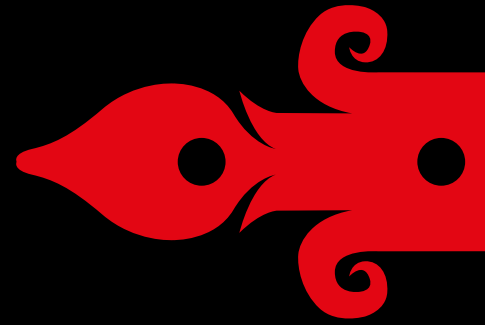


od 1999

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 ze smalcem ogórkiem i kapustą kiszoną	19 zł
Grzanki z serem regionalnym i oliwą smakową (3szt)	16 zł
Śledź Matjas Holenderski podany na sosie z marynowanych buraczków i śmietany (masło i pieczywo)	27 zł
Moskol z masełkiem ziołowym i bryndzą (Regionalny placek z ziemniaków gotowanych - 2szt)	19 zł
Moskol w sosie grzybowym (rodzaj grzybów uzależniony od dostępności i sezonu)	23 zł
Tatar wołowy z podgrzybkami (mięso wołowe, cebula, ogórek kiszony, jajko, podgrzybki marynowane, grzanki 2 szt)	39 zł
Oscypek grillowany serwowany z boczkiem lub konfiturą z żurawiny	21 zł
Półmisek Góralskich zakąsek (moskole, oscypek z grilla z boczkiem, bundz z pomidorami, vinegrett, grzanki - dla 2 osób)	38 zł

Śniadania

– podajemy do godziny 13.00

„Harnasiowy Sandwich” z boczkiem, jajkiem sadzonym, sałatą i sosami	20 zł
Grillowana kiełbasa z cebulką i pieczywem	21 zł
Jajka sadzone na boczku z masłem i pieczywem	18 zł
Jajecznica smażona na maśle lub boczku z masłem i pieczywem	18 zł

Sałatki

**Wszystkie sałatki podajemy
z grzankami**

Sałatka z panierowanym kozim serem z dodatkiem gruszki, rzodkiewki, żurawiny i vinegrettem cytrusowym	35 zł
Sałatka z serami regionalnymi z mixem sałat, bryndzą*, oscypkiem*, pestkami z dyni, vinegrettem cesar, pieczonymi pomidorkami i pesto bazyliowym	32 zł
Sałatka z grillowanym filetem z kurczaka z dodatkiem chipsów z oscypka, pomidorków koktajlowych, ogórków i oliwy	34 zł

Zupy



Bulion z pierożkami jagnięcymi i zieloną cebulką	21 zł
Polewka na regionalnym serze z „lanymi” kluseczkami i boczkiem	17 zł
Góralski barszcz na wędzonce z sałatą maslową i ziemniakami	18 zł
Polewka z borowików z łazankami	19 zł
Kwaśnica na baraninie z suszonymi grzybami i pieczywem	19 zł
Flaczki wołowe po staropolsku z lubczykiem i pieczywem	23 zł
Rosół domowy z makaronem	14 zł

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

Dania główne



... ze świni

Kotlet schabowy smażony na smalcu 43 zł
z ziemniakami gotowanymi, kapustą zasmażaną lub buraczkami na ciepło

Karczek duszony w sosie własnym 41 zł
z cebulą, kopytkami i buraczkami na zimno

Policzki wieprzowe w sosie własnym 42 zł
z plackiem ziemniaczanym i ogórkiem

Golonka wieprzowa pieczona w ciemnym piwie 50 zł
z ziemniakiem pieczonym w całości z masłem i kapustą zasmażaną

Żeberka wieprzowe z pieca 49 zł
z miodową glazurą z ziemniakiem pieczonym w całości z serem i warzywami z grilla

Polędwiczki wieprzowe z grilla 46 zł
z sosem borowikowym, ziemniakami gotowanymi, sałatą i dressingiem jogurtowym

... z wołu

Polędwica wołowa 79 zł
z sosem na czerwonym winie i gorczycy podana z moskolami i warzywami grillowanymi

Stek Rib-Eye sezonowany 65 zł
z frytkami, grillowaną kukurydzą i sosem barbecue (antrykot, mięso z przerostami tłuszczowymi)

Burger wołowy 43 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, 45 zł
sałata, dressing jogurtowy, frytki

... z drobiu

Filet z kurczaka zapieczony 39 zł
z bundzem marynowanym, ziemniakiem pieczonym w całości z masłem oraz surówką

Filet z kurczaka z kostką 40 zł
w sosie grzybowym, ryżem śmietanowo-cytrynowym warzywami na parze (grzyby uzależnione od dostępności i sezonu)

Drobiowy zawijaniec 42 zł
panierowany filet kurczaka zawinięty z masłem, czosnkiem i tartym oscypkiem podany z frytkami i surówką

Kaczka pieczona 50 zł
podana z obsmażanymi kopytkami oraz buraczkami na ciepło (połowa kaczki)

... z jagnięciny

Jagnięcina smażona na patelni 59 zł
z cykorią i kaszą jaglaną

Gic z jagnięca duszona w sosie własnym 67 zł
z moskolem ziemniaczanym

Pierogi z jagnięciną 39 zł
i kremem borowikowym

Gulasz jagnięcy z warzywami 43 zł
podany z kaszą gryczaną i ogórkiem z beccki

Jagnie na patyku - mielona jagnięcina 52 zł
z sosem jogurtowo-ogórkowym z frytkami

... z ryby

Pstrąg górski z grilla z frytkami i surówką 45 zł

Filet z pstrąga z płatkami migdałów 47 zł
smażony na maśle z kaszą jaglaną i surówką

Polędwica z dorsza 48 zł
przygotowana na parze podana z sosem pomidorowo-paprykowym, ryżem cytrynowym i surówką

...inkse Bigos z pieczywem 24 zł

Naleśnik z serem i bitą śmietaną 25 zł

Racuchy z jabłkami 29 zł
podane z konfiturą z leśnych owoców

Pierogi – wyrób własny

- **ruskie** - okraszone masłem i cebulką 30 zł
- **z kapustą i serem** 29 zł
- **ze szpinakiem i bryndzą** 31 zł
masło, suszone pomidory
- **z mięsem** – okraszone skwarkami 32 zł
- **z bryndzą** – masło, tarty oscypek 29 zł

Burger wegetariański 43 zł
w bułce z własnego wypieku, kozim serem, szpinakiem, burakiem ćwikłowym, mixem sałat, majonezem z czosnku niedźwiedziego oraz frytkami

Hałuski z kapustą i spyrką 25 zł

Dodatki ku mięsu

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 9 zł

Warzywa grillowane 12 zł

Kapusta zasmażana 9 zł

Ogórki kiszzone 9 zł

Surówki lub Jarzyny gotowane 10 zł

Pieczywo 5 zł

Desery Wypieki na naturalnych składnikach z własnego wypieku

Jabłko pieczone z czarną jagodą	19 zł	Brownie z sorbetem owocowym	22 zł
Jabłecznik z sosem waniliowym i cukrem pudrem	17 zł	Tarta mocno malinowa podana na ciepło	20 zł
Sernik domowy z sosem truskawkowym i świeżymi owocami	18 zł	Jabłecznik na ciepło podany z lodami	21 zł
		Deser lodowy ze świeżymi owocami i bitą śmietaną	21 zł

Piwa



Grimbergen Blonde 0,33l **16 zł**

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

Grimbergen Double 0,33l **16 zł**

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

Grimbergen Blanche 0,33l **16 zł**

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



Grimbergen Tacka Degustacyjna 3 x 0,15l **20 zł**

Powyzsze trzy smaki podane na eleganckiej tacce.

Jasne Okocimskie z beczki	0,3l 10 zł	0,5l 12 zł	
Maluńkie Okocim		1l 21 zł	
Dzban piwa Okocim		1,5l 29 zł	
Guinness	0,3l 14 zł	0,5l 20 zł	
Okocim Ciemny Lager	0,3 l 11 zł	0,5l 13 zł	1l 23 zł
Sezonowe Regionalne	0,3 l 11 zł	0,5l 13 zł	1l 23 zł
Okocim OK		0,5l 13 zł	
Carlsberg butelkowy		0,5l 13 zł	
Żatecki 0,0% bezalkoholowy		0,5l 13 zł	
Radler Okocim 0% bezalkoholowy		0,5l 13 zł	
Somersby butelkowy		0,4l 12 zł	
Cydr		0,5 l 12 zł	



Na rozgrzewkę

Piwo grzane z korzeniami	13 zł
ze sokiem malinowym	14 zł
z miodem	14 zł
Piwo z bombą	18 zł
(0,5L piwa + 40 ml gorzałki albo wiśniówki)	

Wino grzane z przyprawami	16 zł
Miód pitny z korzeniami	16 zł
Herbata Górska	18 zł
Herbata z wiśniówką	16 zł
Herbata albo kawa z rumem	16 zł


Napitki dla wysusonyk

Herbata	8 zł
Kawa czarna (Americano)	9 zł
Kawa biała (z mlekiem)	11 zł
Capuccino	12 zł
Kawa espresso	9 zł
Espresso Doppio	12 zł
Espresso Macchiato	10 zł
Kawa latte	12 zł
Czekolada	12 zł

Sok (pomarańczowy, jabłkowy, nektar z czarnej porzeczki, grapefruitowy)	0,3l 8 zł	
Woda (gazowana, niegazowana)	0,3l 6 zł	0,7l 10 zł
Woda Cisowianka (gazowana, niegazowana)		0,3l 7 zł
Pepsi, Pepsi Max	 0,3l 8 zł	
7Up, Mirinda, Tonik Schweppes	 0,3l 8 zł	
Lipton Ice Tea	0,3l 8 zł	
Kompot z domowych owoców	0,3l 8 zł	
Lemoniada	0,5l 13 zł	
Soki wyciskane ze świeżych owoców smaki uzależnione od dostępności i sezonu	0,3l 15 zł	

Drinecki dla Juhasa i Babecki

„Czerwony szlak”	22 zł
Soplica Truskawkowa, Gin, sok z cytryny, lipton ice tea, mięta	
Zdrowa Baba	20 zł
Rum, Soplica Mirabelkowa, 7UP, sok z cytryny	
Sponiwyirany Ceper	26 zł
Jack Daniel's Apple, Jack Daniel's Honey, woda gazowana, limonka, mięta	
Aperol Spritz	20 zł
Aperol, Gancia Prosecco, woda mineralna	

Biało Owca	21 zł
Soplica Orzech laskowy, mleko, kakao 	
Śumny Wiater	20 zł
Soplica Czarna Porzeczka, tonik, limonka	
Lynchburg Lemonade	26 zł
Jack Daniel's, Triple sec, sok z cytryny, syrop cukrowy, lemoniada	
Copa Finlandia Blackcurrant	18 zł
Finlandia Blackcurrant, sok pomarańczowy	

GORZOLKI I INKSE WODY OGNISTE

Soplica Szlachetna – czysta	40 ml	11 zł
Soplica smakowa	40 ml	11 zł
Wiśniowa, Śliwkowa, Malinowa, Pigwowa, Orzech laskowy, Żurawinowa, Mirabelkowa		
Deska degustacyjna SOPLICA	4x20 ml	17 zł
Żurawinowa, Truskawkowa, Mirabelka, Cytryna z miodem		
Soplica Staropolska	40 ml	11 zł
Oryginalna		
Żubrówka Czarna	40 ml	11 zł
Żubrówka Bison Grass	40 ml	11 zł
Finlandia czysta	40 ml	12 zł
Finlandia smakowa	40 ml	12 zł
Blackcurrant, Cucumber & Mint, Cranberry, Lime, Mango, Redberry, Wildberry & Rose		

SOPLICA



Finsbury Gin	40 ml	11 zł
Sierra Tequila	40 ml	13 zł
Rum	40 ml	10 zł
Jagermeister	40 ml	13 zł
Grant's whisky	40 ml	13 zł
Glenfiddich 12YO whisky	40 ml	19 zł
Tullamore Dew whiskey	40 ml	14 zł
Jack Daniel's whiskey	40 ml	19 zł
Jack Daniel's Honey whiskey	40 ml	19 zł
Jack Daniel's Fire whiskey	40 ml	19 zł
Jack Daniel's Rye whiskey	40 ml	19 zł
Jack Daniel's Apple whiskey	40 ml	19 zł
BenRiach HoS whisky	40 ml	20 zł
GlenDronach whisky	40 ml	23 zł
Glenglassaugh Revival	40 ml	25 zł
Remy Martin VSOP cognac	40 ml	20 zł

Przy zakupie całej butelki cena -10%

Alkohole regionalne

Miodula Prezydencka 40%	40 ml	18 zł
Litworówka Zbójcka 38%	40 ml	13 zł
Śliwowica Zbójcka 55%	40 ml	15 zł
Śliwowica Zbójcka 75%	40 ml	18 zł
Górska Przepalanka 40%	40 ml	11 zł

SMAKI
PODHALA
PRODUKTY REGIONALNE

Pierońsko Bimber 45%	40 ml	11 zł
Pierońsko Śliwkowa 50% Bimber	40 ml	11 zł
Podhalańska Poziomka 38%	40 ml	11 zł
Nalewka Cytryna z Miodem 35%	40 ml	11 zł
Nalewki Regionalne	40 ml	11 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	14 zł	80 zł
Lunatico Negroamaro, Vigneti del Salento, Puglia, Włochy, wytrawne	14 zł	80 zł
Regent, Winnica Spotkaniówka, Podkarpacie, Polska, wytrawne	14 zł	80 zł
Primasole Primitivo Puglia IGT, Cielo e Terra, Puglia, Włochy, półwytr.	14 zł	80 zł
Isola Augusta Refosco d.p.r., DOP, Friuli, Włochy, wytrawne	15 zł	90 zł
Coste a Preola Nero d'Avola DOC Organic, Gorgi Tondi, Sicilia, Włochy, wytrawne	15 zł	85 zł



Wina białe

Torrontes Altas Cumbres, Bodega Lagarde, Mendoza, Argentyna, wytrawne	14 zł	80 zł
Trebbiano IGT Terre di Chieti Idi di Marzo, Abruzzo, Włochy, wytrawne	14 zł	80 zł
Sauvignon Blanc, Cuatro Rayas, Rueda, Hiszpania, wytrawne	14 zł	80 zł
Hibernal, Winnica Spotkaniówka Podkarpacie, Polska, wytrawne	14 zł	80 zł
Riesling Feinherb ST Cuvee # 10 Weinhaus Steffen, Mosel, Niemcy, półwytrawne	14 zł	75 zł
Pinot Grigio delle Venezie DOC Zenato, Veneto, Włochy, wytrawne	14 zł	80 zł

Wina deserowe

Moscato (Białe), Oude Kaap, Western Cape, RPA	12 zł	60 zł
--	-------	-------

Wina musujące

Prosecco Treviso DOC Extra Dry, Azienda Follador, Veneto, Włochy	80 zł
Prosecco Gancia, DOC, Veneto, Włochy	30 zł