



Szanowni Państwo

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

Nazwę restauracji nadano ku pamięci Jana Wiktora Kieपुरy, 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 Kieपुरa Restaurant of the Czarny Potok Resort SPA & Conference**** Hotel.*

Our Restaurant has been awarded for remembrance of Jan Wiktor Kieपुरa, 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 W SOSIE WINNO-MAŚLANYM / SHRIMPS WITH WINE AND BUTTER SAUCE

krewetki / szalotka / czosnek / masło / białe wino / natka pietruszki /
papryczka chilli / pomidorki koktajlowe
shrimps / shallot / garlic / butter / white wine / parsley / chili / cherry tomatoes

Grupa alergenów/Allergen groups: 2,7,12

45 PLN

PODWĘDZANY TATAR Z POŁĘDWICY / SMOKED TENDERLOIN TARTARE

połędwica wołowa / borowik / szalotka / ogórek konserwowy / żółtko jajka
beef tenderloin / porcini mushroom / shallot / pickled cucumber / egg yolk

Grupa alergenów/Allergen groups: 3,10,12

47 PLN

BUŁECZKA BAO Z ŻEBREM WOŁOWYM / BAO BUN WITH BEEF RIB

bułeczka bao / żebro wołowe / glony wakame / majonez kolendrowy / granat /
imbir marynowany / orzech ziemny / sos sojowy
bao bun / beef rib / wakame seaweed / cilantro mayonnaise / pomegranate /
marinated ginger / peanut / soy sauce

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,3,5,7,8,11,12

42 PLN

HUMMUS Z PIECZONEGO BURAKA Z WĘDZONYM TOFU / ROASTED BEET HUMMUS WITH SMOKED TOFU



ciociorka / buraki / kalafior / brokuł / oliwa pietruszkowa /
wędzone tofu / chleb bezglutenowy
chickpeas / beetroot / cauliflower / broccoli / parsley olive oil /
smoked tofu / gluten-free bread

Grupa alergenów/Allergen groups: 3,6

35 PLN

SAŁATKI / SALAD

SELEKCJA SAŁAT Z OŚMIORNICZKAMI / SALAD WITH BABY OCTOPUS

ośmiorniczki / sałata / mango / pomarańcza / winogrono / dressing bazyliowy
baby octopus / lettuce / mango / orange / grape / basil dressing

Grupa alergenów/Allergen groups: 2,7,10,12

45 PLN

SAŁATKA CEZAR Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM / CAESAR SALAD WITH GRILLED CHICKEN

pierś z kurczaka / mieszane sałaty / Grana Padano / boczek wędzony /
pomidorki koktajlowe / grzanki / sos anchois
chicken breast / mixed lettuce / Grana Padano / smoked bacon /
cherry tomatoes / croutons / anchovy sauce

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

35 PLN

SELEKCJA SAŁAT Z KISZONYM POMIDOREM I WĘDZONYM TOFU / SALAD WITH PICKLED TOMATO AND SMOKED TOFU

kiszone pomidory / wędzone tofu / kiszona rzodkiewka / sałata / oliwa tymiankowa
pickled tomatoes / smoked tofu / pickled radish / lettuce / thyme olive oil

Grupa alergenów/Allergen groups: 6,10

33 PLN



ZUPY / SOUPS

**ROSÓŁ DROBIOWO-WOŁOWY Z PIEROŻKAMI
Z GĘSINĄ I GRZYBAMI /
POULTRY AND BEEF BROTH WITH
GOOSE AND MUSHROOM DUMPLINGS**

cały kurczak / wołowina / warzywa okopowe / gęś / borowik / mąka / jajko / lubczyk
whole chicken / beef / root vegetables / goose / porcini mushroom / flour / egg / lovage

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

22 PLN

**KOCIOŁEK Z DZIKIEM I WIÓRKAMI ZIEMNIACZANYMI /
CAULDRON WITH WILD BOAR AND POTATO SHREDS**

boczek z dzika / łopatka z dzika / wędzona śmietana / warzywa okopowe /
czerwone wino / ziemniaki / natka pietruszki / borowik
wild boar bacon / boar shoulder / smoked cream / root vegetables /
red wine / potatoes / parsley / boletus

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

26 PLN

**KREM Z PIECZONYCH ZIEMNIAKÓW Z ARANCINI Z KASZANKI /
ROASTED POTATOES CREAM SOUP WITH
BLOOD SAUSAGE ARANCINI**

bulion wołowy / ziemniaki / kaszanka / krążki cebulowe / warzywa okopowe /
jajko / mąka / panko
beef broth / potatoes / blood sausage / onion rings / root vegetables /
egg / flour / panko

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

22 PLN

DANIA Z PIECA OPALANEGO DREWNEM DISHES FROM THE WOOD FIRED OVEN

**PSTRĄG PIECZONY W CAŁOŚCI Z ZIEMNIAKIEM
I BRYNDZĄ PODHALAŃSKĄ /
WHOLE BAKED TROUT WITH POTATO AND BRYNDZA
PODHALAŃSKA (POLISH REGIONAL SHEEP MILK SOFT CHEESE)**

pstrąg / ziemniak / Bryndza Podhalańska / szczypiorek / pieczone pomidorki koktajlowe
trout / potato / Bryndza Podhalańska / chives / roasted cherry tomatoes

Grupa alergenów/Allergen groups: 4,7

56 PLN

**KOTLECICKI JAGNIĘCE Z TALARKAMI
Z ZIEMNIAKÓW I FASOLKĄ SZPARAGOWĄ W BOCZKU /
LAMB CHOPS WITH POTATO SLICES
AND GREEN BEANS WITH BACON**

kotleciki jagnięce / ziemniaki / fasolka szparagowa / boczek / sos z zielonego pieprzy / sos Berneński
lamb chops / potatoes / green beans / bacon / green pepper sauce / Béarnaise sauce

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

160 PLN

**ŻEBERKA WIEPRZOWE Z KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ
Z BOCZKIEM I ZIEMNIAKIEM Z SEREM WĘDZONONYM /
PORK RIBS, FRIED CABBAGE WITH BACON
AND POTATO WITH SMOKED CHEESE**

żeberka wieprzowe / kapusta biała / boczek wędzony / ziemniaki / wędzony ser góralski
pork ribs / white cabbage / smoked bacon / potatoes / smoked highlander cheese

Grupa alergenów/Allergen groups: 7,12

51 PLN

**STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z FRYTKAMI STEKOWYMI
I WARZYWAMI GRILLOWANYMI /
FILET MIGNON WITH STEAK FRIES
AND GRILLED VEGETABLES**

połędwica wołowa / frytki stekowe / cukinia / papryka / czerwona cebula /
kukurydza / pieczarka / sos z zielonego pieprzy / sos Berneński
beef tenderloin / steak fries / zucchini / pepper / red onion / corn /
champignon / green pepper sauce / Béarnaise sauce

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

119 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

NOGA Z GĘSI CONFIT Z GNOCCHI Z BATATÓW / CONFIT GOOSE LEG WITH SWEET POTATOES GNOCCHI

noga z gęsi / gnocchi z batatów / żółty burak /
mus z czerwonej kapusty / fond z gęsi / kolendra
goose leg / sweet potato gnocchi / yellow beetroot /
red cabbage mousse / goose fond / cilantro

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

60 PLN

PIERŚ Z INDYKA W PANKO Z KASZĄ JĘCZMIENĄ / PANKO BREADED TURKEY BREAST WITH BARLEY GROATS

pień z indyka / kasza jęczmienna / panko / mąka / jajko / mozzarella /
guacamole / boczniaki / brokuł / pomidorki koktajlowe
turkey breast / barley groats / panko / flour / egg / mozzarella /
guacamole / oyster mushrooms / broccoli / cherry tomatoes

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,3,7

49 PLN

BURGER WOŁOWY Z FRYTKAMI / BEEF BURGER WITH FRENCH FRIES

bułka maślana / antrykot wołowy / sałata rzymska / pomidor / ogórek konserwowy /
czerwona cebula / majonez / frytki / surówka coleslaw / sos czosnkowy
butter bun / rib eye / romaine lettuce / tomato / pickled cucumber /
red onion / mayonnaise/ french fries / coleslaw salad / garlic sauce

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

41 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

HALIBUT Z CZARNĄ SOCZEWICĄ I MUSEM Z DYNI / HALIBUT WITH BLACK LENTILS AND PUMPKIN MOUSSE

halibut / czarna soczewica / groszek cukrowy / kalafior / mus z dyni / sos maślany z czosnkiem
halibut / black lentils / sugar peas / cauliflower / pumpkin mousse / butter sauce with garlic

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

59 PLN

PANIEROWANY SCHAB Z KOŚCIĄ Z ZIEMNIAKAMI I KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ / BREADED BONE-IN PORK CHOP WITH POTATOES AND FRIED SAUERKRAUT

schab wieprzowy z kością / bułka tarta / jajko / mąka / ziemniaki / koperek / kapusta kiszona
bone – in pork chop / bread crumbs / egg / wheat flour / potatoes / dill / sauerkraut

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,3,7

45 PLN

BURGER Z BURAKA Z FRYTKAMI / BEET BURGER WITH FRIES



bułka maślana / kotlet z buraka / quacamole / sałata rzymska /
pomidor / jajko / mąka / bułka tarta / surówka coleslaw / frytki / sos czosnkowy
butter bun / beetroot cutlet / quacamole / romaine lettuce /
tomato / egg / flour / bread crumbs / coleslaw salad / fries / garlic sauce

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,3,7

41 PLN

PANIEROWANY SELER W ZIOŁOWEJ PANIERCE / HERB-CRUSTED CELERIAC



seler / panko / Grana Padano / ziemniaki / brokuł / cukinia /
sos tatarski / kapary / majonez / chrzan
celeriac / panko / Grana Padano / potatoes / broccoli / zucchini /
tartar sauce / capers / mayonnaise / horseradish

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

32 PLN

MAKARONY / PASTA

GARGANELLI Z SZARPANĄ KACZKĄ I WĘDZONYM BOCZKIEM / GARGANELLI WITH SHREDDED DUCK AND SMOKED BACON

garganelli / udko z kaczki / wędzony boczek / dynia / pieczarka /
kolendra / sos demi-glace / Grana Padano
garganelli / duck leg / smoked bacon / pumpkin / champignon /
cilantro / demi-glace sauce / Grana Padano

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

41 PLN

TAGLIOLINI NERO Z GRZYBAMI SHITAKE / TAGLIOLINI NERO WITH SHITAKE MUSHROOMS



tagliolini nero / grzyby shitake / szpinak / cukinia /
suszony pomidor / natka pietruszki / Grana Padano
tagliolini nero / shitake mushrooms / spinach / zucchini /
dried tomato / parsley / Grana Padano

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

36 PLN

STROZZAPRETI Z WĘDZONYM KURCZAKIEM / STROZZAPRETI WITH SMOKED CHICKEN

strozzapreti / wędzony kurczak / papryka / bakłażan /
pomidorki koktajlowe / śmietana / Grana Padano
strozzapreti / smoked chicken / pepper / eggplant /
cherry tomatoes / cream / Grana Padano

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

39 PLN

*możliwość wymiany na makaron bezglutenowy
*possible to be replaced for gluten-free pasta



DESERY / DESSERTS

**SERNIK Z RICOTTY I MASCARPONE
Z KONFITURĄ Z CZARNEJ PORZECZKI /
RICOTTA AND MASCARPONE CHEESECAKE
WITH BLACK CURRANT JAM**

ricotta / mascarpone / czarna porzeczka / beza lawendowa / jajka /
mąka / śmietana / miód / masło / migdały
ricotta / mascarpone / black currant / lavender meringue / eggs /
flour / cream / honey / butter / almonds

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

27 PLN

**MUS PISTACJOWY Z SORBETEM MARAKUJA
I BIAŁĄ CZEKOLADĄ /
PISTACHIO MOUSSE WITH PASSION FRUIT SORBET
AND WHITE CHOCOLATE**

pistacja / marakuja / biała czekolada / jajko / mąka / mango / śmietana /
masło / sezam / orzech laskowy / miód
pistachio / passion fruit / white chocolate / egg / flour / mango / cream /
butter / sesame / hazelnut / honey

Grupa alergenów/Allergen groups: 1,3,7,8,11

27 PLN

MENU SEZONOWE / SEASONAL MENU

MÓZDZEK CIEŁĘCY Z KONFITURĄ Z CZERWONEJ CEBULI / VEAL BRAIN WITH RED ONION JAM

mózdżek cielęcy / panko / natka pietruszki / chleb żurawinowy / wiśnie / czerwona cebula
veal brain / panko / parsley / cranberry bread / cherries / red onion

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

35 PLN

ROZGRZEWAJĄCA ZUPA DYNIOWA Z NACHOSAMI / WARMING PUMPKIN SOUP WITH NACHOS



wywar warzywny / dynia / kukurydza / fasolka szparagowa / fasola czerwona / limonka / oliwa chilli
vegetable broth / pumpkin / corn / green beans / red beans / lime / chili oil

Grupa alergenów/Allergen groups: 7,9

22 PLN

ZAPIEKANE GRZYBY LEŚNE / BAKED FOREST MUSHROOMS



borowiki / kluseczki ziemniaczane / szalotka / czosnek / białe wino / masło
porcini mushrooms / potato dumplings / shallot / garlic / white wine / butter

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

38 PLN

PIERŚ Z KACZKI Z KASZOTTO Z DYNIĄ I SZALWIĄ, PUREE Z PASTERNAKU, KOMPRESOWANĄ GRUSZKĄ, WĘDZONY BURAK, SOS Z ROKITNIKA / DUCK BREAST WITH PUMPKIN AND SAGE CASSOULET, PARSNIP PUREE, COMPRESSED PEAR, SMOKED BEET, SEA BUCKTHORN SAUCE

piersz z kaczki / kasza pęczak / dynia / szalwia / pasternak / gruszka / burak / rokitnik
duck breast / pear groats / pumpkin / sage / parsnip / pear / beet / sea buckthorn

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

62 PLN

BURGER Z PANIEROWANYM KALAFIOMEM / BREADED CAULIFLOWER BURGER



bułka maślana / kalafior / bułka tarta / jajko / mąka / sałata rzymska /
pomidor / czerwona cebula / majonez / frytki / sos czosnkowy / surówka coleslaw
butter bun / cauliflower / bread crumbs / egg / flour / romaine lettuce / tomato /
red onion / mayonnaise / french fries / garlic sauce / coleslaw salad

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

34 PLN