

G
Ó
R
A
L
S
K
A

T
R
A
D
Y
C
J
A



Góralaska Tradycja



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 góral ską 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 uctą 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

Menu sezonowe

Seasonal menu



Grillowany oscypek
z karmelizowaną gruszką i żurawiną
Grilled oscypek with caramelized pear and cranberries

27 PLN



Zupa bryndzowa z kluseczkami hałuskami
Bryndza soup with potato dumplings (hałuski)

23 PLN

Podhalańskie kluski „Tarcioki”
okraszone skwarkami z wędzonego boczku
oraz bryndzą z ziołami
Podhale potato dumplings with smoked bacon cracklings
and bryndza with herbs

49 PLN



Racuchy z rabarbarem i z lodami bryndzowymi
Pancakes with rhubarb and bryndza ice cream

18 PLN

Przystawki

Starters

Śledź w oleju z czosnku niedźwiedziego
i czerwoną cebulką

Herring in oil with wild garlic and red onion

37 PLN



Góralskie placki moskole
z masłem czosnkowym i bryndzą

Highlander flatbread
with garlic butter and bryndza

24 PLN

Tatar z polskiej polędwicy wołowej
podany z chlebem pasterskim i masłem

Beef tartare served with bread and butter

49 PLN

Swojska kaszanka pieczona z jabłkiem
i cebulką

Baked blood sausage with apple and onion

28 PLN

Salatka z wędzonym kurczakiem,
pomidorkami koktajlowymi, ogórkiem,
boczkiem, sosem z czosnku niedźwiedziego
i ziołowymi grzankami

Salad with smoked chicken, cherry tomatoes, cucumber,
bacon, wild garlic dressing and herb croutons

42 PLN

Pierogi z jagnięciną
okraszone skwarkami z wędzonego boczku

Dumplings with lamb and smoked bacon cracklings

39 PLN



Pierogi z serem i ziemniakami
podane z palonym masłem i cebulką

Dumplings with cheese and potatoes
served with browned butter and onion

33 PLN

Zupy

Soups

Rosół z domowym makaronem

Chicken broth with homemade noodles

20 PLN

Żurek na maślanie z białą kiełbasą,
ziemniakami i jajkiem

Sour rye soup with white sausage, potatoes and egg

25 PLN

Staropolskie flaki wołowe
z czosnkową grzanką

Traditional beef tripe with garlic toast

29 PLN

Podhalańska kwaśnica
na wędzonym żeberku z ziemniakami

Traditional sauerkraut soup with smoked rib and potatoes

23 PLN

Dania główne

Main courses

Tradycyjny polski schabowy z purée ziemniaczanym i zasmażaną młodą kapustą

Traditional Polish pork cutlet with mashed potatoes and sautéed cabbage

53 PLN

Żeberka wieprzowe pieczone w sosie BBQ z domowymi frytkami i sałatką z kiszzonego ogórka i czerwonej cebuli

BBQ pork ribs with homemade fries and pickled cucumber and red onion salad

60 PLN

Placek zbójnicki z gulaszem wołowym, kiszonym ogórkiem i kwaśną śmietaną

Potato pancake with beef goulash, pickled cucumber and sour cream

59 PLN

Placek zbójnicki z gulaszem jagnięcym, kiszonym ogórkiem i kwaśną śmietaną

Potato pancake with lamb goulash, pickled cucumber and sour cream

62 PLN

Placki ziemniaczane z sosem borowikowym i wędzonym twarogiem

Potato pancakes with mushroom sauce and smoked cottage cheese

52 PLN

Gulasz jagnięcy z podhalańskimi kluskami tarciokami i karmelizowanymi buraczkami

Lamb goulash with traditional dumplings and caramelized beetroot

62 PLN

Grillowane kiełbaski jagnięce
z piklami i chlebem pasterskim

Grilled lamb sausages with pickles and bread

49 PLN

Zrazy z białej kiełbaski jagnięcej
w sosie borowikowym
z purée ziemniaczanym
i sałatką z kiszzonego ogórka

Lamb roulade with mushroom sauce, mashed potatoes
and pickled cucumber salad

67 PLN

Grillowany filet kurczaka z ryżem
i gotowanymi młodymi warzywami

Grilled chicken fillet with rice and young vegetables

49 PLN

Pół pieczonej kaczki
z kluskami tarczkowymi, jabłkiem z żurawiną
i sosem demi-glace jabłkowym

Half roasted duck with dumplings, apple
with cranberries and apple demi-glace sauce

75 PLN

Polędwica wołowa z sosem borowikowym,
purée ziemniaczanym i warzywami z grilla

Beef tenderloin with mushroom sauce,
mashed potatoes and grilled vegetables

115 PLN

Dania rybne

Fish dishes

Pstrąg z Jurgowa z domowymi frytkami
i sałatką z kiszonej kapusty

Trout from Jurgów with homemade fries
and sauerkraut salad

57 PLN

Filet z łososia na purée ziemniaczanym
z zieloną sałatką i kwaśną śmietaną

Salmon fillet with mashed potatoes, green salad
and sour cream

59 PLN



Trattoria Parmigiano

T
R
A
T
T
O
R
I
A

P
A
R
M
I
G
I
A
N
O

Antipasti

Antipasti Trattoria

Selekcja włoskich wędlin (prosciutto crudo, salami piccante, porchetta) i serów (Pecorino, Parmigiano Reggiano, Scamorza), focaccia, oliwki

55 PLN

Selection of Italian cold cuts (prosciutto crudo, salami piccante, porchetta) and cheeses (Pecorino, Parmigiano Reggiano, Scamorza), focaccia, olives



Bruschetta classica

Domowe pieczywo, pomidor koktajlowy, oregano, czosnek, bazylia

26 PLN

Homemade bread, cherry tomatoes, oregano, garlic, basil



Suppli

Krokiety ryżowe z carbonarą, pomidorem z mozzarellą, szpinakiem z mozzarellą, zielone oliwki, pesto bazyłowe

39 PLN

Rice balls with carbonara, tomato with mozzarella, spinach with mozzarella, green olives, basil pesto

Gamberetti al vino bianco

Krewetki w białym winie z cukinią, pomidorkami koktajlowymi, focaccia

45 PLN

Shrimp in White Wine with zucchini, cherry tomatoes, focaccia bread

Cozze alla marinara

Mule w białym winie z czosnkiem, pietruszką i masłem, focaccia

49 PLN

Mussels in white wine, garlic, parsley, butter, focaccia



Burrata

Burrata z Apulii z bakłażanem, pieczoną papryką, pomidorkami koktajlowymi, focaccia

42 PLN

Burrata from Apulia, eggplant, roasted peppers, cherry tomatoes, focaccia

Carpaccio di manzo

Carpaccio z polędwicy wołowej, z serem Parmigiano Reggiano D.O.P. rukolą, kaparami, oliwą truflową, focaccia

54 PLN

Beef tenderloin carpaccio, Parmigiano Reggiano D.O.P., arugula, capers, truffle oil, focaccia

Insalata con pollo

Mix sałat, z grilowanym kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi, ogórkiem, anchois, serem Parmigiano Reggiano D.O.P czerwona cebula , pestkami dyni , sosem vinegret
Mixed greens, chicken, cherry tomato, cucumber, anchovies, Parmigiano Reggiano D.O.P. cheese, red onion, pumpkin seeds, vinaigrette, focaccia

39 PLN



Insalata con formaggio di capra

Sałatka z kozim serem, pomidorkami koktajlowymi, ogórkiem, burakami, malinami, pistacjami, kremem balsamicznym
Goat cheese salad, cherry tomatoes, cucumber, beetroot, raspberries, pistachios, balsamic glaze

43 PLN

Zuppe



Crema di pomodoro bio

Krem z pomidorów pelati BIO, mozzarella di bufala Campana D.O.P., pesto bazyliowe, focaccia
Organic peeled tomato cream, Buffalo Mozzarella Campana D.O.P., basil pesto, focaccia

25 PLN

Pasta

Gnocchetti sardi con salsiccia e finferli

Sardyńskie gnocchi z kiełbasą włoską , szpinakiem, kurkami, serem Parmigiano Reggiano D.O.P.
Sardinian gnocchetti, Italian sausage, spinach, chanterelle mushrooms, Parmigiano Reggiano D.O.P.

45 PLN

Fettuccine con ragù

Domowy makaron fettuccine z sosem bolońskim, serem Parmigiano Reggiano D.O.P.
Homemade fettuccine, Bolognese ragù, Parmigiano Reggiano D.O.P.

47 PLN

Filetto di maiale con funghi porcini e gnocchi

Polędwiczki wieprzowe z gnocchi, borowikami, śmietanką, serem Parmigiano Reggiano D.O.P.
Pork tenderloin, potato gnocchi, porcini mushrooms, cream, Parmigiano Reggiano D.O.P.

59 PLN

Pollo al pizzaiola con patate al forno

Filet z kurczaka zapiekany z mozzarellą fior di latte w sosie pomidorowym BIO, pieczone ziemniaki z rozmarynem, serem Parmigiano Reggiano D.O.P.
Chicken fillet baked with fior di latte mozzarella in organic tomato sauce, roasted potatoes, rosemary, Parmigiano Reggiano D.O.P.

49 PLN

Gnocchi con gorgonzola e speck al forno

Kluseczki ziemniaczane gnocchi, zapiekane z gorgonzolą, speck, szpinakiem, orzechami włoskimi, radicchio, serem mozzarella fior di latte

49 PLN

Potato gnocchi baked with gorgonzola, speck, spinach, walnuts, radicchio, fior di latte mozzarella

Spaghetti con polpette al sugo

Domowy makaron spaghetti z sosem pomidorowym BIO, pulpecikami z wołowiny i włoskiej kiełbasy, bazylią, serem Parmigiano Reggiano D.O.P.

45 PLN

Homemade spaghetti in organic tomato sauce with beef and Italian sausage meatballs, basil, Parmigiano Reggiano D.O.P.

Fettuccine alfredo

Domowy makaron fettuccine z suszonymi pomidorami, szpinakiem, śmietanką, kurczakiem, serem Parmigiano Reggiano D.O.P.

48 PLN

Homemade fettuccine with sun-dried tomatoes, spinach, cream, chicken, Parmigiano Reggiano D.O.P.



Tortellacci con spinaci e mozzarella

Domowe pierożki ze szpinakiem i mozzarellą, pieczarkami i śmietanką

48 PLN

Homemade tortellacci with spinach, mozzarella, champignon mushrooms, cream

Spaghetti alla carbonara

Domowy makaron spaghetti, guanciale z żółtkiem jajka, śmietanką, serem Pecorino Romano D.O.P.

49 PLN

Homemade spaghetti with guanciale, egg yolk, cream, Pecorino Romano D.O.P.

Rigatoni alla amatriciana

Makaron rigatoni z pikantnym sosem pomidorowym BIO, guanciale, peperoncino, serem Pecorino Romano D.O.P.

49 PLN

Rigatoni in spicy organic tomato sauce with guanciale, chili, Pecorino Romano D.O.P.

Lasagne di casa

Domowa lasania z sosem bolońskim, serem Parmigiano Reggiano D.O.P.

49 PLN

Homemade lasagna with Bolognese sauce, Parmigiano Reggiano D.O.P.

Pizza

Alpina

Krem z Burraty, Scamorza, Porchetta, pieczone ziemniaki, bazylia, peperoncino

43 PLN

Burrata cream, scamorza, porchetta, roasted potatoes, basil, peperoncino

Emiliana

Krem z Burraty, mortadela z pistacjami, ricotta, krem pistacjowy, bazylia, oliwa cytrynowa

45 PLN

Burrata cream, pistachio mortadella, ricotta, pistachio cream, basil, lemon oil

Porcini & speck

Krem z borowików, speck, orzechy włoskie, ser Parmigiano Reggiano D.O.P., konfitura z opuncji, natka pietruszki

48 PLN

Porcini mushroom cream, speck, walnuts, Parmigiano Reggiano D.O.P., prickly pear chutney, parsley

Black angus tonnato

Krem z burraty, wędzona wołowina dojrzewająca Black Angus, kapary, rukola, suszone pomidory, tuńczyk

52 PLN

Burrata cream, Black Angus beef, capers, arugula, sun-dried tomatoes, tuna sauce



Margherita

Pomidory pelati BIO, ser mozzarella fior di latte, bazylia

35 PLN

Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, basil

Capriciosa

ser mozzarella fior di latte, szynka, salami piccante, pieczarki, karczochy, puder z oliwek, bazylia,

46 PLN

fior di latte mozzarella, ham, salami piccante, champignon mushrooms, artichokes, olives powder

Diavola

Krem z burraty, salami piccante, ser mozzarella fior di latte, żółte pomidory, N'duja, puder z oliwek

45 PLN

Burrata cream, spicy salami, fior di latte mozzarella, yellow tomatoes, N'duja, olive powder

Parma

Pomidory pelati BIO, prosciutto di Parma D.O.P., burrata, rukola, bazylia, żółte pomidorki ser Parmigiano Reggiano D.O.P.,

Organic peeled tomatoes, Prosciutto di Parma D.O.P., burrata arugula, basil, yellow tomatoes, Parmigiano Reggiano D.O.P.

49 PLN



Funghi e spinaci

Pomidory pelati BIO, ser mozzarella fior di latte, pieczarki, szpinak, ser gorgonzola

Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, champignon mushroom, spinach, gorgonzola cheese

45 PLN



Primavera

Pomidory pelati BIO, ser mozzarella fior di latte, rukola, żółte pomidory, ser Parmigiano Reggiano D.O.P., krem balsamiczny

Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, arugula, yellow tomatoes, Parmigiano Reggiano D.O.P., balsamic cream

43 PLN



Verdure grilliate

Pomidory pelati BIO, ser mozzarella fior di latte, grillowana papryka, cukinia, bakłażan, oliwa

Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, grilled peppers, zucchini, eggplant, olive oil

45 PLN



Bufala

Pomidory pelati BIO, ser mozzarella di bufala Campana D.O.P. bazylia

Organic peeled tomatoes, Buffalo Mozzarella Campana D.O.P., basil

49 PLN

Siciliana

Pomidory pelatti BIO, ser mozzarella di bufala Campana D.O.P. pomidorki koktajlowe, czarne oliwki, Parmigiano Reggiano D.O.P., krem balsamiczny

Organic peeled tomatoes, Buffalo Mozzarella Campana D.O.P., cherry tomatoes, black olives, Parmigiano Reggiano D.O.P., balsamic cream

52 PLN

Quattro formaggi

Pomidory pelati BIO, ser mozzarella fior di latte, Scamorza,
ser Pecorino Romano D.O.P. Gorgonzola ORO D.O.P,
ser Parmigiano Reggiano D.O.P

49 PLN

Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, Scamorza,
Pecorino Romano D.O.P., Gorgonzola ORO D.O.P.,
Parmigiano Reggiano D.O.P.

Prosciutto e funghi

Pomidory pelati BIO, ser mozzarella fior di latte, szynka,
pieczarki

45 PLN

Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella,
ham, champignon mushrooms

Tonno

Pomidory pelati BIO, ser mozzarella fior di latte, tuńczyk,
czerwona cebula, kapary

47 PLN

Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella,
tuna, red onion, capers

Trattoria parmigiano

Ser mozzarella fior di latte, Scamorza, borowik, speck,
Parmigiano Reggiano D.O.P., bazylia

45 PLN

For di latte mozzarella, Scamorza, porcini mushrooms,
Speck, Parmigiano Reggiano D.O.P., basil

Rustica

Pomidory pelatti BIO, ser mozzarella fior di latte,
szynka, pancetta, salami piccante, włoska kiełbasa

47 PLN

Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, ham,
pancetta, spicy salami, italian sausage

Parma

Pomidory pelati BIO, prosciutto di Parma D.O.P. burrata,
bazylia, żółte pomidorki, ser Parmigiano Reggiano D.O.P.

49 PLN

Organic peeled tomatoes, Prosciutto di Parma D.O.P., burrata,
basil, yellow tomatoes, Parmigiano Reggiano D.O.P.

Calzone

Pomidory pelati BIO, ser mozzarella fior di latte, szynka,
pieczarki

42 PLN

Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, ham,
champignon mushrooms