



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.

Szef Kuchni
Tomasz Przyłóżyński

MENU

Przystawki

Starters

SWOJSKI SMALEC Z CEBULKĄ, JABŁKIEM I
SUSZONĄ ŚLIWKĄ

Homemade lard with onion, apple and dried plum

28 zł / 150 g

PLASTRY WĘDZONEGO ŁOSOSIA NA GRZANCE
Z GUACAMOLE I KARMELIZOWANĄ CEBULĄ

*A slice of smoked salmon on toast with guacamole and
caramelized onions*

39 zł / 150 g

BEFSZTYK Tatarski z cebulką, piklami,
żółtkiem i grzanką

*Beefsteak tartare with onion, pickled mushrooms
and cucumber with egg yolk and toast*

62 zł / 150 g

Zupy

Soups

DOMOWY ROSÓŁ Z KACZKI

Homemade duck broth

28 zł / 300 ml

🌿 KREM Z PIECZONYCH BURAKÓW
Z NUTĄ CHRZANOWĄ

*Roasted beetroot cream soup with a hint of
horseradish*

30 zł / 300 ml

CZERNINA STAROPOLSKA

Traditional polish duck blood soup

32 zł / 300 ml

STAROPOLSKI ŻUREK Z CHRZANOWYM PUREE

Old polish sour rye soup with horseradish purée

32 zł / 300 ml

MENU

Dania główne

Main courses

SAŁATA Z GRILLOWANYM OSCYPKIEM,
MIGDAŁAMI I KARMELIZOWANĄ GRUSZKĄ
PODANA Z DRESSINGIEM Z ŻURAWINĄ
*Salad with grilled oscypek cheese, caramelized pear
and almonds, served with cranberry dressing*
42 zł / 200 g

PIERŚ SUPREME FASZEROWANA SZPINAKIEM Z
ZIEMNIAKAMI PUREE I SOSEM BOROWIKOWYM
*Supreme chicken breast stuffed with spinach, served
with mashed potatoes and porcini sauce*
59 zł / 200 g

POLICZKI WIEPRZOWE W SOSIE WŁASNYM
Z KOPYTKAMI I BURACZKAMI ZASMAŻANYMI
*Braised pork cheeks in own sauce with dumplings and
stewed beets*
62 zł/200 g

SMAŻONY PSTRAĞ Z SOSEM KURKOWYM PODANY
Z SOCZEWICĄ Z WARZYSKAMI
*Fried trout with chanterelle sauce and lentils with
vegetables*
69 zł / 250 g

MENU

Dania mączne

Pasta & Dumplings



PIEROGI RUSKIE Z CEBULKĄ

Potato & cheese dumplings

39 zł / 6 szt.

PIEROGI Z MIĘSEM PODANE Z BOCZKIEM
I CEBULKĄ

Meat dumplings

39 zł / 6 szt.



PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI
PODANE Z CEBULKĄ

Sauerkraut & mushroom dumplings

42 zł / 6 szt.



TAGLIATELLE Z LEŚNYMI GRZYBAMI
W ŚMIETANOWYM SOSIE

Tagliatelle with wild mushrooms in cream sauce

45 zł / 300 g

Dla najmłodszych

Kids menu

ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM LUB MAKARONEM

Tomato soup with rice or pasta

20 zł / 200 ml



FRYTKI Z KETCHUPEM

French fries with ketchup

22 zł / 200 g



KNEDLE Z MORELAMI, SŁODKĄ ŚMIETANĄ
I POSPYPKĄ ORZECHOWĄ

*Dumplings with apricots, sweet cream and nut
topping*

35 zł / 5 szt.

NUGGETSY Z KURCZAKA Z FRYTKAMI
I KETCHUPEM

Chicken nuggets with fries and ketchup

35 zł / 150 g

MENU

Desery

Desserts

DOMOWA SZARLOTKA Z LODAMI WANILIOWYMI
Homemade apple pie with vanilla ice cream
30 zł / 120 g

PIERNIKOWY CRÈME BRÛLÉE
Gingerbread crème brûlée
30 zł / 120 g

BEZA Z KREMEM PISTACJOWYM I OWOCAMI
Crispy meringue with pistachio cream and fresh fruit
32 zł / 150 g

PUCHAR LODOWY Z MUSEM OWOCOWYM
I GĘSTĄ BITĄ ŚMIETANĄ
*Ice cream sundae with fruit mousse
and whipped cream*
35 zł / 200 g

Lunch box 5 zł / 1 szt.

Torba papierowa 2 zł / 1 szt.

MENU

Napoje gorące

Hot drinks

HERBATY / *Tea*

ŻURAWINOWA HERBATA „GOŚCINIEC”

Cranberries tea

żurawina/ anyż/ miód

25 zł / 180 ml

IMBIROWO – JABŁKOWA HERBATA „GOŚCINIEC”

Ginger - apple tea

imbir/ jabłko/ pomarańcza/ goździki/ cynamon/ miód

25 zł / 180 ml

MALINOWO – CYTRYNOWA HERBATA
„GOŚCINIEC”

Raspberry - lemon tea

puree z malin/ cytryna/ miód

25 zł / 180 ml

HERBATA Z WIŚNIÓWKĄ

Tea with cherry vodka

pomarańcza/ goździki/ Wiśniówka

25 zł / 180 ml

HERBATA W IMBRYKU

Tea in a pot

Assam/ Earl Grey/ Sommerberry/ Mango-Cascara/
Peppermint/ Jasmine Green/ Green

15 zł / 300 ml

GRZAŃCE / *Mulled*

TRADYCYJNE GRZANE CZERWONE WINO

Red mulled wine

Cynamon/ pomarańcza/ goździki/ miód

25 zł / 200 ml

BIAŁE GRZANE WINO

White mulled wine

Rozmaryn/ limonka/ rum/ miód

29 zł / 240 ml

TRADYCYJNE GRZANE PIWO

Traditional mulled beer

Cynamon/ pomarańcza/ goździki/ miód

29 zł / 500 ml

MALINOWE GRZANE PIWO

Raspberry mulled beer

Puree z malin/ cytryna/ miód

32 zł / 500 ml

IMBIROWE GRZANE PIWO

Ginger mulled beer

Imbir/ cynamon/ anyż/ pomarańcza/ miód

32 zł / 500 ml

MENU

Napoje gorące

Hot drinks

KAWY/ *Coffe*

WANILIOWA KAWA Z CYNAMONEM

Vanilla coffe with cinnamon

Cynamon/ syrop waniliowy/ bita śmietana

25 zł / 180 ml

KAWA PO SASKU

Coffe with Saska vodka

Saska/ Rum/ Bita śmietana

30 zł / 180 ml

Irish Coffe

Jameson/ bita śmietana

30 zł / 180 ml

Kawa czarna

12 zł / 120 ml

Espresso/ Doppio

12 zł / 40 ml

20 zł / 80 ml

Capuccino

15 zł / 120 ml

Latte Macchiato

15 zł / 180 ml

Caffe Latte

15 zł / 180 ml

Kawa z mlekiem roślinnym

18 zł / 120 ml

Syrop do kawy

3 zł / 40 ml

Gorąca czekolada z bitą śmietaną

20 zł / 180 ml

MENU

Napoje zimne

Cold drinks

COCA-COLA/ COCA-COLA 0/ FANTA/
SPRITE/ TONIC

14 zł / 250 ml

SOKI/ *juice*

14 zł / 250 ml

Jabłko/ pomarańcza/ grejpfrut/ Fuzetea

BURN

20 zł / 250 ml

WODA/ *water*

12 zł / 330 ml

Niegazowana/ gazowana

SOK ZE ŚWIEŻYCH POMARAŃCZY

Fresh orange juice

25 zł / 220 ml

SOK ZE ŚWIEŻYCH GREJPFRUTÓW

Fresh grapefruit juice

25 zł / 220 ml



Dolina Charlotty
Resort & SPA

MENU

Alkohole

Alcohol

PIWA/ *Beer*

PIWO BECZKOWE/ *Draft beer*

KSIAŻĘCE

Lager/ Złote Pszeniczne

22 zł / 0,3 l 24 zł / 0,5 l

PIWO BUTELKOWE/ *Bottled beer*

KSIAŻĘCE

24 zł / 0,5 l

IPA/ Ciemne Łagodne/ Cherry Ale

KOZEL

Lezak/ Cerny

20 zł / 0,5 l

PIWO BEZALKOHOLOWE/ *Non-alcoholic beer*

KSIAŻĘCE

24 zł / 0,5 l

IPA/ Złote Pszeniczne

LECH FREE

16 zł / 0,33 l

Lager/ Lime-mint

KOZEL

20 zł / 0,5 l

MENU

Alkohole

Alcohol

APERITIF 40ML

Campari	24 zł
Aperol	24 zł

WÓDKA/ VODKA 40ML

Finlandia	20 zł
Amundsen	20 zł
Żubrówka Bison Grass	18 zł
Żołądkowa	18 zł
Belvedere	40 zł

GIN 40ML

Gordon's	20 zł
Bombay Sapphire	35 zł

KONIAK/ COGNAC 40ML

Hennessy V.S.	35 zł
Hennessy V.S.O.P.	68 zł

BRANDY 40ML

Metaxa 5*	20 zł
Metaxa 7*	25 zł

RUM 40ML

Republica Reserva White	20 zł
Republica Reserva Dark	20 zł
Bumbu Original	38 zł
Bumbu XO	40 zł

TEQUILA 40ML

Salitos Silver	22 zł
Salitos Gold	22 zł

MENU

Alkohole

Alcohol

WHISKY 40ML

Jack Daniel's	28 zł
Jack Daniel's Gentleman	38 zł
Jack Daniel's Single Barrel	50 zł
Johny Walker Red	20 zł
Johny Walker Black	36 zł
Jameson	26 zł
Chivas 12y	38 zł
Chivas 18y	46 zł
Glendalough	30 zł
Bearface Triple Oak	32 zł
Hibiki	140 zł

BOURBON 40ML

Jim Beam	20 zł
Jim Beam Black	30 zł
Jim Beam Double Oak	30 zł

WERMUT/ VERMOUYH 80ML

Martini	20 zł
Bianco/ Extra Dry/ Fiero/ Rosso	

LIKIER/ LIQUERS 40ML

Bailey's	20 zł
Malibu	20 zł
Jagermeister	20 zł
Kahlua	20 zł
Kahlua	20 zł
Passoa	20 zł
Sheridans	24 zł
Cointreau	24 zł

MENU

Alkohole

Alcohol

KOKTAJLE/ *Cocktails*

Whisky Crema 40 zł
Bourbon/ Bailey's/ bita śmietana

Whisky Sour 40 zł
Bourbon/ sok z cytryny/ białko jaja/ Angostura

Wódka Sour 40 zł
Amundsen/ sok z cytryny/ białko jaja/ Angostura

Kahlua Drink 40 zł
Kahlua/ wódka/ mleko

Orange Cherry 40 zł
Wiśniówka/ Amundsen/ sok pomarańczowy