



# KRUPOWA IZBA



Krupowa Izba – hasło: 182013391

# MENU

## GRAMATUROWE

### NA POCZĄTEK

**Oscypek\* na maśle smażony (110g) z konfiturą z żurawiny (50g)** 18 zł  
oscypek, ser gazdowski, konfitura żurawinowa, masło. Alergeny: mleko

**Tatar wołowy (100g) z cebulką (15g), marynowanymi rydzami (20g) i sardynką (10g)** 31 zł  
mięso wołowe, sardynka w oleju, cebula, rydze marynowane, korniszony, jajo, musztarda, grzanki z bagietki, masło.  
Alergeny: gluten, mleko, jaja, ryby

**Pajda chleba ze smolcem swojej roboty z rydzami marynowanymi (170g)** 15 zł  
chleb cebulowy, podgarle wędzone, słonina, cebula, mięso wieprzowe, marynowane rydze (40g). Alergeny: gluten

**Zapiekanka na proziaku z bryndzą i pomidorem (180g)** 17 zł  
mąka, kefir, jaja, olej, środki spulchniające, pomidor, bryndza. Alergeny: gluten, mleko, jaja

**Moskol z masłem czosnkowym i bryndzą (180g)** 15 zł  
mąka, kefir, środki spulchniające, masło, czosnek, bryndza. Alergeny: mleko, gluten

**Hałuski z bryndzą i omastą ze słoniny (200g)** 16 zł  
mąka, jaja, masło, bryndza, boczek wędzony, ziemniak. Alergeny: jaja, gluten, mleko

### ŚNIADANIA

śniadania podajemy do godz 12:00

**Jajka na boczku posadzone z grzankami pieczywem i musztardą miodową (3 szt. jaja + 140g dodatków)**, musztarda Alergeny: jaja, mleko, gluten, gorczyca 17 zł

**Jajecznica na boczku albo na maśle z grzankami i pieczywem (4 szt. jaja + 50g dodatków)** 16 zł  
Alergeny: jaja, mleko, gluten

**Sandwich po góralsku (200g)** 17 zł  
(chleb pita, jajko sadzone, pomidor, ogórek, grillowany boczek, sałata, sos czosnkowy, sos koktajlowy Alergeny: jajo, mleko, gluten

### SALATKI

**Sałatka (250g) z grillowanym kurczakiem (80g) i sosem winegret (sałata, pomidor, ogórek, filet z kurczaka, grzanka)** 28 zł  
sałata lodowa, mix sałat ogórek zielony, pomidor, papryka świeża, kalarepa, filet z kurczaka. Alergeny: mleko

**Sałatka (280g) z łososiem wędzonym (50g) czarnymi oliwkami i pomidorkami suszonymi** 28 zł  
sałata, łosoś wędzony, pomidor, cebula, czarne oliwki pomidorki suszone oliwa z oliwek, grzanka. Alergeny: ryba, mleko, gluten

**Sałatka (250g) z bundzem\* marynowanym (50g) w burakach** 28 zł  
orzeczy, pomidory, gruszka, sos, bundz, mix sałat Alergeny: orzechy, mleko

**Sałatka (250g) z kozim serem na grzance (120g)** 33 zł  
sałata dębowa, rukola, rzodkiewka, pomidor, vinegrette ziołowo-malinowy Alergeny: mleko, gluten

### ZUPY

**Zupa bryndzowa z kluskami domowymi i boczkiem (350g)** rosół, bryndza, masło, mąka, śmietana. Alergeny: mleko, gluten 14 zł

**Żurek z jajkiem i białą kiełbasą (350g)** 16 zł  
kiełbasa biała, boczek wędzony, wywar na wędzonce, zakwas, jajko, pieczarki konserwowe, kefir, chrzan tarty, śmietana 30%. Alergeny: mleko, gluten, jaja

**Kwaśnica zabieleną z żeberkiem (350g)** 16 zł  
kapusta kiszona, topatka wieprzowa, grzyby suszone, żeberko wędzone, ziemniaki, wywar na wędzonce, śmietana 18% i 30%, boczek wędzony. Alergeny: mleko

**Zupa borowikowa (350g) z kluseczkami domowymi** 16 zł  
borowiki mrożone, cebula, masło, mąka, wywar mięsny, śmietana 18%. Alergeny: mleko, gluten

**Krem z liści rzodkiewki z chraścią (350g) czyli z chrupiaczami kawałkami naleśnika** 15 zł  
nać rzodkiewki, cebula, masło, ziemniaki, wywar, śmietana, oliwa, tortilla Alergeny: gluten, mleko, jaja

**Rosół z makaronem (350g)** 12 zł  
rosół drobiowo - wołowy, makaron, jarzyny gotowane. Alergeny: mąka, jaja

# DANA GŁÓWNE

## ...Z WIEPRZOWINY

**Grillowane polędwiczki wieprzowe (200g) 42 zł**  
**polane sosem borowikowym z kluseczkami ziemniaczanymi (200g)**

Polędwiczka wieprzowa, cebula, masło, borowik, zasmażka, przyprawy, zmieniaki, mąka, jaja.  
Alergeny: gluten, mleko, jaja, gorczyca, seler, przyprawy

**Pieczona golonka (600g) 45 zł**  
**w zaprawie piwno-gorczykowej (70g)**

golonka wieprzowa, ciemne piwo, ketchup, cebula, jasne piwo, mąka ziemniaczana, musztarda.  
Alergeny: ziarna zbóż, gluten, gorczyca

**Kotleciki ze schabu (160g) w sosie kurkowym 37 zł**  
**duszone (120g) z ziemniakami gotowanymi (200g)**

kurki mrożone, koncentrat pomidorowy, wino białe, cebula, mąka, olej, papryka słodka w proszku, zasmażka gotowa, śmietanka 30%  
Alergeny: gluten, siarczany, mleko

**Bitki wieprzowe (180g) w sosie własnym 37 zł**  
**z ziemniakami gotowanymi (200g)**

łopatka wieprzowa, cebula, suszone grzyby, mąka, ziemniaki, masło, przyprawy  
Alergeny: gluten

**Karczek z grilla (180 g) z ziemniakami opiekаныmi 38 zł**  
**i kapustą zasmażaną (150g) karczek wieprzowy, masło,**

boczek, kapusta kiszona, mąka, smalec  
Alergeny: gluten, mleko

**Kotlet schabowy panierowany (200g), 39 zł**  
**na smalcu smażyony z ziemniakami**

**gotowanymi i kapustą zasmażaną**  
schab wieprzowy, jajo, mąka, bułka tarta, smalec, kapusta, boczek wędzony, ziemniaki.  
Alergeny: gluten, jaja, mleko

**Żeberko wieprzowe na miodzie pieczone 42 zł**  
**(400g) i ziemniakiem pieczonym (250g) i jarzynką grillowaną (250g)**

żeberka wieprzowe, miód, wino, czerwone, masło, musztarda, keczup, ziemniak, mieszanka warzyw.  
Alergeny: siarczyny, gorczyca

**Kiełbasa z grilla z cebulką (240 g) 21 zł**  
**i sałatką z ogórków (50g)**

kiełbasa wieprzowa, cebula, papryka kons., ogórki.

## Z WOŁOWINY...

**Stek Rib Eye (antrykot sezonowany) 54 zł**  
**(220-240g) ze szparagami, czosnkiem marynowanym**

**w ziołach, sosem paprykowym i frytkami (180g)**  
antrykot sezonowany, szparagi zielone (50g), czosnek kons., masło, frytki  
Alergeny: mleko

**Stek wołowy Angus (180g) z sosem 56 zł**  
**pieczeniowo śliwkowym i warzywami grillowanymi**

Stek Angus, mieszanka warzyw (100g), sos pieczeniowy, śliwki suszone, pestki słonecznika, zielenina  
Alergeny: mąka, mleko

**Policzki wołowe (150g) w sosie własnym 40 zł**  
**z kluseczkami ziemniaczanymi (200g)**

**i sałatką z kiszonych ogórków (120g)**  
policzki wołowe, wino czerwone, mąka, przyprawy,

zmieniaki, jaja, kiszone ogórki  
Alergeny: gluten, jaja, siarczyny

**Placek po zbójnicku (540g) 41 zł**

**z gulaszem wołowym (200g) i sosem borowikowym**

**(100 g) i sałatką z kiszonych ogórków (50g)**  
mięso wołowe, koncentrat pomidorowy, mąka, olej, ziemniaki, cebula, jaja, borowiki mrożone, śmietana, masło. Alergeny: gluten, jaja, mleko

## ... Z JAGNIĘCINY

**Grillowana polska jagnięcina (230g) z jarzynkami 49 zł**  
**z grilla (200g) i sosem pieczeniowo śliwkowym (70g)**

jagnięcina, mieszanka warzyw, mąka, śliwki suszone  
Alergeny: gluten

**Góralskie ravioli z jagnięciną obsmażone (300g) 31 zł**  
**na maśle z jarzynką i prażonymi migdałami**

mięso jagnięce, marchew, pietruszka, mięta, bułka przenna, migdały płatki, mąka, jaja, masło, cykorcia, mieszanka warzyw  
Alergeny: gluten, jaja, mleko

**Gicz jagnięca w sosie własnym (300g) 56 zł**  
**duszona z moskolikami (120g)**

gicz jagnięca, pulpa pomidorowa, marchew, pietruszka, mięta, czosnek, ziemniaki, jaja, mąka  
Alergeny: gluten, jaja, mleko

## ... Z DROBIU

**Roladki drobiowe z masłem i serem (200g) 35 zł**  
**ze sнопkiem fasolki szparagowej (50g) i frytkami**

**(180g) filet z kurczaka, ser żółty, masło, jaja, bułka tarta,**  
fasolka szparagowa. Alergeny: gluten, jaja, mleko

**Grillowany filet drobiowy w boczku (160g) 35 zł**  
**z pomidorem i oscypkiem\* z ziemniakiem pieczonym**

**(250g)**  
filet z piersi kurczaka, oscypek, boczek, pomidor, bundz, sos balsamiczny, ziemniak. Alergeny: mleko

**Grillowano pierś z indyka (160g) 37 zł**  
**na warzywach (120g) z frytkami (180g), grillowanym**

**jabłkiem (30g) i żurawiną**  
filet z indyka, mieszanka warzyw, jabłko, żurawina, frytki. Alergeny: mleko

**Połowa karczki pieczona (400g) w goździkowo 40 zł**  
**miodowej zaprawie podana z sosem żurawinowym**

połowa karczki, podana z jabłkiem i gruszką (50g), masło, miód, wino czerwone, sos żurawinowy.  
Alergeny: siarczany, mleko

## Z RYB...

**Pstrąg z lokalnej hodowli pieczony (250g) 39 zł**  
**w maśle czosnkowym z jarzynką gotowaną**

**i ziemniakiem pieczonym (250g)**  
Pstrąg, masło czosnkowe, ziemniak, mieszanka warzyw. Alergeny: ryba, mleko

**Sandacz na maśle smażyony (200g) 42 zł**  
**ze szparagami (50g), kaszą perłową (200g),**

**grzybami suszonymi i zielonym groszkiem**  
sandacz filet, masło, migdały, kasza perłowa z suszonymi grzybami i groszkiem, szparagi  
Alergeny: gluten, jaja, mleko

**Stek z łososia (180g) z jarzynką (120g), gotowanymi ziemniakami (200g) i grillowaną cytryną** filet z łososia, mieszanka warzyw, ziemniaki, masło, cytryna zielona i żółta, marchewka, masło, cytryna. Alergeny: ryba, mleko **45 zł**

## PIEROGI...

Wszystkie nasze pierogi lepimy ręcznie wg starych domowych receptur

ciasto na pierogi: mąka, jaja, olej, masło.  
Alergeny: gluten, jaja, mleko

**Placek racuchowy (350g)** **29 zł**  
z owocami sezonowymi (100 g), śmietaną, jogurtem i twarogiem

## DODATKI KU MIĘSU

**Pieczywo (100 g)** **3 zł**  
Alergeny: gluten

**Ziemniak pieczony z masłem (250g)** **9 zł**  
Alergeny: mleko

**Ziemniak pieczony z serem czosnkowym (250g)** **10 zł**  
Alergeny: mleko

**Ziemniaki gotowane (200g)** **7 zł**  
Alergeny: mleko

**Frytki od cepra (200g)** **7 zł**

**Kasza z grzybami suszonymi i zieloną soczewicą (200g)** **7 zł**  
Alergeny: gluten, jaja

**Hałuski solo (150g)** **7 zł**  
Alergeny: gluten

**Jarzyzny gotowane (200g)** **7 zł**  
Alergeny: mleko, gluten

**Kapusta po góralsku (150g)** **7 zł**  
Alergeny: gluten

## SŁODKOŚCI

Alergeny: orzechy, mleko, gluten, jaja

**Deser lodowy (120g) z konfiturą z owoców sezonowych (50g) i bitą śmietaną** **16 zł**  
lody, owoce sezonowe, cukier

**Brownie czekoladowe (120g) z lodami (50g) i bitą śmietaną** **18 zł**  
czekolada ciemna, mąka, masło, cukier, jaja, kakao,

**Pierogi z mięsem (300g/70g) śmietana, mąka, tłuszcz** **25 zł**

**Pierogi z białym serem (300g) i śmietaną (50g) na słodko** **24 zł**  
ser twaróg, cukier

**Pierogi z bryndzą i szpinakiem (300g), masłem klarowanym polane** **25 zł**  
ziemniaki, bryndza, masło, cebula, szpinak, sól, pieprz, magi

**Pierogi ruskie (300g) okraszone smażoną cebulką i śmietaną** **24 zł**  
ziemniaki, ser biały, masło, cebula, sól, pieprz, magi

**Pierogi z kaszą (300g) okraszone masłem klarowanym** **25 zł**  
kasza gryczana biała, ser twaróg, cebula, masło

**Knedle (300g) z nadzieniem według sezonu** **25 zł**  
ziemniaki, gluten, jaja, masło, owoce sezonowe  
Alergeny: mleko, gluten, jaja

**Surówki (250g)** **8 zł**  
surówka z selera: seler korzeń, cukier, rodzyнки, śmietana 18%, jogurt naturalny, kwasek cytrynowy.  
Alergeny: mleko, seler

sałatka z buraków: buraki korzeń, cukier, ocet, sól, pieprz

surówka z białej kapusty: kapusta biała, marchew, pory, majonez, jogurt naturalny, kwasek cytrynowy, pietruszka natka, cukier, sól, pieprz.  
Alergeny: mleko

sałatka z czerwonej kapusty: kapusta czerwona, cebula, jabłko, olej, cukier, sól, kwasek cytrynowy, pieprz

surówka z kiszzonej kapusty: kapusta kiszona, jabłko, cebula, olej, pietruszka natka, cukier, pieprz, sól.

**Ogórki kiszzone (180g)** **6 zł**

**Kwaśne mleko (250ml)** **6 zł**  
Alergeny: mleko

**Jabłecnik na ciepło z lodami (200g)** **18 zł**  
ciasto kruche (margaryna, mąka, cukier, jaja, cukier waniliowy, proszek do pieczenia), jabłko, bułka tarta, cukier, cynamon + lody waniliowe

**Tarta malinowa (120g) z lodami (50g)** **18 zł**  
ciastko kruche, (margaryna, mąka, cukier, jaja, proszek do pieczenia), fruzelina malinowa, maliny mrożone, cukier, lody  
Alergeny: mleko, jaja, gluten

## NAPITKI DŁO TYK CO LYJCE W GORZCI TRZYMAJOM

<b>Herbata</b>	<b>7 zł</b>
<b>Herbata zimowa</b>	<b>13 zł</b>
z imbirem, miodem, pomarańczą, malinami i korzeniami	
<b>Kawa czarna</b>	<b>8 zł</b>
<b>Espresso</b>	<b>8 zł</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>9 zł</b>
<b>Espresso Doppio</b>	<b>11 zł</b>
<b>Kawa biała</b>	<b>10 zł</b>
<b>Czekolada</b>	<b>10 zł</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>11 zł</b>
<b>Kawa Latte</b>	<b>11 zł</b>
<b>Pepsi, Pepsi Max, 7 Up, Mirinda, Tonik</b>	0,3l <b>7 zł</b>
<b>Sok</b>	0,3l <b>7 zł</b>
Soki: sok pomarańczowy, jabłkowy, nektar z czarnej porzeczki, grejpfrutowy	
<b>Lipton Ice Tea</b>	0,3l <b>7 zł</b>
<b>Lemoniada o smaku żurawinowym bananowym</b>	0,3l <b>10 zł</b>
<b>Black Energy Drink</b>	0,25l <b>10 zł</b>
<b>Woda mineralna Ostromecko</b>	0,3l <b>6 zł</b>
<b>Woda mineralna gazowana, niegazowana</b>	0,3l <b>5 zł</b> 0,7l <b>9 zł</b>
<b>Kompot z domowych owoców</b>	0,25l <b>6 zł</b>



## NA ROZGRZEWKĘ...

<b>Piwo grzane z korzeniami i sokiem malinowym</b>	<b>13 zł</b>
<b>Piwo grzane z korzyciami i miodem</b>	<b>13 zł</b>
<b>Piwo z bombą (piwo + 40 ml gorzalki albo wiśniówki)</b>	<b>16 zł</b>
<b>Wino grzane</b>	0,2 l <b>14 zł</b>
<b>Miód pitny</b>	0,2 l <b>14 zł</b>
<b>Kawa z Amaretto (Amaretto 40ml + kawa)</b>	<b>14 zł</b>
<b>Kawa Miodulowa (Miodula Staropolska 20ml + kawa)</b>	<b>14 zł</b>
<b>Herbata dla Baciara (Ścina z nóg)</b>	<b>19 zł</b>
<b>Herbata Górska (spyritus 40 ml)</b>	<b>16 zł</b>
<b>Herbata albo kawa z rumem (rum 40ml)</b>	<b>14 zł</b>
<b>Herbata z wiśniówką (wiśniówka 40 ml)</b>	<b>14 zł</b>



## PIWA...

<b>Grimbergen Blonde</b>	0,33l	<b>14 zł</b>
Klasyczna receptura, złocista barwa, intensywny smak. Polecamy do wołowiny, ryb i dań z kwaśnymi dodatkami		
<b>Grimbergen Rouge</b>	0,33l	<b>14 zł</b>
Aromatyczne piwo o smaku czerwonych owoców. Wyraźne nuty truskawki, żurawiny oraz czarnego bzu. Polecamy do dań kuchni polskiej.		
<b>Grimbergen Blanche</b>	0,33l	<b>14 zł</b>
Piwo pszeniczne naturalnie mętne delikatnie gorzkie. Polecamy do dań z drobiu, sałatek, dań mącznych i pikantnych.		
<b>Grimbergen Tacka Trialowa</b>	3 x 0,15l	<b>17 zł</b>
Powyższe trzy smaki podane na eleganckiej tacce.		
<b>Guinness z becki</b>	0,5l	<b>19 zł</b>
<b>Jasne Okocimskie z becki</b>	0,3l <b>9 zł</b> 0,5l <b>11 zł</b>	
<b>Maluckie Okocim</b>	1l	<b>19 zł</b>
<b>Dzban piwa Okocim</b>	1,5l	<b>26 zł</b>
<b>Sezonowe Regionalne z becki</b>	0,3l <b>10 zł</b> 0,5l <b>12 zł</b>	
<b>Žatecký Světlý Ležák</b>	0,5l	<b>12 zł</b>
<b>Chmielowy kwartet but.</b>	0,5l	<b>12 zł</b>
<b>Okocim Dunkel but.</b>	0,5l	<b>12 zł</b>
<b>Somersby but.</b>	0,4l	<b>11 zł</b>
<b>Cydr Dobroński</b>	0,5l	<b>10 zł</b>
<b>Okocim bezalkoholowy</b>	0,5l	<b>12 zł</b>



## GAZDOWSKIE MIYSAŃCE

<b>Górska smerfetka</b>	<b>15 zł</b>
Soplica Szlachetna Czysta, 7Up, Bols Blue	
<b>Napalono Hanka</b>	<b>16 zł</b>
Soplica Śliwkowa, sok z cytryny, 7 UP, sok jabłkowy	
<b>Ceperskie wymysły</b>	<b>15 zł</b>
Soplica Wisniowa, Pepsi	
<b>Zatroskany Baca (pomogo na syćkie utropienia)</b>	<b>15 zł</b>
Soplica Malinowa, Aperol, sok pomarańczowy	
<b>Niebo w Gymbie</b>	<b>14 zł</b>
Soplica Mirabelkowa, 7UP	
<b>Aperol Spritz</b>	<b>18 zł</b>
Aperol, Gancia Prosecco, woda mineralna	
<b>Lynchburg Lemonade</b>	<b>24 zł</b>
Jack Daniel's, Triple Sec, lemoniada	
<b>Copa Finlandia Blackcurrant</b>	<b>16 zł</b>
Finlandia Blackcurrant, sok pomarańczowy	

## GORZOŁKI

<b>Soplica Szlachetna czysta</b>	40 ml	<b>9 zł</b>
<b>Soplica smakowa</b>	40 ml	<b>9 zł</b>
Wiśniowa, Śliwkowa, Malinowa, Pigwowa, Orzech laskowy, Żurawinowa, Mirabelkowa, Przepalana		
<b>Deska degustacyjna</b>	4x20 ml	<b>15 zł</b>
<b>Soplica</b>	Czarna Porzeczka, Przepalana, Jagodowa, Truskawkowa	
<b>Soplica Staropolska</b>	40 ml	<b>10 zł</b>
Oryginalna		
<b>Żubrówka Czarna</b>	40 ml	<b>10 zł</b>
<b>Żubrówka Bison Grass</b>	40 ml	<b>10 zł</b>
<b>Finlandia czysta</b>	40 ml	<b>10 zł</b>
<b>Finlandia smakowa</b>	40 ml	<b>10 zł</b>
Lime, Grapefruit, Mango, Cranberry, Blackcurrant, Redberry, Coconut		

EDYTOR  
**SOPLICA**  
RUNNICE TRADICHI OF POLSKEN



<b>Finsbury Gin</b>	40 ml	<b>10 zł</b>
<b>Sierra Tequila</b>	40 ml	<b>12 zł</b>
<b>Rum Rebellion</b>	40 ml	<b>9 zł</b>
<b>Jagermeister</b>	40 ml	<b>12 zł</b>
<b>Grant's whisky</b>	40 ml	<b>11 zł</b>
<b>Jack Daniel's whiskey</b>	40 ml	<b>18 zł</b>
<b>Jack Daniel's Honey whiskey</b>	40 ml	<b>18 zł</b>
<b>Jack Daniel's Fire whiskey</b>	40 ml	<b>18 zł</b>
<b>Jack Daniel's Rye whiskey</b>	40 ml	<b>18 zł</b>
<b>Jack Daniel's Apple whiskey</b>	40 ml	<b>18 zł</b>
<b>Ben Raich HoS whisky</b>	40 ml	<b>19 zł</b>
<b>GlenDronach 12 whiskey</b>	40 ml	<b>22 zł</b>
<b>Glenglassaugh Revival</b>	40 ml	<b>24 zł</b>
<b>Remy Marin VSOP cognac</b>	40 ml	<b>19 zł</b>

Przy zakupie całej butelki cena - 10%

## GORZAŁKI REGIONALNE

<b>Miodula Prezydencka 40%</b>	40 ml	<b>17 zł</b>	<b>Pierońsko Bimber 45%</b>	40 ml	<b>10 zł</b>
<b>Litworówka Zbójcka 38%</b>	40 ml	<b>12 zł</b>	<b>Pierońsko Śliwkowa Bimber 50%</b>	40 ml	<b>10 zł</b>
<b>Śliwowica Zbójcka 55%</b>	40ml	<b>14 zł</b>	<b>Podhalańska Poziomka 38%</b>	40 ml	<b>10 zł</b>
<b>Śliwowica Zbójcka 75%</b>	40ml	<b>17 zł</b>	<b>Nalewka Cytryna z Miodem 35%</b>	40 ml	<b>10 zł</b>
<b>Górska Przepalanka 40%</b>	40 ml	<b>10 zł</b>	<b>Regionalne Nalewki</b>	40 ml	<b>10 zł</b>
Czarny Bez, Pigwa, Malina, Wiśnia					

## WINA ŚWIATOWE

**Wino Karczmy** (wybrane białe i czerwone wina - oferta zmienna)

500 ml 200 ml 750 ml

28 zł 11 zł 45 zł

### Wina czerwone

<b>Pinotage</b>	125 ml	750 ml	<b>12 zł</b>	<b>70 zł</b>
Coastal Region, RPA				
<b>Regent</b> , Winnica Spotkaniówka, Podkarpacie, Polska			<b>12 zł</b>	<b>70 zł</b>
<b>Montepulciano d'Abruzzo</b>			<b>12 zł</b>	<b>70 zł</b>
DOC - Caldora Vii, Abruzzo, Włochy				
<b>Merlot Reserva</b>				<b>75 zł</b>
J. Bouchon, Mauole Valley, Chile				
<b>Malbec Altas Cumbres</b>				<b>70 zł</b>
Bodega Lagarde, Mendoza, Argentyna				
<b>Beach House Red 0% Alcohol Free</b>			<b>11 zł</b>	<b>60 zł</b>
Weinhaus Staffen, Mosel, Niemcy				



### Wina białe

<b>Sauvignon Blanc</b>	125 ml	750 ml	<b>12 zł</b>	<b>70 zł</b>
Cuatro Ryas, Rueda, Hiszpania				
<b>Hibernal</b> , Winnica Spotkaniówka Podkarpacie, Polska			<b>12 zł</b>	<b>70 zł</b>
<b>Torrentes Altas Cumbres</b>			<b>12 zł</b>	<b>70 zł</b>
Bodega Lagarde, Mendoza, Argentyna				
<b>Grillo IGT</b> ,				<b>70 zł</b>
Vingeti Zabu, Sicilia, Włochy				
<b>Beach House White 0%</b>			<b>11 zł</b>	<b>60 zł</b>
Alcohol Free, Weinhaus Staffen, Mosel, Niemcy				
<b>Wina deserowe</b>				
<b>Moscato (Białe)</b> ,			<b>11 zł</b>	<b>60 zł</b>
Oude Kaap, Western Cape, RPA				

### Wina musujące

<b>Prosecco Treviso DOC</b> ,	200 ml	750 ml		<b>80 zł</b>
Extra Dry, Azienda Follador, Veneto, Włochy				
<b>Prosecco Gancia, DOC</b>			<b>28 zł</b>	
Veneto, Włochy				

# MENU

## GRAMATUROWE DZIECIĘCE

**Rosół z makaronem ½ por.** 8 zł

rosół drobiowo - wołowy, makaron, jarzyny gotowane.  
Alergeny: jaja, gluten

**Siekany kurczak w panierce (110 g),  
ziemniaki (100g) lub frytki, surówka** 19 zł

Filet z kurczaka, jajo, mąka, bułka tarta.  
Alergeny: jaja, gluten, mleko

**Filet drobiowy w cieście (110g),  
ziemniaki (100g), lub frytki (100g),  
surówka (80g)** 19 zł

Pierś z kurczaka, mleko, jajko, mąka.  
Alergeny: jaja, gluten, mleko

**Kotleciki serowe w panierce (80 g)  
ziemniaki (100g) lub frytki (100g),  
surówka (80g)** 18 zł

Kotleciki serowe (chedar) w panierce, bułka tarta jaja.  
Alergeny: jaja, gluten, mleko

**Roladka drobiowa (250g) z frytkami i surówką** 21 zł

kurczak, frytki (120g), surówki (100g).  
Alergeny: jaja, gluten, mleko

**Pierogi z serem na słodko** 15 zł

mąka, jaja, olej, masło, ser biały.  
Alergeny: jaja, gluten, mleko

**Naleśnik z serem na słodko (1szt)** 8 zł

mąka, jaja, ole, mleko, ser twaróg, cukier.  
Alergeny: jaja, gluten, mleko

