

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 (210g)

SHRIMP (210g)

czosnek / natka pietruszki / białe wino / masło / pomidorki cherry / chili / domowe pieczywo
garlic / parsley / white wine / butter / cherry tomatoes / chili / homemade bread

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

56 PLN

 Cuvée Blanc Winnica Gródek Polska 11,5%

140 PLN

PODWĘDZANY TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ (230g)

SMOKED BEEF TENDERLOIN TARTARE (230g)

połędwica wołowa / szalotka / ogórek konserwowy / majonez lubczykowy /
domowe pieczywo / chips z ziemniaka truflowego
beef tenderloin / shallot / pickled cucumber / lovage mayonnaise /
homemade bread / truffle potato crisps

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

57 PLN

 Wódka Baczewski 40% [4cl]

20 PLN

TATAR Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA (210g)

SMOKED SALMON TARTARE (210g)

wędzony łosoś / ogórek / imbir marynowany / czerwona cebula / wasabi / kawior z pstrąga
smoked salmon / cucumber / marinated ginger / red onion / wasabi / trout caviar

Grupa alergenów/Allergen groups: 2,4,6,14

52 PLN

 S-Naia Sauvignon Blanc Hiszpania 13% 0,75

145 PLN

PANIEROWANY SER GÓRALSKI (200g)

BREADED HIGHLAND SMOKED CHEESE (200g)

Ser Góralski / mus z agrestu / majonez chrzanowy / żurawina

Highland smoked cheese / gooseberry mousse / horseradish mayonnaise / cranberries

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,3,7

46 PLN

 Baron De Ley Rosado DOCA 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 (300ml)
CHICKEN AND BEEF BROTH (300ml)

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

29 PLN

KWAŚNICA Z JAGNIĘCINĄ (300ml)
SAUERKRAUT SOUP WITH LAMB (300ml)

kiszona kapusta / łopatką jagnięcą / ziemniaki / kminek
Sauerkraut / lamb shoulder / potatoes / caraway

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

31 PLN

ZUPA SEZONOWA (300ml)
SEASONAL SOUP (300ml)

29 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 / KREWETKAMI (300g) CAESAR SALAD WITH CHICKEN / SHRIMPS (300g)

sałata rzymska / pierś z kurczaka lub krewetki w panko / boczek /
grzanki ziołowe / anchois / majonez / pomidorki cherry / ser Grana Padano
romaine lettuce / chicken breast or panko crusted shrimps / bacon / herb croutons /
anchovies / mayonnaise / cherry tomatoes / Grana Padano cheese

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,2,3,4,7,12

47 / 62 PLN

 Solaris Winnica Gródek Polska 12%

170 PLN

SAŁATKA Z BUNDZEM I TRUSKAWKAMI (300g) SALAD WITH BUNDZ CHEESE AND STRAWBERRIES (300g)

mieszanka sałat / ser bundz / truskawki / arbuz / ogórek /
rzodkiewka / dressing cytrusowy / grissini
mixed lettuce / bundz cheese / strawberries / watermelon /
cucumber / radish / citrus dressing / grissini breadsticks

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,3,5,7

46 PLN

 Ochagavia Don Silvestre Reserva Sauvignon Blanc Chile 13%

109 PLN

BURRATA ALLA CAPRESE (300g) BURRATA ALLA CAPRESE (300g)

ser Burrata / kolorowe pomidory / pesto pistacjowe /
malinowy krem balsamiczny / maliny / świeże zioła / grissini
burrata cheese / colorful tomatoes / pistachio pesto /
raspberry balsamic cream / raspberries / fresh herbs / grissini breadsticks

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

54 PLN

 Domaine Gayda Chardonnay Francja 13,5%

148 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 (200g) BEEF TENDERLOIN STEAK (200g)

połędwica wołowa / sól Maldone / czosnek / rozmaryn
beef tenderloin / Maldon salt / garlic / rosemary

Połędwica 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 (340g) BONE-IN SIRLOIN STEAK (340g)

rostbef wołowy z kością / sól maldone / czosnek / rozmaryn
bone-in ribeye / 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 (300g) WHOLE ROASTED TROUT (300g)

pstrąg potokowy / salsa z koperku i pietruszki / cytryna
river trout / dill and parsley salsa / lemon

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

55 PLN

 Twin Vines Vinho Verde Portugalia 10%

125 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

KOLBA KUKURYDZY 160g 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 GZIKIEM 140g 16 PLN
GRILLED POTATO WITH
COTTAGE CHEESE SPREAD

Grupa alergenów/Allergen groups: 7

MIESZANE SAŁATY
Z WARZYWAMI I WINEGRETEM 80g 12 PLN
MIXED SALADS WITH VEGETABLES
AND VINAIGRETTE

Grupa alergenów/Allergen groups: 10,12

WARZYWA GRILLOWANE 120g 14 PLN
GRILLED VEGETABLES

Grupa alergenów/Allergen groups: -

SOS PIEPRZOWY 50g 12 PLN
PEPPERCORN SAUCE

Grupa alergenów/Allergen groups: 9,12

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 (160/220g) **DUCK BREAST (160/220g)**

kopytka / mus z kalafiora z palonym masłem / karmelizowana marchewka /
dziki brokuł / sos demi-glace / jeżyna
potato dumplings / cauliflower mousse with browned butter /
caramelized carrot / broccolini / demi-glace sauce / blackberry

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

74 PLN

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

150 PLN

FILET Z SANDACZA (160/220g) **ZANDER FILLET (160/220g)**

czarna soczewica / szparaga / oliwa szczypiorkowa / por / sos porowy
black lentils / asparagus / chive oil / leek / leek sauce

Grupa alergenów/Allergen groups: 4,7

72 PLN

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

360 PLN

PIERŚ Z KURCZAKA SUPREME (160/220g) **CHICKEN SUPREME BREAST (160/220g)**

ziołowe purée ziemniaczane / szparagi / rzodkiewka / gremolata / sos Béarnaise
herb mashed potatoes / asparagus / radish / gremolata / Béarnaise sauce

Grupa alergenów/Allergen groups: 3,7,12

67 PLN

 **Gayda Flying Solo Rose Francja 12,5%**

99 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

PLACKI Z TARTYCH ZIEMNIAKÓW Z GULASZEM JAGNIĘCYM (200/180g)

POTATO HASH BROWNS WITH LAMB STEW (200/180g)

łopatka jagnięca / kwaśna śmietana / cebulka / warzywa okopowe / świeże zioła
lamb shoulder / sour cream / onion / root vegetables / fresh herbs

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

59 PLN

 **Monte Velho Orgánico Tinto Esporão Portugalia 13,5%**

130 PLN



PLACKI Z TARTYCH ZIEMNIAKÓW Z GULASZEM Z BOCZNIAKÓW (200/180g)

POTATO PANCAKES WITH OYSTER MUSHROOM STEW (200/180g)

boczniki / kwaśna śmietana / papryka czerwona /
pomidory pelati/ seler naciowy / świeże zioła
king oyster mushrooms / sour cream / red pepper /
pelati tomatoes / celery / fresh herbs

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

52 PLN

 **Ochagavia Don Silvestre Cabernet Sauvignon Chile 13%**

99 PLN



PANIEROWANY SCHAB Z KOŚCIĄ (200/180g) BREADED BONE-IN PORK CHOP (200/180g)

młode ziemniaki / kaperek / masło / mizeria
new potatoes / dill / butter / cucumber salad

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,3,7

52 PLN

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

23 PLN

BURGER Z ANTRYKOTU WOŁOWEGO (300g) RIBEYE BURGER (300g)

bułka maślana / rukola / ogórek konserwowy / pomidor /
czerwona cebula / majonez / sos czosnkowy / frytki
brioche bun / arugula / pickled cucumber / tomato /
red onion / mayonnaise / garlic sauce / fries

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

56 PLN

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

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

BURGER Z GRILLOWANYM HALLOUMI I GUACAMOLE (300g) GRILLED HALLOUMI BURGER WITH GUACAMOLE (300g)



sałata rzymska / cebula czerwona / avocado / ser halloumi / pomidor /
ogórek konserwowy / frytki / sos miętowy / kolendra
romaine lettuce / red onion / avocado / halloumi cheese / tomato /
pickled cucumber / fries / mint sauce / cilantro

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

55 PLN

Grybów Mango Marakuja 0,0%

23 PLN

SZAFRANOWE RISOTTO Z KREWETKAMI (320g) SAFFRON RISOTTO WITH SHRIMP (320g)

ryż arborio / krewetki / szafran / pistacje / czosnek / masło / kolendra / białe wino
arborio rice / shrimps / saffron / pistachios / garlic / butter / coriander

Grupa alergenów/Allergen groups: 2,7,9,12,14

68 PLN

Famille Hugel Risling Classic Francja 12,5%

279 PLN

TAGLIATELLE Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ TAGLIATELLE WITH BEEF TENDERLOIN

tagliatelle / polędwica wołowa / demi glace / pomidory suszone /
grozek cukrowy / śmietanka / grana padano
tagliatelle / beef tenderloin / demi glace / dried tomatoes / snap peas /
cream / grana padano

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

58 PLN

Cuvee Rouge Winnica Grodek Polska 11,5%

140 PLN

PIEROGI Z BRYNDZĄ I ZIEMNIAKAMI (320g) BRYNDZA CHEESE AND POTATOES DUMPLINGS (320g)

bób / masło szałwiowe / szalotka / mięta
broad beans / sage butter / shallot / mint

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,3,7

42 PLN

Domaine Gayda Flying Solo Rose Francja 12,5%

99 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 (160g) **CHOCOLATE BROWNIE (160g)**

czekolada 56% / mąka / jajko / lody słony karmel /
sos malinowy / ziemia karmelowa
56% chocolate / flour / egg / salted caramel ice cream /
raspberry sauce / caramel crumble

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,3,7

33 PLN

La La La Rose 10,5%

69 PLN

SERNIK BASKIJSKI (160g) **BASQUE CHEESECAKE (160g)**

twaróg / mąka / jajko / śmietanka / sos czarna porzeczka / lody limoncello
curd cheese / flour / egg / cream / blackcurrant sauce / limoncello ice cream

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,3,7

33 PLN

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

22 PLN

MILLE FEUILLE (160g) **MILLE FEUILLE (160g)**

ciasto francuskie / krem patissiere / rabarbar / agrest / owoce sezonowe
puff pastry / crème pâtissière / rhubarb / gooseberry / seasonal fruits

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		15 PLN
Double Espresso		17 PLN
Americano		17 PLN
Kawa z mlekiem / White coffee		18 PLN
Flat white		18 PLN
Cappuccino		18 PLN
Latte		18 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		17 PLN

ZIMNE NAPOJE / COLD BEVERAGES

Coca-Cola Zero, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic Kinley	250ml/25cl	14 PLN
Woda niegazowana / Still water (Kropla Beskidu)	330ml/33cl	10 PLN
Woda niegazowana / Still water (Kropla Beskidu)	750ml/75cl	22 PLN
Woda gazowana / Sparkling water (Delice)	330ml/33cl	10 PLN
Woda gazowana / Sparkling water (Delice)	750ml/75cl	22 PLN
Sok Cappy / Cappy juice (pomarańcz, jabłko, grejpfrut orange, apple, grapefruit)	250ml/25cl	14 PLN
Fuzetea (cytryna, brzoskwinia / lemon, peach)	250ml/25cl	14 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.

