

## PRZYSTAWKI CIEPŁE I ZIMNE NA START

*Warm and cold starters to begin with*

<b>Śledź bałtycki marynowany w tłuczonym pieprzu</b> Baltic herring marinated in mashed pepper	180g	25,00 zł
<b>Tatar z polędwicy z jajkiem i dodatkami</b> Steak tartare with egg	150g/80g	35,00 zł
<b>Carpaccio z polędwicy z parmezanem, rucollą, oliwą , pieprzem młotkowanym I grzanką</b> Beef carpaccio with Parmesan cheese, rucola, Olive oil, coarse ground pepper and toast	130g	35,00 zł
<b>Oscypek na ciepło z żurawiną i jabłkiem z chipsami z wędzonki</b> <b>Oscypek (smoked cheese made from salted sheep's milk)</b> Served hot with cranberries, apple and smoked bacon fries	100/80g	23,00 zł
<b>Krewetki grillowane z masłem czosnkowym</b> Grilled prawns with garlic butter	250g	37,00 zł
<b>SERY regionalne prosto od BACY</b> Local CHEESES straight from the Shepherd	350g	35,00 zł

## SAŁATY

*Salads*

<b>Cezar na rzymskiej sałacie z grillowanym kurczakiem, suszonym pomidorem, chipsami boczkowymi, grzankami i parmezanem</b> Caesar salad with romaine lettuce, grilled chicken, sun-dried tomatoes Bacon fries, croutons and Parmesan cheese	250g	28,00 zł
<b>Soczyste kawałki wędzonego łososia podane na sałacie skropione sosem miętowo-melonowym</b> Juicy smoked salmon slices served on lettuce leaves sprinkled with mint – melon sauce	250g	31,00 zł
<b>Sałatka z zapiekany kożym serem</b> Salad with baked goat cheese	250 g	29,00 zł
<b>Sałatka z gruszką, serem camembert i orzechami</b> Lettuce with pear, camembert cheese and walnuts	250 g	32,00 zł
<b>Sałatka grecka z pomidorami, ogórkiem i serem feta</b> Greece style salad with tomatoes, cucumber and feta cheese	300 g	31,00 zł

## COŚ Z NASZEGO GÓRALSKIEGO KOTŁA

### *Highland cuisine*

#### **Kwaśnica na młodym wieprzu**

Sauerkraut soup with of baby pork

300 ml

15,00 zł

#### **Żur na maślance, białej kielbasie, chrzanie z jajkiem**

Old Polish sour rye soup with white sausage, horseradish and egg

300 ml

15,00 zł

#### **Krem z pieczonych buraczków z kozim serem i emulsją z balsamico**

Creamed beetroot soup with goat's cheese and balsamic dressing

300 ml

15,00 zł

#### **Bulion z wędzonej kaczki, selera naciowego, marchwi z naleśnikowym makaronem**

Consomme of smoked duck, celery and carrot,

Served with shredded pancake

300 ml

15,00 zł

## KASZE I MAKARONY Z NASZEJ KUCHNI

### *Groats and pasta from our kitchen*

#### **Fusilli ze szpinakiem, suszonymi pomidorami**

#### **i kurczakiem w sosie śmietanowym**

Fusilli with spinach, sun-dried tomatoes and chickem in sauce cream

350g

29,00 zł

#### **Kremowe kaszotto z pęczaku, prawdziwków z naszego lasu i pietruszką**

Creamy „kashotto” (risotto made with pearl barley), boletus (wild mushrooms)

From our forests and parsley

350g

29,00 zł

## PIEROGI JAK U NASZEJ BABCI

### *Dumplings made as our grandma used to do*

#### **Pierogi gotowane w bulionie warzywnym podawane na 3 sposoby: ruskie, z mięsem, z kapustą i grzybami**

Stuffed dumplings cooked in vegetable stock, stuffed with cheese, meat

Cabbage and mushrooms

300g

23,00 zł

#### **Pierogi z owocami**

Stuffed dumplings with fruits

300g

23,00 zł

## ZE SZCZYRKOWSKICH HODOWLI

*From Szczyrk's farms*

### **Górka z młeczej cielęciny duszona w sosie śmietanowym podana ze szpinakiem i kaszą bulgur**

A hill of "milky" veal stewed in a cream sauce served with spinach and bulgur

180/250g 45,00 zł

### **Filet z kurczaka kukurydzianego podany na duszonych warzywach z dodatkiem oleju sezamowego w akompaniamencie sosu kokosowego**

Corn chicken fillet served on stewed vegetables with the addition of sesame oil in the accompaniment of coconut sauce

180/250g 39,00 zł

### **Stek z polędwicy wołowej z pomidorkami cherry, cebulką podany z frytkami, sosem do wyboru – borowikowym, pieprzowym lub serowym**

Fillet of beef with cherry tomato and onions served with chips and sauce to choice; mushroom, pepper or cheese sauce

200/250g 80,00 zł

### **Pieczony filet z gęsi w sosie własnym z kluseczkami śląskimi i kapustą czerwoną**

Roasted goose fillet in personal sauce with dumpling and red cabbage

160/200g 53,00 zł

### **Żebro wieprzowe lub golonko z pieczonymi ziemniakami, sos czosnkowy i kapusta zasmażana**

Pork ribs or knucle with a baked potatos, Garlic sauce and cabbage

250/350g 37,00 zł

### **Kotlet z młodego wieprza po beskidzku z oscypkiem, kminkową kapustą, pieczonymi w koprze i maśle ziemniakami**

Beskid style young pork chop with caraway sauerkraut and baked Potatoes with butter and dill

200/250g 32,00 zł

## Z GÓRSKIEGO POTOKU I NIE TYLKO

*From the mountain stream and not only*

### **Filet z pstrąga potokowego z maselkiem i solą, młodą marchwią, porem i pęczakiem**

Brown trout fillet served with butter and salt, baby carrots, leek and pearl barley

140/250g 37,00 zł

### **Połędwica z dorsza z wędzonką podana na tagliatelle z pomidorami i szpinakiem**

Cod loin with smoked meat served on tagliatelle with tomatoes and spinach

140/250g 43,00 zł

### **Łosoś grillowany na duszonych szparagach w pikantnym sosie z szyjek rakowych**

Salmon grilled on braised asparagus in a spicy sauce with crayfish necks

140/100/80g 52,00 zł

## DANIA DLA NASZYCH MILUSIŃSKICH

*Dishes for our little ones*

### **Rosółek z domowym makaronem**

Chicken broth with pasta

300 ml

12,00 zł

### **Pomidorowa z makaronem lub ryżem**

Tomato soup with pasta or rice

300 ml

12,00 zł

### **Przysmak Bob Budowniczy**

Bob the builde

### **Nuggetsy z frytkami i suróweczką z marchewki i jabłka**

Chickem nuggets with chips and carrot apple salad

120/100/100

15,00 zł

### **Deser Kubusia Puchatka**

Winnie pooh dessert

### **Pucharek lodów z sosem czekoladowym I bitą śmietaną**

Ice-cream with chocolate sauce and whipped cream

230g

14,00 zł

### **Naleśniczki z serem**

Pancakes with cream cheese

250g

12,00 zł

## SŁODKIE ZAKOŃCZENIE

*Something sweet to finish with*

### **Sernik z culli malinowym**

Cheesecake with raspberry sauce

120g

16,00 zł

### **Beza Pavlova z truskawkami i poziomkowym culli**

Pavlova topped with strawberries and wild strawberry sauce

150g

18,00 zł

### **Strudel z gałką loda waniliowego i sosem waniliowym**

Apple pie served with vanilla ice cream and vanilla sauce

160g

22,00 zł

### **Lody waniliowe podane w koszyczku cygaretkowym z bakaliami w rumie**

Vanilla ice cream served in a tiule with nuts  
and dried fruit soaked in rum

230g

18,00 zł

### **Lody z gorącymi malinami**

Ice cream with hot raspberries

260g

18,00 zł

## GORĄCE NAPOJE

### Hot drinks

<b>Herbata ekspresowa Richmond</b> Express tea Richmond	400 ml	10,00 zł
<b>Herbata z sokiem malinowym</b> Tea with raspberry juice	250 ml / 50 ml	12,00 zł
<b>Herbata z konfiturami</b> Tea with fruit preserve	250 ml / 30g	12,00 zł
<b>Herbata na rumie</b> Tea with rum	250 ml / 40 ml	14,00 zł
<b>Herbata na wiśniówce</b> Tea with cherry brandy	250 ml / 40 ml	14,00 zł
<b>Herbata góralska (ze spirytusem)</b> Highlander tea (with spirit)	250 ml / 20 ml	14,00 zł
<b>Herbata muzykancka (spirytus + wiśniówka)</b> Musician's tea (spirit + cherry brandy)	250 ml / 20 ml / 20 ml	18,00 zł
<b>Kawa classic czarna</b> Classic black coffee	10g / 40 ml	8,00 zł
<b>Kawa classic z mlekiem</b> Classic coffee with milk	10 g / 70 ml / 100 ml	9,00 zł
<b>Kawa espresso</b> Espresso coffee	8,5 g / 35 ml	9,00 zł
<b>Kawa espresso doppio</b> Espresso coffee XL	11 g / 70 ml	10,00 zł
<b>Kawa Cappuccino</b> Cappuccino	8,5 g / 35 ml / 140 ml	11,00 zł
<b>Kawa Cappuccino XL</b> Cappuccino	8,5 g / 50 ml / 240 ml	14,00 zł
<b>Kawa Latte</b> Café Latte	9 g / 50 ml / 260 g	14,00 zł
<b>Mleko / Gorące mleko</b> Milk / Hot milk	300 ml	10,00 zł
<b>Kawa 4 warstwowa smakowa</b> 4-layer flavoured coffee	8,4 g / 1 gałka / 50 ml / 100 ml	15,00 zł

<b>Kawa mrożona</b> Iced coffee	8,4 g / 1 gałka / 50 ml / 100 ml	15,00 zł
<b>Kawa Iris Cream z Baileys</b> Irish Cream with Baileys	8,4 g / 20 ml	15,00 zł
<b>Kawa po irlandzku z Whiskey</b> Irish coffee with Whiskey	8,4 g / 20 ml	17,00 zł
<b>Gorąca czekolada</b> Hot chocolate	20 g / 200 ml	12,00 zł
<b>Wino grzane z korzeniami</b> Mulled wine with spices	250 ml	14,00 zł

## NAPOJE

### *Soft drinks*

<b>Woda mineralna gazowana / niegazowana</b> Sparkling / still mineral water	0,3 l	8,00 zł
<b>Woda mineralna gazowana / niegazowana</b> Sparkling / still mineral water	0,7 l	12,00 zł
<b>Pepsi, Pepsi Max, 7UP, Mirinda, Schweppes</b>	0,2 l	8,00 zł
<b>Lipton ice tea</b>	0,2 l	8,00 zł
<b>Rockstar - napój energetyczny</b> Burn-energy drink	0,25 l	12,00 zł

## SOKI

### *Juices*

<b>Porzeczkowy</b> Blackcurrant juice	0,2 l	8,00 zł
<b>Grejfrutowy</b> Grapefruit juice	0,2 l	8,00 zł
<b>Jabłkowy</b> Apple juice	0,2 l	8,00 zł
<b>Pomarańczowy</b> Orange juice	0,2 l	8,00 zł
<b>Ananasowy</b> Pineapple juice	0,2 l	8,00 zł
<b>Pomidorowy</b> Tomatoe juice	0,2 l	8,00 zł

## ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI

*Fresh fruit juices*

<b>Pomarańczowy</b> Orange juice	0,3 l	18,00 zł
<b>Grejfrutowy</b> Grapefruit juice	0,3 l	18,00 zł

## WÓDKI 40 ML

*Vodka 40 ml*

<b>Miodula Szczyrkowska</b>		10,00 zł
<b>Miodonka Beskidzka</b>		8,00 zł
<b>Miodula Prezydencka</b>		18,00 zł
<b>Wyborowa</b>		8,00 zł
<b>Becherovka</b>		11,00 zł
<b>Soplica Tradycyjna Gorzka</b>		8,00 zł
<b>Soplica</b>		8,00 zł
<b>Smirnoff</b>		8,00 zł
<b>Finlandia</b>		10,00 zł
<b>Finlandia smakowa</b>		10,00 zł
<b>Absolut Vodka</b>		10,00 zł
<b>Absolut smakowy</b>		10,00 zł
<b>Sobieski</b>		8,00 zł
<b>Śliwowica</b>		10,00 zł
<b>Żubrówka</b>		7,00 zł
<b>Bimber Góralski</b>		8,00 zł
<b>Przepadanka góralska</b>		8,00 zł
<b>Pieprzówka góralska</b>		8,00 zł
<b>Jägermeister</b>		12,00 zł

## TEQUILA 40 ml

<b>Olmecca Gold</b>	20,00 zł
<b>Olmecca Silver</b>	17,00 zł
<b>Sauza</b>	13,00 zł
<b>Sierra</b>	11,00 zł
<b>Jose Cuervo Silver</b>	13,00 zł
<b>Jose Cuervo Gold</b>	13,00 zł
<b>El Jimador Blanco</b>	16,00 zł
<b>El Jimador Reposada</b>	16,00 zł
<b>Herradura</b>	30,00 zł

## IRISH WHISKEY 40 ml

<b>Jameson Irish Whiskey</b>	15,00 zł
<b>Jameson 12 Irish Whiskey</b>	27,00 zł
<b>Tullamore Dew</b>	15,00 zł
<b>Bushmills</b>	15,00 zł
<b>Bushmills Black Bush</b>	20,00 zł

## BURBON WHISKEY 40 ml

<b>Jack Daniel's</b>	21,00 zł
<b>Jack Daniel's Tennessee Honey</b>	21,00 zł
<b>Jack Daniel's Tennessee Fire</b>	21,00 zł
<b>Jack Daniel's Gentleman Jack</b>	30,00 zł
<b>Jack Daniel's Single Barrel</b>	34,00 zł
<b>Jack Daniel's Sinatra Select</b>	90,00 zł
<b>Woodford Reserve</b>	26,00 zł
<b>Jim Beam</b>	18,00 zł
<b>Jim Beam Black</b>	18,00 zł
<b>Jim Beam Black Devil's</b>	22,00 zł



## WHISKEY 40 ml

<b>Grant's</b>	12,00 zł
<b>Glenfiddisch 12 YO</b>	24,00 zł
<b>Ballantines</b>	18,00 zł
<b>Chivas 12 Yo</b>	25,00 zł
<b>Chivas 15 Yo</b>	30,00 zł
<b>Chivas 18 Yo</b>	35,00 zł
<b>Johnie Walker Blue Label</b>	96,00 zł
<b>Johnie Walker Black Label</b>	25,00 zł
<b>Johnie Walker Red Label</b>	18,00 zł
<b>Johnie Walker Platinum Label</b>	68,00 zł
<b>Johnie Walker Double Black</b>	28,00 zł
<b>Johnie Walker Gold Label</b>	35,00 zł
<b>The BenRiach 10 YO Curiositas</b>	31,00 zł
<b>The GlenDronach 12 YO</b>	36,00 zł
<b>GlenGlassaugh Evolution</b>	35,00 zł

## RUM 40 ml

<b>Rum Bacardi White/Black</b>	12,00 zł
<b>Rum Havana 3</b>	12,00 zł
<b>Rum Havana 7</b>	16,00 zł
<b>Rum Capitan Morgan</b>	12,00 zł

## GIN 40 ml

<b>Gin Seagram's</b>	12,00 zł
<b>Gin Gordon's</b>	12,00 zł
<b>Gin Lubulski</b>	6,00 zł
<b>Gin Beefather</b>	12,00 zł
<b>Gin Beefather 24</b>	26,00 zł
<b>Gin Bombay</b>	18,00 zł

## BRANDY 40 ml

Metaxa*****	18,00 zł
Metaxa*****	24,00 zł
Stock	13,00 zł

## COGNAC 20 ml

Martell V.S	12,00 zł
Remy Martin V.S.O.P	16,00 zł
Martell V.S.O.P	18,00 zł
Curvuser V.S	14,00 zł
Hennessy X.O	40,00 zł
Hennessy V.S	12,00 zł

## PIWO BECZKOWE

*Draught beer*

Lech Premium	0,5 l	10,00 zł
Lech Premium	0,3 l	8,00 zł
Pilsner Urquell	0,5 l	14,00 zł
Pilsner Urquell	0,3 l	12,00 zł

## PIWO BUTELKOWE

*Bottled beer*

Książęce	0,5l	12,00 zł
Redd's Smakowy	0,4l	10,00 zł
Lech Mojito	0,5l	12,00 zł
Lech Shandy	0,5l	12,00 zł
Captain Jack	0,4l	12,00 zł

## PIWO BEZALKOHOLOWE

*Alcohol free beer*

Lech Free	0,33l	8,00 zł
Lech free Limonka z Miętą	0,33l	8,00 zł