



Witamy w Górskiej 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 górską 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 Górskiej Tradycji będzie dla Państwa uczną wszystkich zmysłów.

Rodzina Bachleđa-Curuś



Welcome to Góral ska Tradycja!

We have created our restaurant out of love for Podhale and out of respect for 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 the Chef with the greatest care, cultivates the culinary tradition of Podhale, while using the latest cooking techniques. This merger of tradition and modernity ensures 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 Góral ska Tradycja will be a true feast for all the senses.

The Bachle da-Curuś Family

Przystawki / Starter

Siekany jeleń / majonez truflowy / jajko przepiórcze /
pikle / gorczyca 69.00 PLN
Chopped venison / truffle mayonnaise / quail egg / pickles /
mustard

Ⓥ Moskolek / masło z czosnkiem niedźwiedzim / bryndza 35.00 PLN
"Moskol" potato flatbread / wild garlic butter / bryndza cheese

Ⓥ Oscypek / szparagi / karmelizowana morela / orzechy 42.00 PLN
sosny
Highlander Oscypek cheese / asparagus / caramelized apricot/ pine
nuts

Pierogi z gęsiną / karmelizowana dynia / czerwona cebula 43.00 PLN
„Pierogi” dumplings with goose / caramelised pumpkin / red onion

Ⓥ Zielone szparagi z sosem bryndzowym / bułka tarta 42.00 PLN
Asparagus / bryndza cheese sauce / toasted breadcrumbs

Ⓥ Sałatka z kozim serem / pieczony burak / szparagi / morela 43.00 PLN
Goat cheese salad / roasted beetroot / asparagus / apricot

Foie gras / figi / armagnac / grzanka / konfitura z 95.00 PLN
czerwonej cebuli
Foie gras / figs / Armagnac / toasted bread / red onion jam

Zupy / Soups

Rosół / naleśnik z lubczykiem 25.00 PLN
Broth / crepe with lovage

Ⓥ Krem z czosnku niedźwiedziego / młody ziemniak /trufle 29.00 PLN
Wild garlic cream soup / new potatoes / truffles

Kwaśnica / wędzone żeberko / ziemniaki 29.00 PLN
Sauerkraut soup / smoked rib / potatoes

Flaki wołowe / czosnkowa grzanka 29.00 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	68.00 PLN
	Kaczka pieczona / kluski śląskie / jabłko / wiśnie Roast duck / silesian dumplings / apple / cherry	79.00 PLN
	Kotlet alla De Volaille z indyka / puree ziemniaczane / zielony ogórek Turkey De Volaille cutlet / mashed potatoes / fresh cucumber	49.00 PLN
✓	Placki ziemniaczane / grzyby leśne / wędzony twaróg Potato pancakes / wild forest mushrooms / smoked cottage cheese	52.00 PLN
	Polędwica Wołowa / ziemniaki z ogniska / grillowane warzywa /sos z zielonego pieprzu Beef tenderloin / potatoes from the fire / grilled vegetables / saffron milk cap sauce	115.00 PLN
	Gicz jagnięca / ziemniaczane puree /młoda kapusta / marchew / sos winny Lamb shank / potato puree / cabbage / carrot / wine sauce	99.00 PLN
	Kotleciki jagnięce / ziemniaki z ogniska /szparagi / Sos z jałowca Lamb cutlets / fire-roasted potatoes / asparagus / juniper sauce	120.00 PLN
	Burger wołowy/ ser cheddar/ogórek /pomidor /konserwowy/konfitura z czerwonej cebuli/ majonez truflowy /frytki Beef burger / cheddar cheese / cucumber / tomato / pickled cucumber / red onion marmalade / truffle mayonnaise / fries	52.00 PLN
	Polski schabowy / ziemniaki / młoda kapusta / koper Bone-in pork loin / potato / cabbage with mushrooms	59.00 PLN
✓	Pierogi z serem i ziemniakami / kwaśna śmietana “Pierogi” dumplings with farm cheese and potatoes / sour cream	45.00 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 / risotto / zielony groszek / szparagi 72.00 PLN
Trout fillet / risotto / green peas / asparagus

Sandacz / czosnek niedźwiedzi / warzywa grillowane/ sos 78.00 PLN
z pora/ oliwa szczypiorowa
Zander / wild garlic / grilled vegetables / leek sauce / hive oil

Desery / Desserts

Suflet czekoladowy / lody porzeczkowe 29.00 PLN
Chocolate soufflé / blackcurrant ice cream

Szarlotka / sorbet cytrynowy 29.00 PLN
Apple pie / lemon sorbet

Sernik tradycyjny z jagodami 29.00 PLN
Traditional cheesecake with blueberries

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
Sanpellegrino Lemoniada /Aranciata/Limonata/Aranciata Rossa	0.33 l	16.00 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

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

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

Piwo / Beer

Książęce Lager (beczkowe / draught)	5%	0.5 l	20.00 pln
Książęce Lager (beczkowe / draught)	5%	0.3 l	18.00 pln
Tyskie Gronie (butelkowe / bottled)	5,2%	0.5 l	20.00 pln
Książęce Złote Pszeniczne (butelkowe/ bottled)	4,9%	0.5 l	20.00 pln
Książęce Ciemne (butelkowe / bottled)	4,1%	0.5 l	20.00 pln
Peroni Nastro Azzurro	5,1%	0.33 l	20.00 pln
Pilsner Urquell	4,4%	0,5 l	24.00 pln
Lech Lime mint	4,0%	0.33 l	16.00 pln
Lech apple lemongrass	4,0%	0.33 l	16.00 pln

Piwo bezalkoholowe / Alcohol Free

Książęce Złote Pszeniczne (butelkowe/ bottled)	0%	0.5 l	20.00 pln
Peroni Nastro Azzurro	0%	0.33 l	20.00 pln
Lech FREE lager	0%	0.33 l	16.00 pln
Lech Lime mint	0%	0.33 l	16.00 pln
Książęce IPA 0%	0%	0.3 l	20.00 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

Zostaw opinię na Google
Review us on Google



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 dostępna jest u obsługi

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.
The full list of dishes along with allergen information is available from the staff.