

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

26 zł / 300 ml

Kapuśniak z żeberkami

Sauerkraut soup with pork ribs

29 zł / 300 ml

Flaki wołowe

Beef chillins

30 zł / 300 ml

Krem z dyni z mleczkiem kokosowym i tartym imbirem

Pumpkin cream soup with coconut milk and grated ginger

30 zł / 300 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

69 zł / 250 g

Pstrąg smażony nadziewany ratatouille
z ziemniakami z patelni

Fried trout, ratatouille with fried potatoes

69 zł / 250 g

Żeberka pieczone z ziemniakami i kapustą zasmażaną

Pork ribs with potatoes and fried cabbage

69 zł / 250 g

Podlaska świeżonka z cebulą z domowym chlebem
i ogórkiem kiszonym

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

59 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

45 zł / 200 g

Placki ziemniaczane z kwaśną śmietaną

Potato pancakes with sour cream

34 zł / 200 g

Pierogi

Dumplings

Pierogi ruskie, z cebulką

Dumplings with mashed potatoes and cottage cheese with fried onion

39 zł / 6 szt

Pierogi z mięsem, z cebulką

Dumplings with meat and fried onion

39 zł / 6 szt

Pierogi z kapustą i grzybami, z cebulką

Dumplings with sauerkraut and mushrooms with fried onion

39 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 i surówką

Chicken nuggets with fries and salad

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