



# 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.  
Podział rachunku możliwy wyłącznie na 2 części.

### NA POCZĄTEK

<b>Oscypek*</b> na maśle klarowanym smażony z konfiturą żurawinową	23 zł
<b>Tatar wołowy</b> z cebulką, marynowanymi rydzami i sardynką	43 zł
<b>Pajda chleba ze smalcem swojej roboty</b> i rydzami marynowanymi	20 zł
<b>Grzanki z proziaka z bundzem*</b> i pomidorem	22 zł
<b>Moskol z masłem czosnkowym</b> i bryndzą swojej roboty	22 zł
<b>Hałuski (kluseczki regionalne)</b> z bryndzą i omastą ze słoniny	25 zł

### ŚNIADANIA

śniadania podajemy do godz 12:00

<b>Jajka posadzone na boczku</b> z grzankami 2 szt. i musztardą miodową	22 zł
<b>Jajecznica na boczku lub na maśle</b> z grzankami 2 szt.	19 zł
<b>Sandwich po góralsku</b> z jajkiem sadzonym, pomidorem, ogórkiem, grillowanym boczkiem, sałatą i sosami	24 zł

### SALATKI

<b>Sałatka z grillowanym kurczakiem</b> z grillowanym kurczakiem, sałatą, pomidorem, ogórkiem, kalarepą, papryką, pestkami słonecznika, sosem vinegrett, grzanką	38 zł
<b>Sałatka z tuńczykiem i jajkiem</b> z kawałkami tuńczyka, jajkiem, mixem sałat, oliwkami, pomidorkami koktajlowymi, fasolką szparagową, cebulą czerwoną, vinegrettem, grzanką	39 zł
<b>Sałatka z kozim serem</b> (mix sałat, pomidorki koktajlowe, rzodkiewka, pomarańcza, sos vinergett malinowy, grzanki z kozim serem)	38 zł

### ZUPY

<b>Zupa bryndzowa z kluskami</b> domowej roboty i boczkiem	20 zł
<b>Żurek z jajkiem i białą kielbasą</b>	20 zł
<b>Kwaśnica zabelana z żeberkiem</b>	21 zł
<b>Zupa borowikowa</b> z kluskami domowej roboty	21 zł
<b>Zupa pomidorowa</b> z makaronem	18 zł
<b>Domowy rosół z makaronem</b>	16 zł

### DANIA GŁÓWNE ...Z WIEPRZOWINY

<b>Grillowane polędwiczki wieprzowe</b> polane sosem borowikowym z kluseczkami ziemniaczanymi	49 zł
<b>Pieczona golonka</b> zaprawie piwno-gorzycowej, z ogórkiem kiszonym i ziemniakiem pieczonym	53 zł
<b>Schab z oscypkiem*</b> i konfiturą z czerwonej cebuli podany z frytkami	47 zł
<b>Schab z kością z grilla</b> z ziemniakiem pieczonym z serem czosnkowym i surówką z kiszonych ogórków	49 zł
<b>Karczek w sosie własnym</b> z ziemniakami gotowanymi i buraczkami	46 zł
<b>Kotlet schabowy panierowany</b> na smalcu smażony z ziemniakami gotowanymi i kapustą zasmażaną	43 zł
<b>Żeberko wieprzowe na miodzie pieczone</b> z ziemniakiem pieczonym i warzywami grillowanymi	54 zł
<b>Kielbasa z grilla z cebulką</b> podana z sałatką z ogórków	27 zł
<b>Kaszanka z boczkiem z grilla</b> z ziemniakami gotowanymi, cebulą, jabłkiem i ogórkiem kiszonym	35 zł

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

## ...Z WOŁOWINY

**Stek Rib Eye** (z antrykotu) 69 zł  
ze szparagami, czosnkiem marynowanym  
w ziołach, sosem paprykowym i frytkami

**Policzki wołowe w sosie własnym** 49 zł  
z kluseczkami ziemniaczanymi  
i sałatką z kiszonych ogórków

**Placek po zbójnicku** 52 zł  
i sałatką z kiszonych ogórków  
(placek ziemniaczany z gulaszem wołowym  
oraz sosem borowikowym)

**Burger wołowy klasyczny z frytkami** 43 zł  
z wołowiną, cebulą, pomidorem, ogórkiem,  
sałatką, sosem, bułką

## ...Z JAGNIĘCINY

**Grillowana polska jagnięcina** 70 zł  
z sosem własnym, grillowana rzymską sałatką  
i kaszą bulgur

**Góralskie ravioli z jagnięciną obsmażone  
na maśle** 43 zł  
z sosem borowikowym i prażonymi migdałami

**Gicz jagnięca w sosie własnym duszona** 75 zł  
z moskolem

**Kiełbaski baranie** 35 zł  
ze smażonym czosnkiem, cebulą i piklowaną  
marchewką

## ...Z DROBIU

**Roladki drobiowe z masłem i serem** 47 zł  
piklowaną marchewką i frytkami

**Grillowany filet drobiowy w boczku** 44 zł  
z pomidorem i oscypkiem oraz ziemniakiem  
pieczonym

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

**Kaczka pieczona** (połowa kaczki) 55 zł  
**w goździkowo miodowej zaprawie**  
podana z buraczkami, kawałkami  
jabłka i kaszą

## ...Z RYB

**Pstrąg z grilla** 48 zł  
pieczony na maśle z jarzynką gotowaną  
i ziemniakiem pieczonym

**Sandacz smażony na maśle** 50 zł  
ze szparagami i kaszą bulgur

## PIEROGI / Z CIASTA...

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

**Placek racuchowy - wyzwanie dla dwojga** 45 zł  
z owocami sezonowymi śmietaną,  
jogurtem i twarogiem

**Pierogi z mięsem** 34 zł  
i skwarkami ze słoniny

**Pierogi z białym serem** 31 zł  
i śmietaną na słodko

**Pierogi z bryndzą i szpinakiem** 32 zł  
i masłem klarowanym polane

**Pierogi ruskie** 31 zł  
okraszone smażoną cebulką i śmietaną

**Pierogi orawskie** 31 zł  
z kapustą, białym serem,  
okraszone cebulką i masłem

## DODATKI

**Pieczywo** 5 zł

**Ziemniak pieczony z masłem** 10 zł

**Ziemniak pieczony z serem czosnkowym** 12 zł

**Ziemniaki gotowane** 9 zł

**Frytki** 9 zł

**Kasza bulgur** 9 zł

**Hałuski solo** 9 zł

**Surówki** 10 zł

**Jarzyny gotowane** 10 zł

**Ogórki kiszone** 9 zł

**Kapusta po góralsku** 10 zł

**Kwaśne mleko** 0,25l 9 zł

## SŁODKOŚCI

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

**Brownie czekoladowe z sorbetem** 22 zł

**Jabłecznik na ciepło z lodami** 23 zł  
i bitą śmietaną

**Tarta malinowa** 20 zł

## NAPOJE

<b>Herbata</b> (smaki do wyboru)	9 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 9 zł
<b>Pepsi Max</b> 	0,3l 9 zł
<b>7 Up, Mirinda</b> 	0,3l 9 zł
<b>Schweppes Tonic, Hibiscus</b> 	0,2l 9 zł
<b>Sok</b> Soki: sok pomarańczowy, jabłkowy, Nektar: z czarnej porzeczki, grejfrutowy	0,3l 9 zł
<b>Lipton Ice Tea</b>	0,3l 9 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 8 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 	16 zł
<b>Piwo grzane</b> z korzeniami i miodem	17 zł
<b>Piwo z bombą</b> (piwo + 40 ml gorzołki albo wiśniówki)	20 zł
<b>Wino grzane z korzeniami</b>	0,2 l 17 zł
<b>Kawa z Amaretto</b> (40 ml Amaretto + kawa)	16 zł
<b>Kawa Miodulowa</b> (20 ml Miodula Prezydencka + kawa)	16 zł
<b>Herbata dło Baciara (Ścina z nóg)</b>	22 zł
<b>Herbata Górska</b> (40 ml spirytus)	20 zł
<b>Herbata albo kawa z rumem</b> (40 ml rum)	17 zł
<b>Herbata z wiśniówką</b> (40 ml )	17 zł

## PIWA

<b>Grimbergen Blonde</b> 	0,33l 17 zł
Klasyk receptura, złocista barwa, intensywny smak. Polecamy do wołowiny, ryb i dań z kwaśnymi dodatkami	
<b>Grimbergen Double</b>	0,33l 17 zł
Ciemna mahoniowa barwa, podwójna fermentacja i delikatnie słodki smak. Podkreśli smak jagnięciny, wieprzowiny i dań ze słodkimi sosami.	
<b>Grimbergen Blanche</b>	0,33l 17 zł
Piwo pszeniczne naturalnie mętne delikatnie gorzkie. Polecamy do dań z drobiu, sałatek, dań mącznych i pikantnych. 	
<b>Grimbergen Tacka Trialowa</b> 	3x0,15l 21 zł
Powyższe trzy smaki podane na eleganckiej tacce	
<b>Guinness z becki</b>	0,5l 20 zł
<b>Jasne Okocimskie z becki</b>	0,3l 12 zł   0,5l 14 zł
<b>Maluńskie Okocim</b>	1l 25 zł
<b>Dzban piwa Okocim</b>	1,5l 35 zł 
<b>Sezonowe Regionalne z becki</b>	0,3l 13 zł   0,5l 15 zł
<b>Žatecký Světly Ležák</b>	0,5l 15 zł
<b>Carlsberg</b>	0,5l 15 zł
<b>Somersby</b>	0,4l 14 zł
<b>Cydr</b>	0,5l 14 zł
<b>Žatecký 0.0% bezalkoholowy</b>	0,5l 15 zł

## DRINKI

<b>Górska Smerfetka</b>	19 zł
Soplica Szlachetna, 7Up, Bols Blue	
<b>Napalono Hanka</b>	21 zł
Soplica Śliwkowa, sok z cytryny, 7 Up	
<b>Zatroskany Baca</b>	19 zł
(pomogo na syćkie utropienia...!!!) Soplica Malinowa, Aperol, sok pomarańczowy	
<b>Niebo w Gymbie</b>	22 zł
Soplica Szlachetna, Likier Czarny Bez, sok jabłkowy, Schweppes Tonic	
<b>Bośkanie na sianie</b>	22 zł
Soplica Truskawkowa, Triple sec, lemoniada cytrynowa, Schweppes Ruschhian	
<b>Aperol Spritz</b>	24 zł
Aperol, Gancia Prosecco, woda mineralna	
<b>Lynchburg Lomonade</b>	26 zł
Jack Daniel's, Triple sec, lemoniada	
<b>Ceperski Przysmak</b>	24 zł
Soplica Szlachetna, Wódka Cytrynowa, Likier Czarny Bez, Schweppes Ginger Ale	
<b>Dotyk Juhasa</b>	23 zł
Żubrówka Bison Grass, sok jabłkowy, sok z cytryny, Schweppes Mojito	

## ALKOHOL

**Soplica Szlachetna czysta** 40 ml **11 zł**

**Soplica smakowa** 40 ml **11 zł**  
Wiśniowa, Śliwkowa, Malinowa,  
Pigwowa, Orzech laskowy,  
Mirabelkowa, Morelowa

**Deska degustacyjna Soplica** 4x20 ml **18 zł**  
Czarna Porzeczka, Cytrynowa z nutą  
miodu, Mirabelkowa, Truskawkowa

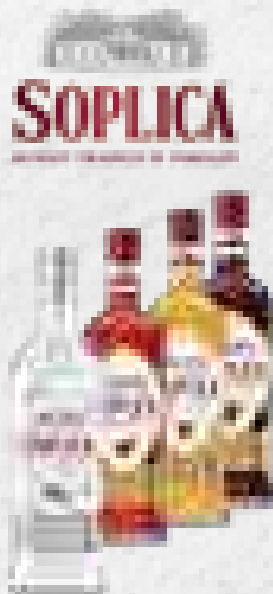
**Soplica Staropolska** 40 ml **12 zł**  
Oryginalna

**Miodula Prezydencka 40%** 40 ml **18 zł**

**Żubrówka Czarna** 40 ml **12 zł**

**Żubrówka Bison Grass** 40 ml **12 zł**

**Finlandia czysta** 40 ml **13 zł**



**Finsbury Gin** 40 ml **12 zł**

**Sierra Tequila** 40 ml **14 zł**

**Rum** 40 ml **11 zł**

**Jagermeister** 40 ml **14 zł**

**Grant's whiskey** 40 ml **13 zł**

**Glenfiddich 12YOwhisky** 40 ml **20 zł**

**Tullamore Dew whiskey** 40 ml **15 zł**

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

**Remy Marin VSOP cognac** 40 ml **21 zł**

Przy zakupie całej butelki cena - 10%

## GORZAŁKI REGIONALNE



**Miodowo Korzenna 30%** 40 ml **15 zł**

**Miodowo Różana 30%** 40 ml **15 zł**

**Śliwowica Zbójecka 50%** 40 ml **16 zł**

**Śliwowica Zbójecka 70%** 40 ml **19 zł**

**Górska Przepalanka 40%** 40 ml **12 zł**

**Pierońsko Bimber 45%** 40 ml **12 zł**

**Pierońsko Śliwkowa Bimber 50%** 40 ml **12 zł**

**Podhalańska Poziomka 38%** 40 ml **12 zł**

**Cytrynowka Swojska 30%** 40 ml **12 zł**

**Regionalne Nalewki** 40 ml **12 zł**  
Czarny Bez, Pigwa, Malina, Wiśniówka Swojska

## WINA ŚWIATOWE

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

 500 ml	 200 ml	 750 ml
<b>30 zł</b>	<b>13 zł</b>	<b>50 zł</b>

### Wina czerwone

**Pinotage, MAN Family Wines** **13 zł** **75 zł**

Coastal Region, RPA, wytrawne

**Regent, Winnica Spotkaniówka** **14 zł** **80 zł**

Polska, wytrawne

**Primasole Primitivo Puglia IGT,** **14 zł** **80 zł**

Cielo e Terra, Puglia, Włochy, półwytrawne

**Isola Augusta Refosco d.p.r. DOP,** **15 zł** **90 zł**

Friuli, Włochy, wytrawne

**Coste a Preola Nero d'Avola** **15 zł** **85 zł**

**DOC Organic,**  
Gorghi Tondi, Sicilia, Włochy, wytrawne



### Wina białe

**Sauvignon Blanc Vendimia** **14 zł** **80 zł**

**Nocturna,** Cuatro Rayas,  
Rueda, Hiszpania, wytrawne

**Hibernal,** Winnica Spotkaniówka **14 zł** **80 zł**

Podkarpacie, Polska, wytrawne

**Torrontes Altas Cumbers** **14 zł** **80 zł**

Bodega Lagarde, Mendoza, Argentyna,  
wytrawne

**Riesling Feinherb ST Cuvee # 10** **14 zł** **80 zł**

Steffen, Mosel, Niemcy, półwytrawne

**Trebbiano IGT Terre di Chieti,** **14 zł** **80 zł**

Idi di Marzo, Abruzzo, Włochy, wytrawne

### Wina deserowe

**Moscato (Białe)** **13 zł** **75 zł**

Oude Kaap, - Western Cape, RPA

### Wina musujące

**Prosecco Treviso DOC Extra Dry** **85 zł**

Azienda Follador, Veneto, Włochy

**Prosecco Gancia, DOC** **29 zł**

Veneto, Włochy

[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) | [krupowaizba](https://www.facebook.com/krupowaizba) | Zrecenzuj nas na [tripadvisor](https://www.tripadvisor.com)