



MENU

PRZYSTAWKI ZIMNE | COLD STARTERS

POŁĘDWICA | TENDERLOIN

60 PLN

„STARY GIEWONT” | SMAŻONE KAPARY | MIKRO RUCOLA
"STARY GIEWONT," CHEESE | FRIED CAPERS | MICRO ARUGULA

ŚLEDŹ | HERRING

24 PLN

ŻUBRÓWKA | OGÓREK | PUDER Z OLIWEK
BISON GRASS VODKA | CUCUMBER | OLIVE POWDER

OŚMIORNICA | OCTOPUS

48 PLN

CHUTNEY Z MARCHEWKI | SOLIRÓD | MAJONEZ Z PALONEGO SIANA
CARROT CHUTNEY | SAMPHIRE | ROASTED HAY MAYONNAISE

GĘŚ | GOOSE

46 PLN

MASCARPONE | ŻÓŁTKO Z MANGO | WĘDZONA ŚMIETANA
MASCARPONE | MANGO YOLK | SMOKED CREAM

PRZYSTAWKI CIEPŁE | WARM STARTERS

* KRÓLIK | RABBIT

41 PLN

RAKI | POLENTA | PISTACJE
CRAYFISH | POLENTA | PISTACHIOS

* DANIE ZOSTAŁO NAGRODZONE PIERWSZYM MIEJSCEM W MISTRZOSTWACH POLSKI W DZICZYŹNIE 2019
MEAL WAS AWARDED THE FIRST PLACE IN THE POLISH CHAMPIONSHIP IN THE PREPARATION OF VENISON

OSCYPEK | „OSCYPEK” CHEESE

24 PLN

ŻURAWINA | PUDER Z BOCZKU
CRANBERRY | BACON POWDER

GRASICA | THYMUS

53 PLN

PUREE Z SELERA | JABŁKO | PUDER Z MUSZTARDY | CALVADOS
CELERY PUREE | APPLE | MUSTARD POWDER | CALVADOS

ZUPY | SOUPS

TOPINAMBUR | JERUSALEM ARTICHOKES

25 PLN

BOROWIK STEPOWY | OLIWA
BOLETUS | OLIVE

KREWETKI | SHRIMP

35 PLN

KURCZAK | GALANGAL | PĘDY BAMBUSA | LISCIE KAFIRU
CHICKEN | GALANGAL | BAMBOO SHOOTS | KAFIR LIME LEAVES

OGONY WOŁOWE | OXTAILS

21 PLN

MAKARON Z OSCYPKA | WARZYWA
NOODLES MADEOUT OF „OSCYPEK” CHEESE | VEGETABLES

MIĘSA | MEAT

POŁĘDWICA | TENDERLOIN

106 PLN

SOS COLBERT | FOIE GRAS | KAPUSTA CONFIT
COLBERT SAUCE | FOIE GRAS | CABBAGE CONFIT

* SARNA | ROE-DEER

110 PLN

KASZTANY | BROWNIE GRYCZANE
CHESTNUTS | BUCKWHEAT BROWNIE

* DANIE ZOSTAŁO NAGRODZONE PIERWSZYM MIEJSCEM W MISTRZOSTWACH POLSKI W DZICZYŹNIE 2019
MEAL WAS AWARDED THE FIRST PLACE IN THE POLISH CHAMPIONSHIP IN THE PREPARATION OF VENISON

KACZKA | DUCK

56 PLN

CYKORIA | ŚLIWKI MACEROWANE | TERIYAKI
CHICORY | MACERATED PRUNES | TERIYAKI

SCHAB | PORK

44 PLN

ZIEMNIAKI | KAPUSTA
POTATOES | CABBAGE

KURCZAK | CHICKEN

48 PLN

PĘCZAK | SOCZEWICA | KARMELIZOWANE PESTKI | BRUKIEW
PEARL BARLEY | LENTIL | CARAMELISED SEEDS | RUTABAGA

PIEROGI | DUMPLINGS

37 PLN

OGON WOŁOWY | KAPUSTA | DEMI GLACE | OSCYPEK
OXTAIL | CABBAGE | DEMI GLACE | "OSCYPEK" CHEESE

STEKI NA GORĄCYM KAMIENIU STEAKS SERVED ON A HOT STONE

POŁĘDWICA WOŁOWA | FILLET OF BEEF

119 PLN

FRYTKI | GRILLOWANE WARZYWA | SOS ANCHOIS | SOS Z PIKLI | MAJONEZ TRUFLOWY
CHIPS | GRILLED VEGETABLES | ACHOVY SAUCE | PICKLES SAUCE | TRUFFLE MAYONNAISE

TOP SIRLOIN

109 PLN

FRYTKI | GRILLOWANE WARZYWA | SOS ANCHOIS | SOS Z PIKLI | MAJONEZ TRUFLOWY
CHIPS | GRILLED VEGETABLES | ACHOVY SAUCE | PICKLES SAUCE | TRUFFLE MAYONNAISE

JAGNIĘCINA SEZONOWANA | DRY-AGED LAMB

114 PLN

FRYTKI | GRILLOWANE WARZYWA | SOS ANCHOIS | SOS Z PIKLI | MAJONEZ TRUFLOWY
CHIPS | GRILLED VEGETABLES | ACHOVY SAUCE | PICKLES SAUCE | TRUFFLE MAYONNAISE

PASTRAMI | PASTRAMI

KANAPKA RUBEN | RUBEN SANDWICH

40 PLN

WOŁOWINA | CHLEB ŻYTNI | KAPUSTA KISZONA | SOS ROSYJSKI | SER | OGÓREK KISZONY
BEEF | RYE BREAD | SAUERKRAUT | RUSSIAN DRESSING | CHEESE | PICKLED CUCUMBER

KANAPKA CHUTNEY CEBULOWY | ONION CHUTNEY SANDWICH

43 PLN

WOŁOWINA | BUŁKAMAŚLANA | MUSZTARDA | KETCHUP | CHUTNEY | SER | OGÓREK KISZONY
BEEF | SHORTBREAD | MUSTARD | KETCHUP | CHUTNEY | CHEESE | PICKLED CUCUMBER

SALATY | SALADS

BURRATA

46 PLN

PESTO | SZYNKA DOJRZEWAJĄCA | RADICHIO
PESTO | RIPENING HAM | RADICHIO

SKORZONERA | SCORZONERA

34 PLN

TOPINAMBUR | PÓŁGESEK | STARY GIEWONT
JERUSALEM ARTICHOKES | GOOSE | "STARY GIEWONT" REGIONAL CHEESE

FIGA | FIG

38 PLN

KOZI SER | ORZECY NERKOWCA | SZPINAK
GOAT'S CHEESE | CASHEW NUTS | SPINACH

VEGE

PĘCZAK | PEARL BARLEY

34 PLN

BOROWIK | ŻÓŁTKO 65° C | SMAŻONA MAŚLANKA
BOLETUS | YOLK 65° C | FRIED BUTTERMILK

RYBY | FISH

JESIOTR | STURGEON

80 PLN

PALONE MAŚŁO | MUS Z PORTOBELLO | PAK CHOI
ROASTED BUTTER | PORTOBELLO MOUSSE | PAK CHOI

TUŃCZYK | TUNA

90 PLN

NANTUA | CHUTNEY | PUREE Z FENKUŁA
NANTUA | CHUTNEY | FENNEL PUREE

RYBA MAŚLANA | BUTTERFISH

74 PLN

RZEPA | VELOUTÉ | SZPINAK | SHIMEII
TURNIP | VELOUTÉ | SPINACH | SHIMEII

MAKARON | PASTA

TAGLIATELLE

45 PLN

KREWETKI | TAHINI
SHRIMP | TAHINI

DESERY | DESSERTS

JABŁKO | APPLE

20 PLN

BIAŁA CZEKOLADA | CYNAMON | KRUSZONKA
WHITE CHOCOLATE | CINNAMON | CRUMBLE

MALINA | RASPBERRY

21 PLN

OSCYPEK | BRYNDZA | MATCHA
OSCYPEK AND BRYNDZA CHEESE | MATCHA

CZEKOLADA RUBINOWA | RUBY CHOCOLATE

24 PLN

ANANAS | MANGO | KOKOS
PINEAPPLE | MANGO | COCONUT

MENU DZIECIĘCE | KIDS MENU

ZUPY | SOUPS

ROSÓŁ | CHICKEN SOUP

10 PLN

MAKARON | NOODLES

POMIDOROWA | TOMATO SOUP

10 PLN

RYŻ | RICE

DANIA NA CIEPŁO | HOT DISHES

KURCZAK | CHICKEN

17 PLN

MARCHEWKA | FRYTKI | CARROT | CHIPS

TOSTY | TOASTS

13 PLN

SZYNKA | SER | HAM | CHEESE

SPAGHETTI

16 PLN

SOS POMIDOROWY | TOMATO SAUCE

DESERY | DESSERTS

NALEŚNIKI | PANCAKES

14 PLN

SER | RODZYNKI | QUARK | RAISINS

LODY | ICE CREAM

13 PLN

BITA ŚMIETANA | WHIPPED CREAM

SERWOWANE DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ PRODUKTY LUB SUBSTANCJE POWODUJĄCE ALERGIE
LUB REAKCJE NIETOLERANCJI, TAKIE JAK: ORZECHY, SEZAM, GORCZYCA, RYBY, OWOCE MORZA,
MLEKO I JEGO POCHODNE, JAJA, SELER ORAZ ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN.
INDYWIDUALNE WYMAGANIA DIETETYCZNE PROSIMY ZGŁASZAĆ DO OBSŁUGI RESTAURACJI.

PLEASE BE ADVISED THAT DISHES MAY CONTAIN INGREDIENTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES SUCH AS:
NUTS, SEEDS, CHARLOCK, FISHES AND SEAFOOD, MILK AND DERIVATIVE, EGGS, CELERY
AND CEREALS CONTAINING GLUTEN.
IF YOU HAVE ANY DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE INFORM YOUR SERVER.

NAPOJE | BEVERAGES

WODA | WATER

CISOWIANKA NIEGAZOWANA GAZOWANA	0,3 L	9 PLN
CISOWIANKA STILL SPARKLING	0,7 L	14 PLN
SAN PELLEGRINO GAZOWANA	0,75 L	21 PLN
SPARKLING WATER		
ACQUA PANNA NATURALNA WODA ŹRÓDLANA	0,75 L	21 PLN
NATURAL SPRING WATER		

SOKI OWOCOWE | FRUIT JUICES

ŚWIEŻO WYCISKANY SOK POMARAŃCZOWY	0,2 L	17 PLN
FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE		
ŚWIEŻO WYCISKANY SOK GREJPFRUTOWY	0,2 L	17 PLN
FRESHLY SQUEEZED GRAPEFRUIT JUICE		
SOKI OWOCOWE	0,25 L	9 PLN
FRUIT JUICES		

NAPOJE ZIMNE | COLD DRINKS

COCA-COLA COCA-COLA ZERO	0,25 L	9 PLN
FANTA SPRITE KINLEY TONIC	0,25 L	9 PLN
RED BULL	0,2 L	16 PLN
FENTIMANES GINGER BEER	0,275 L	22 PLN
FENTIMANES ROSE LEMONADE	0,275 L	22 PLN
FENTIMANES WILD ENGLISH ELDERFLOWER	0,275 L	22 PLN

NAPOJE GORĄCE | HOT DRINKS

HERBATY LIŚCIASTE JULIUS MEINL TEA JULIUS MEINL LEAF TEA		16 PLN
ESPRESSO		10 PLN
ESPRESSO DOPPIO		15 PLN
AMERICANO		12 PLN
CAPPUCCINO		14 PLN
CAFFÈ LATTE		15 PLN
CZEKOLADA NA GORĄCO HOT CHOCOLATE		15 PLN

NAPOJE GORĄCE ALKOHOLOWE | HOT ALCOHOLIC DRINKS

WINO GRZANE MULLED WINE	20 CL	20 PLN
KAWA PO IRLANDZKU IRISH COFFEE	20 CL	22 PLN

APERITIF & DIGESTIF

APEROL	4 CL	14 PLN
BAILEYS	4 CL	14 PLN
CAMPARI	4 CL	14 PLN
COINTREAU	4 CL	16 PLN
DISARONNO AMARETTO	4 CL	14 PLN
FERNET BRANCA	4 CL	14 PLN
GENEPI	4 CL	22 PLN
GRAPPA GIARE AMARONE	4 CL	34 PLN
JÄGERMEISTER	4 CL	16 PLN
KAHLÚA	4 CL	16 PLN
LIMONCELLO	4 CL	16 PLN
MARTINI BIANCO / EXTRA DRY / ROSSO	8 CL	14 PLN
NALEWKI TATRZAŃSKIE	4 CL	22 PLN
SAMBUCA	4 CL	14 PLN
GRAHAM'S SIX GRAPES PORT	8 CL	22 PLN
GRAHAM'S 10 YEARS OLD TAWNY PORT	8 CL	41 PLN
GRAHAM'S 20 YEARS OLD TAWNY PORT	8 CL	65 PLN

PIWO LANE | DRAUGHT BEER

PILSNER URQUELL	0,3 L	12 PLN
PILSNER URQUELL	0,5 L	16 PLN

PIWA KRAFTOWE | CRAFT BEERS

OFERUJEMY SZEROKĄ GAMĘ PIW I CYDRÓW KRAFTOWYCH
AKTUALNA OFERTA DOSTĘPNA U OBSŁUGI RESTAURACJI

WE OFFER A WIDE RANGE OF CRAFT BEERS AND CIDERS
PLEASE ASK YOUR SERVER FOR CURRENT SELECTION

DRINKI | DRINKS

APEROL SPRITZ	32 PLN
WINO MUSUJĄCE APEROL POMARAŃCZA SPARKLING WINE APEROL ORANGE	
CAIPIRINHA	22 PLN
CACHAÇA LIMONKA CUKIER TRZCINOWY CACHAÇA LIME BROWN SUGAR	
ENGLISH GARDEN	24 PLN
BOMBAY SAPHIRE CZARNY BEZ JABŁKO OGÓREK LIMONKA BOMBAY SAPHIRE ELDERFLOWER APPLE COCUMBER LIME	
ESPRESSO MARTINI	22 PLN
ABSOLUT BLUE KAHLÚA ESPRESSO ABSOLUT BLUE KAHLÚA ESPRESSO	
KIR ROYAL	24 PLN
WINO MUSUJĄCE CRÈME DE CASSIS SPARKLING WINE CRÈME DE CASSIS	
MARGARITA	24 PLN
OLMECA SILVER TEQUILA COINTREAU LIMONKA OLMECA SILVER TEQUILA COINTREAU LIME	
MARTINI	28 PLN
BOMBAY SAPHIRE LUB ABSOLUT BLUE MARTINI EXTRA DRY CYTRYNA LUB OLIWKA BOMBAY SAPHIRE OR ABSOLUT BLUE MARTINI EXTRA DRY LEMON OR OLIVE	
MOJITO	22 PLN
HAVANA CLUB SPECIAL LIMONKA MIĘTA CUKIER TRZCINOWY HAVANA CLUB SPECIAL LIME MINT BROWN SUGAR	
OLD FASHIONED	22 PLN
JIM BEAM ANGOSTURA BITTERS CUKIER JIM BEAM ANGOSTURA BITTERS SUGAR	

WÓDKA | VODKA

OSTOYA	4 CL	12 PLN
BACZEWSKI	4 CL	16 PLN
BELVEDERE	4 CL	22 PLN
BELUGA	4 CL	25 PLN
CARPATIA VINTAGE 1996	4 CL	95 PLN

WÓDKI SMAKOWE | FLAVOURED VODKAS

BACZEWSKI WIŚNIÓWKA	4 CL	16 PLN
BELVEDERE CITRUS	4 CL	24 PLN
MIODULA TATRZAŃSKA	4 CL	24 PLN
ŚLIWOWICA TATRZAŃSKA 52%	4 CL	20 PLN
ŚLIWOWICA TATRZAŃSKA 72%	4 CL	28 PLN
WÓDKA KRZESKA	4 CL	24 PLN

AMERICAN WHISKEY & BOURBON

JACK DANIEL'S NO.7	4 CL	16 PLN
BLANTON'S SPECIAL RESERVE	4 CL	30 PLN
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	4 CL	32 PLN
KOVAL MILLET SINGLE BARREL WHISKEY	4 CL	38 PLN
KOVAL RYE SINGLE BARREL WHISKEY	4 CL	38 PLN

BLENDED WHISKY

JAMESON	4 CL	16 PLN
BUSHMILLS BLACK BUSH	4 CL	16 PLN
CHIVAS REGAL 12 YO	4 CL	18 PLN
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	4 CL	22 PLN
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	4 CL	32 PLN

SINGLE MALT WHISKY

ABERLOUR 10 YO	4 CL	30 PLN
GLENFIDICH 12 YO	4 CL	32 PLN
GLENLIVET 15 YO	4 CL	34 PLN
ARDBEG 10 YO	4 CL	38 PLN
BALVENIE 12 YO	4 CL	38 PLN
GLENMORANGIE SIGNET	4 CL	130 PLN

BRANDY

LOUIS DE LAURISTON FINE CALVADOS	4 CL	32 PLN
HENNESSY FINE DE COGNAC	4 CL	36 PLN
ARMAGNAC JANNEAU XO ROYAL	4 CL	42 PLN
HENNESSY XO COGNAC	4 CL	130 PLN

GIN

BOMBAY SAPHIRE	4 CL	17 PLN
KOVAL DRY GIN	4 CL	35 PLN
KOVAL BARRELED GIN	4 CL	42 PLN

RUM & CACHAÇA

HAVANA CLUB BLANCO	4 CL	15 PLN
HAVANA CLUB 7 AÑOS	4 CL	18 PLN
CACHAÇA	4 CL	16 PLN

TEQUILA

OLMECA SILVER	4 CL	18 PLN
OLMECA GOLD	4 CL	18 PLN

WSZYSTKIE CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT.
ALL PRICES INCLUDE VAT TAX.



ul. M. Zaruskiego 5, 34-500 Zakopane
+48 185 44 44 66, halka@hotelaries.pl
www.halkazakopane.com
