



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 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.





Przystawki

Appetizers

Oscypek z Ratułowa / chips z boczku / żurawina / karmelizowana gruszka <i>Oscypek cheese from Ratułów / bacon chips / cranberry / caramelised pear</i>		45 PLN
▼		
 Gewürztraminer Classic , Hugel & Fils AOC Alsace, Gewürztraminer 13% 750 ml 250.00 pln	Sommelier's Choice	
 Solaris , Winnica Turnau Stare Biskupice, 100% Solaris 13,5% 750 ml 260.00 pln		
Tatar z podwędzanej polędwicy z jelenia espuma truflowy / jajko przepiórcze / pikle <i>Smoked venison tenderloin tartare / truffle espuma / quail egg / pickles</i>		59 PLN
▼		
 Pinot Noir Barrique , Winnica Preto, Stare Biskupice, 100% Pinot Noir / 13,5% / 750 ml 260.00 pln	Sommelier's Choice	
 Macon-Villages , Naudin Varrault, Bourgogne, AOC Macon-Villages, Chardonnay 13% 750 ml 240.00 pln		
Foie gras / figi / armagniac / konfitura z czerwonej cebuli <i>Foie gras / figs / Armagnac / red onion confit</i>		92 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	
Tatar z polskiej polędwicy wołowej / marynaty / żółtko <i>Beef tenderloin tartare / pickles / egg yolk</i>		56 PLN
▼		
 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		
Bigos na dziczyźnie / wędzone śliwki / czerwone wino <i>Hunter's stew with game / smoked plums / red wine</i>		45 PLN
▼		
 Beaune Clos des Mouches Premier Cru , Joseph Drouhin Bourgogne 14% 750ml 680.00 pln	Sommelier's Choice	
 Vina Alberdi Reserva , La Rioja Alta, Tempranillo 14,5% 750ml 280.00 pln		
Tradycyjny moskol / masło czosnkowe / bryndza <i>Traditional moskol / garlic butter / bryndza cheese</i>		39 PLN
▼		
 First Press Chardonnay , Delicato Family, California, AVA Napa Valley, Chardonnay 13,5% 750 ml 260.00 pln	Sommelier's Choice	
 Reserve Chenin Blanc , DeMorgenzon, South Africa, Stellenbosch, Chenin Blanc 14% 750 ml 360.00 pln		
Pieczony burak / kozi ser / miód / figa / orzechy sosny <i>Roasted beetroot / goat cheese / honey / fig / pine nuts</i>		47 PLN
▼		
 Geierslay , Max Kilburg Riesling Trocken Ohligsberg, Dolina Mozeli 12% 750ml 280.00 pln	Sommelier's Choice	
 Pinot Nero , Kaltern, DOC Alto Adige, Pinot Nero 13,5% 750 m 180.00 pln		



Zupy Soups

Rosół / naleśnik z lubczykiem

Broth/ lovage crepe

28 PLN



Flaki wołowe / czosnkowa grzanka

Beef tripe/ garlic toast

32 PLN



Kwaśnica / wędzone żeberko / ziemniaki

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

29 PLN



**Barszcz czerwony na zakwasie /
uszka z suszonych borowików**

Red borscht made with sourdough / dumplings filled with dried porcini mushrooms

35 PLN



Zupa z leśnych grzybów podhalańskich / hauski

Mushroom soup made with dried porcini / hauski (traditional potato dumplings)

35 PLN





Dania główne

Main dishes

Kaczka pieczona / knedle ze śliwkami / jabłko / żurawina

Roast duck / plum dumplings / apple / cranberry

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

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

Placek Zbójnicki (Zbójnicki Pie – highlander's potato pie) / venison stew
saffron milk caps / sour cream / pickles

68 PLN



▼ **Achaval Ferrer**, Cabernet Sauvignon, Argentina, Mendoza,
100% Cabernet Sauvignon 14% | 750 ml | 260.00 pln



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

Sommelier's
Choice

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

Roe deer roulades / buckwheat / forest mushrooms / juniper sauce

82 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

Gicż jagnięca / ziemniaczane puree / kapusta z grzybami / marchew / sos jałowcowy

Lamb shank / mashed potatoes / cabbage with mushrooms / carrot / juniper sauce

92 PLN



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



La Braccasca Vino Nobile di Montepulciano,
Marchesi Antinori, DOCG vino Nobile di Montepulciano,
Merlot, Prugnolo | 14% | 750ml | 220.00 pln

Sommelier's
Choice

Schab wieprzowy z kostką / ziemniaki truflowe / kapusta z grzybami

Pork loin on the bone / truffle potatoes / cabbage with mushrooms

65 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



Żeberko wołowe / wędzona śliwka / ziemniaczane puree / pikle

Beef rib / smoked plum / mashed potatoes / pickles

75 PLN



▼
Malbec Gran Reserva, Finca el Origen, Mendoza, Uco Valley, Malbec | 750ml | 230.00 pln

Sommelier's Choice



Achaval Ferrer, Cabernet Sauvignon, Argentina, Mendoza, 100% Cabernet Sauvignon 14,7% | 750 ml | 260.00 pln

Polędwica wołowa / ziemniaki truflowe / warzywa z grilla / sos bryndzowy

Beef tenderloin / truffle potatoes / grilled vegetables / bryndza sauce

130 PLN



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

Sommelier's Choice



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

Placki z cukinii i ziemniaków / leśne grzyby wędzony twaróg

Zucchini & potato pancakes / forest mushrooms / smoked cottage cheese

59 PLN



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

Sommelier's Choice



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

Pierogi z serem i ziemniakami / kwaśna śmietana / cebula

Filled dumplings with cheese and potatoes / sour cream

44 PLN



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

Sommelier's Choice



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

Pierogi z gęsiną / karmelizowana dynia / czerwona cebula

Goose pierogi / caramelised pumpkin / red onion

48 PLN



▼
Amarone della Valpolicella Classico Costasera, Masi Veneto, DOCG Amarone della Valpolicella Classico, Corvina, Rondinella, Molinara / 15% | 750ml | 425.00

Sommelier's Choice



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

Pierogi z jagnięciną / chips z boczku

Lamb pierogi / bacon chips

52 PLN



▼
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% | 750ml | 180.00 pln



Dania rybne

Fish dishes

Pstrąg / ziemniaczane puree / mini warzywa

Trout / mashed potatoes / baby vegetables

75 PLN



Weingut Brundlmayer, Langenloiser Alte Reben
Kamptal, Gruner Veltiner 12,5%alc | 750ml | **280.00 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 z palonego masła

Chocolate soufflé / brown butter ice cream

35 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

Maliny na gorąco / kruszonka / lody śmietankowe

Hot raspberries / crumble / vanilla ice cream

37 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

Strudel / sos angielski

Strudel / crème anglaise

35 PLN



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

Sommelier's
Choice



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	18.00 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	28.00 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		13.00 PLN
Double Espresso		16.00 PLN
Cappuccino		19.00 PLN
Kawa Biała		15.00 PLN
Kawa Czarna		14.00 PLN
Caffè Latte		22.00 PLN
Herbata Richmond / Richmond Tea		16.00 PLN



Piwo Beer



Książęce Lager (beczkowe / draught) 5%	0,5 l	22.00 PLN
Książęce Lager (beczkowe / draught) 5%	0,3 l	20.00 PLN
Tyskie Gronie (butelkowe / bottled) 5,2%	0,5 l	22.00 PLN
Książęce Żółte Pszeniczne (butelkowe/ bottled) 4,9%	0,5 l	22.00 PLN
Książęce Ciemne (butelkowe / bottled) 4,1%	0,5 l	22.00 PLN
Peroni Nastro Azzurro 5,1%	0,33 l	22.00 PLN
Pilsner Urquell 4,4%	0,5 l	24.00 PLN
Lech Lime mint 4,0%	0,33 l	18.00 PLN
Lech apple lemongrass 4,0%	0,33 l	18.00 PLN

Piwo bezalkoholowe Alcohol Free Beer



Książęce Żółte Pszeniczne (butelkowe/ bottled) 0%	0,5 l	22.00 PLN
Peroni Nastro Azzurro 0%	0,33 l	22.00 PLN
Lech FREE lager 0%	0,33 l	18.00 PLN
Lech Lime mint 0%	0,33 l	18.00 PLN
Książęce IPA 0% 0%	0,3 l	22.00 PLN

Drinki Cocktails



Cosmopolitan	40 PLN
Negroni	38 PLN
Whisky sour	45 PLN
Wódka sour	38 PLN
Pornstar Martini	45 PLN
Espresso Martini	38 PLN
Margarita	40 PLN
Old Fashioned	40 PLN
Aperol Spritz	46 PLN
Mojito	45 PLN



Drinki bezalkoholowe

Non alcohol drinks



Virgin Mojito	38 PLN
Lemoniada Cytrynowa	25 PLN

ALkohole Regionalne

Regional Alcohol



Śliwowica 70% 72%	4 cl	26 PLN
Miodula Prezydencka 40%	4 cl	26 PLN
Góraleczka Czarny Bez 35%	4 cl	14 PLN
Góraleczka Malinowa 35%	4 cl	14 PLN
Góraleczka Wiśniowa 40%	4 cl	14 PLN
Góraleczka Cytrynowa 30%	4 cl	14 PLN
Góraleczka Pigwowa 35%	4 cl	14 PLN
Góraleczka Żurawinowa 35%	4 cl	14 PLN
Góraleczka Dereniowa 35%	4 cl	14 PLN
Wódka Jabłkowa Okowita 40%	4 cl	20 PLN
Wódka Chrzanowa 40%	4 cl	20 PLN

Grzańce

Hot Winter Warmers



Herbata Zimowa / Winter Tea	28 PLN
Herbata Góralska / Mountain Tea	33 PLN
Herbata z Wiśniówką	33 PLN
Gorąca Czekolada/ Hot Chocolate	28 PLN
Wino Grzane / Mulled Wine	26 PLN



Wódka

Vodka



Chopin Potato 40%	4 cl	22 PLN
Chopin Organic 40%	4 cl	22 PLN
Chopin Rye 40%	4 cl	22 PLN
Chopin Gold 40%	4 cl	30 PLN
	0,5 l	300 PLN
	0,7 l	400 PLN
Belvedere 40%	4 cl	35 PLN
	0,7 l	490 PLN
Wyborowa Exquisite 40%	4 cl	30 PLN
Grey Goose 40%	4 cl	35 PLN
Carpatia 40%	4 cl	90 PLN
Tequila 1800 Silver 38%	4 cl	28 PLN

Blended Whisky



Johnnie Walker Black 40%	4 cl	25 PLN
Johnnie Walker Blue 40%	4 cl	99 PLN
Chivas Regal 12 YO 40%	4 cl	25 PLN
Chivas Regal 18 YO 40%	4 cl	45 PLN
Royal Salute 21 YO 40%	4 cl	80 PLN
Chivas Regal 25 YO 40%	4 cl	120 PLN

Single / Blended Malt Whisky



Ardbeg Ten years 46%	4 cl	45 PLN
Talisker 10 YO 46%	4 cl	28 PLN
Glenlivet 12 YO 40%	4 cl	35 PLN
Macallan 12 YO 40%	4 cl	50 PLN
Bies Polish Whisky 40%	4 cl	45 PLN



Bourbon Whiskey



Jack Daniel's 40%	4 cl	25 PLN
Woodford Reserve 43%	4 cl	35 PLN

Gin



Beefeter 40%	4 cl	20 PLN
Bombay 40%	4 cl	25 PLN
Polish Forest Gin 42,7%	4 cl	25 PLN

Rum & Cachaça



Cachaca 40%	4 cl	20 PLN
Dictador 12 40%	4 cl	35 PLN
Don Papa 40%	4 cl	35 PLN
Plantation Barbados XO 40%	4 cl	39 PLN

Cognac, Armagnac, Brandy, Calvados



Hennessy V.S. 40%	4 cl	25 PLN
Hennessy Paradis 40%	4 cl	490 PLN
Hennessy X.O. 40%	4 cl	130 PLN
Metaxa ***** 40%	4 cl	25 PLN
Metaxa Grande Fine 40%	4 cl	32 PLN
Calvados V.S.O.P 40%	4 cl	28 PLN
Remy Martin V.S.O.P 40%	4 cl	35 PLN
Armagnac V.S. 40%	4 cl	28 PLN

Bitter Liqueurs & Vermouth



Campari 25%	4 cl	18 PLN
Jagermeister 35%	4 cl	20 PLN
Becherovka 38%	4 cl	17 PLN
Fernet Branca 39%	4 cl	18 PLN
Grand Marnier 40%	4 cl	25 PLN





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.

