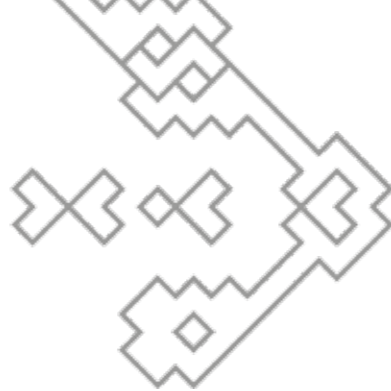


RESTAURACJA
CZARNA OWCA

Dlaczego Czarna Owca?



Dolinę Popradu bowiem zamieszkują Czarni Górale, a jak wiadomo, nie ma górala bez owcy.

W tym wypadku ... Czarnej Owcy.

Czarna Owca to rasa, którą hodowano właśnie w Dolinie Popradu. Jej prawidłowa nazwa to cekiel górski odmiany barwnej. Oprócz czarnego koloru, wyróżnia ją biała końcówka ogona i plamka na głowie, przez którą owca ta zwana jest także biskupką. Taka właśnie owca jest na fototapecie w restauracji. Czarne Owce kształtowały byt czarnych górali, posiadanie owiec podnosiło status społeczny górala, miał on bowiem pod dostatkiem pożywienia i miał z czego uszyć stroje regionalne. Dlatego narodziło się powiedzenie: **"Kto ma owce ten ma co chce"**

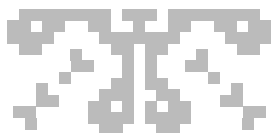
Butikowy Hotel Piwniczna Spa&Conference zdecydowanie jest Czarną Owcą wśród hoteli ze względu na swoją oryginalność, design oraz kameralną atmosferę. Wystrój oraz smak łączy w sobie folklor lokalny, łemkowskie elementy oraz nowoczesność.

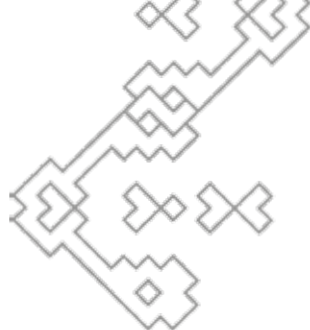
Lokalna jagnięcina jest naszą specjalnością. Na wyjątkowe okazje można u nas zamówić całe jagnię z różną, którego delikatność mięsa zachwyca nawet najbardziej wymagających. Jagnię to porcja dla około 20-30 osób, doskonale sprawdza się podczas przyjęć na patio nad Popradem (zamówienia prosimy składać w recepcji hotelu Piwniczna). Zapraszamy na całkiem nową odświeżoną tradycyjnnych dań kuchni polskiej!

Z produktów, które znamy na co dzień, wydobyliśmy nowe, niesamowite smaki, tak by zaskoczyć i zadziwić naszych gości. Nasi kucharze dzięki doskonałej znajomości lokalnych wyrobów, wiedzy oraz umiejętnej ich obróbce, tworzą dla Państwa wyjątkowe specjały. Przy pomocy operowania różnorodnymi metodami kulinarnymi jakimi są m.in. fermentacja czy zabawa strukturami wydobywamy zaskakujące smaki z tak dobrze znanego nam ziemniaka, jajka, masła czy mięsa. Pieczywo wypiekane jest na miejscu, sosy są naszej produkcji, w wędzarni „czarna owca” wędzimy nasze lokalne pstrągi.

Tradycją hotelu stał się również **festiwal „Czarnej Owcy”** (jagnięciny), potraw regionalnych oraz folkloru. Kolejna edycja odbędzie się już w tym roku.

Zapraszamy,
zespół Czarnej Owcy








Menu główne

Przystawki

Oscypek Popradzki    **19 zł**
oscypki / żurawina

Placek pasterski  **16 zł**
placki na zsiadłym mleku / boczek
masło czosnkowe / zsiadłe mleko


Tatar wołowy **37 zł**
połędwica / ogórek konserwowy
pieczarki / czerwona cebula / żółtko

Kimchi   **10 zł**
kiszone warzywa / chilli:
- ostre z sezamem i melonem
- słodkie z gruszką i pomidorem suszonym
- łagodne z borowikiem i jabłkiem

Zupy

Bulion długowarzony **19 zł**
wołowo - drobiowy / makaron


Krem z pomidorów   **18 zł**
pomidory / mozzarella / bazylia


Zupa Czarnych Górali  **24 zł**
wołowina / szpecle / papryka /
placek pasterski


Dania główne

Burger Czarnej Owcy **45 zł**
wołowina / sos z pikli / sałata / pomidor
kiszona kapusta / oscypek / frytki
czarna bułka / kiełki groszku

Burger z jajkiem **41 zł**
wołowina / sos z karmelizowanej cebuli
sałata / pomidor / czerwona cebula / boczek
jajko / frytki

Burger wegetariański  **41 zł**
camembert panierowany w płatkach
kukurydzianych / żurawina / sałata / sos
czosnkowy / pomidor / frytki

Pstrąg pieczony   **49 zł**
pstrąg potokowy / sałatka z piklowanymi
warzywami / ziemniaki w koszulce

Roladka drobiowa  **35 zł**
bryndza / szpinak / papryka / marchew
puree ziemniaczane / boczek / sos porowy

Penne śmietanowe **36 zł**
boczek / prawdziwki / parmezan

Curry warzywne  **34 zł**
ciecierzyca / seler / pomidor / papryka
imbir marynowany / chilli / mleko kokosowe

Pierogi z jagnięciną  **37 zł**
regionalna jagnięcina z czarnogłówki

Pierogi łomnickańskie   **25 zł**
bryndza / twaróg / skwarki / śmietana



dania kuchni regionalnej



dania bezglutenowe




dania wegetariańskie

dania bezglutenowe prosimy zgłaszać obsłudze

Specials

Lava love ✓	29 zł
czekoladowe ciastko z wiśniowym nadzieniem / lody	
Moet	490 zł
francuski wytrawny champagne z szczepów Pinot Noir, Chardonnay i Pinot Meunier	
Prosecco	70 zł
włoskie wino musujące z okolic Wenecji	

Desery

Beza Pavlova  ✓	21 zł
sos z czerwonej porzeczki / marakuja z mango i mascarpone	
Sernik Ignaca ✓	19 zł
sos czekoladowy / sos malinowy	

Dla dzieci


Rosół z kluskami	11 zł
Pomidorowa z ryżem  ✓	12 zł
Spaghetti bolognese	22 zł
Pierogi ruskie ✓	15 zł
Nuggetsy z frytkami	24 zł
Kopytka na słodko ✓	15 zł
Gofry z owocowymi kulkami ✓	21 zł

Ognisko nad Popradem

Zestaw ogniskowy z kielbasą	19 zł
kielbasa / ogórek kiszony / chleb ketchup / musztarda	
Zestaw ogniskowy wege	19 zł
oscypki / żurawina / chleb	
Termos herbaty	15 zł
Termos grzanego wina	28 zł
Termos góralskiej herbaty, że hej!	35 zł

W piątki i soboty zapraszamy nad Poprad na ognisko. Informacje w recepcji.

Sałatki

Sałatka z kozim serem  ✓	37 zł
dojrzewający ser kozi / sałata / orzechy włoskie / pieczony burak / sos miodowy	
Sałatka cesar	35 zł
grilowany filet drobiowy / sałata pomidor koktajlowy / boczek / parmezan grzanki ziołowe / sos kaparowo - anchois	



dania kuchni regionalnej



dania bezglutenowe



dania wegetariańskie

dania bezglutenowe prosimy zgłaszać obsłudze

Napoje

Napoje gorące

Espresso	11 zł	
Doppio	14 zł	
Kawa czarna	11 zł	
Kawa biała	13 zł	
Cappuccino	15 zł	
Caffee latte	15 zł	
Caffee latte smakowe	17 zł	
Kawa z amaretto	19 zł	
Irish Caffee	20 zł	
Herbata Pure Leaf	10 zł	
zielona / czarna / earl grey / z jagodami / z wanilią / miętowa		
Herbata Czarnych Górali	17 zł	
świeże owoce, zioła sezonowe		
Herbata po Góralsku ze śliwowicą	20 zł	
Gorąca czekolada z bitą śmietaną	27 zł	
/ z wiśniówką		35 zł

Napoje zimne

Coca Cola / Fanta / Sprite / Tonic Kinley	200 ml/	11 zł
On Lemon / Yerbata		16 zł
Lemoniada	300 ml/	13 zł
Soki wyciskane ze świeżych owoców		20 zł
Sok Tymbark dla dzieci	200 ml/	9 zł
Red Bull	200 ml/	18 zł
Woda mineralna Piwniczanka	300 ml/	7 zł
Woda karafka		11 zł
gazowana / niegazowana		
Woda karafka z owocami		18 zł
Sok ekologiczny Maurer	300 ml/	12 zł
Ekologiczny i naturalny sok zawiera w sobie wszystko to, co w naturze najlepsze. Doskonale gasi pragnienie, jest bombą witaminową, a dodatkowo niezwykle smacznie smakuje		

Piwa

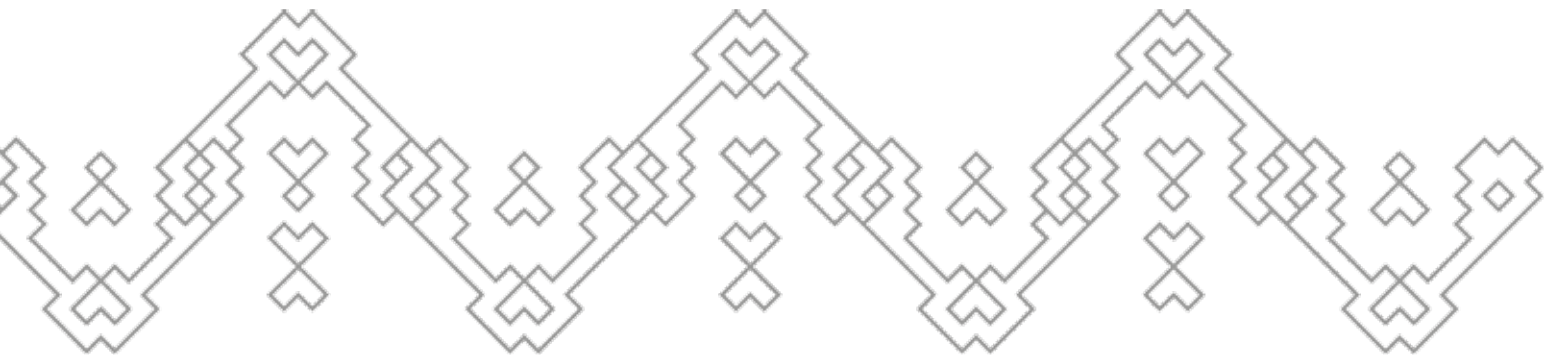
Żywiec but.	0,5 l / 12 zł
Żywiec bezalkoholowy but.	0,5 l / 12 zł
Piwo grzane	0,5 l / 14 zł
Żywiec biały	0,5 l / 13 zł
Żywiec biały bezalkoholowy	0,5 l / 13 zł

polecamy piwa z regionalnego browaru Trzy Korony

Gazda lane	0,5 l / 17 zł
Gazda lane	0,3 l / 10 zł
Gazda but.	0,3 l / 15 zł
Krasa but.	0,3 l / 15 zł
Chmyz but.	0,3 l / 15 zł
Kicarz but.	0,3 l / 17 zł
Upir but.	0,3 l / 15 zł
Sędek but.	0,3 l / 19 zł

Wódki regionalne i smakowe 40 ml

Śliwowica 50%	19 zł
Śliwowica 70%	22 zł
Żubrówka	8 zł
Beskidzka karafka owocowa	19 zł
czarna porzeczka / aronia / dereń	
Miodonka	10 zł
Miodonka z czarnym pieprzem	10 zł
Boonekamp	11 zł
Wiśniak na rumie	11 zł
Wiśniówka	10 zł



Alkohole kolorowe 40 ml

Lunazul Tequila Blanco	17 zł
Lunazul Tequila Reposado	17 zł
Herradura Tequila Blanco	30 zł
Herradura Tequila Plata	30 zł
Bombay sapphire gin	16 zł
Bacardi rum	13 zł
Amaretto	8 zł
Baileys irish cream	13 zł
Kahlua	14 zł
Cointreau	14 zł
Malibu	10 zł
Jagermeister	12 zł
Campari	12 zł
Martini Bianco	100 ml / 12 zł
bianco / extra dry / rosso / rosato / fiero	

Whisky i inne 40 ml

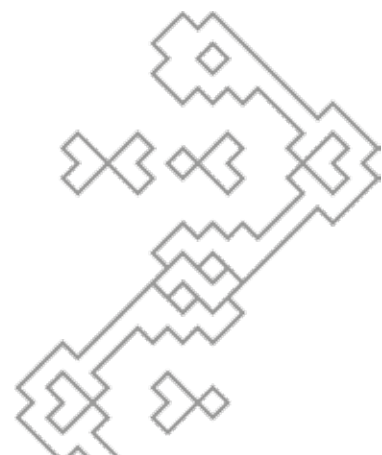
Jack Daniels	17 zł
Jameson	13 zł
Jim Beam bourbon	13 zł
Hennessy VS cognac	25 zł
Larsen cognac	26 zł
Metaxa 5* / 7*	12 / 19 zł
Stock 84 vsop brandy	14 zł

Alkohole premium 40 ml

Foursquare vintage 2008	46 zł
Carpatia Vintage	40 ml - 78 zł / 20 ml - 39 zł
Glengoyne 12YO	
highland single malt Scotch Whisky	32 zł
Glengoyne Cask straight	
highland single malt Scotch Whisky	37 zł
Tamdhu 12 years old limited edition	
sherry cask Scotch Whisky	31 zł
Pikesville straight rye American Whiskey	53 zł

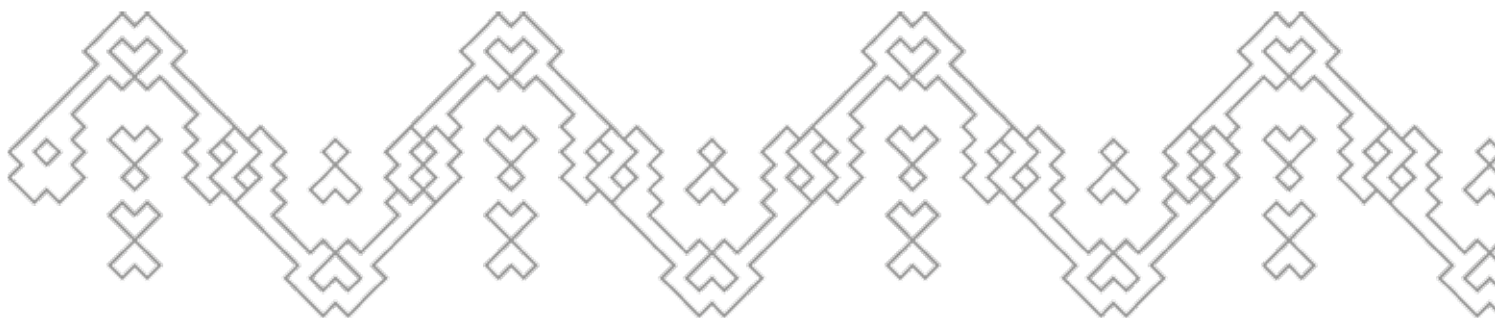
Wódki 40 ml

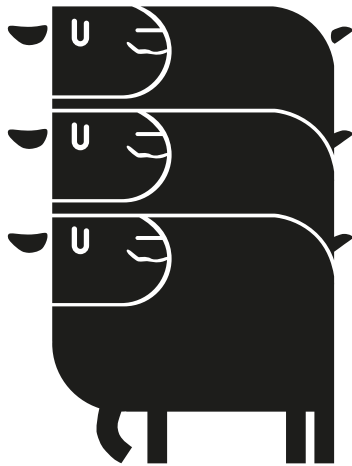
Finlandia	10 zł
Wyborowa	8 zł
Ogiński Organic	11 zł
Ostoya	14 zł
J. A. Baczewski	10 zł
Młody Ziemniak 2018	35 zł
Młody Ziemniak 2019	28 zł



Karta koktajli

Hej kolendra, kolendra	26 zł
rum / syrop kolendrowo - ananasowy / sok z limonki	
Chojco z cejcem	19 zł
ciemny rum / jasny rum / napar herbaciany / honeygar	
Rozalia	22 zł
gin / dereniówka / syrop z płatków róży / sok z cytryny / białko	
Pod pierzynką	23 zł
rum / mleko kokosowe / syrop cukrowy / sok z limonki / banan / prosecco	
Grzany Tadek	18 zł
rum / miodonka / syrop jabłkowy / sok z cytryny / angostura	
Złotokłós	20 zł
wódka / śliwowica 50 % / syrop jabłkowy / sok z cytryny / białko	
Whisky Sour	26 zł
whisky / sok z cytryny / syrop cukrowy / białko / angostura	
Clover Club	16 zł
gin / grenadina / sok z cytryny / angostura	
Pornstar Martini	21 zł
wódka / sok z limonki / syrop marakuja / syrop waniliowy / prosecco	
French 75	13 zł
gin / syrop cukrowy / sok z cytryny / prosecco	





HOTEL[®] PIWNICZNA

SPA & CONFERENCE

Piwniczna-Zdrój, ul. Gąsiorowskiego 5

Hotel tel. +48 18 262 06 06

HedoniSPA tel. +48 18 444 40 44

repcja@hotelpiwniczna.pl

www.hotelpiwniczna.pl