

# 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.  
Podział rachunku możliwy wyłącznie na 2 części.

## NA POCZĄTEK

<b>Oscypek* z grilla</b> z konfiturą żurawinową	<b>24 zł</b>
<b>Tatar wołowy</b> z cebulką, marynowanymi rydzami i jajkiem przepiórczym	<b>45 zł</b>
<b>Pajda chleba ze smalcem swojej roboty</b> i ogórkami z beczki	<b>20 zł</b>
<b>Grzanki z proziaka z bundzem*</b> i pomidorem	<b>22 zł</b>
<b>Moskol z masłem czosnkowym</b> i bryndzą swojej roboty	<b>22 zł</b>
<b>Góralskie hałuski</b> z bryndzą i omastą ze słoniny	<b>26 zł</b>

## ŚNIADANIA

śniadania podajemy do godz 12:00

<b>Jajka posadzone na boczku</b> z grzankami	<b>22 zł</b>
<b>Jajecznica na boczku lub na maśle</b> z grzankami	<b>20 zł</b>
<b>Sandwich po góralsku</b> z jajkiem sadzonym, pomidorem, ogórkiem, grillowanym boczkiem, sałatą i sosami	<b>25 zł</b>

## SALAŃKI

<b>Sałatka z grillowanym kurczakiem</b> (grillowany kurczak, mix sałat, pomidor, ogórek, kalarepa, papryka, pestki słonecznika, sos winegret, grzanka)	<b>39 zł</b>
<b>Sałatka z bundzem* i pomidorem</b> (bundz, pomidor, mix sałat, czerwona cebula, sos winegret, grzanka)	<b>38 zł</b>
<b>Sałatka z kozim serem</b> (mix sałat, pomidorki koktajlowe, rzodkiewka, pomarańcza, sos winegret malinowy, grzanki z kozim serem)	<b>38 zł</b>

## ZUPY

<b>Zupa bryndzowa z kluskami</b> domowej roboty i boczkiem	<b>21 zł</b>
<b>Żurek z jajkiem i białą kielbasą</b>	<b>21 zł</b>
<b>Kwaśnica zabelana z żeberkiem</b>	<b>22 zł</b>
<b>Zupa rydzowa</b> z kluskami domowej roboty	<b>22 zł</b>
<b>Zupa pomidorowa</b> z makaronem	<b>19 zł</b>
<b>Domowy rosół z makaronem</b>	<b>18 zł</b>

## DANIA GŁÓWNE ...Z WIEPRZOWINY

<b>Grillowane polędwiczki wieprzowe</b> polane sosem borowikowym z kluseczkami ziemniaczanymi	<b>51 zł</b>
<b>Pieczona golonka</b> w zaprawie piwno-gorzycowej, z ogórkiem kiszonym i ziemniakiem pieczonym	<b>56 zł</b>
<b>Karczek z grilla</b> z pieczarkami i cebulą, ziemniakiem pieczonym i sałatką z pomidorków koktajlowych	<b>47 zł</b>
<b>Schab z kością z grilla</b> z ziemniakiem pieczonym, sałatką z kiszonych ogórków, sosem demi glace	<b>50 zł</b>
<b>Kotlet schabowy panierowany</b> na smalcu smażony z ziemniakami gotowanymi i kapustą zasmażaną	<b>48 zł</b>
<b>Żeberko wieprzowe na miodzie pieczone</b> z frytkami, grillowana cukinią, pieczarkami i cebulą	<b>56 zł</b>
<b>Kielbasa z grilla z cebulką</b> podana z ogórkiem kiszonym i pieczywem	<b>29 zł</b>
<b>Kaszanka z boczkiem z grilla</b> z ziemniakami gotowanymi, cebulą i sałatką z kiszonych ogórków	<b>37 zł</b>

## ...Z WOŁOWINY

**Stek Rib Eye** (z antrykotu) **79 zł**  
z frytkami, sałatką z pomidorków koktajlowych  
oraz sosem demi glace

**Policzki wołowe w sosie własnym** **52 zł**  
z ziemniakami gotowanymi  
i sałatką z kiszonych ogórków

**Placek po zbójniku** **55 zł**  
z ogórkiem kiszonym  
(placek ziemniaczany z gulaszem wołowym  
oraz sosem borowikowym)

**Burger wołowy klasyczny z frytkami** **45 zł**  
z wołowiną, cebulą, pomidorem, ogórkiem,  
sałatką, sosem, bułką

## ...Z JAGNIĘCINY

**Grillowana polska jagnięcina** **70 zł**  
z sosem własnym oraz grillowaną rzymską sałatką  
i kaszą bulgur

**Góralskie ravioli z jagnięciną obsmażone  
na maśle** **44 zł**  
z sosem borowikowym i prażonymi migdałami

**Gicz jagnięca w sosie własnym duszona** **83 zł**  
z moskolem

**Kiełbaski baranie** **37 zł**  
podane z grzanką z proziaka i chrzanem

## ...Z DZICZYNY

**Pieczeń z jelenia** **60 zł**  
z kluseczkami ziemniaczanymi i kapustą  
zasmażaną

## ...Z DROBIU

**Roladki drobiowe z masłem i serem** **47 zł**  
podane z frytkami i surówką z marchewki

**Grillowany filet drobiowy w boczk** **46 zł**  
z pomidorem i oscypkiem oraz ziemniakiem  
pieczonym

**Grillowana pierś z indyka na warzywach** **47 zł**  
podana z ziemniakami gotowanymi i sosem  
żurawinowym

**Kaczka pieczona** (połowa kaczki)  
**w goździkowo miodowej zaprawie** **58 zł**  
podana z buraczkami, kaszą bulgur

## ...Z RYB

**Pstrąg z grilla** **52 zł**  
podany z jarzynami gotowanymi  
i ziemniakiem pieczonym

**Sandacz smażony na maśle** **54 zł**  
podany z kaszą bulgur i sałatką z pomidorków  
koktajlowych

## PIEROGI...

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

**Pierogi z mięsem** **35 zł**  
i skwarkami ze słoniny

**Pierogi z białym serem** **33 zł**  
i śmietaną na słodko

**Pierogi z bryndzą i szpinakiem** **33 zł**  
z masłem klarowanym i prażonymi migdałami

**Pierogi ruskie** **33 zł**  
okraszone smażoną cebulką i śmietaną

**Pierogi orawskie** **33 zł**  
z kapustą, białym serem,  
okraszone cebulką i masłem

## DODATKI

**Pieczyno** **5 zł**

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

**Ziemniak pieczony z serem czosnkowym** **12 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** **46 zł**  
z owocami sezonowymi śmietaną,  
jogurtem i twarożkiem

**Deser lodowy z konfiturą z owoców  
sezonowych** **22 zł**  
i bitą śmietaną

**Brownie czekoladowe z sorbetem** **24 zł**

**Jabłecznik na ciepło z lodami** **24 zł**  
i bitą śmietaną

**Tarta jagodowa** **22 zł**

## NAPOJE

<b>Herbata</b> (smaki do wyboru)	10 zł
<b>Herbata zimowa</b> z imbirem, miodem, pomarańczą, malinami i korzeniami	15 zł
<b>Kawa czarna</b>	10 zł
<b>Espresso</b>	10 zł
<b>Espresso Doppio</b>	13 zł
<b>Espresso Macchiato</b>	11 zł
<b>Kawa biała</b>	12 zł
<b>Czekolada</b>	16 zł
<b>Cappuccino</b>	13 zł
<b>Kawa Latte</b>	15 zł
<b>Pepsi</b>	0,3l 10 zł
<b>Pepsi Max</b>	0,3l 10 zł
<b>7 Up, Mirinda</b>	0,3l 10 zł
<b>Schweppes Tonic, Hibiscus</b>	0,2l 10 zł
<b>Sok</b>	0,3l 10 zł
Soki: sok pomarańczowy, jabłkowy, Nektar: z czarnej porzeczki, grejfrutowy	
<b>Lipton Ice Tea</b>	0,3l 10 zł
<b>Lemoniada</b> o smaku żurawinowym, bananowym, mojito	0,4l 18 zł
<b>Sok świeżo wyciskany</b>	0,3l 19 zł
<b>Woda mineralna Cisowianka</b>	0,3l 9 zł
<b>Woda mineralna gazowana,</b> niegazowana	0,3l 7 zł   0,7l 12 zł
<b>Kompot domowy z owoców</b>	0,25l 9 zł

## NA ROZGRZEWKĘ

<b>Piwo grzane</b> z korzeniami i sokiem malinowym	18 zł
<b>Piwo grzane</b> z korzeniami i miodem	20 zł
<b>Wino grzane z korzeniami</b>	0,2 l 19 zł
<b>Herbata dło Baciara (Ścina z nóg)</b>	22 zł
<b>Herbata Górska</b> (40 ml spirytus)	22 zł
<b>Herbata z rumem</b> (40 ml rum)	19 zł
<b>Herbata z wiśniówką</b> (40 ml )	19 zł

## PIWA

<b>Grimbergen Blonde</b> Klasyczna receptura, złocista barwa, intensywny smak. Polecamy do wołowiny, ryb i dań z kwaśnymi dodatkami	0,33l 17 zł
<b>Grimbergen Double</b> Ciemna mahoniowa barwa, podwójna fermentacja i delikatnie słodki smak. Podkreśli smak jagnięciny, wieprzowiny i dań ze słodkimi sosami.	0,33l 17 zł
<b>Grimbergen Blanche</b> Piwo pszeniczne naturalnie mętne delikatnie gorzkie. Polecamy do dań z drobiu, sałatek, dań mącznych i pikantnych.	0,33l 17 zł
<b>Guinness z becki</b>	0,5l 22 zł
<b>Jasne Okocimskie z becki</b>	0,3l 13 zł   0,5l 16 zł
<b>Malućkie Okocim</b>	1l 28 zł
<b>Dzban piwa Okocim</b>	1,5l 39 zł
<b>Piwo z bombą</b> (piwo + 40 ml gorzółki albo wiśniówki)	22 zł
<b>Sezonowe Regionalne z becki</b>	0,3l 14 zł   0,5l 17 zł
<b>Žatecký Světly Ležák</b>	0,5l 17 zł
<b>Brooklyn Pilsner</b>	0,4l 17 zł
<b>Somersby</b>	0,4l 16 zł
<b>Cydr</b>	0,33l 15 zł
<b>Žatecký 0.0% bezalkoholowy</b>	0,5l 17 zł

## DRINKI

<b>Górska Smerfetka</b> Soplica Szlachetna, 7Up, Bols Blue	20 zł
<b>Napalono Hanka</b> Soplica Śliwkowa, sok z cytryny, 7 Up	22 zł
<b>Zatroskany Baca</b> (pomogo na syćkie utropienia...!!!) Soplica Malinowa, Aperol, sok pomarańczowy	20 zł
<b>Niebo w Gymbie</b> Soplica Szlachetna, Likier Czarny Bez, sok jabłkowy, Schweppes Tonic	23 zł
<b>Bośkanie na sianie</b> Soplica Truskawkowa, Triple sec, lemoniada cytrynowa, Schweppes Ruschhian	23 zł
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, woda mineralna	25 zł
<b>Lynchburg Lomonade</b> Jack Daniel's, Triple sec, lemoniada	27 zł
<b>Ceperski Przysmak</b> Soplica Szlachetna, Wódka Cytrynowa, Likier Czarny Bez, Schweppes Ginger Ale	25 zł
<b>Dotyk Juhasa</b> Żubrówka Bison Grass, sok jabłkowy, sok z cytryny, Schweppes Mojito	24 zł

## ALKOHOL

**Soplica Szlachetna czysta** 40 ml **12 zł**

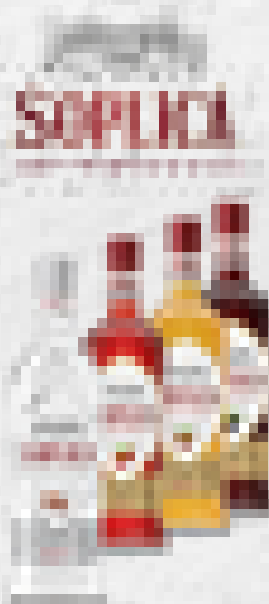
**Soplica smakowa** 40 ml **12 zł**  
Wiśniowa, Śliwkowa, Malinowa, Pigwowa,  
Orzech laskowy, Cytrynowa z nutą miodu,  
Truskawkowa, Mirabelkowa

**Deska degustacyjna** 4x20 ml **20 zł**  
**Soplica**  
Mirabelkowa, Cytrynowa z nutą miodu,  
Truskawkowa, Orzech laskowy

**Żubrówka Czarna** 40 ml **14 zł**

**Żubrówka Bison Grass** 40 ml **14 zł**

**Wódka Orkisz 40%** 40 ml **20 zł**



**Finsbury Gin** 40 ml **13 zł**

**Sierra Tequila** 40 ml **15 zł**

**Rum Old Pascas** 40 ml **13 zł**

**Jagermeister** 40 ml **15 zł**

**Grant's whiskey** 40 ml **15 zł**

**Glenfiddich 12YOwhisky** 40 ml **26 zł**

**Tullamore Dew whiskey** 40 ml **16 zł**

**Jack Daniel's whiskey** 40 ml **20 zł**

**Remy Marin VSOP cognac** 40 ml **26 zł**

Przy zakupie całej butelki cena - 10%

## GORZAŁKI REGIONALNE



**Miodowo Korzenna 30%** 40 ml **16 zł**

**Miodowo Różana 30%** 40 ml **16 zł**

**Śliwowica Zbójcka 50%** 40 ml **17 zł**

**Śliwowica Zbójcka 70%** 40 ml **20 zł**

**Góralaska Przepalanka 40%** 40 ml **14 zł**

**Pierońsko Bimber 45%** 40 ml **14 zł**

**Pierońsko Śliwkowa 50%** 40 ml **14 zł**

**Podhalańska Poziomka 38%** 40 ml **14 zł**

**Regionalne Nalewki 35%** 40 ml **14 zł**

Czarny Bez, Pigwa, Malina

**Zbójckie Gorzołki 25%-30%** 40 ml **14 zł**

Aroniówka, Cytrynowka, Wiśniówka,  
Kawa brandy

## WINA ŚWIATOWE

**Wino Izby** (wybrane białe  
lub czerwone - oferta zmienna)

500 ml 200 ml 750 ml  
**36 zł 16 zł 60 zł**

### Wina czerwone

**Pinotage, MAN Family Wines,** 16 zł 80 zł  
Coastal Region, RPA, wytrawne

**Regent, Winnica Spotkaniówka** 16 zł 85 zł  
Polska, wytrawne

**Coste a Preola Nero d'Avola** 16 zł 85 zł  
**DOC Organic,**  
Gorghetti Tondi, Sicilia, Włochy, wytrawne

**Primitivo di Manduria, Gold DOP** 18 zł 105 zł  
Conti Zecca, Puglia, Włochy, wytrawne

**Tempranillo Hado** 18 zł 105 zł  
Bodegas y Vinedos Pujanza Rioja,  
Hiszpania, wytrawne



### Wina białe

**Sauvignon Blanc Vendimia** 16 zł 85 zł  
**Nocturna,** Cuatro Rayas,  
Rueda, Hiszpania, wytrawne

**Hibernal,** Winnica Spotkaniówka 16 zł 85 zł  
Podkarpacie, Polska, wytrawne

**Riesling Feinherb ST Cuvee # 10** 16 zł 85 zł  
Steffen, Mosel, Niemcy, półwytrawne

**Lugana San Benedetto DOC,** 18 zł 105 zł  
Zenato, Veneto, Włochy, wytrawne

### Wina deserowe

**Moscato (Białe)** 15 zł 75 zł  
Oude Kaap,- Western Cape, RPA

### Wina musujące

**Prosecco Treviso DOC Extra Dry** 85 zł  
Azienda Follador, Veneto, Włochy

[www.krupowaizba.pl](http://www.krupowaizba.pl) | tel: +48 18 20 133 91 | ul. Krupówki 28a, 34-500 Zakopane  
kontakt@krupowaizba.pl | [f](https://www.facebook.com/krupowaizba) krupowaizba | Zrecenzuj nas na [tripadvisor](https://www.tripadvisor.com)