



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 ucztą wszystkich zmysłów.

Rodzina Bachleđa-Curuś



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

Rydze na maśle / bagietka czosnkowa 48.00 pln
Saffron milk cap mushrooms / garlic baguette

Oscypek / rydze / moskol / kiszona rzodkiewka 46.00 pln
Highlander Oscypek cheese / saffron milk cap mushrooms /
"Moskol" potato flatbread

Zupy / Soups

Zupa rydzowa / kluski Hałuski 26,00 pln
Saffron milk cap mushrooms soup / "Hałuski" dumplings

Danie główne / Main Courses

Placki ziemniaczane / sos rydzowy / wędzony twaróg 56,00 pln
Potato pancakes / saffron milk cap mushrooms sauce / smoked
farm cheese

Polędwica wołowa / ziemniaki z ogniska / grillowane 130,00 pln
warzywa / sos rydzowy
Beef tenderloin / campfire potatoes / grilled vegetables / wine sauce

Deser / Dessert

Śliwka / kruszonka / wiśniówka / lody śmietankowe 36,00 pln
Plum / streusel / cherry vodka / 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

-  Swojski smalec / ogórek kiszony / pieczywo
Homemade lard / pickled cucumber / bread 22.00 pln
-  Moskolek / masło czosnkowe / rydze / bryndza
"Moskol" potato flatbread / garlic butter / saffron milk cap
mushrooms / bryndza cheese 38.00 pln
- Oscypek / boczek / żurawina / gruszka / orzechy sosny
Highlander Oscypek cheese / bacon / cranberry / pear / pine nuts 45.00 pln
-  Bigos na dziczyźnie / wędzone śliwki / czerwone wino
Sauerkraut stew with game / smoked plums / red wine 46.00 pln
-  Sałaty / ser kozi / burak / maliny / orzechy sosny /
dressing orzechowy
Lettuce / goat cheese / beetroot / raspberries / pine nuts / nut
dressing 53.00 pln
-  Tatar z polędwicy wołowej / marynaty / żółtko
Beef tenderloin tartare / pickled vegetables / egg yolk 64.00 pln
-  Siekany jeleń / majonez truflowy / jajko przepiórcze /
pikle / gorczyca
Chopped venison / truffle mayonnaise / quail egg / pickles /
mustard 69.00 pln
- Foie gras / figi / armagnac / grzanka / konfitura z
czerwonej cebuli 92.00 pln
Foie gras / figs / Armagnac / toasted bread / red onion jam

Zupy / Soups

- Rosół / naleśnik z lubczykiem
Broth / crepe with lovage 29.00 pln
-  Krem dyniowy / pestki słonecznika / oliwa dyniowa
Pumpkin cream soup / sunflower seeds / pumpkin oil 26.00 pln
-  Kwaśnica / wędzone żeberko / ziemniaki
Sauerkraut soup / smoked rib / potatoes 29.00 pln
- Flaki wołowe / czosnkowa grzanka 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

Schab wieprzowy z kostką / ziemniak / kapusta z grzybami 63.00 pln
Bone-in pork loin / potato / cabbage with mushrooms

Kotleciki mielone z wieprzowiny / ziemniaki puree / buraki zasmażane 59.00 pln
Minced pork cutlets / mashed potatoes / fried beets

Placek Zbójnicki / gulasz z jelenia / kwaśna śmietana / pikle / oscypek 74.00 pln
„Zbójnicki” potato pancakes / venison goulash / sour cream / pickles / Oscypek cheese

🌾 Żeberko wieprzowe / wędzona śliwka / kiszona kapusta / ziemniaki z ogniska / kukurydza 76.00 pln
Pork rib / smoked plum / sauerkraut/ bonfire potatoes / corn

Kaczka pieczona / kluski śląskie / jabłko / żurawina 79.00 pln
Roast duck / silesian dumplings / apple / cranberry

Gicz jagnięca / ziemniaczane puree / kapusta z grzybami / marchew / sos winny 99.00 pln
Lamb shank / potato puree / cabbage with mushrooms / carrot / wine sauce

🌾 Kotleciki jagnięce / ziemniaki z ogniska / dziki brokuł / sos winny 160.00 pln
Lamb chops/ campfire potatoes/ wild broccoli / wine sauce

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 mączne / Flour dishes

Pierogi z serem i ziemniakami / kwaśna śmietana
"Pierogi" dumplings with farm cheese and potatoes / sour cream 54.00 pln

Pierogi z gęsiną / karmelizowana dynia / czerwona
cebula 56.00 pln
„Pierogi” dumplings with goose / caramelised pumpkin / red
onion

Pierogi z jagnięciną / skwarki 56.00 pln
„Pierogi” dumplings with lamb / smoked speck

Dania rybne / Fish dishes

🌾 Pstrąg / ziemniaki w ziołach / masło czosnkowe / sałaty z
winegretem 76.00 pln
Trout/ herbed potatoes / garlic butter / lettuce with vinaigrette

🌾 Łosoś / puree z pasternaku / dziki brokuł / oliwa
szczypiorowa 80.00 pln
Salmon / parsnip puree / wild broccoli / chive oil

Desery / Desserts

Fondant czekoladowy / lody sorbet malinowy 35.00 pln
Chocolate fondant / raspberry sorbet ice cream

Crème brulee / owoce leśne 36.00 pln
Crème brulee / forest fruits

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



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 | 25.00 pln |

Napoje zimne / Cold Drinks

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