



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

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

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

51 PLN

 Cuvee 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 / rukola / ser Bursztyn / oliwa truflowa
deer backstrap / pickled boletus / capers / mini gherkins / mushroom mayonnaise /
rocket / Bursztyn cheese / truffle olive oil

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

52 PLN

 Poggio Al Casone Cinquantina Włochy 12,5%

120 PLN

BRUSCHETTA ALLA ROMANA Z WĘDZONĄ BURRATĄ BRUSCHETTA ALLA ROMANA Z WĘDZONĄ BURRATĄ

mąka / oliwa / zakwas / wędzoną buratta / podsuszane pomidorki koktajlowe /
oliwki Kalamata / sos z żółtych pomidorów / pesto bazyliowe / rukola
flour / oil / sourdough / smoked burrata / dried cherry tomatoes /
Kalamata olives / yellow tomato sauce / basil pesto / rocket

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

45 PLN

 Rocca Ventosa Pinot Grigio Włochy 12%

115 PLN



SALATKI / SALAD

SELEKCJA SAŁAT Z KOZIM SEREM SALAD WITH GOAT CHEESE

mieszane sałaty / marynowany żółty burak / cebulki w occie balsamicznym /
granat / pomidorki cherry / granola orzechowa / winegret malinowy
mixed lettuces / marinated yellow beet / onions in balsamic vinegar /
pomegranate / cherry tomatoes / nut granola / raspberry vinaigrette

Grupa alergenów/Allergen groups: 5,7,8,10,12

46 PLN

 **Twin Vines Vinho Verde Portugalia 10%**

125 PLN

SELEKCJA SAŁAT Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM SALAD WITH GRILLED CHICKEN

mieszane sałaty / burrata / pomarańcza / pomidorki cherry /
awokado / winegret z mango i markui
mixed lettuce / burrata / orange / cherry tomato / avocado /
mango and passion fruit vinaigrette

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,7,10

44 PLN

 **Solaris Winnica Gródek Polska 12%**

170 PLN

SELEKCJA SAŁAT Z PIECZONYM FALAFELEM SALAD WITH BAKED FALAFEL

ogórek / mieszane sałaty / rzodkiewka / suszony pomidor / papaja /
pestki dyni / fasola edamame / wegański sos jogurtowo-miętowy
cucumber / mixed lettuce / radish / sun-dried tomato / papaya /
pumpkin seeds / edamame beans / vegan yoghurt and mint sauce

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

40 PLN

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

135 PLN



ZUPY / SOUPS

KAPUŚNIAK Z BARANINĄ CABBAGE SOUP WITH LAMB



udziec barani / kapusta włoska / pomidory pelati / ziemniaki /
warzywa okopowe / koperek / cebula / czosnek
leg of lamb / savoy cabbage / pelati tomatoes / potato /
root vegetables / dill / onion / garlic

Grupa alergenów/Allergen groups: 9

28 PLN

ROSÓŁ DROBIOWO-WOŁOWY CHICKEN AND BEEF BROTH

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

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

28 PLN

KREM Z KOPRU WŁOSKIEGO FENNEL CREAM SOUP



koper włoski / cebula / seler / korzeń pietruszki / jabłko /
panierowane jajko w panko / oliwa chili / ser Grana Padano
fennel / onion / celeriac / parsley root / apple / panko coated egg /
chilli olive oil / Grana Padano cheese

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

26 PLN

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

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 220G BEEF TENDERLOIN STEAK 220G

sól maldon / czosnek / rozmaryn
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

sól maldon / czosnek / rozmaryn
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 PSTRAĞ W CAŁOŚCI WHOLE ROAST TROUT

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

Grupa alergenów/Allergen groups: 4

55 PLN

 **S-Naia Sauvignon Blanc Włochy 12%**

145 PLN



DODATKI DO DAŃ Z PIECA

ADDITIONS FOR OVEN DISHES

GRILLOWANE KREWETKI
GRILLED SHRIMPS

3 szt. / 3 pcs. 23 PLN

Grupa alergenów/Allergen groups: 2

KOLBA KUKURYDZY
CORNCOB

18 PLN

masło / Grana Padano / sól

butter / Grana Padano / salt

Grupa alergenów/Allergen groups: 7

FRYTKI
FRENCH FRIES

100g 12 PLN

Grupa alergenów/Allergen groups: -

ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM
POTATOES WITH DILL

100g 12 PLN

Grupa alergenów/Allergen groups: 7

MIESZANE SAŁATY Z WARZYSWAMI 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
PEPPERCORN SAUCE

12 PLN

Grupa alergenów/Allergen groups: 9,12

WEDGESY Z BATATÓW Z WĘDZONĄ
PAPRYKĄ I SOLĄ MORSKĄ
SWEET POTATOES WEDGES
WITH SMOKED PAPRIKA AND SEA SALT

12 PLN

Grupa alergenów/Allergen groups: -

MASŁO ZIOŁOWE
HERB BUTTER

10 PLN

Grupa alergenów/Allergen groups: 7

WARZYWA GRILLOWANE
GRILLED VEGETABLES

12 PLN

Grupa alergenów/Allergen groups: -

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

SEZONOWANY SCHAB WIEPRZOWY SEASONED PORK LOIN



przegrzebki z boczniaków / duszona cebula / puree ziemniaczane z cebulką /
chipsy z pietruszki / leczo warzywne / sos demi-glace
oyster mushroom scallops / braised onions / mashed potatoes with onions /
parsley root chips / vegetable lecsó / demi-glace sauce

Grupa alergenów/Allergen groups: 7,9,12

65 PLN

 Poggio Al Casone Cinquantina Włochy 12,5%

120 PLN

PIERŚ Z KACZKI SOUS-VIDE SOUS-VIDE DUCK BREAST

tarta jabłko-śliwka- gruszka / kompresowana śliwka /
marchewki w popcornie z kaszy gryczanej / mus z batata / sos demi-glace
apple-plum-pear tart / compressed plum /
carrots with buckwheat popcorn / sweet potato mousse / demi glaze sauce

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

65 PLN

 Rondo Rose Winnica Gródek Polska 11,5%

150 PLN

SCHAB CIEŁĘCY W PANKO VEAL LOIN IN PANKO

jajko sadzone / puree ziemniaczane / zielony ogórek w śmietanie ziołowej /
chipsy z pietruszki / olej porowy
fried egg / mashed potatoes / green cucumber with herb cream /
parsley root chips / leek olive oil

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,3,7

72 PLN

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

22 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

PIECZONY ŁOSOŚ ROASTED SALMON

makaron orzo z zielony groszkiem i szpinakiem / żółta marchewka / dziki brokuł /
mus z dyni / sos Prosecco z kawiozem i szczypiorkiem
orzo pasta with green peas and spinach / yellow carrot / wild broccoli /
pumpkin mousse / Prosecco sauce with caviar and chives

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,4,7,9,12

68 PLN

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

22 PLN

PIERŚ Z KURCZAKA SUPREME SUPREME CHICKEN BREAST

cykoria duszona w pomarańczach / fregola z suszonymi pomidorami /
dziki brokuł / zielony groszek / sos gorgonzola
chicory stewed in oranges / fregola with sun-dried tomatoes /
wild broccoli / green peas / gorgonzola sauce

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

59 PLN

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

23 PLN

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

22 PLN

BURGER Z ANTRYKOTU WOŁOWEGO RIBEYE STEAK BURGER

bułka maślana / rukola / ogórek konserwowy / pomidor /
czerwona cebula/ majonez / sos czosnkowy / frytki
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

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

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

STEK Z KALAFIORA CAULIFLOWER STEAK



kalafior / mus z marchewki z sriracha i natką pietruszki / żółta marchewka /
dziki brokuł / czarna soczewica / oliwa bazyliowa
cauliflower / carrot puree with sriracha and parsley /
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

DESKA MIĘS Z HISZPAŃSKIEGO PIECA OPALANEGO DREWNEM BOARD OF MEATS FROM A SPANISH WOOD-FIRED OVEN

kotleciki jagnięce / sezonowany stek z rostbefu / pierś z kaczki / sezonowany schab wieprzowy /
gotowane ziemniaki z koperkiem / pieczone ziemniaki / fasolka szparagowa w boczku /
sos z zielonego pieprzu / chimichurri
lamb chops / seasoned striploin steak / duck breast / seasoned pork loin / boiled potato with dill /
roasted potato / green beans with bacon / green peppercorn sauce / chimichurri

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,6,7,9,10,12

259 PLN

Primitivo Di Manduria Włochy 14,5%

159 PLN

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 Bursztyn / natka pietruszki
potato gnocchi / beef tenderloin / boletus / cream sauce / truffle olive oil /
cherry tomatoes / Bursztyn cheese / parsley

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

60 PLN

 **S-Naia Sauvignon Blanc Hiszpania 13%**

145 PLN

LINGUINE ZE SZPINAKIEM I SZPARAGAMI **LINGUINE WITH SPINACH AND ASPARAGUS**

czosnek / szpinak baby / cukinia / szparagi zielone / pomidorek cherry /
oliwa / białe wino / natka pietruszki / ser Bursztyn
garlic / baby spinach / zucchini / green asparagus / cherry tomatoes /
olive oil / white wine / parsley / Bursztyn cheese

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

50 PLN

 **Finca La Solana Organic&Vegan Hiszpania 14%**

99 PLN

PENNETTE Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM, KREWETKAMI I CHORIZO **PENNETTE WITH GRILLED CHICKEN, SHRIMPS AND CHORIZO**

czosnek / cebula / cytryna / natka pietruszki / szafran / pomidory pelati / białe wino
garlic / onion / lemon / parsley / saffron / pelati tomatoes / white wine

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,2,3,9,12

49 PLN

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

135 PLN

DESERY / DESSERTS



KREM MASCARPONE Z SOSEM POMARAŃCZOWYM I BRIOCHE MASCARPONE CREAM WITH ORANGE SAUCE AND BRIOCHE

mascarpone / pomarańcza / brioche / owoce / migdały
mascarpone / orange / brioche / fruit / almonds

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

35 PLN

 **Scudo Oro' Prosecco Treviso Włochy 11,5% [15 cl]**

24 PLN

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

35 PLN

 **Solaris Gródek nad Dunajcem Polska 12% [10 cl]**

22 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

35 PLN

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

22 PLN

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