

PIZZA

Pizza Margherita 30 cm

Sos pomidorowy, ser, oregano

Tomato sauce, cheese, oregano

34,00 zł

Pizza Capricciosa 30 cm

Sos pomidorowy, ser, szynka, pieczarki, oregano

Tomato sauce, cheese, ham, mushrooms, oregano

39,00 zł

Pizza Regionalna 30 cm

Sos pomidorowy, sery regionalne, oscypek, boczec, cebula,

Ogórek konserwowy, oregano

Tomato sauce, regional chesse, smoked cheese, bacon, onion, pickles, oregano

45,00 zł

Sosy własnej produkcji:

Sos pomidorowy – 4,00 zł

Sos czosnkowy – 4,00 zł

Homemade sauces:

Tomato sauce

Garlic sauce

★ ★ ★

Skład potraw z alergenami z karty menu dostępny na życzenie

Przystawki

Starters

Śledź z cebulą w śmietanie i gorczycy
podawany z pieczywem oraz sosem ziołowym

Herring with onion and cream with mustard
served with bread and herb sauce

150 g /38,00 zł

Tatar z polędwicy wołowej

podawany z pieczywem

polędwica wołowa, grzyby marynowane, ogórek konserwowy, cebula, żółtko,

Steak tartare
with pickled mushroom, pickled cucumber, onion, yolk egg
served with bread

150 g /56,00 zł

Wątróbka z sosem wiśniowym

Podawana z chałką oraz serem camembert

Liver with cherry sauce
Served with challah and camembert cheese

180 g /38,00 zł

Pierogi z jagnięciną

Na emulsji rydzowej

Lamb dumplings
served with saffron milk caps sauce

4 szt / 44,00 zł

Sałaty

Salads

Sałata z wędzoną kaczką

Bukiet sałat, kaczka wędzona, camembert, prażone pestki dyni,
gruszka marynowana, sos porzeczkowy

Salads with smoked duck

Mixed salads, smoked duck, camembert, pumpkin seeds, marinated pear
served with currant sauce

200 g / 44,00 zł

Sałata z grillowanym serem halloumi

Bukiet sałat, ser halloumi, pomidory cherry, ogórek, cebula czerwona,
sos musztardowo - miodowym

Salads with grilled halloumi cheese

Mixed salads, halloumi cheese ,cherry tomatoes, cucumber, red onion
served with honey – mustard sauce

200 g / 40,00 zł

Zupy

Soups

Domowy rosół z mięsnymi pierożkami

Homemade
Broth with dumplings

300 ml / 28,00 zł

Żurek z puree ziemniaczanym z wędzonką

Sour rye soup
with puree and smoked meat

300 ml / 29,00 zł

Flaki wołowe z pieczywem

Beef tripe with bread

300 ml / 30,00 zł

Krem z pieczonych ziemniaków

Z chorizo

Baked potato cream soup with chorizo

300 ml / 27,00 zł

Wołowa zupa gulaszowa

Podawana z pieczywem

Beef goulash soup served with bread

300 ml / 39,00 zł

Dania Mięsne

Meat Dishes

Tradycyjny Kotlet schabowy z kością
podawany z ziemniakami
oraz kapustą zasmażaną

Pork Chop
served with potatoes and fried cabbage

380 g / 52,00 zł

Polędwiczka po krynicku
podawane na pikantnym sosie z pitnego miodu,
z mini plackami ziemniaczanymi
oraz bukietem warzyw

Pork Tenderloin
In spicy honey liqueur sauce served with roasted
Mini potatoes with steamed vegetables

300 g / 64,00 zł

Żeberka BBQ
podawane z częstkami ziemniaczanymi
oraz surówką Colesław

BBQ Ribs
with roasted potatoes, served with Coleslaw salad

320 g / 59,00 zł

Golonka wieprzowa
podawana z ziemniakami opiekanyimi,
chrzanem, musztardą oraz kapustą zasmażaną

Pork knuckle
served with roasted potatoes,
horseradish, mustard, and fried cabbage

550 g / 65,00 zł

Roladka drobiowa faszerowana serem mozzarella

Podawana na tagiatelle ze szpinakiem oraz cukinią i pomidorkami

Chicken roulade stuffed with mozzarella

Served on tagiatelle with spinach, zucchini and tomatoes

450 g / 49,00 zł

Udo kacze konfitowane

Podawane na puree z batatów, sosem wiśniowym oraz krokietem z kapusty czerwonej

Duck confit thigh

Served on sweet potato puree, cherry sauce and red cabbage croquettes

300 g /66,00 zł

Ozór wołowy

Podawany na puree chrzanowym, szarym sosem oraz sałatka z korniszonów

Beef tongue

Served with horseradish puree, chutney, and a pickled cucumber salad

300 g /68,00 zł

Placki ziemniaczane z gulaszem wołowym

Podawane z zestawem surówek

Potato pancakes with beef goulash

Served with a salad

400 g /67,00 zł

Dania rybne

Fish Dishes

Pstrąg z Czarnego Potoku

smażony pstrąg podawany z puree chrzanowym oraz
bukietem warzyw

Trout from the Black Stream

served with horseradish puree and mixed vegetables

450 g/ 59,00 zł

* * *

Sandacz zapiekany pod pierzynką ziemniaczaną

na sosie wasabi oraz marchewką baby,
Zander under a potatoe blanket
with wasabi sauce, baby carrots

300 g/ 63,00 zł

* * *

Burger i Stek

Burger and Steak

Stek z polędwicy wołowej
podawany na szpinaku, sosem demi glace
i puree z pieczonego czosnku

Beef Tenderloin steak
Served with spinach, demi glace sauce, roasted garlic puree
320 g / 125,00 zł

Burger wołowy regionalny z frytkami
podawany z oscypkiem, boczkiem, sosem tatarskim, ogórkiem
konfiturą z cebuli oraz autorskimi sosami /pikantny i czosnkowy /
bułka burger pszenno żytnia

Regional Beef burger with french fries
served with oscypek, bacon, tartar sauce, cucumber, onion jam
and original homemade sauces/spicy and garlic/
wheat-rye burger bun

350 g / 52,00 zł

Burger wołowy klasyczny z frytkami
podawany z pomidorem, boczkiem, sosem majonezowym, ogórkiem,
cebulą oraz autorskimi sosami /pikantny i czosnkowy /
bułka burger pszenno żytnia

Classic Beef burger with French fries
served with tomato, bacon, mayo sauce, cucumber, onion
and original homemade sauces/spicy and garlic/
wheat-rye burger bun

350 g / 49,00 zł

Pierogi i Makaron

Dumplings and Pasta

Penne z kurczakiem wędzonym

Z cukinią, pomidorkami cherry w sosie pomidorowo - śmietanowym

Pasta Penne with smoked chicken, zucchini
and creamy tomatoe sauce

350 g / 39,00 zł

Tagiatelle z polędwiczką wieprzową

I kurkami w śmietanie

Tagiatelle with pork tenderloin
and chantarelles

350 g / 44,00 zł

* * *

Domowe Pierogi z kaczki w sosie grzybowym

Homemade ducks dumplings in chanterelle sauce

10szt / 45,00 zł

* * *

Domowe Pierogi z serem regionalnym i ziemniakami

Homemade dumplings with regional cheese
and potatoes

10 szt / 39,00 zł

* * *

Dania wegetariańskie

Vegetarian dishes

Gulasz z grzybów leśnych z plackami ziemniaczanymi
oraz zestawem surówek

Forest mushroom stew with potato pancakes and mix salads

350 g / 48,00 zł

* * *

Makaron z bocznikami
i szpinakiem baby w sosie ciemnym

Pasta with oyster mushroom and spinach baby

350 g / 39,00 zł

Desery

Desserts

Domowa Szarlotka Pegaz podawana na ciepło z gałką lodów

Warm apple pie
Served with scoop of ice cream and whipped cream

32,00 zł

Lody waniliowe z gorącymi malinami

Vanilla Ice Cream with hot raspberries

30,00 zł

Fondant czekoladowy z gałką lodów, bitą śmietaną

Chocolate fondant
with a scoop of ice cream, whipped cream

30,00 zł

Menu dla dzieci / for children



Rosół z makaronem
Homemade broth with noodles
25,00 zł
* * *

Nuggetsy drobiowe panierowane
frytki, surówka z marchwi i jabłka
Breaded chicken nuggets with fries , carrot and apple salad
35,00 zł
* * *

Pizza Margherita
34,00 zł
* * *

Pancake z nutellą
Pancake with nutella

32,00 zł
* * *

Gałka lodów waniliowych

10,00 zł
* * *



Napoje gorące

Hot drinks

Herbata	8,00 zł
Espresso	10,00 zł
Espresso doppio	14,00 zł
Americano	14,00 zł
Kawa z mlekiem	12,00 zł
Cappuccino	14,00 zł
Coffee latte	14,00 zł

Chłodno?

Coś na rozgrzanie

Warming drinks

Grzane Piwo z miodem 0,5l	25,00 zł
/ Piwo Okocim, Miód, Goździki, Cynamon, Pomarańcza / Mulled Beer with honey, cloves, cinnamon, orange slice	
Herbata z malinami	26,00 zł
/ Herbata, maliny, miód, goździki, cytryna / Raspberry tea with honey, cloves, lemon	
Herbata góralska	28,00 zł
/ Śliwowica, Herbata, Cytryna, Sok malinowy / Mountains tea, regional plum moonshine, lemon, raspberry syrup	
Grzaniec na żołądkowej	27,00 zł
/ Żołądkowa, Sok jabłkowy, Goździki, Cynamon / Mulled on traditional bitter vodka, apple juice, cloves, cinnamon	
Grzane wino	23,00 zł
Mulled wine	

Napoje zimne

Cold drinks

Sok ze świeżych owoców 0,2 l 22,00zł
Fresh fruit juices



Coca-Cola
ZERO CUKRU

0,25 l 9,00 zł

Coca-Cola
ORIGINAL TASTE

FANTA

0,25 l 9,00 zł

Sprite

0,25 l 9,00 zł


KINLEY

Tonic

0,25 l 9,00 zł

**KROPLA
BESKIDU**

Naturalna woda
mineralna niegazowana
still wather

0,33 l 9,00 zł
0,75l 14,00 zł

delice
KROPLA

Naturalna woda
mineralna gazowana
sparkling wather

0,33 l 9,00 zł
0,75 l 14,00 zł

**fuze
tea**

cytrynowa
brzoskwiniowa
ice tea, lemon, peach

0,25 l 9,00 zł

Cappy

pomarańczowy,
jabłkowy
orange juice
apple juice

0,25 l 9,00 zł

 **BURN**
ENERGY DRINK

0,25 l 15,00 zł

Piwa beczkowe

Draftbeer

Piwo Okocim	0,3 l/0,5 l	15,00 zł / 17,00 zł
-------------	-------------	---------------------

Piwa butelkowe regionalne

Beer in bottle

Pilsvar Grybów	0,5 l	18,00 zł
Pilsvar miód malina	0,5 l	18,00 zł
Pilsvar Zero	0,5 l	18,00 zł

Alkohole

Alcohols/Champagne/Wina musujące

Lamia Prosecco	15 cl/75 cl	24,00 zł/95 zł
Taittinger Brut	75 cl	390,00 zł
Mionetto 0% Free	15 cl/75 cl	24,00zł /95,00 zł

Wódka

Wyborowa	4 cl/50cl	13,00 zł /130 zł
Finlandia	4 cl/50cl	14,00 zł /140 zł
Amundsen	4 cl/50cl	14,00 zł/140 zł

Gin

Gin Roku	4 cl	20,00 zł
----------	------	----------

Tequila

Tequila	4 cl	18,00 zł
---------	------	----------

Whisky

Chivas Regal 12	4 cl	22,00 zł
Jack Daniels	4 cl	18,00 zł

Brandy

Metaxa*****	4 cl	18,00 zł
Stock	4 cl	16,00 zł

Cocktail Drink

Aperol Spritz	150 cl	31,00 zł
Cuba Libre	150 cl	31,00 zł
Cherry Purple Flower	150 cl	27,00 zł
Spritz Aperol 0% Free	150 cl	22,00 zł

Na bardziej wyszukane alkohole i wyśmienite drinki

Zapraszamy do Coffee Club

For more deluxe beverages and excellent cocktails our Guests are invited to the Coffee Club