



Witamy w Góralskiej Tradycji!

Naszą restaurację stworzyliśmy z miłości do Podhala oraz z szacunku do kultury i tradycji miejsca, w którym żyjemy. Mamy nadzieję, że czas tu spędzony stworzy harmonijne wspomnienie poprzez unikalny wystrój wnętrza, niezapomniany smak i zapach naszej kuchni oraz góralską atmosferę i gościnność.

Sercem restauracji jest kuchnia, w której to Szef Kuchni z największą dbałością pielęgnuje tradycję kulinarną Podhala, wykorzystując przy tym najnowocześniejsze techniki gotowania. Właśnie ta fuzja tradycji i nowoczesności sprawia, że podhalańskie specjały podane są w najlepszym, ale nieoczywistym i zaskakującym stylu. Za prawdziwością i jakością naszych potraw stoi staranna selekcja dostawców i producentów głównie z Podhala i Małopolski.

Wystrój wnętrza to nasz hołd złożony Stanisławowi Witkiewiczowi, twórcy stylu zakopiańskiego. Każdy detal wystroju wnętrza to dopracowane dzieło sztuki inspirowane twórczością tego artysty, wykonane przez najlepszych podhalańskich rzemieślników.

Mamy nadzieję, że wizyta w Góralskiej Tradycji będzie dla Państwa uctą wszystkich zmysłów.

Rodzina Bachleđa-Curuś



GÓRALSKA TRADYCJA
RESTAURACJA I CUKIERNIA

Welcome to Góralaska Tradycja!

We have created our restaurant out of love for Podhale and out of respect to the culture and tradition of the place where we live. We hope the time spent in our restaurant will be remembered as a harmonious memory created by our unique interior design, unforgettable taste and smell of our cuisine and highlander atmosphere of this place.

The heart of the restaurant is the kitchen, in which Chef with the greatest care, cultivates the culinary tradition of Podhale, while using the latest cooking techniques. This merger of tradition and modernity ensure Podhale specialties are served at their finest, yet not obvious and surprising style. The authenticity and quality of our dishes is the effect of careful selection of suppliers and producers, mainly from the Podhale and Lesser Poland region.


The interior design is our tribute to Stanisław Witkiewicz, the creator of 'Zakopane Style.' Every element of the decor, every detail, is a refined work of art inspired by the work of the artist, made by the best Podhale artisans.


We hope that your visit to Góralaska Tradycja will be a true feast for all the senses.

The Bachleđa-Curuś Family

Propozycje sezonowe / Seasonal dishes

Przystawki / Starters


 Sałaty/ wędzona kaczka / jabłko / burak / malina /
orzechy sosny / sos porzeczkowy 350 g 62.00 pln
Salads / smoked duck / apple / beetroot / raspberry / pine nuts /
currant sauce


 Wołowina wagu A5/ dynia / moskol / boczniak 200 g 145.00 pln
Wagyu beef / pumpkin / „moskol” / oyster mushroom

Zupy / Soups

Żurek / jajko / boczek / biała kielbasa / puree 300 g 35,00 pln
ziemniaczane
Traditional sour rye soup / egg / bacon / white sausage / mashed
potatoes

Danie główne / Main Courses

 Rostbef / ziemniaki z ogniska / grillowane warzywa /sos 220/500 g 150,00 pln
winny
Rostbef / campfire potatoes / grilled vegetables / wine sauce

 Stek z kalafiora / puree z batata / pieczone pomidory / 300/550 g 62,00 pln
orzech laskowy
Cauliflower steak / sweet potato puree / baked tomatoes / hazelnut

Deser / Dessert

Gruszka / zabajone / lody śmietankowe 200 g 36,00 pln
Pear / zabaglione / cream ice cream

10% serwisu kelnerskiego zostanie doliczone do rachunku dla grup od 8 osób.

A 10% gratuity will be added to parties of 8 or more

Nie ma możliwości dzielenia rachunków / there is no option to split a bill

Przystawki / Starter

Tatar z polędwicy wołowej / marynaty / żółtko / majonez 100/200 g 69.00 pln
lubczykowy

Beef tenderloin tartare with marinade / egg yolk / lovage
mayonnaise

Siekany jeleń / majonez truflowy / jajko przepiórcze /
pikle / gorczyca 100/200 g 75.00 pln

Chopped venison / truffle mayonnaise / quail egg / pickles /
mustard

Moskol / masło czosnkowe / rydze / bryndza 250g 39.00 pln

"Moskol" potato flatbread / garlic butter / saffron milk cap
mushrooms / bryndza cheese

Oscypek / boczek / żurawina / gruszka / orzechy sosny 250g 49.00 pln

Highlander Oscypek cheese / bacon / cranberry / pear / pine nuts

Foie gras / figi / armagnac / grzanka / konfitura z 200g 105.00 pln

czerwonej cebuli
Foie gras / figs / Armagnac / toasted bread / red onion jam

Swojski smalec / ogórek kiszony / pieczywo 250g 28.00 pln

Homemade lard / pickled cucumber / bread

Sałaty / bundz / burak / gruszka / figa / orzech laskowy / 350g 55.00 pln

sos musztardowo-miodowy
Salads/ "Bundz" / pear / fig / hazelnut / honey mustard sauce

Sałata / perliczka sous vide/boczek /pomidor 350g 57.00 pln

koktajlowy/ser bursztyn / jajko poche
Lettuce / sous vide guinea fowl / bacon / cherry tomato / amber
cheese / poached egg / Caesar dressing

Zupy / Soups

Rosół / naleśnik z lubczykiem 350 ml 29.00 pln

Broth / crepe with lovage

Krem z białych warzyw / gruszka / orzech laskowy 350 ml 29.00 pln

Cream of white vegetables / pear / hazelnut

Kwaśnica/ wędzone żeberko / ziemniaki 350 ml 32.00 pln

Sauerkraut soup / smoked rib / potatoes

Flaki wołowe / czosnkowa grzanka 350 ml 32.00 pln

Beef tripe soup / garlic toast

10% serwisu kelnerskiego zostanie doliczone do rachunku dla grup od 8 osób.

A 10% gratuity will be added to parties of 8 or more

Nie ma możliwości dzielenia rachunków / there is no option to split a bill

Dania główne / Main Courses

	Placek Zbójnicki / gulasz z jelenia / kwaśna śmietana / pikle / oscypek „Zbójnicki” potato pancakes / venison goulash / sour cream / pickles / Oscypek cheese	350/550 g	76.00 pln
	Kaczka pieczona / kluski śląskie / jabłko / żurawina Roast duck / silesian dumplings / apple / cranberry	250/500 g	85.00 pln
	Żeberko wieprzowe / wędzona śliwka / kiszona kapusta / ziemniaki z ogniska / kukurydza Pork rib / smoked plum / sauerkraut/ bonfire potatoes / corn	350/500 g	79.00 pln
	Placki ziemniaczane / sos rydzowy / wędzony twaróg Potato pancakes / saffron milk cap sauce / smoked cottage cheese	350/500 g	59.00 pln
	Polędwica Wołowa / ziemniaki z ogniska / grillowane warzywa / sos z zielonego pieprzu Beef tenderloin / potatoes from the fire / grilled vegetables / saffron milk cap sauce	200/500 g	140.00 pln
	Gicz jagnięca / ziemniaczane puree / kapusta z grzybami / marchew / sos winny Lamb shank / potato puree / cabbage with mushrooms / carrot / wine sauce	350/500 g	130.00 pln
	Sznicel wieprzowy / sałatka ziemniaczana / palona cytryna Pork schnitzel / potato salad / burnt lemon	220/550 g	72.00 pln
	Policzki wołowe / boczek / kasza gryczana / boczniak / burak Beef cheeks / bacon / buckwheat / oyster mushroom / beetroot	220/550 g	86.00 pln



Zapraszamy również do Trattoria Parmigiano, naszej restauracji znajdującej się na parterze, gdzie mogą Państwo skosztować dania kuchni włoskiej w tym pizzę i makarony.

10% serwisu kelnerskiego zostanie doliczone do rachunku dla grup od 8 osób.




A 10% gratuity will be added to parties of 8 or more

Nie ma możliwości dzielenia rachunków / there is no option to split a bill

Dania rybne / Fish dishes

	Filet z pstrąga / ziemniaki w ziołach / masło czosnkowe / sałaty z winegretem Trout/ herbed potatoes / garlic butter / lettuce with vinaigrette	300/600 g	84.00 pln
	Łosoś / puree z pasternaku / dziki brokuł / oliwa szczypiorkowa Salmon / parsnip puree / wild broccoli / chive oil	200/500 g	89.00 pln

Dania mączne / Flour dishes

	Pierogi z serem i ziemniakami / kwaśna śmietana „Pierogi” dumplings with farm cheese and potatoes / sour cream	8 szt. 300 g	57.00 pln
	Pierogi z gęsiną / karmelizowana dynia / czerwona cebula „Pierogi” dumplings with goose / caramelised pumpkin / red onion	8 szt. 300 g	59.00 pln
	Pierogi z jagnięciną / skwarki „Pierogi” dumplings with lamb / smoked speck	8 szt. 300 g	59.00 pln

Desery / Desserts

	Fondant czekoladowy / sorbet porzeczkowy Chocolate fondant / currant sorbet	200 g	36.00 pln
	Crème brulee / owoce leśne Crème brulee / forest fruits	150 g	36.00 pln
	Beza /jabłko / jeżyna / krem waniliowy Meringue / apple / blackberry / vanilla cream	150 g	36.00 pln

10% serwisu kelnerskiego zostanie doliczone do rachunku dla grup od 8 osób.

A 10% gratuity will be added to parties of 8 or more

Nie ma możliwości dzielenia rachunków / there is no option to split a bill



Napoje zimne / Cold Drinks

Coca-Cola Zero	0.25 l	15.00 pln
Coca-Cola	0.25 l	15.00 pln
Fanta	0.2 l	15,00 pln
Sprite	0.25 l	15.00 pln
Kinley Tonic	0.25 l	15.00 pln
Fuze Tea	0,25 l	15,00 pln
Red Bull	0.25 l	30.00 pln

Soki owocowe / Juices

Sok pomarańczowy / Orange Juice	0.2 l	15.00 pln
Sok jabłkowy / Apple Juice	0.2 l	15.00 pln
Sok z czarnej porzeczki / Black Currant Juice	0.2 l	15.00 pln
Świeżo wyciskany sok pomarańczowy / grejpfrutowy Freshly squeezed Orange / Grapefruit Juice	0.2 l	27.00 pln

Woda / Water

S. Pellegrino	0.25 l	18.00 pln
Acqua Panna	0.25 l	18.00 pln
S. Pellegrino	0.7 l	23.00 pln
Acqua Panna	0.7 l	23.00 pln

10% serwisu kelnerskiego zostanie doliczone do rachunku dla grup od 8 osób
A 10% gratuity will be added to parties of 8 or more
Nie ma możliwości dzielenia rachunków / there is no option to split a bill

Napoje gorące / Hot Drinks

Espresso	12.00 pln
Double Espresso	16.00 pln
Cappuccino	19.00 pln
Kawa Biała	14,00 pln
Kawa Czarna	12,00 pln
Caffe Latte	19.00 pln
Herbata Richmond / Richmond Tea	16.00 pln

Piwo / Beer

Książęce Lager (lane / draft)	5%	0.5 l	20.00 pln
Książęce Lager (lane / draft)	5%	0.3 l	18.00 pln
Tyskie Gronie (butelkowe / bottled)	5,2%	0.5 l	20.00 pln
Książęce Pszeniczne (butelkowe / bottled)	4,9%	0.5 l	20.00 pln
Książęce Ciemne (butelkowe / bottled)	4,1%	0.5 l	20.00 pln
Książęce bezalkoholowe	0%	0.5 l	20.00 pln
Lech free bezalkoholowe	0%	0,33 l	18.00 pln

10% serwisu kelnerskiego zostanie doliczone do rachunku dla grup od 8 osób
A 10% gratuity will be added to parties of 8 or more
Nie ma możliwości dzielenia rachunków / there is no option to split a bill

Wi-Fi hasło: GT2014!!

Polub nas!
Find us!



@goralskatradycja

Zostaw opinię na TripAdvisor
Review us on TripAdvisor



Dania wegetariańskie zostały oznaczone

Dania bez glutenu zostały oznaczone

Wszystkie nasze produkty mogą zawierać następujące alergeny wraz z ich pochodnymi: gluten, jaja, ryby, soja, mleko, orzechy i inne. Pełna lista dań wraz ze znajdującymi się alergenami znajduje się na stoliku przy wejściu do Restauracji można również poprosić obsługę

Vegetarian dishes are marked

Gluten-free dishes are marked

All our products may include the following allergens and their derivatives: gluten, eggs, fish, soy, milk, nuts and others.
A complete list of dishes and their allergen content are available on the table at the entrance to the restaurant.