckiej tacce.

Jasne Okocimskie z beczki	0,3l 9 zł	0,5l 11 zł
Maluńskie Okocim		1l 19 zł
Dzban piwa Okocim		1,5l 26 zł
Guinness	0,3l 13 zł	0,5l 19 zł
Okocim Ciemny Lager	0,3 l 10 zł	0,5l 12 zł 1l 21 zł
Sezonowe Regionalne	0,3 l 10 zł	0,5l 12 zł 1l 21 zł
Zatecky svetly ležak		0,5l 12 zł
Carlsberg butelkowy		0,5l 12 zł
Okocim 0% bezalkoholowy		0,5l 12 zł
Radler Okocim 0% bezalkoholowy		0,5l 12 zł
Somersby butelkowy		0,4l 11 zł
Cydr		0,5 l 10 zł

Na rozgrzewkę

Piwo grzane z korzeniami	12 zł	Wino grzone	14 zł
ze sokiem malinowym	13 zł	Miód pitny z korzeniami	14 zł
z miodem	13 zł	Herbata Góralaska	16 zł
Piwo z bombą	17 zł	Herbata z wiśniówką	14 zł
(0,5L piwa + 40 ml gorzałki albo wiśniówki)		Herbata abo kawa z rumem	14 zł

Napitki dla wysusonyk

Herbata	7 zł	Sok (pomarańczowy, jabłkowy, nektar z czarnej porzeczki, grapefruitowy)	0,3l 7 zł
Kawa czarna (Americano)	8 zł	Woda (gazowana, niegazowana)	0,3l 5 zł 0,7l 9 zł
Kawa biała (z mlekiem)	10 zł	Woda Ostromecko (gazowana, niegazowana)	0,3l 6 zł
Capuccino	11 zł	Pepsi, Pepsi Max	0,3l 7 zł
Kawa espresso	8 zł	7Up, Mirinda, Tonik Schweppes	0,3l 7 zł
Espresso Doppio	11 zł	Lipton Ice Tea	0,3l 7 zł
Espresso Macchiato	9 zł	Kompot z domowych owoców	0,25l 6 zł
Kawa latte	11 zł	Black Energy Drink	10 zł
Czekolada	11 zł		

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



„Czerwony szlak”	20 zł	Biało Owca	19 zł
Soplica Truskawkowa, Gin, sok z cytryny, lipton ice tea, mięta		Soplica Orzech laskowy, mleko, kakao	
Zdrowa Baba	18 zł	Śumny Wiater	18 zł
Rum, Soplica Mirabelkowa, 7UP, sok z cytryny		Soplica Czarna Porzeczka, tonik, limonka	
Sponiwywany Ceper	26 zł	Lynchburg Lemonade	24 zł
Jack Daniel's Apple, Jack Daniel's Honey, woda gazowana, limonka, mięta		Jack Daniel's, Triple sec, sok z cytryny, syrop cukrowy, lemoniada	
Aperol Spritz	17 zł	Copa Finlandia Blackcurrant	16 zł
Aperol, Gancia Prosecco, woda mineralna		Finlandia Blackcurrant, sok pomarańczowy	

GORZOLKI I INKSE WODY OGNISTE

Soplica Szlachetna – czysta	40 ml	9 zł
Soplica smakowa	40 ml	9 zł
Wiśniowa, Śliwkowa, Malinowa, Pigwowa, Orzech laskowy, Żurawinowa, Mirabelkowa		
Deska degustacyjna SOPLICA	4x20 ml	15 zł
Czarna Porzeczka, Żurawinowa, Jagodowa, Truskawkowa		
Soplica Staropolska	40 ml	10 zł
Oryginalna		
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		

SOPLICA
WODNY ŻURAWINOWY



Finsbury Gin	40 ml	10 zł
Sierra 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
Jack Daniel's whiskey	40 ml	18 zł
Jack Daniel's Honey whiskey	40 ml	18 zł
Jack Daniel's Fire whiskey	40 ml	18 zł
Jack Daniel's Rye whiskey	40 ml	18 zł
Jack Daniel's Apple whiskey	40 ml	18 zł
BenRiach HoS whisky	40 ml	19 zł
GlenDronach whisky	40 ml	22 zł
Glenglassaugh Revival	40 ml	24 zł
Remy Martin VSOP cognac	40 ml	19 zł

Przy zakupie całej butelki cena -10%

ALKOHOLE REGIONALNE

Miodula Prezydencka 40%	40 ml	17 zł
Litworówka Zbójcka 38%	40 ml	12 zł
Śliwowica Zbójcka 55%	40 ml	14 zł
Śliwowica Zbójcka 75%	40 ml	17 zł
Górska Przepalanka 40%	40 ml	10 zł



Pierońsko Bimber 45%	40 ml	10 zł
Pierońsko Śliwkowa 50% Bimber	40 ml	10 zł
Podhalańska Poziomka 38%	40 ml	10 zł
Nalewka Cytryna z Miodem 35%	40 ml	10 zł
Nalewki Regionalne	40 ml	10 zł
Czarny Bez, Pigwa, Mailna, Wiśnia		

WINA ŚWIATOWE

Wino Karczmy (wybrane białe i czerwone wina - oferta zmienna)	200 ml	750 ml	11 zł	45 zł
Wina czerwone	125 ml	750 ml		
Nero d'Avola IGT, Vigneti Zabù, Sicilia, Włochy,			12 zł	70 zł
Pinotage, MAN Family Wines, Coastal Region, RPA			12 zł	70 zł
Regent, Winnica Spotkaniówka, Podkarpacie, Polska			12 zł	70 zł
I Muri Primitivo IGP, Vigneti del Salento, Puglia, Włochy				75 zł
Merlot Reserva, J. Bouchon, Maule Valley, Chile				75 zł
Malbec Altas Cumbres, Bodega Lagarde, Mendoza, Argentyna				70 zł



WINA BIAŁE

Torrontes Altas Cumbres, Bodega Lagarde, Mendoza, Argentyna	125 ml	750 ml	12 zł	70 zł
Grillo IGT, Vigneti Zabù, Sicilia, Włochy			12 zł	70 zł
Sauvignon Blanc, Cuatro Rayas, Rueda, Hiszpania			12 zł	70 zł
Hibernal, Winnica Spotkaniówka Podkarpacie, Polska			12 zł	70 zł
Wina deserowe	125 ml	750 ml		
Moscato (Białe), Oude Kaap, Western Cape, RPA			11 zł	60 zł
Wina musujące	200 ml	750 ml		
Prosecco Treviso DOC Extra Dry, Azienda Follador, Veneto, Włochy				80 zł
Prosecco Gancia, DOC, Veneto, Włochy			28 zł	