

**MENU**

Gościniec

Prawdziwe  
serce Doliny  
Charlotty

W naszej restauracji mieliśmy zaszczyt gościć wiele gwiazd, m. in. Boba Dylana, Roberta Planta, Deep Purple, ZZ Top, Jareda Leto z zespołem Thirty Seconds To Mars, Alice Coopera, Johna Forgety'ego, Johnny'ego Deppa oraz wielokrotnie Carlosa Santanę.

Zapraszam na pyszne dania tradycyjnej kuchni polskiej.

*Szef Kuchni*  
*Tomasz Przyłóżyński*

# MENU

## Przystawki

### Starters

Domowy chleb ze smalcem i kiszonymi ogórkami

*Homemade bread with lard and pickled cucumber*

25 zł / 150 g

Śledzie w dwóch smakach (w oleju z cebulką i ze śmietaną z jabłkami) podawane z pieczywem

*Herrings in two flavors (in oil with onion and with sour cream and apples) served with bread*

29 zł / 150 g

Salatka z rukolą, burakiem, orzechami włoskimi, kozim serem i sosem balsamicznym

*Arugula salad with beetroot, walnuts, goat cheese and balsamic sauce*

32 zł / 150 g

## Zupy

### Soups

Rosół z domowym makaronem

*Broth with homemade noodles*

18 zł / 200 ml

24 zł / 400 ml

Krupnik z żółdkami

*Barley soup with gizzards*

18 zł / 200 ml

24 zł / 400 ml

Ogórkowa

*Pickled cucumber soup*

18 zł / 200 ml

24 zł / 400 ml

Kapuśniak z żeberkami

*Sauerkraut soup with pork ribs*

20 zł / 200 ml

26 zł / 400 ml

Flaki wołowe

*Beef chillins*

24 zł / 200 ml

30 zł / 400 ml

# MENU

## Dania główne

### *Main dishes*

Schab z kością z ziemniakami i młodą kapustą  
w pomidorach z koperkiem

*Pork loin with potatoes and young cabbage with dill and tomatoes*

55 zł / 250 g

Pstrąg smażony nadziewany ratatouille  
z ziemniakami z patelni

*Fried trout, ratatouille with fried potatoes*

55 zł / 250 g

Żeberka pieczone z ziemniakami i kapustą zasmażaną

*Pork ribs with potatoes and fried cabbage*

45 zł / 250 g

Podlaska świeżonka z cebulą z domowym chlebem  
i ogórkiem kiszonym

*Regional pork-onion goulash with homemade bread and pickled  
cucumber*

42 zł / 200 g

Wątróbka wieprzowa z jabłkiem i cebulą  
serwowana z ziemniakami i surówką

*Pork liver with apple and onion served with potatoes and salad*

35 zł / 200 g

Placki ziemniaczane z kwaśną śmietaną

*Potato pancakes with sour cream*

29 zł / 200 g

## Pierogi

### *Dumplings*

Pierogi ruskie, z cebulką

*Dumplings with mashed potatoes and cottage cheese with fried onion*

29 zł / 6 szt

Pierogi z mięsem, z cebulką

*Dumplings with meat and fried onion*

29 zł / 6 szt

Pierogi z kapustą i grzybami, z cebulką

*Dumplings with sauerkraut and mushrooms with fried onion*

29 zł / 6 szt

# MENU

## Menu dla dzieci

### *Kids menu*

Pomidorowa z ryżem lub makaronem

*Tomatoes soup with rice or noodles*

18 zł / 200 ml

Frytki z ketchupem

*French fries with ketchup*

18 zł / 150 g

Nuggetsy z frytkami

*Chicken nuggets and fries*

32 zł / 150 g

Knedle z truskawkami i słodką śmietaną

*Potato-dumplings stuffed with strawberries cleared with sweet cream*

32 zł / 5 szt

## Desery

### *Desserts*

Szarlotka z lodami i bitą śmietaną

*Homemade apple pie with ice cream and whipped cream*

24 zł / 120 g

Domowy sernik

*Homemade cheesecake*

24 zł / 120 g

Placek drożdżowy z owocami

*Yeast cake with fruits*

24 zł / 120 g

Puchar lodowy z bitą śmietaną

*Ice cream dessert with whipped cream*

29 zł / 150 g

Lunch box

5 zł / 1 szt.

Torba papierowa

2 zł / 1 szt.

# Napoje gorące

## *Hot drinks*

### Kawa / *Coffee*

Kawa Czarna 12 zł / 100 ml  
*Black coffee*

Kawa Biała 14 zł / 100 ml  
*Coffee with milk*

Espresso 12 zł / 40 ml

Espresso Doppio 20 zł / 80 ml

Caffe Latte 15 zł / 200 ml

Latte Macchiato 15 zł / 180 ml

Latte Macchiato Smakowe 18 zł / 180 ml  
wanilia / karmel / czekolada / popcorn  
*Flavoured latte macchiato*  
*vanilla / caramel / chocolate / popcorn*

Latte Macchiato 16 zł / 180 ml  
sojowe / migdalowe / ryżowe  
*Latte Macchiato*  
*soy / almond / rice*

Cappuccino 15 zł / 100 ml

Irish Coffee 30 zł / 180 ml  
Jameson / bita śmietana / cukier  
*Jameson / sweet cream / sugar*

Kawa mrożona 24 zł / 200 ml  
lody waniliowe / bita śmietana  
*Iced coffee*  
*vanilla ice cream / whipped cream*

## Herbata / Tea

Herbata w imbryku 15 zł / 200 ml

czarna / earl grey / malinowa / zielona / miętowa / jaśminowa / owocowa

*Tea in a teapot*

*black / earl grey / raspberry / green / mint / jasmine / fruit tea*

Imbirowa Herbata „Gościniec” 20 zł / 180 ml

pomarańcza / cynamon / imbir / miód / goździki

*Ginger Tea „Gościniec”*

*orange / cinnamon / ginger / honey / cloves*

Malinowa Herbata „Gościniec” 20 zł / 180 ml

cytryna / miód / puree malinowe

*Raspberry Tea „Gościniec”*

*lemon / honey / raspberry puree*

Herbata mrożona z owocami 20 zł / 250 ml

*Iced tea with fruits*

## Napoje zimne

*Cold drinks*

Coca cola 12 zł / 250 ml

Fanta 12 zł / 250 ml

Sprite 12 zł / 250 ml

Tonic 12 zł / 250 ml

Fuzetea 12 zł / 250 ml

Burn 20 zł / 250 ml

Sok 12 zł / 250 ml

pomarańczowy / jabłkowy / grejpfrutowy

*Orange / Apple / Grapefruit juice*

Woda mineralna 10 zł / 330 ml

niegazowana / gazowana

*Still / Sparkling mineral water*

Sok ze świeżo wyciskanych pomarańczy 20 zł / 250 ml

*Fresh orange juice*

Sok ze świeżo wyciskanych grejpfrutów 20 zł / 250 ml

*Fresh grapefruit juice*

Dzbanek kompotu 20 zł / 1l

*Jug of compote*

Dzbanek lemoniady 20 zł / 1l

*Jug of lemonade*

# Piwo beczkowe

## *Draft beer*

Książęce Czerwony Lager	20 zł / 500 ml
	18 zł / 300 ml
Książęce Złote Pszeniczne	20 zł / 500 ml
	18 zł / 300 ml
Tyskie Gronie	18 zł / 500 ml
	16 zł / 300 ml
Pilsner Urquell	25 zł / 500 ml

# Piwo butelkowe

## *Bottled beer*

Pilsner Urquell	25 zł / 500 ml
Książęce	20 zł / 500 ml
Ciemne Lagodne, IPA, Porter, Cherry Ale	
Kozel	20 zł / 500 ml
Captain Jack	18 zł / 400 ml

# Piwo bezalkoholowe

## *Alcohol free beer*

Lech Free	16 zł / 330 ml
Książęce IPA / Złote Pszeniczne	20 zł / 500 ml

# Koktajle bezalkoholowe

## *Alcohol free cocktails*

Virgin Spritz	25 zł
Syrop Spritz / woda gazowana	
<i>Spritz syrup / sparkling water</i>	
Virgin Cuban Mojito	25 zł
Sprite / sok z limonki / mięta	
<i>Sprite / lime juice / mint</i>	
Virgin Sunrise	25 zł
Sok pomarańczowy / Grenadine	
<i>Orange juice / Grenadine</i>	

# Koktajle alkoholowe

## Cocktails

Aperol Spritz 35 zł

Aperol / Prosecco / woda gazowana

*Aperol / Prosecco / sparkling water*

Cuban Mojito 35 zł

Rum / woda gazowana / limonka / mięta

*Rum / sparkling water / lime / mint*

Margarita 35 zł

Tequila / Cointerau / sok z limonki

*Tequila / Cointerau / lime juice*

Cosmopolitan 32 zł

Wódka / Cointreau / sok żurawinowy / sok z limonki

*Vodka / Cointreau / cranberry juice / lime juice*

Cuba libre 30 zł

Rum / Coca - cola / sok z limonki

*Rum / Coca - cola / lime juice*

Tequila Sunrise 32 zł

Tequila / sok pomarańczowy / Grenadine

*Tequila / orange juice / Grenadine*

Sex on the beach 32 zł

Wódka / Malibu / sok pomarańczowy / Grenadine

*Vodka / Malibu / orange juice / Grenadine*

Whisky sour 40 zł

Burbon / Angostura / sok z cytryny / syrop cukrowy / bialko jaja

*Bourbon / Angostura / lemon juice / sugar syrup / egg white*

Mimoza 32 zł

Prosecco / sok pomarańczowy

*Prosecco / orange juice*

Hugo 32 zł

Prosecco / syrop z czarnego bzu / woda gazowana

*Prosecco / elderberry syrup / sparkling water*



# Alkohole

## *Alcohols*

### **Aperitif 40 ml**

Campari	20 zł
Aperol	20 zł

### **Wódka / Vodka 40 ml**

Finlandia	20 zł
Amundsen	20 zł
Żubrówka Bison Grass	18 zł
Żołądkowa Gorzka Tradycyjna	18 zł
Żołądkowa Gorzka Kolonialna	18 zł
Baczewski	18 zł
Potocki	40 zł
Belvedere	30 zł

### **Gin 40 ml**

Gordon's	20 zł
Larios Rose	15 zł
Bombay Sapphire	26 zł

### **Koniak / Cognac 40 ml**

Hennessy V.S.	32 zł
Hennessy V.S.O.P	68 zł
Brandy 40 ml	
Metaxa 5*	20 zł
Metaxa 7*	25 zł

### **Rum 40 ml**

Republica Reserva White	20 zł
Republica Reserva Dark	20 zł
Dictador 12y	38 zł
Bumbu Original	38 zł
Bumbu XO	40 zł
Kraken	24 zł

### **Tequila 40 ml**

Olmecca Silver	30 zł
Olmecca Gold	30 zł
Salitos Silver	20 zł
Salitos Gold	20 zł



### **Whisky 40 ml**

Jack Daniel's	28 zł
Jack Daniel's Gentleman	38 zł
Jack Daniel's Single Barrel	48 zł
Jack Daniel's Sinatra	130 zł
Johnie Walker Red	20 zł
Johnie Walker Black	36 zł
Jameson	26 zł
Dubliner	26 zł
Chivas 12y	38 zł
Chivas 18y	46 zł
Glendalough	30 zł
Bearface Triple Oak	32 zł
Hibiki	100 zł

### **Bourbon 40 ml**

Jim Beam / Red Stag / Apple / Peach / Honey	20 zł
Jim Beam Black	30 zł
Jim Beam Double Oak	30 zł

### **Wermut / Vermouth 80 ml**

Martini Bianco	20 zł
Martini Extra Dry	20 zł
Martini Rosso	20 zł

### **Likier / Liqueurs 40 ml**

Bailey's	20 zł
Malibu	20 zł
Jagermeister	20 zł
Kahlua	20 zł
Passoa	20 zł
Sheridan's	24 zł
Cointreau	22 zł

# Wino



## *Wine*

### Biale

#### *White*

Icalma Chardonnay,  
Central Valley, Chile  22 zł  110 zł

Paul Mas Valmont Blanc,  
IGP Pays d'Oc, Francja  26 zł  130 zł

Domaine Astruc Enigma,  
IGP Pays d'Oc, Francja  32 zł  160 zł

Viña Poniente Moscatel Semi-Dulce,  
D.O. Valencia, Hiszpania  22 zł  110 zł



Wino domu  60 zł

*House Wine*

### Czerwone

#### *Red*

Icalma Cabernet Sauvignon,  
Central Valley, Chile  22 zł  110 zł

Paul Mas Valomnt Rouge,  
IGP Pays d'Oc, Francja  26 zł  130 zł

Primitivo Masseria Le Vignate,  
IGT Salento, Włochy  30 zł  150 zł

Tarón Tempranillo,  
DOCa Rioja, Hiszpania  32 zł  160 zł

Wino domu  60 zł

*House Wine*

### Wina musujące i inne

#### *Sparkling and others wines*

Stock Prosecco Treviso  99 zł

Wino Frizzante  20 zł

 60 zł

Sangria  70 zł

wino / woda gazowana / pomarańcza / cytryna / limonka

*wine / sparkling water / orange / lemon / lime*