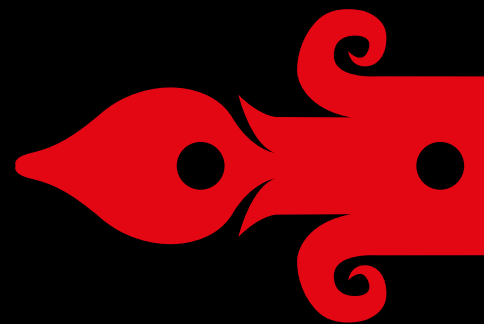


od 1999

GAZDOWO KUŹNIA

MENU



WiFi 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 pocontek

Pajda chleba cebulowego 15 zł
ze smalcem, ogórkiem i kapustą kiszoną

Grzanki z serem regionalnym 14 zł
i oliwą smakową (3szt)

Śledź Matjas Holenderski podany 21 zł
na sosie z marynowanych buraczków i śmietany
(masło i pieczywo)

Moskol z masełkiem ziołowym i bryndzą 15 zł
(Regionalny placek z ziemniaków gotowanych - 2szt)

Moskol w sosie grzybowym 20 zł
(rodzaj grzybów uzależniony od dostępności i sezonu)

Tatar wołowy z dodatkami i grzankami 32 zł
(mięso wołowe, cebula, ogórek kiszony, jajko,
podgrzybek marynowany, grzanki 2 szt)

Oscypek grillowany serwowany z boczkiem 18 zł
lub konfiturą z żurawiny

Półmisek Góralskich zakąsek 30 zł
(moskole, oscypek z grilla z boczkiem, bundz
z pomidorami, vinegrett, grzanki – dla 2 osób)

Śniadania

– podajemy do godziny 13.00

„Harnasiowy Sandwich” 17 zł
z boczkiem, jajkiem sadzonym, sałatą i sosami

Grillowana kiełbasa z cebulką i pieczywem 19 zł

Jajka sadzone na boczku (masło + pieczywo) 16 zł

Jajecznica smażona na maśle lub boczku 16 zł
(masło + pieczywo)

Sałatki

Wszystkie sałatki podajemy z grzankami

Sałatka z panierowanym kozim serem 31 zł
z dodatkiem gruszki, rzodkiewki, żurawiny
i vinegrettem cytrusowym

Sałatka z serami regionalnymi 28 zł
z mixem sałat, bryndzą*, pestkami z dyni,
vinegrettem cytrynowym, pieczonymi pomidorkami
i pesto bazyliowym

Sałatka z grillowanym filetem 29 zł
z kurczaka z dodatkiem chipsów z oscypka,
pomidorków koktajlowych, ogórków i oliwy

Sałatka z wędzoną wołowiną (Pastrami) 32 zł
z mixem sałat, pastrami, pomidorkami koktajlowymi,
ogórkiem zielonym, pestkami słonecznika, sos na
bazie słodkiego chilli i tabasco

Zupy

Bulion z pierożkami jagnięcymi 18 zł
i zieloną cebulką 

Polewka na regionalnym serze 15 zł
z „lanymi” kluseczkami i boczkiem

Góralski barszcz na wędzonce 15 zł
z sałatą masową i ziemniakami

Polewka z borowików z łazankami 16 zł

Kwaśnica na baraninie 16 zł
z suszonymi grzybami + pieczywo

Flaczki wołowe 17 zł
z lubczykiem + pieczywo

Rosół z makaronem 12 zł

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

Dania główne



... ze świni

Kotlet schabowy smażony na smalcu 39 zł
z ziemniakami gotowanymi, kapustą zasmażaną lub buraczkami na ciepło

Karczek duszony w sosie własnym 38 zł
z cebulą, kopytka, buraczki na zimno

Policzki wieprzowe w sosie własnym 37 zł
z plackiem ziemniaczanym i ogórkiem

Golonka wieprzowa pieczona 47 zł
w ciemnym piwie, ziemniak pieczony w całości z masłem, kapusta zasmażana

Żeberka wieprzowe z pieca 44 zł
z miodową glazurą, ziemniak pieczony w całości z serem, warzywa z grilla

Poładwiczki wieprzowe z grilla z sosem 40 zł
borowikowym, ziemniaki gotowane, sałata, dressing jogurtowy

... z wołu

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

Stek Rib-Eye sezonowany, 51 zł
frytki, grillowana kukurydza, sos barbecue (antrykot, mięso z przerostami tłuszczowymi)

Burger wołowy 38 zł
bułka własnego wypieku, mięso wołowe, marynowany bundz, mix sałat, pomidor, ogórek konserwowy, majonez z czosnku niedźwiedziego, frytki

Sznyceł cielęcy z jajkiem sadzonym, 45 zł
sałata, dressing jogurtowy, frytki

... z ptaka

Filet z kurczaka 36 zł
zapieczony z bundzem marynowanym, ziemniak pieczony w całości z masłem, surówka

Filet z kurczaka "supreme" z kostką 37 zł
w sosie grzybowym, ryż śmietanowo-cytrynowy, warzywa na parze (grzyby uzależnione od dostępności i sezonu)

Drobiowy zawijaniec – panierowany filet 36 zł
z kurczaka zawinięty z masłem, czosnkiem i tartym oscypkiem, frytki, surówka

Udo z gęsi duszone w kapuście, 44 zł
ziemniaki gotowane

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

... Z jagnięciny

Jagnięcina smażona na patelni 49 zł
z cykorią i kaszą jaglaną

Gic z jagnięca duszona w sosie własnym, 57 zł
moskol ziemniaczany

Pierogi z jagnięciną, krem borowikowy 32 zł

Gulasz jagnięcy z warzywami, 35 zł
kasza gryczana, ogórek z beczki

... z ryby

Pstrąg górski z grilla, frytki, surówka 42 zł

Filet z pstrąga w panierce 41 zł
w panierce z płatków migdałów smażony na maśle, kasza jaglana, surówka

Poładwica z dorsza 44 zł
przygotowana na parze podana z sosem pomidorowo-paprykowym, ryżem cytrynowym i surówką

...inkse Bigos z pieczywem 18 zł

Naleśnik z serem i bitą śmietaną 20 zł

Racuchy z jabłkami, 26 zł
konfitura z leśnych owoców

Pierogi – wyrób własny

- **ruskie** - okraszone masłem i cebulką 24 zł
- **z kapustą i serem** 25 zł
- **ze szpinakiem i bryndzą** – masło, suszone pomidory 25 zł
- **z mięsem** – okraszone skwarkami 26 zł
- **z bryndzą** – masło, tarty oscypek 25 zł

Burger wegetariański 33 zł
bułka z własnego wypieku, kozi ser, szpinak, burak ćwikłowy, mix sałat, majonez z czosnku niedźwiedziego, frytki

Hałuski z kapustą i spyrką 17 zł

Dodatki ku mięsu

Ziemniaki gotowane 7zł

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 kiszone 7 zł

Surówki 8 zł

Jarzyny gotowane 7 zł

Pieczywo 2 zł

Desery Wypieki na naturalnych składnikach z własnego wypieku

Jabłko pieczone z czarną jagodą	15 zł	Brownie z sorbetem owocowym	18 zł
Jabłecznik z sosem waniliowym i cukrem pudrem	14 zł	Tarta mocno malinowa podana na ciepło	17 zł
Sernik domowy z sosem truskawowym i świeżymi owocami	15 zł	Jabłecznik na ciepło podany z lodami	18 zł
		Deser lodowy ze świeżymi owocami	18 zł

Piwa



Grimbergen Blonde 0,33l **15 zł**

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

Grimbergen Double 0,33l **15 zł**

Ciemna mahoniowa barwa, podwójna fermentacja i delikatnie słodki smak. Podkreśli smak jagnięciny, wieprzowiny dań ze słodkimi sosami.

Grimbergen Blanche 0,33l **15 zł**

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



Grimbergen Tacka Degustacyjna 3 x 0,15l **18 zł**

Powyższe trzy smaki podane na eleganckiej tacce.

Jasne Okocimskie z beczki	0,3l 9 zł	0,5l 11 zł
Malućkie Okocim		1l 19 zł
Dzban piwa Okocim		1,5l 26 zł
Guinness	0,3l 13 zł	0,5l 19 zł
Okocim Ciemny Lager	0,3l 10 zł	0,5l 12 zł 1l 21 zł
Sezonowe Regionalne Okocim OK	0,3l 10 zł	0,5l 12 zł 1l 21 zł
		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
Garage Kamikadze butelkowy		0,4l 11 zł
Somersby butelkowy		0,4l 11 zł
Cydr		0,5l 11 zł

Na rozgrzewkę

Piwo grzane z korzeniami	12 zł
ze sokiem malinowym	13 zł
z miodem	13 zł
Piwo z bombą	17 zł
(0,5L piwa + 40 ml gorzałki albo wiśniówki)	

Wino grzone	14 zł
Miód pitny z korzeniami	14 zł
Herbata Górska	16 zł
Herbata z wiśniówką	14 zł
Herbata abo kawa z rumem	14 zł

Napitki dla wysuszonek

Herbata	7 zł
Kawa czarna (Americano)	8 zł
Kawa biała (z mlekiem)	10 zł
Capuccino	11 zł
Kawa espresso	8 zł
Espresso Doppio	11 zł
Espresso Macchiato	9 zł
Kawa latte	11 zł
Czekolada	11 zł

Sok (pomarańczowy, jabłkowy, nektar z czarnej porzeczki, grapefruitowy)	0,3l 7 zł
Woda (gazowana, niegazowana)	0,3l 5 zł 0,7l 9 zł
Woda Ostromecko (gazowana, niegazowana)	0,3l 6 zł
Pepsi, Pepsi Max	0,3l 7 zł
7Up, Mirinda, Tonik Schweppes	0,3l 7 zł
Lipton Ice Tea	0,3l 7 zł
Kompot z domowych owoców	0,3l 7 zł
Black Energy Drink	10 zł
Lemoniada	0,5l 13 zł
Soki wyciskane ze świeżych owoców	0,3l 15 zł
smaki uzależnione od dostępności i sezonu	

Drinecki dla Juhasa i Babecki

„Czerwony szlak”	20 zł
Soplica Truskawkowa, Gin, sok z cytryny, lipton ice tea, mięta	
Zdrowa Baba	18 zł
Rum, Soplica Mirabelkowa, 7UP, sok z cytryny	
Sponiwywany Ceper	26 zł
Jack Daniel's Apple, Jack Daniel's Honey, woda gazowana, limonka, mięta	
Aperol Spritz	18 zł
Aperol, Gancia Prosecco, woda mineralna	

Biało Owca	19 zł
Soplica Orzech laskowy, mleko, kakao	
Śunny Wiater	18 zł
Soplica Czarna Porzeczka, tonik, limonka	
Lynchburg Lemonade	24 zł
Jack Daniel's, Triple sec, sok z cytryny, syrop cukrowy, lemoniada	
Copa Finlandia Blackcurrant	16 zł
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
Żurawinowa, Truskawkowa, Mirabelka, Cytryna z miodem, Morelowa		
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
Blackcurrant, Cucumber & Mint, Cranberry, Lime, Mango, Redberry, Wildberry & Rose		

SOPLICA



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)

Wina czerwone

Pinotage, MAN Family Wines, Coastal Region, RPA, wytrawne	200 ml 12 zł	500 ml 28 zł
Lunatico Negroamaro, Vigneti del Salento, Puglia, Włochy, wytrawne	125 ml 13 zł	750 ml 75 zł
Regent, Winnica Spotkaniówka, Podkarpacie, Polska, wytrawne	125 ml 13 zł	750 ml 75 zł
Primasole Primitivo Puglia IGT, Cielo e Terra, Puglia, Włochy, półwytr.	125 ml 13 zł	750 ml 75 zł
Dornfelder/Merlot ST Cuvee , # 66, Steffen, Mosel, Niemcy, wytrawne	125 ml 13 zł	750 ml 75 zł
Coste a Preola Nero d'Avola DOC Organic, Gorghetti Tondi, Sicilia, Włochy, wytrawne	200 ml 80 zł	750 ml 80 zł



Wina białe

Torrontes Altas Cumbres, Bodega Lagarde, Mendoza, Argentyna, wytrawne	125 ml 13 zł	750 ml 75 zł
Trebbiano IGT Terre di Chieti Idi di Marzo, Abruzzo, Włochy, wytrawne	125 ml 13 zł	750 ml 75 zł
Sauvignon Blanc, Cuatro Rayas, Rueda, Hiszpania, wytrawne	125 ml 13 zł	750 ml 75 zł
Hibernal, Winnica Spotkaniówka Podkarpacie, Polska, wytrawne	125 ml 13 zł	750 ml 75 zł
Riesling Feinherb ST Cuvee # 10 Weinhaus Steffen, Mosel, Niemcy, półwytrawne	125 ml 13 zł	750 ml 70 zł
Pinot Grigio delle Venezie DOC Zenato, Veneto, Włochy, wytrawne	200 ml 80 zł	750 ml 80 zł
Wina deserowe		
Moscato (Białe), Oude Kaap, Western Cape, RPA	125 ml 11 zł	750 ml 60 zł
Wina musujące		
Prosecco Treviso DOC Extra Dry, Azienda Follador, Veneto, Włochy	200 ml 28 zł	750 ml 80 zł
Prosecco Gancia, DOC,	200 ml 28 zł	750 ml 80 zł