



Przystawki / Appetizers

MOSKOL NADZIEWANY OSCYPKIEM

serwowany z regionalną bryndzą i masłem

19,00 zł

„MOSKOL”

*traditional highlander potato pancake served
with local cheese and butter*



PIEROŻKI Z KALAREPY

mus z buraka, karmelizowany burak mini, chips z żółtego buraka

18,00 zł

KOHLRABI DUMPLINGS served with beetroot mousse,
caramelized beetroots and a yellow beetroot chips



TATAR WOŁOWY

**oscypek, borowik, oliwa pietruszkowa,
musztarda żurawinowa, pieczywo**

44,00 zł

*BEEF TARTARE with traditional highlander
smoked cheese „Oscypek”, boletus, parsley oil,
cranberry mustard, bread*



DANIE WEGAŃSKIE / VEGAN DISH



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



DANIE WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISH



BEZ GLUTENU / GLUTEN FREE

Upzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI

Zupy / Soups

ZUPA RYDZOWA

z ciecierzycą, prażony ziemniak, oliwa rozmarynowa

24,00 zł

MUSHROOM(RIGS) SOUP

with chickpeas, roasted potato and rosemary oil



PIKANTNA ZUPA Z PSTRĄGĄ

kluseczki ziemniaczane z mięsem pstrąga, warzywa

26,00 zł

SPICY TROUT SOUP

potatoe dumplings with trout meat, vegetables

KWAŚNICA NA WĘDZONEJ JAGNIĘCINIE

ziemniaki tłuczone ze skwarkami

25,00 zł

SAUERKRAUT SOUP „KWAŚNICA” ON SMOKED LAMB

mashed potatoes with cracklings



DANIE WEGAŃSKIE / VEGAN DISH



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



DANIE WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISH



BEZ GLUTENU / GLUTEN FREE

Upzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI

Salatki / Salads

MIX SAŁAT Z BRYNDZĄ PANIEROWANĄ W PANCO
orzech włoski, gruszka grillowana, vinegrette z orzechów laskowych

28,00 zł

*MIX SALAD WITH TRADITIONAL HIGHLANDER COTTAGE CHEESE „BRYNDZA” IN
PANCO coating
walnut, grilled pear, hazelnut vinegrette*



SAŁATA RZYMSKA

opcja do wyboru : pierś kaczki sous vide lub filet z kurczaka
bekon, grzanki, oscypek, sos majonezowo-kaparowy

34,00 zł

ROMAN SALAD

option to choose: sous vide duck breast or chicken fillet
with bacon, toast, oscypek served with mayonnaise and caper sauce



DANIE WEGAŃSKIE / VEGAN DISH



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



DANIE WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISH



BEZ GLUTENU / GLUTEN FREE

Upzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI

Dania mączne / Flour dishes

CZARNE PIEROGI

bryndza, prażona cebula

30,00 zł

BLACK DUMPLINGS

traditional highlander cottage cheese „Bryndza”, roasted onion



PIEROGI Z MIĘSEM SARNY

karmelizowana śmietana z borowikami

32,00 zł

DUMPLINGS WITH ROE MEAT

caramelized cream with boletus

„TARCIOKI” - KLUSKI ZIEMNIACZANE

borowiki, polski ser dojrzewający Rubin

28,00 zł

POTATO DUMPLINGS

with boletus and Polish ripening cheese Rubin



GÓRALSKA PIZZA

**Ciasto ziemniaczane, sos pomidorowy, oscypek,
borowik marynowany, ogórek kiszony, szczypiorek**

30,00 zł

*REGIONAL PIZZA on the potato highlander pancake, tomato sauce,
highlander cheese „oscypek”, pickled boletus, pickled cucumber, chives*



LASAGNE Z PIECZONĄ KACZKĄ

beszamel buraczany, sos ziemniaczano-bekonowy

39,00 zł

LASAGNE WITH ROAST DUCK

beetroot béchamel sauce, potato and bacon sauce



DANIE WEGAŃSKIE / VEGAN DISH



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



DANIE WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISH



BEZ GLUTENU / GLUTEN FREE

Upzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI

Dania główne /Main Courses

POŁĘDWICA Z DORSZA

**puree z cebuli, ziemniak, cebula prażona, rydze marynowane, oliwa
szczypiorkowa**

48,00 zł

**COD SIRLOIN with onion puree, potato, roasted onion, marinated mushrooms
and chives olive oil**



ROLADKA Z PSTRĄGA

sos „veloute” jabłkowy, batat, pepitki z ciecierzycy, ziemniak

46,00 zł

**TROUT ROULADE, apple veloute sauce, sweet potato, chickpeas noodles,
potato**



JAGLANE ZRAZY Z BOROWIKAMI

ziemniaki tłuczone z ziołami, kalafior palony, burak mini

34,00 zł

**MILLET DUMPLINGS with boletus,
mashed potatoes with herbs, roasted cauliflower and mini beetroot**



STEK Z PIECZONEGO SELERA

**smażone puree z selera, prażona komosa ryżowa, oliwa z pestek dyni, por
marynowany**

34,00 zł

ROASTED CELERY STEAK

**fried celery puree, roasted quinoa, pumpkin seed oil,
marinated leek**



DANIE WEGAŃSKIE / VEGAN DISH



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



DANIE WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISH



BEZ GLUTENU / GLUTEN FREE

Upzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI

Dania główne / Main Courses

KOTLET PO KIJOWSKU

„de volaille” z masłem i koperkiem, gołąbek ziemniaczany w kapuście
pekińskiej, coleslaw z czerwonej kapusty

36,00 zł

CHICKEN KIEV

„de volaille” with butter and dill, potato stuffed cabbage and red cabbage
coleslaw

MIELONE KOTLECICKI JAGNIĘCE

puree ziemniaczane z kurkami w cieście filo, kapusta duszona
ze słoniną wędzoną

39,00 zł

LAMB MEATBALLS

*mashed potatoes with mushrooms in filo pastry,
stewed cabbage and smoked bacon*

BURGER REZYDENCJA GUBAŁÓWKA

DO WYBORU:

MIĘSO WOŁOWE / WOŁOWO - JAGNIĘCE / KOTLET Z CIECIERZYCY 

bułka miodowa, bryndza, pomidor, cebula prażona,
sałata, konfitura cebulowa, majonez ziołowy serwowany z frytkami

43,00 zł

BURGER WITH FRENCH FRIES

CHOICE OF BEEF / BEEF-LAMB / KOHLRABI CUTLET

*with honey roll, traditional cottage cheese „Bryndza”, tomato,
roasted onion, lettuce, onion jam, herbal mayonnaise*



DANIE WEGAŃSKIE / VEGAN DISH



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



DANIE WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISH



BEZ GLUTENU / GLUTEN FREE

Upzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI

Dla dzieci / KIDS

BULION DROBIOWY Z MAKARONEM

13,00 zł

CHICKEN BROTH WITH NOODLES

POMIDOROWA Z RYŻEM

14,00 zł

TOMATO SOUP WITH RICE



FILET Z ŁOSOSIA PIECZONY W MAŚLE

ryż z warzywami

19,00 zł

ROASTED SALMON FILLET WITH BUTTER

rice with vegetables



NUGGETSY Z KURCZAKA W PANIERCE OWSIANEJ

frytki, mizeria

18,00 zł

CHICKEN NUGGETS COATED WITH OATMEAL

French fries, cucumber salad

SPAGHETTI BOLOGNESE

19,00 zł



DANIE WEGAŃSKIE / VEGAN DISH



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



DANIE WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISH



BEZ GLUTENU / GLUTEN FREE

Upzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI

Desery / Desserts

TARTA ŚLIWKOWO-KOKOSOWA
mus jabłkowo-pigwowy, sos z rokitnika

24,00 zł

PLUM AND COCONUT TART with apple-quince mousse



PANNACOTTA Z KROWIEGO BUNDZU
galaretka żurawinowa, lody jogurtowo-rozmarynowe

23,00 zł

PANNA COTTA WITH TRADITIONAL HIGHLANDER COTTAGE CHEESE „BUNDZ”
cranberry jelly, yoghurt and rosemary ice cream



MUS Z KASZTANÓW
kruche ciasto cynamonowe, granita kawowa

24,00 zł

CHESTNUT MOUSSE
shortbread cinnamon cake, coffee granita

PARFAIT Z BIAŁEJ CZEKOLADY
jeżyna, borówka, galaretka z czarnego bzu, kruszonka migdałowa

25,00 zł

WHITE CHOCOLATE PARFAIT
blackberry, blueberry, elderberry jelly, almond crumble

LODY Z OWOCAMI I MIĘTĄ
16,00 zł
ICE CREAM WITH FRUIT AND MINT



DANIE WEGAŃSKIE / VEGAN DISH



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



DANIE WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISH



BEZ GLUTENU / GLUTEN FREE

Upzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI