

PRZYSTAWKI

/ STARTERS

Grillowany oscypek z żurawiną, podany na toście / 110g / 26 zł

Grilled „Oscypek” (smoked sheep milk cheese) with cranberry, served on toast

*Oscypek podawany w okresie od maja do października. W pozostałych miesiącach Golka Białczańska. *Oscypek served from May to October. In other months: Golka Białczańska (cow milk cheese)

Grillowana kielbaska jagnięca z tartym serem i grillowanymi warzywami / 120g / 29 zł

Grilled lamb sausages with grated cheese and grilled vegetables

Tradycyjny moskol z masłem czosnkowym / 80g / 14 zł

Traditional „Moskol” (baked potatoes pancake) with garlic butter

Rydze z patelni / 120g / 32 zł

Grilled saffron milk cup mushrooms

ZUPY

/ SOUPS

Żurek Zbojnicki z grulanami na zakwasie z maki żytniej / 300ml / 23 zł

Soured rye soup with potatoes

Kwaśnica z wędzonym żeberkiem / 300ml / 22 zł

Traditional sauerkraut soup with smoked rib

Borowikowa z łazankami / 300ml / 22 zł

Boletus mushroom soup with noodles

Rosół drobiowy z makaronem, warzywami i wkładką mięsną / 300ml / 19 zł

Chicken soup with noodle, vegetable and meat

Pomidorowa z ryżem lub makaronem / 300ml / 19 zł

Tomato soup with rice or noodles

SALAATKI

/ SALADS

Salatka z grillowanym kurczakiem i boczkiem / 350g / 36 zł

Salad with grilled chicken and bacon

Salatka grecka z oliwkami, kaparami i serem feta / 300g / 36 zł

Greek salad with olives, capers and feta cheese

DANIA JARSKIE

/ VEGETARIAN DISHES

Naleśniki z bryndzą i sosem z kurek w śmietanie / 2 szt. / 36 zł

Pancakes with „bryndza” (sheep milk cheese) with chanterelle and cream sauce

Naleśniki z serem / 2 szt. / 29 zł

Pancakes with sweet curd cheese

Pierogi ruskie z cebulką / 10 szt. / 27 zł

Dumplings with potato and curd cheese stuffing with fried onion

Pierogi z jagodami i sosem waniliowym / 6 szt. / 27 zł

** Dumplings with blueberries with vanilla sauce*

SZYMKÓWKA

DANIA Z BARANINY

/ LAMB & MUTTON DISHES

Stek jagnięcy z ziemniakami pieczonymi z masłem czosnkowym,

grillowana marchew / 150g / 68 zł

Lamb steak with baked potatoes with garlic butter, vegetable salad of choice

Szaszлык jagnięcy z sosem śliwkowym, grillowane warzywa,

pieczone ziemniaki / 130g / 56 zł

Lamb shashlik with plum sauce, grilled vegetables, baked potatoes

Pulpeciki jagnięce z sosem borowikowym, kaszą jęczmienną,

surówką z marchwi / 110g / 45 zł

Lamb meatballs with boletus mushrooms sauce, millet, carrot salad

Gołąbki Bukowińskie z baraniną i kaszą pęczak

w sosie cebulowo winnym / 270g / 43 zł

Mutton stuffed cabbage rolls with onion and wine sauce



DANIA RYBNE

/ FISH DISHES

Pstrąg z grilla z masłem czosnkowym / 200-300g / 45 zł

Grilled trout with garlic butter

Filet z pstrąga w sosie szafranowym / 130g / 47 zł

Trout fillet in saffron sauce

CENY DAŃ RYBNYCH ZAWIERAJĄ 2 DODATKI, KTÓRE NALEŻY

WYBRAĆ Z POZYCJI „DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH”

PRICES INCLUDED TWO ADDITIONS TO FISH DISHES FROM POSITION „ADDITIONS TO MAIN COURSES”

DANIA DOMOWE

/ HOME MADE DISHES

Pierogi z mięsem i skwarkami / 10 szt. / 29 zł

Dumplings with meat and pork crackling

Placek ziemniaczany z gulaszem / 180g, 135g / 37 zł

Potato pancake with goulash

Placek ziemniaczany z sosem pieczarkowym / 180g, 100g / 28 zł

Potato pancake with mushroom sauce

DANIA GŁÓWNE

/ MAIN COURSES

Mix Grill dla 2 osób (schab, kielbasa jagnięca, filet drobiowy, boczek,

szynka, ziemniaki zapiekane, frytki, zestaw surówek) / 550g / 97 zł

Mix grill for two people (pork, lamb sausage, chicken fillet, bacon, loin, baked potatoes, fries, vegetable salads)

Kotlet Szymkówka grillowany schab z oscypkiem i boczkiem / 140g / 43 zł

Szymkówka cutlet - grilled pork with smoked sheep cheese and bacon

Kotlet schabowy / 150g / 38 zł

Pork chop

Grillowany filet drobiowy z ananasem i żurawiną / 150g / 37 zł

Grilled chicken fillet with pineapple and cranberry

Pałuszki drobiowe - danie dla dzieci / 100g / 22 zł

Chicken sticks - for kids

CENY DAŃ GŁÓWNYCH ZAWIERAJĄ 2 DODATKI, KTÓRE NALEŻY WYBRAĆ

Z POZYCJI „DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH”

PRICES INCLUDED TWO ADDITIONS TO MAIN COURSES FROM POSITION

„ADDITIONS TO MAIN COURSES”



DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH

/ ADDITIONS TO MAIN COURSES

Ziemniaki zapiekane z ziołami / 160g / 12 zł

Baked potatoes with herbs

Ryż z warzywami / 200g / 13 zł

Rice with vegetables

Frytki / 160g / 12 zł

Fries

Ziemniaki puree / 200g / 12 zł

Puree potatoes

Kapusta kiszona + ogórki kiszone / 200g / 10 zł

Sauerkraut + pickled cucumbers

Talerz surówek / 200g / 12 zł

Plate of vegetable salads

Warzywa gotowane / 180g / 11 zł

Steamed vegetables

Kapusta zasmażana / 200g / 12 zł

Fried sauerkraut

W DANiach GŁÓWNYCH WŁICZONE W CENĘ

IN MAIN COURSES ARE INCLUDED IN PRICE

NAPOJE ZIMNE

/ COLD DRINKS

Dzbanek wody źródlanej z cytryną (Spring water with lemon) 1l 11 zł

Woda źródlana z cytryną (Spring water with lemon) 0,3l 4 zł

Woda Kropla Beskidu gazowana / niegazowana 0,33l 9 zł
Water sparkling / still

Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite 0,25l 11 zł

Fuze Tea brzoskwinowa / cytrynowa, peach / lemon 0,25l 10 zł

Kinley Tonic 0,25l 10 zł

Soki owocowe Cappy 0,25l 10 zł

pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy, wielowocowy, pomidorowy
Cappy fruit juice orange, apple, black currant, grapefruit, multifruit, tomato

Burn energy drink 0,25l 14 zł

NAPOJE GORĄCE Z ALKOHOLEM

/ HOT DRINKS WITH ALCOHOL

Miód pitny półtorak / 150ml / 21 zł
„Półtorak” mead

Miód pitny dwójniak / 150ml / 19 zł
„Dwójniak” mead

Miód pitny trójniak / 150ml / 17 zł
„Trójniak” mead

Wino grzane / 200ml / 17 zł
Mulled wine

Piwo grzane / 0,5l / 18 zł
Mulled beer

Piwo grzane / 0,3l / 16 zł
Mulled beer

WINA / WINES

Biscardo Oropasso – Garganeg Chardonnay 90 zł
IGT VENETO – WŁOCHY

Biscardo Neropasso Corvinone / Corvina / Cabernet Sauvignon 90 zł
IGT VENETO – WŁOCHY

MOI, Primitivo di Puglia IGP 90 zł
Varvaglione – WŁOCHY

Horizon Du Sud Bourgogne Chardonnay 85 zł
Vin de France – FRANCJA

WINO STOŁOWE Białe / Czerwone
Table wine White / Red

Karafka / Carafa 2l 65 zł

Karafka / Carafa 500ml 45 zł

Karafka / Carafa 250ml 30 zł

Kieliszek / Glass 100ml 14 zł

DESERY

/ DESSERTS

Domowa szarlotka na ciepło z sosem i lodami waniliowymi 25 zł
Home-made apple pie with sauce and vanilla ice cream

Piernik pieczony na piwie 20 zł
Gingerbread baked on beer

Puchar lodowy z owocami 22 zł
(3 gałki lodów, owoce, bita śmietana, polewa)
Ice cream with fruit (3 ice cream scoops, fruit, whipped cream, sauce)

Deser kawowy 23 zł
(dowolna kawa z drobnymi przekąskami)
Coffee dessert (any coffee with treats)



TRUNKI REGIONALNE

/ REGIONAL DRINKS

Miodula Prezydencka / 40ml / 19 zł

Tarninówka / 40ml / 18 zł

Litworówka / 40ml / 17 zł

Dziewięłówka / 40ml / 14 zł

WHISKY

Grant's Whisky / 40ml / 15 zł

Jack Daniel's / 40ml / 17 zł

Chivas Regal 12 YO / 40ml / 18 zł

Glenfiddich 12 YO / 40ml / 20 zł

RUM

Bacardi Carta Blanca / 40ml / 14 zł

Captain Morgan / 40ml / 14 zł

GIN

Seagram's Gin / 40ml / 14 zł

BRANDY

Metaxa ***** / 40ml / 14 zł

Metaxa ***** / 40ml / 19 zł

WERMOUTH

Martini Bianco / 100ml / 17 zł

WÓDKA

/ VODKA

Belvedere / 40ml / 18 zł

Soplica Staropolska / 40ml / 18 zł
Dereziowa, Głogowa, Czarna Jeżyca, Oryginalna

Żubrówka Czarna / 40ml / 14 zł

Soplica / 40ml / 10 zł

Soplica Smakowa / 40ml / 10 zł
Malinowa, Wiśniowa, Sławkowa, Truskawkowa, Pigwowa,
Cytrynowa, Orzech Laskowy
Soplica flavoured: Raspberry, Cherry, Plum, Strawberry,
Quince, Blueberry, Lemon, Hazelnut

LIKIER

Jägermeister / 40ml / 17 zł

PROSECCO

Adalina DOC Treviso Extra Dry / 750ml / 80 zł

Tenuta Sant'Anna Extra dry / 100ml / 15 zł

DRINKI

Aperol Spritz 28 zł

Jack Daniel's + Coca Cola 21 zł

Seagram's Gin + Kinley Tonic 18 zł

Martini + Sprite 19 zł

NAPOJE GORĄCE

/ HOT DRINKS

Espresso / Espresso Macchiato 10 zł

Espresso Doppio 12 zł

Kawa Czarna / Kawa Biała 11 zł
Black coffee / Coffee with milk

Latte Macchiato 14 zł

Cappuccino 14 zł

Smakowe Latte Macchiato (czekolada, Irish Cream, kokos, wanilia) 16 zł
Flavoured Latte Macchiato (chocolate, Irish Cream, coconut, vanilla)

Gorąca czekolada z bitą śmietaną 17 zł
Hot chocolate with whipped cream

Herbata (czarna, earl grey, zielona, miętowa) 10 zł
Tea (black, earl grey, green, mint, fruit)

Herbata Richmond 400ml (czarna, earl grey, owoce leśne, zielona, miętowa) 15 zł
Richmond tea 400ml (black, earl grey, forest fruits, green, mint)

PIWO

/ BEER

Szymkówka alk. 6% 17 zł

Piwo jasne w stylu Bursztynowego Lagera, pasteryzowane, niefiltrowane

Bernard Świąteczni Leżak alk. 5,0% 16 zł

Niepasteryzowane piwo o charakterystycznym smaku i aromacie, jest źródłem witamin z grupy B, enzymów, mikroelementów i biokatalizatorów. Piwo przechodzi wtórną fermentację w butelce, więc należy spodziewać się drożdżowego osadu, naturalnie mięsne. Od premiery – 1995 r. regularnie nagradzane, jako najlepsze czeskie piwo.

Bernard czerny Leżak alk. 5,1% 16 zł

Niepasteryzowane i niefiltrowane piwo o niezwykłej intensywności i smaku. Aromat przypalony, lekko kawowy z wyraźną nutą owocową, natomiast w smaku dominuje kwaśno-goryczkowy posmak palonego siodła. Ze względu na silne różnice smakowe na rynku pół ciemnych jest wyjątkowy i otrzymuje liczne nagrody w konkursach degustacyjnych.

Primátor Double 24° alk. 10,5% 18 zł

Specjalne ciemne piwo typu Porter, który z 24% ekstraktem i 10,5% alkoholu jest najcięższym czeskim piwem. Ciemnoczerwony odcień – głęboko antracytowy z kremową pianą wyróżnia się wysoką jakością.

Primátor Weizenbier alk. 5,0% 17 zł

Piwo poręczne z osadem drożdży w stylu bawarskiego Hefe Weizen, pasteryzowane. Wysoka pianą niekwaśno-pomarańczowej barwy, kwaśno-słodkawy zapach. Mocny aromat bananów i nuta goździkowa. Przyjemny zapach, czuć silne przyprawę.

Birell Svetly alk. do 0,5% 16 zł

Bezaalkoholowe piwo, które kilkakrotnie zostało wybrane najlepszym piwem bezaalkoholowym na świecie. Piwo jasne, pasteryzowane. Barwa słonkowa, pianą długą się utrzymuje, piwo jest idealnie klarowne.

Litovel Cerny Citron alk. 0,5% 15 zł

Ciemne piwo o miękkim smaku cytrynowym i orzeźwiający i przyjemny zapach oraz lekkiej goryczy.

Litovel Pomelo Free alk. 0,5% 15 zł

Orzeźwiające piwo o przyjemnym smaku pietruszki-grapefruitowym i delikatnej goryczy.

PIWO LANE / TAP BEER

Holba 0,5l 16 zł

Holba 0,3l 14 zł