



KRUPOWA IZBA



krupowaizba – hasító: 182013391

MENU



Az átlagos várakozási idő az ételekre kb 20 perc. Bizonyos esetekben ez lehet több is. Részletes információ (allergének, súlyadatok) elérhető a pincérek pútljánál.

Vegetáriánus ételek. Az éttermi számlát maximum két felé tudjuk bontani

ELŐÉTELEK

| Na początek

Grillezett oscypek* sajt áfonyalekvárral 29 zt
| Oscypek z konfiturą

Marhahús tatár hagymával, 53 zt
marinált rizikegombával és fűrjtojással | Tatar

Házi kenyér fűszeres zsírral és ecetes 25 zt
uborkával | Pajda ze smalcem

Pirítós fokhagymás vajjal és oscypek sajttal*
áfonyával és fokhagymás szósszal | Tost 25 zt

Krumplilepény foghagymás vajjal, 27 zt
házi készítésű juhtúróval | Moskol z masłem

Egy tál regionális finomságokat 42 zt
grillezett oscypek sajt*, moskol, grillszalonna
szelet, birkakolbász, pirítós oscypek* sajttal,
áfonya, tormaszósz | Pólmisek

REGGELIK

| Śniadania
reggelit 12:00-ig szolgálunk fel

Szalonnán sült tükörtojás pirítóssal, 29 zt
pékárúval | Jajka sadzone na boczku

Tojásrántotta 24 zt
szalonnán vagy vajon sütve két pirítóssal
| Jajecznic na boczku lub maśle

Góral szendvics | Sandwich 31 zt
(tükörtojás, paradicsom, uborka,
grillezett szalonna, saláta és öntetek)
a szendvicset szalonna nélkül is lehet rendelni
| Bez boczku

SALÁTÁK

| Sałatki

Grillezett csirkés saláta 44 zt
(grillezett csirke, saláta mix, paradicsom, uborka,
karalábé, paprika, napraforgómag, vinaigrette
öntettel és pirítós) | z kurczakiem

Saláta libával | z gęsiną 43 zt
(slice of smoked goose breast, mixed salad,
pear, cucumber, cherry tomatoes, red onion,
pumpkin seeds, vinaigrette sauce, toast)

Kecskesajtos saláta 43 zt
(vegyes saláta, kockétparadicsom, retek,
narancs, málnás vinaigrette öntet, pirítós
kecskesajttal) | z kozim serem

LEVESEK

| Polywki

Juhtúróleves házi nokedlivel és szalonnával 24 zt
| Polewka bryndzowa

Zurek leves fehérkolbásszal | Żurek 24 zt

Kwasnica (káposztás) 25 zt
leves sertésbordával | Kwaśnica

Rizikegomba leves házi galuskával 25 zt
| Zupa rydzowa

Paradicsomleves tésztával | Pomidorowa 22 zt

Tyúkhúsleves tésztával | Rosół 21 zt

FŐÉTELEKET

| Dania Głównie

...SERTÉSHÚS | ...z wieprzowiny

Grillezett sertésszűz 58 zt
vargányagombás mártással
és főtt burgonyával
| Polędwiczki

Sült csülök 65 zt
mustáros-sörös pácban, hagymás kenyér,
savanyított uborkával
| Golonka

Grillezett sertésnyak 56 zt
szalonnával és bundz sajttal, sültkrumpli
| Karczek z grilla

Rántott sertésszelet főtt, 57 zt
krumplival és sült káposzta
| Kotlet schabowy

Mézen sült sertésborda 65 zt
hasábburgonyával és tormaszósz
| Zeberko wieprzowe

Grillezett kolbász hagymával 36 zt
kenyérrel tálaljuk | Kiełbasa z grilla

Grillezett hurka szalonnával főtt krumplival, 42 zt
hagymával és savanyított uborkával | Kaszanka

Töltött káposzta (csomagolás nélkül), 45 zt
vargánya szósszal, főtt burgonyával
és céklasalátával | Gotąbki

...MARHAHÚS | ...z wołu

Rib Eye szték (magas hátszínből) 97 zł
hasábburgonyával, grillezett koktélpáradicsommal,
rozmarynggal és zöldfűszeres vajjal | Rib Eye

Marhafalatkák saját szószukban 59 zł
krumplis nokedlivel és céklás saláta mix-szel
| Policzki wołowe

Betyárlepény ecetes uborkával 62 zł
(krumplilepény marhazagával és vargányás
szósszal) | Placek po zbojnicku

Klasszikus marhamburger hasábburgonyával 55 zł
**marhahússal, hagymával, paradicsommal,
marinált uborkával, salátával, bekonos szósszal,
bucival | Burger klasyczny

Regionális burger hasábburgonyával 57 zł
**marhahús, szalonna, oscypek sajt, hagyma,
paradicsom, uborka, saláta, bacon szósz, bucival
| Burger góralski

Vegetáriánus burger hasábburgonyával 55 zł
rántott oscypek sajt, áfonya, saláta, uborka,
paradicsom, 1000 sziget szósz, bucival
| Burger wegetariański

... BÁRÁNY | ...z jagnięciny

Grillezett lengyel bárány 76 zł
saját szószában grillezett koktélpáradicsommal
és árpa dara | Grillowana jagnięcina

Góral ravioli bárányhússal, 49 zł
vargányamártással és pirított mandulával
| Ravioli z jagnięciną

Báránycomb saját levében párolva 90 zł
főtt krumpli | Gicz jagnięca

Báránykolbász 41 zł
sült burgonyával és tormaszósszal
| Kiełbaski baranie

Báránypörkölt burgonyagombóccal 57 zł
és uborkát | Gulasz jagnięcy

... VADHÚSOK | ...z dziczyzny

Szarvas sült burgonyagombóccal, 75 zł
és sült káposzta | Pieczeń z jelenia

... BAROMFI | ...z drobiu

Vajjal és sajttal töltött baromfiroládok 53 zł
hasábburgonya és sárgarépa salátával
| Roladki drobiowe

Grillezett csirkemellfilé szalonnával, 54 zł
paradicsommal és oscypek sajttal, alufóliában
sült krumplival | Grillowany filet drobiowy

Grillezett pulykamellfilé 55 zł
brokkolival és főtt burgonyával
| Grilowana pierś z indyka

Sült fél kacsza mézes-szegfűszeges 66 zł
mártásban párolt cékláva és regionális krumpli
| Połowa kaczuki

HAL... | ...z ryb

Grillezett, vajjas pisztráng párolt 59 zł
főtt zöldségekkel
| Pstrąg z masłem ziołowym

Lazac citrommártással, árpagyöngy, 61 zł
borsóval és brokkolival tálaljuk
| Łosoś

TÉSZTÁBÓL... | ...z ciasta

Töltött tészáinkat házi receptúra szerint kézzel készítjük.

Hússal töltött pierogi szalonnapörccel 39 zł
| Pierogi z mięsem

Édes túróval töltött pierogi tejföllel 37 zł
| Pierogi z białym serem

Juhtúróval és spenóttal töltött pierogi, 38 zł
vajjal és pirított mandulával tálalva
| Pierogi z bryndzą i szpinakiem

Krumplis-túróval töltött pierogi párolt 37 zł
hagymával és tejföllel | Pierogi ruskie

Regionális nokedli juhtúróval 34 zł
és szalonnapörccel | Hałuski z bryndzą

KÖRETEK | Dodatki

Kenyér | Pieczywo 5 zł

Alufóliában sült krumpli vajjal 12 zł
| Ziemiak pieczony z masłem

Fokhagymás túróval töltött, 15 zł
alufóliában sült krumpli | Ziemiak z serem

Főtt krumpli | Ziemiaki gotowane 9 zł

Hasábburgonya | Frytki 12 zł

Nokedli magában | Hałuski solo 9 zł

Saláta-mix | Surówki 12 zł

Párolt zöldségek | Jarzyny gotowane 10 zł

Kovászos uborka | Ogórki kiszone 9 zł

Káposzta góral módra | Kapusta po góralsku 12 zł

Aludttej | Kwaśne mleko 0,25l 9 zł

ÉDESSÉGEK | Słodkości

Gyümölcsös lepény édes túróval, 53 zł
joghurttal és tejszínnel – kihívás 2 főnek is
(várakozási idő kb 30 perc) | Placek racuchowy

Fagylaltkehely szezonális 25 zł
gyümölcslekvárral és tejszínhabbal
| Deser lodowy

Csokoládés brownie, sorbettel | Brownie 30 zł

Forró almáspite fagylalttal 30 zł
| Jabłecnik na ciepło

Sajttorta kajmakkal 26 zł
pörkölt földimogyoróval | Sernik

FORRÓ ITALOK | Napoje

Tea (fekete, fülszürke, gyümölcsös, menta, zöld) Herb.	10 zł
Téli tea Herbata zimowa	17 zł
Hosszú kávé Kawa czarna	11 zł
Espresso	10 zł
Espresso Doppio	14 zł
Espresso Macchiato	12 zł
Kávé tejjel Kawa biała	13 zł
Cappuccino	14 zł
Kawa Latte	16 zł
Forró csokoládé 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
Gyümölcslé Soki	0,3l 10 zł
narancs, alma, grapefruit, fekete ribizli	
Lipton Ice Tea	0,3l 10 zł
Vörösfenyő, banános, mohito, limonádé Lemoniada	0,4l 18 zł
Frissen facsart gyümölcslevek Świeże soki	0,3l 19 zł
Ásványvíz Cisowianka Woda Cisowianka	0,3l 9 zł
Ásványvíz Woda mineralna	0,3l 7 zł 0,7l 12 zł
Házi kompótlé gyümölcsökkel Kompot	0,25l 10 zł

MELEGÍTŐ ITALOK... | Na rozgrzewkę

Forralt sör málnaszörpvel Piwo grzane z sokiem	0,5 l 20 zł
Forralt sör mézzel Piwo grzane z miodem	0,5 l 22 zł
Forralt bor vörösbőr Wino	0,2 l 21 zł
Forralt Żołądkowa vodka Wódka	0,25 l 24 zł
Gorzka Żołądkowa, almálé, fahéj, szegfűszeg	
Góral tea alkohollal Herbata Góralaska	25 zł
Tatra Balsam + spirytus	
Betyár tea alkohollal Herbata Baciara	26 zł
szeszes ital, Bocian Wiśnia vodka, Miodula	
Tea rummal Herbata z rumem	20 zł
Tea meggyes vodkával Herbata z wiś	20 zł

SÖR... | Piwa

Grimbergen Blonde 5,5%	0,33l 19 zł
Klasszikus recept, aranyló szín, intenzív aroma. Ajánljuk marhasültekhez, halakhoz és savanykás ételekhez	
Grimbergen Double 5,5%	0,33l 19 zł
Sötét mahagóni színárnyalat, dupla fermentáció és enyhén édes aroma. Kiemeli a bányahús, sertéshús és az édes öntettel táltal ételek ízét	
Grimbergen Blanche 5%	0,33l 19 zł
Természetesen opálos, enyhén kesernyés búzasör. Szárnyas ételekhez, salátákhoz, tésztákhoz és pikáns fűszerezésű ételekhez ajánljuk	
Guinness sör 4,2% 	0,5l 23 zł
Jasne Okocimskie sör 5%	0,3l 15 zł 0,5l 19 zł
Malućkie Okocim sör 5%	1l 34 zł
Korsó a Okocim sör 5%	1,5l 44 zł
Sör + vodka vagy meggyvodka Piwo z bombą	26 zł
Regionális szezonális sör 5%	0,3l 15 zł 0,5l 19 zł
Žatecký Světlý Ležák sör 5%	0,5l 19 zł
Žatecký Černý sör 3,8%	0,5l 19 zł
Somersby 4,5%	0,4l 18 zł
Cider 4,5%	0,33l 17 zł
Žatecký 0.0% Alkoholmentes	0,5l 19 zł
Okocim Radler 0,0% Alkoholmentes	0,5l 18 zł

KOKTÉLOK

Maryna w obłokach  	26 zł
Amundsen Vodka, DeKuyper Blue Curacao, 7Up	
Zatroskany Baca	27 zł
(pomogo na syćkie utropienia...!!!)	
Wódka Bocian Śliwka (Szilva), Aperitivo, narancslé	
Bośkanie na sianie	29 zł
Amundsen Malina Nordycka, DeKuyper Triple Sec, Schweppes Ruschhian, citromos limonádé	
Mięta & Lemon	26 zł
Żołądkowa Gorzka z Miętą, Schweppes Toque de lime	
Aperitivo Spritz	30 zł
Aperitivo, pezsgőbor, ásványvíz	
Fizzy Peachtree	28 zł
DeKuyper Peachtree, citromlé, szénsavas víz	
Millhill's & Tonic	28 zł
Millhill's Dry Gin, Schweppes Tonic, egy szelet narancs	
Amundsen Ras & Mint	29 zł
Amundsen Malina Nordycka, DeKuyper Elderflower, szénsavas víz, citrom, málna, menta	
Sierra Strawberry	32 zł
Tequila Sierra Blanco, DeKuyper Wild Strawberry, lime lé, cukorszirup	

ALCOHOLS

ŻOŁĄDKOWA GORZKA

Amundsen vodka 40% - tiszta vodka	40 ml	17 zł
Amundsen Malina Nordycka 37,5%	40 ml	17 zł
Orkisz Wódka 40% - tiszta vodka	40 ml	21 zł
Żołądkowa De Luxe 40% - tiszta vodka	40 ml	14 zł
Wódka smakowa Bocian 28%	40 ml	14 zł
Śliwka (Szilva), Wiśnia (Cseresznye), Czarna Porzeczka (Fekete ribizli)		
Żołądkowa deska degustacyjna 4x20 ml	24 zł	
Żołądkowa Tradycyjna 32%, z Miętą 28% (Menta), z Czarną Wiśnią 28% (Fekete cseresznye), z Figą 28% (Ábra)		
Żołądkowa Gorzka	40 ml	14 zł
Tradycyjna 32%, z Miętą 28%, z Czarną Wiśnią 28%, z Figą 28%		
Miodula Prezydencka 40%	40 ml	22 zł

CRAFT ALCOHOL YOURA

Likier Lawenda Youra 35%	40 ml	20 zł
(Levendula likőr)		

REGIONÁLIS ALKOHOLOK













SMAKI
PODHALA
PRODUKT REGIONALNY

Miodowo Zbójcka 38% (Mézés)	40 ml	19 zł
Wiśniówka Zbójcka 30 (Cseresznye)	40 ml	17 zł
Śliwowica Zbójcka 50% (Szilva)	40 ml	20 zł
Śliwowica Zbójcka 70% (Szilva)	40 ml	23 zł
Górska Przepalanka 40%	40 ml	17 zł

BOR

Izba borok fehér 11%	18 zł	45 zł
vagy vörösbork 13,5% változó ajánlat		

Vörös borok

Malbec,  	18 zł	90 zł
Finca El Origen Malbec, Mendoza, Argentína, száraz, 14%		
Pinot Noir Reserva Especial, 	19 zł	100 zł
Santa Alexandra, Colchagua Valley, Chile, száraz, 14%		
Tempranillo, 	16 zł	70 zł
Prado Molar, Spanyolország, száraz 13%		
Genio Español Monastrell  	18 zł	90 zł
Roble, DO Jumilla, Murcia, Spanyolország, száraz, 14%		
Monastrell, "Pure Est",   	17 zł	85 zł
Alfori, Valencia, Spanyolország, száraz, 13,5%		
Negroamaro, Primitvio   	21 zł	120 zł
"Paralupi" Varvagione, Puglia, Olaszország, félszáraz, 15%		
Zweigelt 2022,  	26 zł	140 zł
Winnica Kazimierskie Wzgórza, Region Przetomu Wisły, Lengyelország száraz, 12%		

Jim Beam White Bourbon Whiskey 40%	40 ml	19 zł
Jim Beam Black Bourbon Whiskey 43%	40 ml	20 zł
Makers Maker Bourbon Whisky 45%	40 ml	23 zł
Dubliner Whiskey 40%	40 ml	18 zł
Auchentoshan AO Whiskey 40%	40 ml	22 zł
Tequila Sierra Blanco 38%	40 ml	20 zł
Tequila Sierra Reposado 38%	40 ml	20 zł
Millhill's London Dry Gin 38%	40 ml	18 zł
Millhill's Strawberry Fields 38%	40 ml	18 zł
Republica White Rum 37,5%	40 ml	17 zł
Republica Dark Rum 38%	40 ml	16 zł
Fernet Branca 39%	40 ml	17 zł
Fernet Branca Menta 32%	40 ml	16 zł

Egész üveg megvásárlása esetén -10%

Nalewka Pigwowiec Youra 32%	40 ml	20 zł
(birsalma tinktúra)		
Nalewka Malinowa Youra 32%	40 ml	20 zł
(málna tinktúra)		
Nalewka Porzeczka Youra 32%	40 ml	20 zł
(ribiszke tinktúra)		
Kwaśnica 40%	40 ml	20 zł
Bimber o smaku kwaśnicy (Savanyú Káposztából)		
Pierońsko Śliwkowa 50%	40 ml	17 zł
Bimber o smaku Śliwkowym (Szilva)		
Tatra Balsam 52%	40 ml	20 zł
Cytrynowka Swojska 30% (Citromleves)	40 ml	17 zł
Regionalne Nalewki 35%	40 ml	17 zł
Czarny Bez (Bodzavirág), Dereń (Somfa), Żurawina (Áfonya)		

Fehér borok

San Martino Frizante Bianco 10,5%	16 zł	70 zł
Sauvignon Blanc,  	17 zł	85 zł
Domaine Gayda, Pays D'Oc, Franciaország, száraz, 12,5%		
Santa Carolina Reserva 	18 zł	100 zł
Chardonnay, Chile, wytrawne, 13,5%		
Riesling Feinherb  	19 zł	90 zł
Weingut Peter & Peter, Mosela, Németország, félszáraz, 10,5%		
Viura,   	16 zł	70 zł
Prado Molar, Spanyolország, száraz, 12%		
Castelli Del Duca "Obello"  	17 zł	85 zł
Malvasia, Emilia-Romagna, Olaszország, féledes, 10%		
Riesling & Roter Riesling 	26 zł	140 zł
Winnica Kazimierskie Wzgórza, Region Przetomu Wisły, Lengyelország, száraz, 12%		
Habzóborok		
Stock Prosecco Treviso	30 zł	85 zł
DOC Extra Dry, Veneto, Olaszország, 11%		

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 