



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

KOKTAIL Z KREWETEK / SHRIMP COCKTAIL

krewetki / kapusta pekińska / majonez / ketchup / ogórek konserwowy / szalotka / szczypiorek / koperek
shrimps / Chinese cabbage / mayonnaise / ketchup / pickled cucumber / shallot / chives / dill

Grupa alergenów/Allergen groups: 2,3,6,7,12

38 PLN

 **Cuvee Blanc Winnica Gródek Polska**

170 PLN

PODWĘDZANY TATAR WOŁOWY / SMOKED TENDERLOIN TARTARE

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

Grupa alergenów/Allergen groups: 3,10,12

49 PLN

 **Wódka Wyborowa Exquisite [4cl]**

27 PLN

SCHAB CIEŁĘCY SOUS-VIDE / SOUS-VIDE VEAL LOIN

schab cielęcy / tuńczyk / anchois / majonez / smażone kapary / czerwona cebula
veal loin / tuna / anchovies / mayonnaise / fried capers / red onion

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

46 PLN

 **Solaris Winnica Gródek Polska**

170 PLN

PRZEGRZEBKI Z BOCZNIAKÓW KRÓLEWSKICH / KING OYSTER MUSHROOM SCALLOPS

boczniaki królewskie / risotto z kalafiora / czosnek / cebula / śmietanka /
mus z zielonego groszku / białe wino / olej porowy
king oyster mushrooms / cauliflower risotto / garlic / onion / double cream /
green pea mousse/ white wine / leek oil

Grupa alergenów/Allergen groups: 7,12

35 PLN

 **Sheep Dreams Sauvignon Blanc Nowa Zelandia**

129 PLN



SALATKI / SALAD

SELEKCJA SAŁAT Z KOZIM SEREM I SZPARAGAMI / SALAD WITH GOAT CHEESE AND ASPARAGUS

kozi ser / szparagi / mieszane sałaty / truskawka / granat /
śliwki w winnej zalewie / winegret koperkowo-limonkowy
goat cheese / asparagus / mixed lettuces / strawberry / pomegranate /
plums in wine marinade / dill lime vinaigrette

Grupa alergenów/Allergen groups: 6,10,12

41 PLN

 **Johanniter Winnica Chodorowa Polska**

170 PLN

SELEKCJA SAŁAT Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM I SEREM BURATTA / SALAD WITH GRILLED CHICKEN AND BURATTA CHEESE

filet z kurczaka / buratta / mieszane sałaty / prażona ciecierzycza / ogórek /
pomidorki cherry / rzodkiewka / orzechy laskowe / winegret koperkowo-limonkowy
chicken fillet / buratta / mixed lettuces / roasted chickpeas / cucumber /
cherry tomatoes / radish / hazelnuts / dill lime vinaigrette

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

42 PLN

 **Cuvee Blanc Winnica Gródek Polska**

170 PLN

SAŁATKA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM I KOMPRESOWANĄ GRUSZKĄ / SALAD WITH SMOKED SALMON AND COMPRESSED PEAR

łosoś / mieszane sałaty / awokado / granat / gruszka / pomidorki cherry / winegret musztardowy
salmon / mixed lettuce / avocado / pomegranate / pear / cherry tomatoes / musztard vinaigrette

Grupa alergenów/Allergen groups: 3,4,10,12

45 PLN

 **Rocca Ventosa Pinot Grigio Italy**

109 PLN

ZUPY / SOUPS

KREM Z BIAŁYCH WARZYW I CHRZANU Z JAJKIEM / WHITE VEGETABLES AND HORSE RADISH CREAM SOUP WITH EGG

bulion warzywny / seler / korzeń pietruszki / cebula biała / chrzan /
szparagi / jajko sous-vide / białe wino / olej porowy
vegetable broth / celeriac / parsley root / white onion / horseradish /
asparagus / sous-vide egg / white wine / leek oil

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

27 PLN

KAPUŚNIAK Z BARANINĄ / CABBAGE SOUP WITH MUTTON

udziec barani / kapusta włoska / warzywa okopowe / ziemniaki /
pomidory san marzano / koperek / cebula / czosnek
leg of mutton / Savoy cabbage / root vegetables / potatoes /
san marzano tomatoes / dill / onion / garlic

Grupa alergenów/Allergen groups: 9

29 PLN

ROSÓŁ DROBIOWO-WOŁOWY Z PIEROŻKAMI GYOZA Z KACZKĄ / CHICKEN AND BEEF BROTH WITH DUCK GYOZA

kurczak / wołowina / warzywa okopowe / pierożki gyoza z kaczką / natka pietruszki
chicken / beef / root vegetables / duck gyoza / parsley

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

28 PLN

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

Grupa alergenów/Allergen groups: 7

85 PLN

 Zensa Promitivo Organic Italy

129 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

Grupa alergenów/Allergen groups: 7

75 PLN

 Zensa Promitivo Organic Italy

129 PLN

PIECZONY PSTRĄG W CAŁOŚCI / WHOLE ROAST TROUT

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

Grupa alergenów/Allergen groups: 4

49 PLN

 Hibernal Winnica Chodorowa Polska

170 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
zielone szparagi / sos z zielonego pieprzu / sos bearnaiski
lamb chops / seasoned New York steak / duck breast / seasoned pork loin
boiled potato with dill / roasted potato / green beans with bacon
green asparagus / green peppercorn sauce / Béarnaise sauce

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

249 PLN

 Zensa Promitivo Organic Italy

129 PLN

DODATKI DO DAŃ Z PIECA

ADDITIONS FOR OVEN DISHES

**FRYTKI /
FRENCH FRIES**

100g 10 PLN

Grupa alergenów/Allergen groups: -

**ZIEMNIAKI Z MASŁEM I KOPERKIEM /
POTATOES WITH BUTTER AND DILL**

100g 10 PLN

Grupa alergenów/Allergen groups: 7

**MIESZANE SAŁATY Z WARZYWAMI
I SOSEM WINEGRET /
MIXED LETTUCES WITH VEGETABLES
AND VINAIGRETTE SAUCE**

120g 10 PLN

Grupa alergenów/Allergen groups: -

**WARZYWA GRILLOWANE /
GRILLED VEGETABLES**

120g 8 PLN

Grupa alergenów/Allergen groups: -

**FASOLKA SZPARAGOWA W BOCZKU /
GREEN BEANS WITH BACON**

90g 10 PLN

Grupa alergenów/Allergen groups: -

**SOS BERNEŃSKI /
BÉARNAISE SAUCE**

40g 10 PLN

Grupa alergenów/Allergen groups: -

**SOS PIEPRZOWY /
PEPPER SAUCE**

40g 10 PLN

Grupa alergenów/Allergen groups: 7,9,12

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

PIERŚ Z KACZKI SOUS-VIDE / SOUS-VIDE DUCK BREAST

pierś z kaczki / gnocchi z kozim serem i truflą / dziki brokuł / purée z batata / sos demi-glace
duck breast / gnocchi with goat's cheese and truffle / wild broccoli /
sweet potato purée / demi-glace sauce

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

62 PLN

 **Sheep Dreams Sauvignon Blanc**

129 PLN

PIERŚ Z KURCZAKA Z MUSEM DROBIOWYM Z SALAMI SPIANATA / CHICKEN BREAST WITH POULTRY MOUSSE AND SALAMI SPIANATA

pierś z kurczaka / mus drobiowy / salami spianata / perłowa kasza kuskus /
salsa pomidorowo-paprykowa / pieczony korzeń z pietruszki z salsą z kapusty włoskiej / olej porowy
chicken breast / poultry mousse / salami spianata / pearl couscous / tomato and pepper salsa /
roasted parsley root with Savony cabbage salsa / leek oil

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

49 PLN

 **Solaris Winnica Chodorowa Polska**

170 PLN

BARRAMUNDI Z MUSEM Z ZIELONEGO GROSZKU BARRAMUNDI WITH GREEN PEA MOUSSE

barramundi / fregola / mus z zielonego groszku / żółta i fioletowa marchewka / mule
barramundi / fregola / green pea mousse / yellow and purple carrots / moules

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

58 PLN

 **Hibernal Winnica Chodorowa Polska**

170 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

STEK RZEŹNIKA ZE ŚWIECY WOŁOWEJ / BEEF BUTCHER'S STEAK

świeca wołowa / ziemniaki confit / mus z marchewki i batata / brukselka /
sos pieprzowy / prażona cebulka / olej porowy
hanger beef steak / confit potatoes / carrot and sweet potato mousse /
brussels sprouts / pepper sauce / roasted onions / leek oil

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

65 PLN

 **Zensa Promitivo Organic Italy**

129 PLN

SEZONOWANA WIEPRZOWINA NA SUCHO / DRY SEASONED PORK

sezonowana wieprzowina na sucho / sałatka ziemniaczana / kolba kukurydzy / szczypiorek /
sól maldon / szczypiorek / sos demi-glace

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

55 PLN

 **Zensa Promitivo Organic Italy**

129 PLN

BURGER WOŁOWY Z FRYTKAMI / BEEF BURGER WITH FRENCH FRIES

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

49 PLN

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

24 PLN

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

21 PLN

KANAPKA Z GRILLOWANYM HALLOUMI / GRILLED HALLOUMI SANDWICH

ser halloumi / Schiacciata romana / mango / ananas / chilli / kolendra /
pomidor / rukola / frytki / sos czosnkowy
halloumi cheese / Schiacciata romana / mango / pineapple / chilli /
cilantro / tomato / rocket / French fries / garlic sauce

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

48 PLN

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

24 PLN

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

21 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 oil /
cherry tomatoes / Bursztyn cheese (long-ripeningcrisp cheese) / parsley

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

55 PLN

 **Rocca Ventosa Pinot Grigio Italy**

109 PLN

MAKARON PACCHERI Z OWOCAMI MORZA / PASTA PACCHERI WITH SEAFOOD

paccheri / krewetki / mule / masło / czosnek / wino białe / natka pietruszki
paccheri / prawns / moulles / butter / garlic / white wine / parsley

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

46 PLN

 **Puklavec Estate Sauvignon Blanc Pinot Grigio Slovenia**

119 PLN

*możliwość wymiany na makaron bezglutenowy

*possible to be replaced to gluten-free pasta

FALAFEL BURACZANY Z FRYTKAMI WARZYWNYMI / BEETROOT FALAFEL WITH VEGETABLE FRIES

falafel buraczany / frytki z warzyw / hummus z ciecierzycy / mieszane sałaty /
ogórek / pomidorki cherry / rzodkiewka
beet falafel / vegetable fries / hummus / mixed lettuce / cucumber /
cherry tomatoes / radish

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

38 PLN

 **Piwo Regionalne Trzy Korony**

21 PLN



DESERY / DESSERTS



MUS Z KWIATU CZARNEGO BZU Z ŻELKĄ CYTRYNOWĄ / ELDERFLOWER MOUSSE WITH LEMON JELLY

czekolada biała / purée z kwiatu czarnego bzu / śmietanka /
orzechy ziemne / cytryna / jajko / masło / mąka
white chocolate / elderflower purée / double cream /
peanuts / lemon / egg / butter / flour

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

35 PLN

 **Flying Solo Rose Francja [10 cl]**

22 PLN

SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I KONFITURĄ TRUSKAWKOWĄ / CHEESECAKE WITH WHITE CHOCOLATE AND STRAWBERRY JAM

twaróg / biała czekolada / śmietanka / jajka / mąka / masło
cottage cheese / white chocolate / double cream / eggs / flour / butter

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,3,7

35 PLN

 **Solaris Gródek nad Dunajem Polska [10 cl]**

25 PLN

KREM Z CZEKOLADY Z ROKITNIKIEM I MALINAMI / CHOCOLATE CREAM WITH SEA BUCKTHORN AND RASPBERRIES

rokitnik / biała czekolada / czekolada 56 % / śmietana / maliny / mąka / jajko
sea buckthorn / white chocolate / 56 % chocolate / double cream / raspberries / flour / egg

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,3,7

35 PLN

 **Porto Ruby Don Pablo Portugal [8cl]**

19 PLN

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

Espresso		12 PLN
Double Espresso		13 PLN
Americano		13 PLN
Kawa z mlekiem / White coffee		14 PLN
Flat white		15 PLN
Cappuccino		15 PLN
Latte		15 PLN
Latte z syropem smakowym / Latte with flavoured syrup		20 PLN
Irish coffee	(40ml/4cl Jameson)	24 PLN
French coffee	(40ml/4cl Stock 84)	24 PLN
Herbata czarna lub smakowa / Black or flavoured tea		15 PLN

ZIMNE NAPOJE / COLD BEVERAGES

Coca-Cola Zero, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic Kinley	250ml/25cl	11 PLN
Woda niegazowana / still water (Kropla Beskidu)	330ml/33cl	9 PLN
Woda niegazowana / still water (Kropla Beskidu)	750ml/75cl	25 PLN
Woda gazowana / sparkling water (Delice)	330ml/33cl	9 PLN
Woda gazowana / sparkling water (Delice)	750ml/75cl	25 PLN
Sok Cappy / Cappy juice (pomarańcz, jabłko, grejpfrut / orange, apple, grapefruit)	250ml/25cl	11 PLN
Fuzetea (cytryna, brzoskwinia / lemon, peach)	250ml/25cl	11 PLN
Sok ze świeżo wyciskanych owoców / fresh squeezed juice	200ml/20cl	30 PLN
Redbull	200ml/20cl	23 PLN