



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
garlic / parsley / white wine / butter / cherry tomatoes / chili

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

59 PLN

 Wódka Baczewski 40% [4cl]

20 PLN

TATAR Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA (210g)

SMOKED SALMON TARTARE (210g)

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

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

56 PLN

 S-Naia Sauvignon Blanc Hiszpania 13% 0,75

145 PLN

SMAŻONE BOCZNIAKI KRÓLEWSKIE (220g)

FRIED KING OYSTER MUSHROOMS (220g)

bocznik królewski / brunoise z marchewki i kalafiora / czerwona soczewica /
kompresowana kalarepa / purée z dyni / natka pietruszki / koperek / masło roślinne / olej porowy
king oyster mushroom / carrot and cauliflower brunoise / red lentils /
compressed kohlrabi / pumpkin purée / parsley / dill / plant-based butter / leek oil

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,3,12

42 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.



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

31 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

35 PLN



KREM Z PIECZONEGO BATATA (300ml)

ROASTED SWEET POTATO CREAM SOUP (300ml)

batat / marchewka / cebula / mleczko kokosowe / krewetki /
makaron z batatów / zielone ciasto kataifi / papryczka chilli / olej ziołowy
sweet potato / carrot / onion / coconut milk / shrimps /
sweet potato noodles / kataifi pastry / chilli / herb oil

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,2,6,7,9,12

35 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 (300g)

CAESAR SALAD WITH CHICKEN (300g)

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 cheese

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

49 PLN

 **Solaris Winnica Gródek Polska 12%**

170 PLN

SAŁATKA Z GRILLOWANĄ POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ (300g)

GRILLED BEEF TENDERLOIN SALAD (300g)

mieszane sałaty / połówka wołowa / cebula w occie balsamicznym / bundz /
pomidorki cherry / czerwone papryczki koktajlowe / sos chimichurri
mixed salad leaves / beef tenderloin / balsamic marinated onion / bundz cheese /
cherry tomatoes / red cocktail peppers / chimichurri sauce

Grupa alergenów/Allergen groups: 7,12

65 PLN

 **Poggio al Casone Cinquantina Chianti Superiore Włochy 12,5%**

120 PLN

SAŁATKA CEZAR Z KREWETKAMI (300g)

CAESAR SALAD WITH SHRIMPS (300g)

sałata rzymska / krewetki w panko / boczek / grzanki ziołowe /
anchois / majonez / pomidorki cherry / ser Grana Padano
romaine lettuce / panko crusted shrimps / bacon / herb croutons /
anchovies / mayonnaise / cherry tomatoes / Grana Padano cheese

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

65 PLN

 **Solaris Winnica Gródek Polska 12%**

170 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 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 (340g) BONE-IN SIRLOIN STEAK (340g)

rostbef wołowy z kością / sól Maldon / 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 PSTRĄG 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

58 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
CORN ON THE COB

masło / Grana Padano / sól

butter / Grana Padano / salt

Grupa alergenów/Allergen groups: 7

160g 18 PLN

FRYTKI
FRENCH FRIES

Grupa alergenów/Allergen groups: -

100g 12 PLN

GRILLOWANY ZIEMNIAK Z GZIKIEM
GRILLED POTATO WITH
COTTAGE CHEESE SPREAD

Grupa alergenów/Allergen groups: 7

140g 12 PLN

MIESZANE SAŁATY
Z WARZYWAMI I WINEGRETEM
MIXED SALAD LEAVES WITH
VEGETABLES AND VINAIGRETTE

Grupa alergenów/Allergen groups: 10,12

80g 14 PLN

WARZYWA GRILLOWANE
GRILLED VEGETABLES

Grupa alergenów/Allergen groups: -

120g 14 PLN

SOS PIEPRZOWY
PEPPERCORN SAUCE

Grupa alergenów/Allergen groups: 9,12

50g 12 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

PIERŚ Z KACZKI SOUS-VIDE (160/220g) **SOUS – VIDE DUCK BREAST (160/220g)**

pierś z kaczki / fondant ziemniaczany / mus z batata /
dziki brokuł / piklowana żurawina / demi-glace / olej ziołowy
duck breast / potato fondant / sweet potato mousse /
wild broccoli / pickled cranberries / demi- glace / herbal oil

Grupa alergenów/Allergen groups: 7,9,12

75 PLN

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

140 PLN

TOURNEDOS Z ŁOSOSIA (150/220g) **SALMON TOURNEDOS (150/220g)**

łosoś / arancini cytrynowe / cukinia / mus z pietruszki z palonym masłem /
kalafior romanesco / sos Prosecco ze szczypiorkiem i kawiozem z pstrąga
salmon / lemon arancini / courgette / parsley root mousse with brown butter /
romanesco cauliflower / Prosecco sauce with chives and trout roe

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,3,4,6,7,12

75 PLN

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

395 PLN

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

pierś z kurczaka supreme / purée ziemniaczane z truflą /
zielona fasolka szparagowa z guanciale / piklowana dynia / sos chimichurri
supreme chicken breast / potato purée with truffle /
green beans with guanciale / pickled pumpkin / chimichurri sauce

Grupa alergenów/Allergen groups: 7,12

69 PLN

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

360 PLN

*Sous-vide to metoda powolnej obróbki w szczelnie zamkniętym worku, w precyzyjnie kontrolowanej temperaturze, pozwalająca zachować naturalną soczystość i pełnię smaku produktów.

*Sous-vide is a slow-cooking technique in which food is sealed in an airtight bag and cooked at a precisely controlled temperature, preserving its natural juiciness and full flavour.

**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 / cebula / warzywa okopowe / świeże zioła

lamb shoulder / sour cream / onion / root vegetables / fresh herbs

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

62 PLN

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

130 PLN

SCHAB WIEPRZOWY Z KOŚCIĄ SOUS-VIDE W PANIERCE (300/180g)

BREADED SOUS – VIDE BONE – IN PORK LOIN (300/180g)

schab z kością sous-vide / ziemniaki / koperek /

kapusta włoska / guanciale / słodka śmietanka / masło

bone – in pork loin / potatoes / dill / Savoy cabbage /

guanciale / sweet cream / butter

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,3,7

56 PLN

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

23 PLN

BURGER Z ANTRYKOTU WOŁOWEGO (300g)

RIBEYE BEEF BURGER (300g)

antrykot wołowy / bułka maślana / rukola / ogórek konserwowy /

pomidor / czerwona cebula / majonez / sos czosnkowy / frytki

ribeye / brioche bun / arugula / pickled cucumber / tomato /

red onion / mayonnaise / garlic sauce / fries

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

58 PLN

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

22 PLN

*Sous-vide to metoda powolnej obróbki w szczelnie zamkniętym worku, w precyzyjnie kontrolowanej temperaturze, pozwalająca zachować naturalną soczystość i pełnię smaku produktów.

*Sous-vide is a slow-cooking technique in which food is sealed in an airtight bag and cooked at a precisely controlled temperature, preserving its natural juiciness and full flavour.

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 (300g) GRILLED HALLOUMI BURGER (300g)



ser halloumi / bułka maślana / rukola / pomidor / czerwona cebula / majonez / sos czosnkowy / frytki
halloumi / brioche bun / arugula / tomato / red onion / mayonnaise / garlic sauce / fries

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

56 PLN

Grybów Mango Marakuja 0,0%

23 PLN

PIECZONY BATAT (300g) ROASTED SWEET POTATOE (300g)



batat / twarożek / szczypiorek / rzodkiewka /
salsa z pomidorów i żółtej papryki / czerwona cebula / guacamole / oliwa chilli
sweet potato / cottage cheese / chives / radish /
tomato and yellow pepper salsa / red onion / guacamole / chilli oil

Grupa alergenów/Allergen groups: 7,12

48 PLN

Solaris Winnica Gródek Polska 12%

170 PLN

DYNIOWE GNOCCHI Z POŁĘDWĄ WOŁOWĄ (320g) PUMPKIN GNOCCHI WITH BEEF TENDERLOIN (320g)

gnocchi dyniowe / polędwica wołowa / demi-glace /
groszek cukrowy / śmietanka / Grana Padano
pumpkin gnocchi / beef tenderloin / demi-glace / sugar snap peas / cream / Grana Padano

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

58 PLN

Cuvée Rouge Winnica Gródek Polska 11,5%

140 PLN

TAGLIATELLE Z SZPINAKIEM (320g) SPINACH TAGLIATELLE (320g)



tagliatelle / szpinak / czosnek / szalotka / podsuszane pomidory /
kolorowe papryczki / pesto bazyliowe / Grana Padano
tagliatelle / spinach / garlic / shallot / dried tomatoes / peppers / basil pesto / Grana Padano

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,3,12

45 PLN

S-Naia Sauvignon Blanc Hiszpania 13%

145 PLN

*Możliwość zamiana makaronu na
makaron bezglutenowy
*Gluten-free pasta available upon request.

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

KARPATKA (160g)

POLISH CREAM CAKE (160g)

mąka / masło / mleko / jajka / wanilia / cukier / mąka kukurydziana / rabarbar
flour / butter / milk / egg / vanilla / sugar / cornflour / rhubarb

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.

