

RESTAURACJA KIEPURA

★★★★★



Szanowni Państwo

*Witamy w restauracji Kiepura Hotelu Czarny Potok Resort SPA & Conference****.*

Nazwę restauracji nadano ku pamięci Jana Wiktora Kiepury, najznakomitszego i najpopularniejszego polskiego tenora, który święcił tryumfy na największych scenach operowych świata i był mocno związany z Krynica - Zdrój.

Na kolejnych stronach znajdują Państwo dania kuchni polskiej i międzynarodowej, aranżowane i przygotowane z niezwykłą starannością przez naszego Szefa Kuchni.

Życzymy smacznego!

Restauracja czynna w godzinach 13:00 – 22:00

Jeżeli posiadają Państwo restrykcje żywieniowe, alergię lub specjalne zalecenia prosimy o poinformowanie kelnera w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni.

Alergeny: 1 - Gluten, 2 - Skorupiaki i owoce morza, 3 - Jajka, 4 - Ryby, 5 - Orzeszki ziemne, 6 - Soja, 7 - Mleko, 8 - Orzechy, 9 - Seler, 10 - Gorczyca, 11 - Sezam, 12 - Dwutlenek siarki i siarczyny, 13 - Łubin, 14 - Mięczaki

Dear Guests

*Welcome to the Kiepura Restaurant of the Czarny Potok Resort SPA & Conference**** Hotel. Our Restaurant has been awarded for remembrance of Jan Wiktor Kiepura, the most outstanding and popular Polish tenor who triumphed on the largest opera stages of the world and was strongly connected with Krynica - Zdrój.*

On the following pages you will find dishes of Polish and international cuisine arranged and prepared with utmost care by our Head Chef.

Bon appétit!

The restaurant is open from 1:00 PM to 10:00 PM

If you have any dietary restrictions, allergies or special recommendations please do not hesitate to contact our waiters who are ready to assist you and pass such information to our Head Chef.

Allergens: 1 - Gluten, 2 - Crustaceans and seafood, 3 - Eggs, 4 - Fish, 5 - Peanuts, 6 - Soya, 7 - Milk, 8 - Nuts, 9 - Celery, 10 - Mustard, 11 - Sesame seed, 12 - Sulfur and sulfur dioxide, 13 - Lupine, 14 - Molluscs




PRZYSTAWKI / STARTERS

KREWETKI SHRIMP

czosnek / natka pietruszki / białe wino / masło /
pomidorki cherry / bagietka z pesto ziołowym
garlic / parsley / white wine / butter /
cherry tomatoes / baguette with herb pesto

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,2,3,7,12

51 PLN

 Cuvée Blanc Winnica Gródek Polska 11,5%

140 PLN

PODWĘDZANY TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ SMOKED BEEF TENDERLOIN TARTARE

połędwica wołowa / szalotka / ogórek konserwowy / borowik marynowany / żółtko jaja
beef tenderloin / shallot / pickled cucumber / pickled boletus / egg yolk

Grupa alergenów/Allergen groups: 3,10,12

51 PLN

 Wódka Ostoya 40% [4cl]

17 PLN

CARPACCIO Z JELENIA DEER CARPACCIO

comber z jelenia / borowik marynowany / kapary / mini korniszony /
majonez grzybowy / piklowana czerwona cebula / rukola / ser Grana Padano / oliwa truflowa
deer backstrap / pickled boletus / capers / mini gherkins / mushroom mayonnaise /
pickled red onion / rocket / Grana Padano / truffle olive oil

Grupa alergenów/Allergen groups: 3,7,10,12

52 PLN

 Poggio Al Casone Cinquantina Włochy 12,5%

120 PLN

CHAŁKA Z KOZIM SEREM CHALLAH WITH GOAT CHEESE

mąka / jajko / masło / drożdże / kozi ser / konfitura z czarnej porzeczki /
pesto z jarmużu / rukola / prażone pestki słonecznika
flour / egg / butter / yeast / goat cheese / blackcurrant jam /
kale pesto / rocket / roasted sunflower seeds

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,3,7,8,12

41 PLN

 Joseph Drouhin Chablis Vaudon Francja 12,5%

395 PLN

Do stolików liczących 4 osoby lub więcej
doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
A 10% service charge applies to tables
of four or more guests.



SAŁATKI / SALAD

SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM CAESAR SALAD WITH CHICKEN

sałata rzymska / pierś z kurczaka / boczek / grzanki ziołowe / anchois / majonez / pomidorki cherry / ser Grana Padano
romaine lettuce / chicken breast / bacon / herb croutons / anchovies / mayonnaise / cherry tomatoes / Grana Padano

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,3,4,7,12

43 PLN

 **Kim Crawford Sauvignon Blanc Nowa Zelandia 12,5%**

360 PLN

SAŁATKA Z POMIDORAMI I BURRATĄ LETTUCE SELECTION WITH BURRATA

sałaty / żółty pomidor / czarny pomidor / pomarańcza / grejpfrut / pomidorki cherry / granat / szczypiorek / oliwa czosnkowa / paluch drożdżowy z oliwą / winegret mango-marakuja
lettuce / yellow tomato / black tomato / orange / grapefruit / cherry tomatoes / pomegranate / chives / garlic olive oil / yeast breadstick with olive oil / mango-passion fruit vinaigrette

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,3,7,10,11

42 PLN

 **Baron De Ley Rosado Lagrima Rioja Hiszpania 13,5%**

135 PLN



Do stolików liczących 4 osoby lub więcej
doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
A 10% service charge applies to tables
of four or more guests.



ZUPY / SOUPS

ROSÓŁ DROBIOWO-WOŁOWY CHICKEN AND BEEF BROTH

kurczak / wołowina / warzywa okopowe / pierożki z wołowiną / natka pietruszki
chicken / beef / root vegetables / ravioli with beef / parsley

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,3,6,7,9,12

28 PLN

ZUPA GRZYBOWA Z DZICZYZNĄ MUSHROOM SOUP WITH VENISON

łopatką z dzika / borowiki / warzywa okopowe /
suszone grzyby / wędzona śmietana / natka pietruszki
wild boar shoulder / boletus / root vegetables /
dried mushrooms / smoked cream / parsley

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,3,6,7,9,12

29 PLN

KREM CHRZANOWY Z CHRUSTEM ZIEMNIACZANYM HORSERADISH CREAM WITH POTATO CRUNCH

bulion warzywny / ziemniaki / korzeń pietruszki / seler / biała cebula /
czosnek / wędzony twaróg / olej porowy / szczypiorek
vegetable stock / potatoes / parsley root / celeriac / white onion /
garlic / smoked cottage cheese / leek oil / chives

Grupa alergenów/Allergen groups: 7,9,12

26 PLN



Do stolików liczących 4 osoby lub więcej
doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
A 10% service charge applies to tables
of four or more guests.

DANIA Z PIECA OPALANEGO DREWNEM DISHES FROM THE WOOD-FIRED OVEN

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 220G BEEF TENDERLOIN STEAK 220G

połędwica wołowa / sól maldon / czosnek / rozmaryn
beef tenderloin / maldon salt / garlic / rosemary

Polędwica to najdelikatniejsze i najchudsze mięso z całej tuszy wołowej.
Jest to jeden z najpopularniejszych steków, ceniona za swą delikatność i niską zawartość tłuszczu.
Tenderloin is the finest and leanest meat of the entire beef carcass.
It is one of the most popular steaks, valued for its tenderness and low fat content.

Grupa alergenów/Allergen groups: 7

99 PLN

 Primitivo Di Manduria Włochy 14,5%

159 PLN

STEK Z ROSTBEFU Z KOŚCIĄ - SEZONOWANY 30 DNI 340G BONE-IN STRIPLOIN STEAK - SEASONED 30 DAYS 340G

rostbef wołowy z kością / sól maldon / czosnek / rozmaryn
bone-in beef striploin / maldon salt / garlic / rosemary

Rostbef wyróżnia się szeroką okrywą tłuszczową wzdłuż jednego boku. Sezonowanie na sucho przez minimum 30 dni nadaje stekom wyrazistego smaku, kruchości oraz bogatego aromatu.
The striploin is distinguished by its wide fat cover along one side. Dry-aging for a minimum of 30 days gives the steaks a robust flavour, tenderness and rich aroma.

Grupa alergenów/Allergen groups: 7

95 PLN

 Primitivo Di Manduria Włochy 14,5%

159 PLN

PIECZONY PSTRAŻ W CAŁOŚCI WHOLE ROAST TROUT

pstrąg / pesto z koperku i natki pietruszki / cytryna
trout / dill and parsley pesto / lemon

Grupa alergenów/Allergen groups: 4,6,7,9,10

55 PLN

 S-Naia Sauvignon Blanc Włochy 12%

145 PLN

Do stolików liczących 4 osoby lub więcej
doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
A 10% service charge applies to tables
of four or more guests.



DODATKI DO DAŃ Z PIECA

ADDITIONS FOR OVEN DISHES

GRILLOWANE KREWETKI 3 szt. / 3 pcs. 23 PLN
GRILLED SHRIMPS

Grupa alergenów/Allergen groups: 2

KOLBA KUKURYDZY 18 PLN
CORNCOB

masło / Grana Padano / sól

butter / Grana Padano / salt

Grupa alergenów/Allergen groups: 7

FRYTKI 100g 12 PLN
FRENCH FRIES

Grupa alergenów/Allergen groups: -

ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM 100g 12 PLN
POTATOES WITH DILL

Grupa alergenów/Allergen groups: 7

MIESZANE SAŁATY Z WARZYWAMI I WINEGRETEM 12 PLN
MIXED SALADS WITH VEGETABLES AND VINAIGRETTE

Grupa alergenów/Allergen groups: 10

CHIMICHURRI 12 PLN

Grupa alergenów/Allergen groups: 12

SOS PIEPRZOWY 12 PLN
PEPPERCORN SAUCE

Grupa alergenów/Allergen groups: 9,12

MASŁO ZIOŁOWE 10 PLN
HERB BUTTER

Grupa alergenów/Allergen groups: 7

WARZYWA GRILLOWANE 12 PLN
GRILLED VEGETABLES

Grupa alergenów/Allergen groups: -

Do stolików liczących 4 osoby lub więcej
doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
A 10% service charge applies to tables
of four or more guests.



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

PIERŚ Z KACZKI SOUS-VIDE SOUS-VIDE DUCK BREAST

purée ziemniaczane / 'Nduja / ser Grana Padano / mus z wiśni /
żółta marchewka / dziki brokuł / kasztany / demi-glace
potato purée / 'Nduja / Grana Padano / cherry mousse /
yellow carrots / wild broccoli / chestnuts/ demi-glace

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,7,9,12

65 PLN

 **Rondo Rose Winnica Gródek Polska 11,5%**

150 PLN

PIECZONY ŁOSOŚ ROASTED SALMON

mus z mango / żółta papryka / bakłażan / czerwona papryka / cukinia /
czerwona cebula / tteokbokki (kluski ryżowe) / sos słodko - kwaśny / sos śliwkowy
mango mousse / yellow pepper / aubergine / red pepper / courgette /
red onion / tteokbokki (rice cakes) / sweet and sour sauce / plum sauce

Grupa alergenów/Allergen groups: 4,6,7,9,10,11,12

68 PLN

 **Kim Crawford Sauvignon Blanc Nowa Zelandia 12,5%**

360 PLN

PIERŚ Z KURCZAKA SUPREME SUPREME CHICKEN BREAST

risotto grzybowe / boczniak królewski / kalafior romanesco /
zielony groszek / purée z dyni / demi-glace / ser Grana Padano
mushroom risotto / king oyster mushrooms / romanesco cauliflower /
green peas / pumpkin purée / demi-glace / Grana Padano

Grupa alergenów/Allergen groups: 7,9,12

60 PLN

 **Joseph Drouhin Chablis Vaudon Francja 12,5%**

395 PLN

Do stolików liczących 4 osoby lub więcej
doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
A 10% service charge applies to tables
of four or more guests.



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

PIECZONA ŁOPATKA JAGNIEĆA ROASTED LAMB SHOULDER



kopytka ziemniaczane z bułką tartą / marchewka / korzeń pietruszki /
seler / marynowany burak / piklowana czerwona cebula / demi - glace
potato dumplings with breadcrumbs / carrot / parsley root /
celeriac / pickled beetroot / pickled red onion / demi-glace

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,3,7,9,12

69 PLN

 **Viña Bujanda Reserva Rioja Hiszpania 13%**

159 PLN

PANIEROWANY SCHAB Z KOŚCIĄ BREADED PORK LOIN WITH BONE

purée ziemniaczane / mąka / jajko / panko / płatki kukurydziane /
kapusta kiszona / śliwki / suszone grzyby / czerwone wino
mashed potatoes / flour / egg / panko / corn flakes / sauerkraut /
plums / dried mushrooms / red wine

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,3,7,9,10,12

50 PLN

 **Chmyz - Pils Trzy Korony Browar Nowosądecki 5% [0,3 l]**

21 PLN

BURGER Z ANTRYKOTU WOŁOWEGO RIBEYE BURGER

antrykot / łój wołowy / bułka maślana / rukola / ogórek konserwowy /
pomidor / czerwona cebula / majonez / sos czosnkowy / frytki
ribeye / beef tallow / buttermilk bun / rocket / pickled cucumber /
tomato / red onion / mayonnaise / garlic sauce / French fries

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,3,7,10,12

52 PLN

 **Piwo Peroni 5% [0,4 l]**

23 PLN

 **Piwo Pilsner Urquell 4,4% [0,5 l]**

22 PLN

Do stolików liczących 4 osoby lub więcej
doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
A 10% service charge applies to tables
of four or more guests.



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

STEK Z KALAFIORA CAULIFLOWER STEAK



kalafior / mus z dyni / żółta marchewka / dziki brokuł /
czarna soczewica / oliwa bazyliowa
cauliflower / pumpkin mousse / yellow carrot /
wild broccoli / black lentils / basil olive oil

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,7

48 PLN

Domaine Gayda Flying Solo Rose Francja 12,5%

99 PLN

BURGER Z PANIEROWANYMI BOCZNIAKAMI BURGER WITH BREADED OYSTER MUSHROOMS



sałata rzymska / cebula czerwona / pomidor / sos majonezowo – sojowy z kolendrą /
ogórek konserwowy / frytki / sos czosnkowy
romaine lettuce / red onion / tomato / mayonnaise and soy sauce with cilantro /
pickled cucumber / French fries / garlic sauce

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,3,6,7,10,12

58 PLN

Rocca Ventosa Pinot Grigio Włochy 12%

115 PLN

Do stolików liczących 4 osoby lub więcej
doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
A 10% service charge applies to tables
of four or more guests.



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

GNOCCHI ZIEMNIACZANE Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ POTATO GNOCCHI WITH BEEF TENDERLOIN

gnocchi ziemniaczane / polędwica wołowa / borowiki / sos śmietanowy / oliwa truflowa / pomidorki cherry / ser Grana Padano / natka pietruszki
potato gnocchi / beef tenderloin / boletus / cream sauce / truffle olive oil / cherry tomatoes / Grana Padano / parsley

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,3,5,6,7,9,12

60 PLN

 Cuvée Rouge Winnica Gródek Polska 11,5%

140 PLN

KOPYTKA ZIEMNIACZANE ZE ŚLIWKĄ NOWOSĄDECKĄ POTATO DUMPLINGS WITH REGIONAL PLUMS

ziemniaki / purée z dyni / śliwka nowosądecka / śmietana 18% / sok z cytryny / kruszonka czekoladowo-orzechowa / rozmaryn / cukier wanilinowy
potatoes / pumpkin purée / regional plum / 18% cream / lemon juice
chocolate and nut crumble / rosemary / vanilla sugar

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,3,7,8,12

39 PLN

 Cuvée Blanc Winnica Gródek Polska 11,5%

140 PLN

RIGATONI Z SOSEM POMIDOROWYM I BURRATĄ RIGATONI WITH TOMATO SAUCE AND BURRATA

papryka / pomidor / suszony pomidor / czosnek / burrata / masło / śmietanka / chili / orzechy pini / orzechy włoskie / bazylija
bell pepper / tomato / dried tomatoes / garlic / burrata / butter / double cream / chilli / pine nuts / walnuts / basil

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,3,7,8,9,12

46 PLN

 Kim Crawford Sauvignon Blanc Nowa Zelandia 12,5%

360 PLN

Do stolików liczących 4 osoby lub więcej
doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
A 10% service charge applies to tables
of four or more guests.



DESERY / DESSERTS



BROWNIE CZEKOLADOWE CHOCOLATE BROWNIE

czekolada 56 % / mąka / jajko / cukier / lody śmietankowe /
kruszonka czekoladowa / sos karmelowy
chocolate 56 % / flour / egg / sugar / cream ice cream /
chocolate crumble / caramel sauce

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,3,7

33 PLN

La La La Rose 10,5%

69 PLN

SERNIK BASKIJSKI BASQUE CHEESECAKE

twaróg / mąka / jajko / cukier / śmietanka / sos truskawkowy / owoce
cottage cheese / flour / egg / sugar / double cream / strawberry sauce / fruit

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,3,7

33 PLN

Domaine Gayda Flying Solo Rose Francja 12,5% [10 cl]

22 PLN

MUS PISTACJOWO-PORZECZKOWY PISTACHIO AND BLACKCURRANT MOUSSE

pistacja / żel porzeczkowy / czekolada / jajko / mąka / cukier / sos czekoladowy
pistachio / blackcurrant gel / chocolate / egg / flour / sugar / chocolate sauce

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,3,7

33 PLN

Prosecco Villa Belucci Włochy 11,5% [15 cl]

24 PLN

Do stolików liczących 4 osoby lub więcej
doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
A 10% service charge applies to tables
of four or more guests.



NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

Espresso		13 PLN
Double Espresso		16 PLN
Americano		14 PLN
Kawa z mlekiem / White coffee		16 PLN
Flat white		17 PLN
Cappuccino		17 PLN
Latte		17 PLN
Latte z syropem smakowym / Latte with flavoured syrup		20 PLN
Irish coffee	(40ml/4cl Jameson 40%)	25 PLN
French coffee	(40ml/4cl Stock 84 38%)	25 PLN
Herbata czarna lub smakowa / Black or flavoured tea		16 PLN

ZIMNE NAPOJE / COLD BEVERAGES

Coca-Cola Zero, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic Kinley	250ml/25cl	12 PLN
Woda niegazowana / Still water (Kropla Beskidu)	330ml/33cl	9 PLN
Woda niegazowana / Still water (Kropla Beskidu)	750ml/75cl	22 PLN
Woda gazowana / Sparkling water (Delice)	330ml/33cl	9 PLN
Woda gazowana / Sparkling water (Delice)	750ml/75cl	22 PLN
Sok Cappy / Cappy juice (pomarańcz, jabłko, grejpfrut orange, apple, grapefruit)	250ml/25cl	12 PLN
Fuzetea (cytryna, brzoskwinia / lemon, peach)	250ml/25cl	12 PLN
Sok ze świeżo wyciskanych owoców Fresh squeezed juice	200ml/20cl	28 PLN
Redbull	200ml/20cl	20 PLN

Do stolików liczących 4 osoby lub więcej
doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
A 10% service charge applies to tables
of four or more guests.

