



## Przystawki / Appetizers

**MOSKOL NADZIEWANY OSCYPKIEM**



**MASŁO „CAFE DE PARIS”**

**21,00 zł**

*TRADITIONAL HIGHLANDER “MOSKOL” POTATO CAKE STUFFED WITH  
“OSCYPEK” SMOKED CHEESE  
SERVED WITH BUTTER „CAFÉ DE PARIS”*

**WĘDZONY WĘGORZ**

**Mus z selera z kolendrą/por/oliwa pietruszkowa/  
pieczywo na zakwasie**

**42,00 zł**

*SMOKED EEL SERVED WITH CELERY MOUSSE SEASONED WITH CORIANDER,  
LEEK, PARSLEY OIL, SOURDOUGH BREAD*

**TATAR WOŁOWY**

**Oscypek/ kurki marynowane/ oliwa szczypiorkowa/  
galaretka z ogórków kiszonych/ pieczywo na zakwasie**

**46,00 zł**

*BEEF TARTARE SERVED WITH “OSCYPEK” SMOKED CHEESE, MARINATED  
CHANTERELLES MUSHROOM, PARSLEY OIL, PICKLED CUCUMBER JELLY AND  
SOURDOUGH BREAD*



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



BEZ GLUTENU/GLUTEN FREE



DANIE WEGAŃSKIE - VEGAN DISH



DANIE WEGETARIAŃSKIE -  
VEGETARIAN DISH

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

### KREM Z TOPINAMBURU



Smażone kurki/chips z topinamburu/olej z pestek dyni  
26,00 zł

*JERUSALEM ARTICHOKE SOUP SERVED WITH FRIED CHANTERELLES  
MUSHROOM, JERUSALEM ARTICHOKE CHIP AND PUMPKIN SEEDS OIL*

### PIKANTNA ZUPA Z PSTRĄGA

Terrina z wędzonego pstrąga, warzywa  
26,00 zł

*SPICY SMOKED TROUT SOUP , VEGETABLES*

### KWAŚNICA NA WĘDZONEJ JAGNIĘCINIE



Ziemniaki/ wędzone żeberko wieprzowe  
25,00 zł

*SAUERKRAUT SOUP „KWAŚNICA” ON SMOKED LAMB  
SERVED WITH POTATOES AND SMOKED PORK RIB*



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



BEZ GLUTENU/GLUTEN FREE



DANIE WEGAŃSKIE - VEGAN DISH




DANIE WEGETARIAŃSKIE -  
VEGETARIAN DISH

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




## Sałatki / Salads

**MIX SAŁAT Z BRYNDZĄ PANIEROWANĄ W PANCO**   
orzech włoski/ gruszka grillowana/ vinegrette z orzechów laskowych  
29,00 zł

*MIXED SALAD WITH TRADITIONAL HIGHLANDER COTTAGE CHEESE „BRYNDZA”  
BREADED WITH PANCO,  
WALNUT, GRILLED PEAR, HAZELNUT VINEGRETTE*

**ŁOSOŚ WĘDZONY NA ZIMNO**    
mix sałat /limelon /malina /pomidorki koktajlowe /  
olej z rokitnika tłoczony na zimno /prażony sezam  
32,00 zł

*SMOKED SALMON SERVED WITH MIXED SALAD , LIMELON, RASPBERRY,  
CHERRY TOMATOES, COLD PRESSED SEABERRY OIL, ROASTED SESAME*

**CARPACCIO Z WĘDZONYCH OZORÓW WOŁOWYCH**   
mix sałat/kurki marynowane/pomidorki koktajlowe/  
oliwa truflowa/ pieczywo na zakwasie  
31,00zł

*SMOKED BEEF TONGUES CARPACCIO SERVED WITH MIXED SALAD,  
MARINATED CHANTERELLES MUSHROOM, CHERRY TOMATOES, TRUFFLE OIL  
AND SOURDOUGH BREAD*



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



BEZ GLUTENU/GLUTEN FREE



DANIE WEGAŃSKIE - VEGAN DISH



DANIE WEGETARIAŃSKIE -  
VEGETARIAN DISH

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 rybne / FISH DISHES**

### **FILET Z ŁOSOSIA „PURE SALMON”**

**Smażony na maśle z ukwaszonej śmietany  
Galaretka z pomidora malinowego/grillowany zielony pomidor  
Pomidorki koktajlowe marynowane/ oliwa z żółtego pomidora  
Bruschetta z czekoladowym pomidorem**

**46,00 zł**

*PURE SALMON FILLET FRIED IN SOUR CREAM BUTTER SERVED WITH CHERRY TOMATO JELLY, GRILLED GREEN TOMATO, MARINATED CHERRY TOMATOES, YELLOW TOMATO OIL AND BRUSCHETTA WITH CHOCOLATE TOMATO*

### **FILET Z HALIBUTA W OMLECIE RAKOWYM**

**Czarna soczewica / kapusta pekińska smażona z koperkiem  
Brokuł bimi / mini cukinia / oliwa koperkowa z limonką**

**48,00 zł**

*HALIBUT FILLET IN A CRAYFISH OMLETTE SERVED WITH BLACK LENTIL ,  
FRIED CABBAGE WITH DILL, BIMI BROCCOLI, MINI ZUCCHINI,  
DILL OIL WITH LIME*



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



BEZ GLUTENU/GLUTEN FREE



DANIE WEGAŃSKIE - VEGAN DISH



DANIE WEGETARIAŃSKIE -  
VEGETARIAN DISH

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 Mięsne / Main Courses**

### **KOTLET PO KIJOWSKU**

„Kotlet de volaille” /puree ziemniaczane  
Sałatka ”marchewka z groszkiem”

**38,00 zł**

*CHICKEN KIEV SERVED WITH MASHED POTATOES , CARROT AND PEAS SALAD*

### **GULASZ JAGNIĘCY**

Gulasz gotowany na „zyntycy”/ „tarciki” z sezamem  
Sałatka z botwiny

**42,00 zł**

*LAMB STEW COOKED IN WHEY FROM SHEEP'S MILK SERVED WITH  
"TARCIOKI" POTATO DUMPLINGS AND BETROOT SALAD*

### **STEK ZE SCHABU Z KOŚCIĄ „TOMAHAWK”**



stek smażony ze słoniną wędzoną/ frytki domowe  
mix sałat/sos vinegrette

**49,00 zł**

*PORK LOIN WITH BONE "TOMAHAWK" FRIED WITH SMOKED LARD ,  
HOMEMADE FRIES, MIXED SALAD AND VINEGRETTE SOUCE*

### **STEK Z ANTRYKOTU SEZONOWANEGO**



### **NA SUCHO Z POLSKIEJ WOŁOWINY**

masło z palonym sianem i wędzonym słonecznikiem/ frytki domowe  
mix sałat/ sos vinegrette

**89,00 zł**

*DRY SEASONED BEEF STEAK SERVED WITH SMOKED HAY BUTTER AND SMOKED  
SUNFLOWER SEEDS, HOMEMADE FRIES , MIXED SALAD  
AND VINEGRETTE SOUCE*



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



BEZ GLUTENU/GLUTEN FREE



DANIE WEGAŃSKIE - VEGAN DISH



DANIE WEGETARIAŃSKIE -  
VEGETARIAN DISH

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



## **BURGER Z FRYTKAMI DOMOWYMI „REZYDENCJA GUBAŁÓWKA”**

**DO WYBORU:**

**MIĘSO WOŁOWE 200g / WOŁOWO – JAGNIĘCE 160g / KOTLET Z**

**CIECIERZYCY 120g** 

**BUŁKA: MIODOWA/ Z PALONYM SIANEM**

**Dodatki w każdym burgerze:**

**bryndza/ pomidor / cebula prażona/ sałata rzymska  
konfitura z czerwonej cebuli / majonez ziołowy**

**46,00 zł**

**“REZYDENCJA GUBAŁÓWKA” BURGER WITH HOMEMADE FRIES**

**- BEEF 200g**

**- LAMB-BEEF 160g**

**- CHICKPEA BURGER 120g**

Choice of : honey bun/ smoked hay bun

On the side with each burger :

**“Bryndza” sheep’s cottage cheese/tomato/roasted onion/  
red onion jam/lettuce/ herb mayonnaise**



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



BEZ GLUTENU/GLUTEN FREE



DANIE WEGAŃSKIE - VEGAN DISH






DANIE WEGETARIAŃSKIE -  
VEGETARIAN DISH

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 wegańskie / Vegan dishes*

**CANNELLONI Z CUKINI**     
**Cannelloni faszerowane risotto z kalafiora/szafran  
zioła/oliwa /wegański parmezan**  
**25,00 zł**

*COURGETTE CANNELONI STUFFED WITH CAULIFLOWER RISOTTO SERVED  
WITH SAFFRON, HERBS, OLIVE AND VEGAN PARMESAN*

**MAKARON Z MARCHEWKI**     
**natka pietruszki / czosnek / chili /  
oliwa / wegański parmezan**  
**24,00 zł**

*CARROT PASTA SERVED WITH PARSLEY,  
GARLIC, CHILLI, OLIVE OIL, VEGAN PARMESAN*



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



BEZ GLUTENU/GLUTEN FREE



DANIE WEGAŃSKIE - VEGAN DISH



DANIE WEGETARIAŃSKIE -  
VEGETARIAN DISH

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**

### **HAŁUSKI ZIEMNIACZANO-MARCHEWKOWE**

**boczek wędzony/ syparka wędzona**

**oscypek wędzony/szczypiorek**

**29,00zł**

*“HAŁUSKI” POTATO AND CARROT DUMPLINGS SERVED WITH  
SMOKED BACON AND LARD, “OSCYPEK” SMOKED CHEESE AND CHIVE*

### **CZARNE PIEROGI**



**bryndza z ziemniakami / prażona cebula /oliwa pietruszkowa**

**30,00 zł**

*BLACK DUMPLINGS STUFFED WITH “BRYNDZA” SHEEP’S COTTAGE CHEESE  
AND MASHED POTATOES SERVED WITH ROASTED ONION AND PARSLEY OIL*

### **GÓRALSKA PIZZA**



**Ciasto na moskolu drożdżowym /sos biały / kurki**

**oscypek biały/ chili / rukola**

**32,00 zł**

*HIGHLANDER “MOSKOL” POTATO BASE PIZZA WITH WHITE SAUCE,  
“OSCYPEK” SMOKED CHEESE , CHILLI  
AND ROCKET SALAD TOPPING*



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



BEZ GLUTENU/GLUTEN FREE



DANIE WEGAŃSKIE - VEGAN DISH



DANIE WEGETARIAŃSKIE -  
VEGETARIAN DISH

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** 

**16,00 zł**

*CHICKEN BROTH WITH NOODLES*

**POMIDOROWA Z RYŻEM**   

**17,00 zł**

*TOMATO SOUP WITH RICE*

**FILET Z ŁOSOSIA PIECZONY W MAŚLE** 

*ryż z warzywami*

**25,00 zł**

*BUTTER ROASTED SALMON FILLET SERVED WITH  
RICE AND VEGETABLE*

**NUGGETSY Z KURCZAKA W PANIERCE OWSIANEJ**

*frytki, mizeria*

**22,00 zł**

*CHICKEN NUGGETS BREADED IN OATMEAL SERVED WITH  
HOMEMADE FRIES AND CUCUMBER SALAD*

**SPAGHETTI BOLOGNESE**

**22,00 zł**

**NALEŚNIKI Z SEREM** 

**Sos malinowy**

**20,00 zł**

**LODY Z OWOCOAMI Z MIĘTĄ**

**19,00 zł**

*ICE CREAM WITH FRUIT  
AND MINT*



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



BEZ GLUTENU/GLUTEN FREE



DANIE WEGAŃSKIE - VEGAN DISH



DANIE WEGETARIAŃSKIE -  
VEGETARIAN DISH

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

### SERNIK

sernik z kremem orzechowym/ sos z malin  
espuma ze słonego karmelu

24,00 zł

*CHEESECAKE WITH PEANUT CREAM, RASPBERRY SAUCE AND SALTED CARAMEL  
ESPUMA*

### BROWNIE

sos lawenda/ sorbet z rabarbaru/  
mus z czekolady/ prażony orzech laskowy

24,00 zł

*BROWNIE SERVED WITH LAVENDER SAUCE , RHUBARB SORBET, CHOCOLATE  
MOUSSE AND ROASTED HAZELNUT*

### BEZA

mus z bergamotki/ olej czekoladowy  
malina

29,00 zł

*MERINGUE SERVED WITH BERGAMOTE MOUSSE , CHOCOLATE OIL AND  
RASPBERRY*

### TARTA MIGDAŁOWA

mus mirabelka/ orzechy/ krem adwokat  
26,00 zł

*ALMOND TARTARE SERVED WITH MIRRABELE PLUM MOUSSE, NUTS, EGGNOG  
CREAM*



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



BEZ GLUTENU/GLUTEN FREE



DANIE WEGAŃSKIE - VEGAN DISH



DANIE WEGETARIAŃSKIE -  
VEGETARIAN DISH

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