

# 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


### PROZIAK Z PSTRĄGIEM Z NASZEJ WĘDZARNI (230g)

#### “PROZIAK” SODA BREAD WITH FOR OUR SMOKED HOUSE (230g)

pstrąg potokowy / crème fraiche / kawior z pstrąga / zielone jabłko / świeże zioła  
river trout / crème fraiche / trout caviar / green apple / fresh herbs

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

43 PLN

 Villa Bellucci Prosecco Extra Dry Włochy 11%

125 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 / boczek / grzanki ziołowe / anchois / majonez / pomidorki cherry / ser Grana Padano  
romaine lettuce / chicken breast or 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 / biała szparaga / oliwa szczypiorkowa / por / sos z liści limonki  
black lentils / white asparagus / chive oil / leek / lime leaf 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 / marynowane pieczarki / cebula perłowa / świeże zioła  
lamb shoulder / sour cream / marinated mushrooms / pearl onion / 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)

bocznik królewski / papryka czerwona / śmietana / świeże zioła  
king oyster mushrooms / red pepper / cream / 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**

**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		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

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.

