



Witamy w Góral skiej 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 Góral skiej Tradycji będzie dla Państwa uczcą wszystkich zmysłów.

Rodzina Bachleda-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 Bachleda-Curuś Family



Sommelier's Choice

Każde wino w naszej karcie zostało wybrane z pasji, szacunku dla tradycji i pragnienia idealnego dopasowania do kuchni góralskiej. To starannie dobrane etykiety – od klasyków po wyjątkowe perełki z całego świata, zachwycające autentycznym charakterem.

Za selekcję odpowiada, sommelier Góralskiej Tradycji. Swoją wiedzę zdobywał zarówno w Polsce, jak i za granicą, uczestnicząc w prestiżowych programach, takich jak WSET 2 i WSET 3, które ukończył z wyróżnieniem (pass with distinction), oraz kończąc studium Podkarpackiej Akademii Wina. Jako sędzia międzynarodowego konkursu winiarskiego Galicja Vitis, czerpie wiedzę i inspiracje z kontaktu z najlepszymi winami i winiarzami świata. Każda butelka w naszej karcie jest świadomym wyborem, efektem pasji i profesjonalizmu.

Mamy nadzieję, że nasza karta stanie się dla Państwa inspirującą podróżą po świecie smaków i aromatów, a każdy kieliszek będzie wyjątkowym dopełnieniem chwil spędzonych w Góralskiej Tradycji.



Each wine on our list has been chosen with passion, respect for tradition, and a desire to perfectly complement the flavors of highlander cuisine. These are carefully selected labels – from timeless classics to unique gems from around the world – each captivating with its authentic character.

The selection is curated by sommelier of Góralska Tradycja. He has gained his knowledge both in Poland and abroad, participating in prestigious programs such as WSET Level 2 and Level 3, completed with distinction, as well as graduating from the Podkarpacka Wine Academy. As a judge of the international Galicja Vitis wine competition, he draws knowledge and inspiration from close contact with the world's finest wines and winemakers. Each bottle on our list is a conscious choice – the result of passion and professionalism.

We hope that our wine list will become an inspiring journey through a world of flavors and aromas, and that every glass will be a perfect complement to your moments spent at Góralska Tradycja.



Szef Kuchni poleca – Talerzyki

Chef's Recommendation – Small Plates

Oscypek / seler / gruszka / żurawina

Oscypek (traditional Polish smoked sheep's milk cheese) / Pear
Cranberries / Celery / Pine Nuts

29 PLN



Gewürztraminer Classic, Hugel & Fils

AOC Alsace, Gewürztraminer | 13% | 750 ml | 250.00 pln



Solaris, Winnica Turnau

Stare Biskupice, 100% Solaris | 13,5% | 750 ml | 260.00 pln

Sommelier's
Choice

Jesiotr / kiszona kapusta / kawior z jesiotra

Sturgeon / Sauerkraut / Sturgeon Caviar

35 PLN



Moët & Chandon Brut Imperial

AOC Champagne, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
12,5% | 375 ml | 350.00 pln



Weingut Brundlmayer, Langenloiser Alte Reben

Kamptal, Gruner Veltliner | 12,5% | 750 ml | 280 pln

Sommelier's
Choice

Kaszanka / jabłko

majeranek / oliwa pietruszkowa

Kaszanka (traditional Polish blood sausage) / Apple / Marjoram / Parsley Oil

26 PLN



Langhe Nebbiolo, Mauro Molino, Piemonte,

DOC Langhe Nebbiolo, Nebbiolo | 13,5% | 750 ml | 230,00 pln



Beaune Clos des Mouches Premier Cru,

Joseph Drouhin Bourgogne, AOC Beaune 1-er Cru,
Pinot Noir | 14% | 750 ml | 680.00 pln

Sommelier's
Choice

Moskol / krewetki / dynia / masło ziołowe

Moskol (Highlander's potato pancake) / Prawns / Pumpkin / Herb Butter

29 PLN



First Press Chardonnay, Delicato Family

California, AVA Napa Valley, Chardonnay | 13,5% | 750 ml | 260.00 pln



Reserve Chenin Blanc, DeMorgenzon, South Africa,

Stellenbosch, Chenin Blanc | 14% | 750 ml | 360.00 pln

Sommelier's
Choice

Siekany jeleń / grzanka / majonez truflowy pikle / gorczyca

Chopped Deer / Toast / Truffle Mayonnaise / Pickles / Mustard

32 PLN



Pinot Nero, Kaltern

DOC Alto Adige, Pinot Nero | 13,5% | 750 ml | 180,00 pln



Macon-Villages, Naudin Varrault, Bourgogne,

AOC Macon-Villages, Chardonnay | 13% | 750 ml | 240.00 pln

Sommelier's
Choice

Bocznik królewski / suszone grzyby bryndza

King Oyster Mushroom / Dried Mushrooms / Bryndza Cheese (traditional Polish sheep's milk cheese)

31 PLN



Langhe Nebbiolo, Mauro Molino, Piemonte,

DOC Langhe Nebbiolo, Nebbiolo | 13,5% | 750 ml | 230,00 pln



Vina Alberdi Reserva, La Rioja Alta

DOCa Rioja, Tempranillo | 14,5% | 750 m | 280.00 pln

Sommelier's
Choice

Placek ziemniaczany / cukinia wędzony twaróg / leśne grzyby

Potato Pancake / Zucchini / Smoked Cottage Cheese / Wild Mushrooms

28 PLN



Appassimento, Conte di Campiano, Puglia, IGP Salento,
Negroamaro | 14% | 750 ml | 180.00 pln



Pinot Noir Barrique, Winnica Preto, Stare Biskupice,

100% Pinot Noir | 13,5% | 750 ml | 260.00 pln

Sommelier's
Choice

Pierogi z gęsiną / konfitura z czerwonej cebuli | 19 PLN

Filled dumplings with goose meat / Red Onion Confiture



Amarone della Valpolicella Classico Costasera,
Masi Veneto, DOCG Amarone della Valpolicella Classico, Corvina,
Rondinella, Molinara | 15% | 750 ml | 425,00 pln

Sommelier's
Choice



Enigma, Biscardo Vini IGT Rubicone, Emilia Romania,
100% Sangiovese | 15%| 750 ml | 240.00 pln

Tatar wołowy / marynaty / bagietka / gorczyca | 28 PLN

Beef Tartare / Marinades / Baguette / Mustard



Turnau Rose Polska, Baniewice, Rondo, Regent
11,5% | 750 ml | 190.00pln

Sommelier's
Choice



Pinot Nero, Kaltern
DOC Alto Adige, Pinot Nero | 13,5% | 750 ml | 180,00 pln

Talerzyk pierogów / gęsina / ser / jagnięcina | 19 PLN

Filled dumplings on a platé / Goose meat / Cheese / Lamb meat



Pinot Noir Barrique, Winnica Preto, Stare Biskupice,
100% Pinot Noir | 13,5% | 750 ml | 260.00 pln

Sommelier's
Choice



Appassimento, Conte di Campiano, Puglia,
IGP Salento, Negroamaro | 14% | 750 ml | 180.00 pln

Foiegras / śliwki / konfitura z czerwonej cebuli | 42 PLN

Foie Grass / Plums / Red Onion Confiture



Sauternes 'La Fleur Renaissance', Antoine Moueix, AOC
Sauternes, Bordeaux, France, 70% Semillon, 30% Sauvignon Blanc
12,5% | 375 m | 190,00 pln

Sommelier's
Choice

Zupy Soups

Rosół/ naleśnik z lubczykiem | 25 PLN

Broth/ lovage crepe



Flaki wołowe / czosnkowa grzanka | 29 PLN

Beef tripe/ garlic toast



Kwaśnica / wędzone żeberko / ziemniaki | 29 PLN

Kwaśnica (traditional Polish sauerkraut soup) / smoked beef rib/ potatoes



Zupa bryndzowa / krokiet ziemniaczany | 29 PLN

Bryndza soup (sheep's cheese soup) / potato croquette



Dania główne

Main dishes

Placek Zbójnicki / gulasz z jelenia kwaśna śmietana / pikle / oscypek

Placek Zbójnicki (Zbójnicki Pie – highlander's potato pie) / deer stew
sour cream / pickles / oscypek (smoked sheep's milk cheese)

68 PLN



Phoenix, Penley Estate, Coonawarra,
100% Cabernet Sauvignon | 14,5% | 750 ml | 220.00 pln



Côte-Rôtie Le Gallet Blanc, Domaine François Villard
North Rhône, AOC Côte-Rôtie | 12,5% | 750 ml | 500.00 pln

Sommelier's
Choice

Stek z czerwonej kapusty / dynia / oscypek orzechy laskowe

Red cabbage steak / pumpkin / oscypek (smoked sheep's milk cheese)
hazelnuts

48 PLN



Clos Mount Blanc Unic Chardonnay,
Catalunya D.O.14% | 750 ml | 240.00 pln



Pinot Nero, Kaltern, DOC Alto Adige,
Pinot Nero | 13,5% | 750 ml | 180.00 pln

Sommelier's
Choice

Pierogi z serem i ziemniakami / kwaśna śmietana

Filled dumplings with cheese and potatoes / sour cream

45 PLN



Geierslay / Max Kilburg Riesling Trocken Ohligsberg
Dolina Mozeli, Riesling | 12% | 750 ml | 280.00 pln



Pinot Noir Barrique, Winnica Preto, Stare Biskupice,
100% Pinot Noir | 13,5% | 750 ml | 260.00 pln

Sommelier's
Choice

Kotleciki jagnięce / pietruszka mini warzywa / sos z jałowca

Lamb chops / parsley / mini-vegetables / juniper berry sauce

120 PLN



Margaux Brio De Cantenac Brown, Bordeaux,
AOC Margaux, 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot,
10% Cabernet Franc | 13,5% | 750 ml | 370.00 pln



Barolo, Fratelli Alesandria, Piemonte, DOCG Barolo,
Nebbiolo | 14,5% | 750 ml | 580.00 pln

Sommelier's
Choice

Zrazy z sarny / kasza gryczana leśne grzyby / sos z jałowca

Roe deer roulades / buckwheat groats / wild mushrooms / juniper berry sauce

75 PLN



Barolo, Fratelli Alesandria, Piemonte, DOCG Barolo,
Nebbiolo | 14,5% | 750 ml | 580.00 pln



Kings of Prohibition, Lucky Luciano
100% Shiraz | 14% | 750 ml | 170.00 pln

Sommelier's
Choice

Kaczka pieczona / knedle ze śliwkami / jabłko

Roast duck / Polish plum dumplings / apple

79 PLN



Enigma, Biscardo Vini, IGT Rubicone, Emilia Romania,
100% Sangiovese | 15% | 750 ml | 240.00 pln



Nuits-Saint-Georges, Joseph Drouhin Bourgogne,
AOC Nuits-Saint-Georges, Pinot Noir | 13% | 750 ml | 540.00pln

Sommelier's
Choice



Połędwica wołowa / zapiekanka ziemniaczana
mini warzywa / sos bryndzowy

Beef tenderloin / potato casserole / mini-vegetables /bryndza cheese sauce
(smoked sheep's milk cheese sauce)

115 PLN



Château Latour Martillac Grand Cru Classé de Graves
AOC Pessac-Léognan | 13,5% | 750 ml | 490.00 pln



BaiGorri Garnacha, DOC Rioja, 100% Garnacha
15% | 750 ml | 360.00 pln

Sommelier's
Choice

Grillowany schab wieprzowy / leśne grzyby
ziemniaki truflowe / pieczarka

Grilled pork loin / wild mushrooms / purple potatoes

59 PLN



Chianti Classico, Isole e Olena, Toscana,
DOCG Chianti Classico, Sangiovese, Canaiolo, Syrah
14% | 750 ml | 280.00 pln



Pinot Noir Barrique, Winnica Preto, Stare Biskupice,
100% Pinot Noir | 13,5% | 750 ml | 260.00 pln

Sommelier's
Choice

Burger z jałówki / bbq / ser cheddar
pomidor / ogórek piklowany
konfitura z czerwonej cebuli
frytki z batatów

Heifer burger / BBQ / cheddar / tomato / pickle /
red onion comfiture / sweet potato fries

52 PLN



Three Finger Jack, Old Vine Zinfandel, California
15% | 750 ml | 260.00 pln



Achaval Ferrer, Merlot, Mendoza | 14,7% | 750 ml | 260.00 pln

Sommelier's
Choice

Salatka z wędzoną kaczką / rukola / figa /
gruszka / ser bursztyn / orzechy laskowe

Smoked duck salad / rocket / fig / pear / Bursztyn (amber) cheese
(long maturing cheese with a spicy note) / hazelnuts

45 PLN



Mount Riley, Sauvignon Blanc
Marlborough, Sauvignon Blanc | 13% | 750 ml | 190.00 pln



Turnau Rose
Polska, Baniewice, Rondo, Regent
11,5% | 750 ml | 190.00pln

Sommelier's
Choice

Dania rybne

Fish dishes

Filet z pstrąga / pęczak / dynia / mini warzywa

Trout fillet / pot barley / pumpkin / mini-vegetables

72 PLN



Weingut Brundlmayer, Langenloiser Alte Reben
Kamptal, Gruner Veltliner | 12,5% | 750 ml | **280 pln**



Grattamacco Vermentino Bolgheri Toscana,
DOC Bolgheri, Vermentino | 750ml | **540 pln**

Sommelier's
Choice

Jesiotr / placek z cukinii i ziemniaków szpinak baby / grzyby leśne

Sturgeon / potato and zucchini pie / spinach / wild mushrooms

78 PLN



Pinot Gris Classic, Hugel & Fils

AOC Alsace, Pinot Gris | 13,5% | 750 ml | **230.00 pln**



Sancerre Blanc, Pascal Jolivet, Loire Valley, AOC Sancerre,
Sauvignon Blanc | 13% | 750 ml | **320.00 pln**

Sommelier's
Choice

Desery

Desserts

Suflet czekoladowy / lody porzeczkowe

Chocolate soufflé / currant ice

32 PLN



Six Grapes Reserve Port, Graham's

Portugal, Douro, Porto, Touriga Nacional, Touriga Francesa,
Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Cao

20% | 750 ml | **190.00 pln**

Sommelier's
Choice

Śliwka / wiśniówka / kruszonka lody śmietankowe

Plum / cherry liqueur / crumble / sweet cream ice

29 PLN



Six Grapes Reserve Port, Graham's

Portugal, Douro, Porto, Touriga Nacional, Touriga Francesa,
Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Cao

20% | 750 ml | **190.00 pln**

Sommelier's
Choice

Sernik z dyni / czekolada / pistacja

Plum / cherry liqueur / crumble / sweet cream ice

32 PLN



Sauternes, La Fleur Renaissance', Antoine Moueix, AOC

Sauternes, Bordeaux, France 70% Semillon, 30% Sauvignon
Blanc | 12,5% | 375 ml | **190,00 pln**

Sommelier's
Choice



Hasło do wi-fi: GT2014!!



◀ SKANUJ KOD
i podziel się opinią

Scan the QR code and leave
your review

Jest to dla nas bardzo ważne,
aby poznać Twoje zadowolenie.

Your feedback is very important to us.

Rezerwacja / informacja tel: +48 18 200 03 74
e-mail: gt@bachleda.pl

Wszystkie nasze produkty mogą zawierać natępujące alergeny wraz z ich pochodnymi: gluten, jaja, ryby, soja, mleko, orzechy i inne. Pełna lista dań wraz ze znajdującymi się alergenami- dostępna u obsługi.

All our products may contain the following allergens or their derivatives: gluten, eggs, fish, soy, milk, nuts, and others.

A full list of dishes with allergens is available upon request from the staff.

Nie mamy możliwości dzielenia rachunków

There is no option to split a bill.

Napiwek nie jest doliczany do rachunku i nie jest obowiązkowy, ale napiwek może umilić obsłudze dzień. 10% serwisu kelnerskiego zostanie doliczone do rachunku dla grup od 8 osób

A tip is not included in the bill and is not obligatory, but it can brighten our staff's day. 10% waiter service charge will be added to the bill for groups of 8 or more.

Opakowania na wynos są dodatkowo płatne.

Takeaway packaging available at extra charge.