



# KRUPOWA IZBA

## MENU



krupowaizba – hasło: 182013391



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.  
Danie wegetariańskie - Podział rachunku możliwy wyłącznie na 2 części.

### NA POCZĄTEK

|  |       |
|--|-------|
| <b>Oscypek*</b> z grilla<br>z konfiturą żurawinową                               | 27 zł |
| <b>Tatar wołowy</b><br>z cebulką, marynowanymi rydzami i jajkiem<br>przepiórczym | 51 zł |
| <b>Pajda chleba ze smalcem swojej roboty</b><br>i ogórkami z beczki              | 24 zł |
| <b>Grzanki z proziaka z bundzem*</b><br>i pomidorem                              | 23 zł |
| <b>Moskol z masłem czosnkowym</b><br>i bryndzą swojej roboty                     | 25 zł |
| <b>Góralskie hałuski</b><br>z bryndzą i omastą ze słoniny                        | 29 zł |

### ŚNIADANIA

śniadania podajemy do godz 12:00

|  |       |
|--|-------|
| <b>Jajka posadzone na boczku</b><br>z grzankami  | 28 zł |
| <b>Jajecznica na boczku lub na maśle</b><br>z grzankami  | 23 zł |
| <b>Sandwich po góralsku</b><br>z jajkiem sadzonym, pomidorem, ogórkiem,<br>grillowanym boczkiem, sałatą i sosami | 30 zł |

### SALATKI

|  |       |
|--|-------|
| <b>Sałatka z grillowanym kurczakiem</b><br>(grillowany kurczak, mix sałat, pomidor, ogórek,<br>kalarepa, papryka, pestki słonecznika,<br>sos winegret, grzanka)    | 42 zł |
| <b>Sałatka z bundzem* marynowanym<br/>i burakiem</b><br>(bundz, pomidorki koktajlowe, mix sałat, burak<br>marynowany, czerwona cebula, oliwa z oliwek,<br>grzanka) | 41 zł |
| <b>Sałatka z kozim serem</b><br>(mix sałat, pomidorki koktajlowe, rzodkiewka,<br>pomarańcza, sos winegret malinowy, grzanki<br>z kozim serem)                      | 41 zł |

### ZUPY

|   |       |
|---|-------|
| <b>Zupa bryndzowa z kluskami</b><br>domowej roboty i boczkiem | 22 zł |
| <b>Żurek z jajkiem i białą kietbasą</b>                       | 22 zł |
| <b>Kwaśnica zabelana z żeberkiem</b>                          | 23 zł |
| <b>Zupa rydzowa</b><br>z kluskami domowej roboty              | 23 zł |
| <b>Zupa pomidorowa</b><br>z makaronem                         | 20 zł |
| <b>Domowy rosół z makaronem</b>                               | 19 zł |

### DANIA GŁÓWNE

#### ...Z WIEPRZOWINY

|  |       |
|--|-------|
| <b>Grillowane polędwiczki wieprzowe</b><br><b>polane sosem borowikowym</b><br>z kluseczkami ziemniaczanymi     | 55 zł |
| <b>Golonka</b><br><b>w zaprawie piwno-gorzycowej,</b><br>z pajdą chleba cebulowego i ogórkiem kiszonym         | 62 zł |
| <b>Karczek z grilla</b><br>z pomidorami, cebulą i ziemniakiem pieczonym  | 51 zł |
| <b>Kotlet schabowy panierowany</b><br><b>na smalcu smażony</b><br>z ziemniakami gotowanymi i kapustą zasmażaną | 54 zł |
| <b>Żeberko wieprzowe na miodzie pieczone</b><br>z frytkami i sosem chrzanowym                                  | 62 zł |
| <b>Kietbasa z grilla z cebulką</b><br>podana z grzanką z proziaka  | 33 zł |
| <b>Kaszanka z boczkiem z grilla</b><br>z ziemniakami gotowanymi, cebulą<br>i ogórkiem kiszonym                 | 40 zł |

\*bundz i oscypek podajemy od maja do końca października, w pozostałym okresie Ser Gazdowski

## ...Z WOŁOWINY

**Stek Rib Eye** (z antrykotu) **81 zł**  
z frytkami, grillowanymi pomidorkami  
koktajlowymi, rozmarynem oraz masłem  
ziołowym

**Policzki wołowe w sosie własnym** **56 zł**  
z kluseczkami ziemniaczanymi i surówką  
z buraczków

**Placek po zbójniku** **59 zł**  
z ogórkiem kiszonym  
(placek ziemniaczany z gulaszem wołowym  
oraz sosem borowikowym)

**Burger wołowy klasyczny z frytkami** **49 zł**  
wołowina, cebula, pomidor, ogórek, sałata,  
sos o smaku bekonu, bułka  
(w standardzie podajemy mięso o średnim stopniu wysmażenia)

## ...Z JAGNIĘCINY

**Grillowana polska jagnięcina** **76 zł**  
z sosem demi glace oraz grillowanymi  
pomidorkami koktajlowymi i kaszą bulgur

**Góralskie ravioli z jagnięciną obsmażone  
na maśle** **47 zł**  
z sosem borowikowym i prażonymi migdałami

**Gicz jagnięca w sosie własnym duszona** **90 zł**  
z moskolem

**Kiełbaski baranie** **39 zł**  
podane z grzanką z proziaka i sosem  
chrzanowym

## ...Z DZICZYNY

**Pieczeń z jelenia** **68 zł**  
z kluseczkami ziemniaczanymi i kapustą  
zasmażaną

## ...Z DROBIU

**Roladki drobiowe z masłem i serem** **53 zł**  
podane z frytkami i surówką z marchewki

**Grillowany filet drobiowy w boczku** **51 zł**  
z pomidorem i oscypkiem oraz ziemniakiem  
pieczonym

**Grillowana pierś z indyka z ananasem,  
żurawiną i puree marchewkowym** **52 zł**  
podana z ziemniakami gotowanymi

**Kaczka pieczona** (połowa kaczki)  
**w goździkowo miodowej zaprawie** **60 zł**  
podana z buraczkami, kaszą bulgur

## ...Z RYB

**Pstrąg z grilla** **57 zł**  
podany z jarzynami gotowanymi  
i ziemniakiem pieczonym


**Sandacz smażony na maśle** **58 zł**  
podany z kaszą bulgur i puree marchewkowym


## PIEROGI...

**Wszystkie nasze pierogi lepimy ręcznie według  
starych domowych receptur**

**Pierogi z mięsem** **37 zł**  
i skwarkami ze słoniny

**Pierogi z białym serem**  **35 zł**  
i śmietaną na słodko

**Pierogi z bryndzą i szpinakiem**  **36 zł**  
z masłem klarowanym i prażonymi migdałami

**Pierogi ruskie**  **35 zł**  
okraszone smażoną cebulką i śmietaną

## DODATKI

**Pieczyno** **5 zł**

**Ziemniak pieczony z masłem** **10 zł**

**Ziemniak pieczony z serem czosnkowym** **14 zł**

**Ziemniaki gotowane** **9 zł**

**Frytki** **12 zł**

**Kasza bulgur** **9 zł**

**Hałuski solo** **9 zł**

**Surówki** **12 zł**

**Jarzyny gotowane** **10 zł**

**Ogórki kiszone** **9 zł**

**Kapusta po góralsku** **12 zł**

**Kwaśne mleko** 0,25l **9 zł**

## SŁODKOŚCI

**Placek racuchowy - wyzwanie dla dwojga** **49 zł**  
z owocami sezonowymi śmietaną,  
jogurtem i twarożkiem (czas oczekiwania ok. 30 minut)

**Deser lodowy z konfiturą z owoców  
sezonowych** **23 zł**  
i bitą śmietaną

**Brownie czekoladowe z sorbetem** **26 zł**

**Jabłecznik na ciepło z lodami** **27 zł**  
i bitą śmietaną

**Tarta z owocami sezonowymi** **24 zł**  
i bitą śmietaną

## NAPOJE

**Herbata** 10 zł  
(czarna, earl grey, owocowa, miętowa, zielona)

**Herbata zimowa** 15 zł  
z imbirem, miodem, pomarańczą, malinami i korzeniami

**Kawa czarna** 11 zł

**Espresso** 10 zł

**Espresso Doppio** 14 zł

**Espresso Macchiato** 12 zł

**Kawa biała** 13 zł

**Cappuccino** 14 zł

**Kawa Latte** 16 zł

**Czekolada** 17 zł

**Pepsi** 0,3l 10 zł

**Pepsi Zero** 0,3l 10 zł

**7 Up, Mirinda** 0,3l 10 zł

**Schweppes Tonic, Hibiscus** 0,2l 10 zł

**Sok** 0,3l 10 zł

Soki: sok pomarańczowy, jabłkowy,  
Nektar: z czarnej porzeczki, grejfrutowy

**Lipton Ice Tea** 0,3l 10 zł

**Lemoniada** 0,4l 18 zł

o smaku żurawinowym, bananowym, mojito

**Sok świeżo wyciskany** 0,3l 19 zł

**Woda mineralna Cisowianka** 0,3l 9 zł

**Woda mineralna gazowana,** 0,3l 7 zł | 0,7l 12 zł  
niegazowana

**Kompot domowy z owoców** 0,25l 10 zł

## NA ROZGRZEWKĘ

**Piwo grzane z korzeniami** 0,5l 19 zł  
i sokiem malinowym

**Piwo grzane z korzeniami i miodem** 0,5l 21 zł

**Wino grzane z korzeniami** 0,2l 21 zł

**Grzaniec na Żołądkowej** 0,25l 24 zł  
Gorzka Żołądkowa, sok jabłkowy, cynamon, goździki

**Herbata dło Baciara (Ścina z nóg)** 23 zł  
spirytus, Saska Wiśnia z Nutą Rumu, Miodula

**Herbata Górska (spirytus + Tatra Balsam)** 25 zł

**Herbata z rumem** 20 zł

**Herbata z wiśniówką** 20 zł

## PIWA

**Grimbergen Blonde** 0,33l 18 zł  
Klasyczna receptura, złocista barwa, intensywny smak. Polecamy do wołowiny, ryb i dań z kwaśnymi dodatkami

**Grimbergen Double** 0,33l 18 zł  
Ciemna mahoniowa barwa, podwójna fermentacja i delikatnie słodki smak. Podkreśli smak jagnięciny, wieprzowiny i dań ze słodkimi sosami.

**Grimbergen Blanche** 0,33l 18 zł  
Piwo pszeniczne naturalnie mętne delikatnie gorzkie. Polecamy do dań z drobiu, sałatek, dań mącznych i pikantnych.

**Guinness z becki** 0,5l 23 zł

**Jasne Okocimskie z becki** 0,3l 15 zł | 0,5l 18 zł

**Malućkie Okocim** 1l 32 zł

**Dzban piwa Okocim** 1,5l 44 zł

**Piwo z bombą** 25 zł  
(piwo + 40 ml gorzółki albo wiśniówki)

**Regionalne Pszeniczne z becki** 0,3l 15 zł | 0,5l 19 zł

**Žatecký Světlý Ležák** 0,5l 18 zł

**Žatecký Černý** 0,5l 18 zł

**Somersby** 0,4l 17 zł

**Cydr** 0,33l 16 zł

**Žatecký 0.0% bezalkoholowy** 0,5l 18 zł

## DRINKI

**Maryna w obłokach** 24 zł  
Amundsen Vodka, DeKuyper Blue Curacao, 7Up

**Zatroskany Baca** 25 zł  
(pomaga na syćkie utropienia...!!!)  
Saska Czerwona Porzeczka, Aperitivo, sok pomarańczowy

**Bośkanie na sianie** 27 zł  
Amundsen Malina Nordycka, DeKuyper Triple Sec, Schweppes Ruschhian, lemoniada cytrynowa

**Mięta & Lemon** 24 zł  
Żołądkowa Gorzka z Miętą, Schweppes Toque de lime

**Aperitivo Spritz** 29 zł  
Aperitivo, wino musujące, woda mineralna

**Fizzy Peachtree** 26 zł  
DeKuyper Peachtree, sok z limonki, woda gazowna

**Millhill's & Tonic** 26 zł  
Millhill's Dry Gin, Schweppes Tonic, plaster pomarańczy

**Amundsen Ras & Mint** 27 zł  
Amundsen Malina Nordycka, DeKuyper Elderflower, woda gazowana, cytryna, maliny, mięta

**Salitos Margarita** 30 zł  
Salitos Silver Tequila, DeKuper Triple Sec, sok z limonki, syrop cukrowy, sól morską

## ALCOHOLS

### ŻOŁĄDKOWA GORZKA

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| Amundsen vodka - czysta                                    | 40 ml | 16 zł |
| Amundsen Malina Nordycka                                   | 40 ml | 16 zł |
| Orkisz Wódka - czysta                                      | 40 ml | 20 zł |
| Saska Wódka - czysta                                       | 40 ml | 14 zł |
| Saska smakowa  | 40 ml | 14 zł |
| Śliwka Węgierka, Wiśnia z Nutą Rumu,<br>Czerwona Porzeczka |       |       |
| Żołądkowa deska degustacyjna 4x20 ml                       | 24 zł |       |
| Żołądkowa Tradycyjna, z Miętą, z Czarną<br>Wiśnią, z Figą  |       |       |
| Żołądkowa Gorzka   | 40 ml | 14 zł |
| Tradycyjna, z Miętą, z Czarną Wiśnią, z Figą               |       |       |
| Miodula Prezydencka  | 40 ml | 20 zł |

## ALKOHOLE KRAFTOWE

YOURA  
SPIRITS

Likier Sosna & Szyszka Youra 35% 40 ml 18 zł

## GORZAŁKI REGIONALNE

SMAKI  
PODHALA  
PRODUKTY REGIONALNE

|                        |       |       |
|------------------------|-------|-------|
| Miodowo Zbójcka 38%    | 40 ml | 18 zł |
| Wiśniówka Zbójcka 30%  | 40 ml | 16 zł |
| Śliwowica Zbójcka 50%  | 40 ml | 19 zł |
| Śliwowica Zbójcka 70%  | 40 ml | 22 zł |
| Górska Przepalanka 40% | 40 ml | 16 zł |

## WINA ŚWIATOWE

Wino Izby (wybrane białe  
lub czerwone - oferta zmienna)

200 ml 500 ml

17 zł 45 zł

### Wina czerwone

Malbec, 

Finca El Origen Malbec, Mendoza,  
Argentyna, wytrawne

125 ml 750 ml

17 zł 90 zł

Pinot Noir Reserva Especial, 

Santa Alexandra, Colchagua Valley, Chile,  
wytrawne

18 zł 100 zł

Tempranillo, 

Prado Molar, Hiszpania, wytrawne

15 zł 70 zł

Tempranillo, 

20 zł 120 zł

Cabernet Sauvignon, Syrah,

Cortilo Trifilas, La Mancha,  
Hiszpania, wytrawne

Monastrell, "Pure Est", 

Alfori, Valencia, Hiszpania, wytrawne

16 zł 85 zł

Negroamaro, Primitivo 

"Paralupi" Varvaglione, Puglia, Włochy,  
półwytrawne

20 zł 120 zł

Cabernet Cortis, 

Gold DOP, Winnica Kazimierskie Wzgórza,  
Region Przełomu Wisły, Polska wytrawne

25 zł 140 zł

[www.krupowaizba.pl](http://www.krupowaizba.pl) | tel: +48 18 20 133 91 | ul. Krupówki 28a, 34-500 Zakopane

[kontakt@krupowaizba.pl](mailto:kontakt@krupowaizba.pl) | [f](https://www.facebook.com/krupowaizba) [i](https://www.instagram.com/krupowaizba) [y](https://www.youtube.com/krupowaizba) [krupowaizba](https://www.google.com/search?q=krupowaizba) | Zrecenzuj nas na [Google](https://www.google.com)



|                                |       |       |
|--------------------------------|-------|-------|
| Jim Beam White Bourbon Whiskey | 40 ml | 18 zł |
| Jim Beam Black Bourbon Whiskey | 40 ml | 19 zł |
| Makers Maker Bourbon Whisky    | 40 ml | 22 zł |
| Dubliner Whiskey               | 40 ml | 17 zł |
| Auchentoshan AO Whiskey        | 40 ml | 21 zł |
| Salitos Gold Tequila           | 40 ml | 19 zł |
| Salitos Silver Tequila         | 40 ml | 19 zł |
| Millhill's London Dry Gin      | 40 ml | 17 zł |
| Millhill's Strawberry Fields   | 40 ml | 17 zł |
| Republica White Rum            | 40 ml | 16 zł |
| Republica Dark Rum             | 40 ml | 16 zł |
| Fernet Branca                  | 40 ml | 16 zł |
| Fernet Branca Menta            | 40 ml | 16 zł |

Przy zakupie całej butelki cena - 10%

Nalewka Pigwowiec Youra 32% 40 ml 18 zł

Nalewka Malinowa Youra 32% 40 ml 18 zł

Pierońsko Bimber 45% 40 ml 16 zł

Pierońsko Śliwkowa Bimber 50% 40 ml 16 zł

Tatra Balsam 52% 40 ml 18 zł

Cytrynowka Swojska 30% 40 ml 16 zł

Regionalne Nalewki 35% 40 ml 16 zł  
Czarny Bez, Dereń, Malina,

### Wina białe

San Martino Frizante Bianco 15 zł 70 zł

Sauvignon Blanc,   16 zł 85 zł

Domaine Gayda, Pays D'Oc, Francja,  
wytrawne

Perellada "Honeymoon"  17 zł 100 zł

Peres Balta, Penedes, Hiszpania,  
półwytrawne

Riesling Feinherb   18 zł 90 zł

Weingut Peter & Peter, Mozela,  
Niemcy, półwytrawne

Viura,    15 zł 70 zł

Prado Molar, Hiszpania, wytrawne

Castelli Del Duca "Obello"   16 zł 85 zł

Malvasia, Emilia-Romagna, Włochy,  
półsłodkie

Riesling & Roter Riesling  25 zł 140 zł

Winnica Kazimierskie Wzgórza,  
Region Przełomu Wisły, Polska  
wytrawne

### Wina musujące

Stock Prosecco Treviso 29 zł 85 zł

DOC Extra Dry, Veneto, Włochy

