



Zimne zakąski

Kalte Vorspeisen / Cold Appetizers

Wół siekany /tatar wołowy (100/80g) 43,00

Tatar/Beef Steak Tartare

Carpaccio ze śledzia (150g) 23,00

Hering Carpaccio /Herring Carpaccio

Ciepłe zakąski

Warme Vorspeisen / Warm Appetizers

Przysmak Pyzdry /Oscypek panierowany z żurawiną (100/50g) 33,00

Oscypek (Schafskäse) paniert mit Moosbeeren

Breadcrumbs "oscypek" with cranberries

Placki ziemniaczane w sosie kurkowym z bryndzą (150/100g) 29,00

Kartoffelpuffer In Pfifferlingsauce und Bergkäse

Potato pancakes in chanterelle sauce and mountain cheese

Boczniki panierowane (150g) 29,00

Panierte Austernpilze / Breaded Oyster Mushrooms

Salatki

Salate/Salads

Salatka z grillowanym oscypkiem (300/100g) 38,00

Gegrillter Bergkässesalat

Grilled mountain cheese salad

Salatka Harnasia z kurakiem grillowanym /z sosem czosnkowym (300/100g) 40,00

Brath Shnchensalat mit Knoblauchsoße

Salad with Chicken filet and garlic sauce

Salatka z grillowanymi warzywami i wołowiną (300/100g) 49,00

Salat mit gegrilltem Gemüse und Rindfleisch

Salad with grilled vegetables and beef

Salatka z lososiem i fasolką szparagową (300/100g) 49,00

salad with salmon and green beans

Salat mit Lachs und grünen Bohnen



Polywki zimowe w garneckach podane... *Suppen /Soups*

Zbójnicka / a'la „gulaszowa” (350ml) <i>Gulaschsuppe / Stew (Goulash*) soup</i>	29,00
Grzybowa z domowym makaronem (350ml/100g) <i>Pilzsuppe mit Nudeln / Mushroom soup with noodles</i>	29,00
Kwaśnica na ziobrze (350ml) <i>Sauerkrautsuppe mit Rippchen /Sauerkraut soup with spare rib</i>	25,00
Flaki wołowe (350ml) <i>Beef tripe soup / Rinderkuttelsupe</i>	29,00

Polywki *Suppen /Soups*

Żur zakopiański... abo w chlebie (350ml) <i>Altpolniscfte Sattermehlsuppe mit Ei... im Brot</i> <i>Polish sour soup with egg ...or in bread</i>	24,00/30,00
Borsc czerwony (250ml) abo z kołodunami (250ml/100g) <i>Rote Betesuppe ... mit Fleischklösschen</i> <i>Clear borsch ...or with dumplings stuffed with lamb</i>	10,00/25,00
Rosół z domowym makaronem (350ml/100g) <i>Hühnerbrühe mit Hausklösschen /Broth with home made noodles</i>	20,00



... i Inkse

Firmenspeisen/ Dishes of the Firm

Piyrugi z ...zależy od Harnasia (300g)	33,00
(mięsne, z kapuchą i grzybami abo z bryndzą)	
<i>Maultaschen "Pirogen" mit Fleisch oder Sauerkraut und Pilzen oder Bergkäse gefüllt</i>	
<i>Dumplings with meat or Cabbage-mushrooms or mountain cheese</i>	
Micha pierogów (550g)	59,00
<i>Mix in 3 Arten von Maultaschen"Pirogen " mit Fleisch, Sauerkraut und Pilzen, Bergkäse</i>	
<i>Mix in 3 types of Dumplings with meat, Cabbage-mushrooms, Mountain cheese</i>	
Grillowane warzywa z bundzem (300/100g)	45,00
<i>Gegrilltes Gemüse mit Schafskäse</i>	
<i>Grilled vegetables with sheep cheese</i>	
Placek po Zbójnicku (300/200g)	46,00
<i>Kartoffelkuchen mit Gulasch / Potato pancake with goulash</i>	
Rydzę zapiekane z oscypkim (150/50g)	39,00
<i>mit Oscypek gebackene Safranpilze</i>	
<i>saffron mushrooms baked with oscypek</i>	

Hrubse Jadło ...ze świni

Schweinefleisch /Pork

Na języki ją wzięli /Ozorki wieprzowe w sosie chrzanowym (150/100g)	39,00
<i>Schweinszunge in Merrettichsoße / Pork tongue in horseradish sauce</i>	
Wieprzyk za „Ziobro” powieszony / Żeberka pieczone (500g)	55,00
<i>Gebratene Schweinerippchen / Roasted pork ribs</i>	
Karczek z grilla z sosem czosnkowym (200g)	39,00
<i>Schweinekamm mit Knoblauchsauce / Pork neck with garlic sauce</i>	
Golonka (500g)	41,00
<i>Schweinebei /Leg of pork</i>	
Kotlet Górala / (150/100g)	44,00
<i>Schweinerücken gefüllt mit Pilzen / Pork loin stuffed with mushrooms</i>	
Połędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym (150/100g)	38,00
<i>Schweinfilet In Pfifferlingsauce / Pork tenderloin In chanterellesauce</i>	
Schab z kością z papryką pepperoni, bryndzą i bekonem (180/100)	39,00
<i>Schweinekotelett mit Pepperoni, Schafskäse (Käse aus der polnischen Berge) und Speck</i>	
<i>Pork loin with pepperoni, mountain cheese and bacon</i>	



... z ptoka **Geflügel/Poultry**

Wątróbka z wiśniami i pitnym miodem (150/100g) <i>Leber mit Kirschen und Met / Liver with Cherries and Metheglin</i>	29,00
Kaczka pieczona w wątróbkach z jabłkiem (500/100g) <i>Gebratene Ente in Geflügelleber mit Äpfeln / Roasted duck in apple with livers</i>	54,00
Pierś z kurczaka z grillowanymi warzywami (150/100g) <i>Hähnchenbrust mit gegrilltem Gemüse Chicken breast with grilled vegetables</i>	36,00
Indyk z grilla z gruszką w sosie jeżynowym (150/100g) <i>Gegrillter Truthahn mit Birne in Brombeersauce Grilled Turkey with Pear in Blackberry Sauce</i>	39,00
Indyk z grillowany z rydzami (150/100g) <i>gegrillter Truthahn mit roten Pinienpilzen grilled turkey with red pine mushrooms</i>	39,00

Kociołki... Do syta...

Kociołek z wieprzowiną <i>karkówka (120g), żeberka (170g), warzywa (150g), ziemniaki (150g) Schweinenacken (120g), Schweinerippen (170g), Gemüse (150g), Kartoffeln (150g) Pork neck (120g), pork ribs (170g), vegetables (150g), potatoes (150g)</i>	65,00
---	-------

Zbójnicka uczta....

Uczta dla 4 osób

(Schmaus für 4 Personen / Treat for 4 Persons)

Mięsna uczta dla 4 osób (Fleisch für 4 Personen/Meat feast for 4 people) 290,00

*karkówka-200g, kurczak-200g, polędwiczka-200g, schab-200g, żeberka-250g, baranina-150g
talarki, ziemniaki z wody, jarzynowy stragan – po 400 gram*

*Schweinesteak-200g, Hähnchen-200g, Schweinfilet-200g-, Rippen-250g, Schweinelende-200g
Hammelfleisch-150g*

Kartoffelscheiben, Gekochte Kartoffeln, Gemüse – je 400 Gram

Chuck steak-200g, chicken-200g ,tenderloin-200g, ribs-250g , pork loi-200n, mutton-150g

Potato slices, boiled potatoes, vegetables – all 400 gram each

... z ryby

Fische/Fish

Halibut w pergaminie z warzywami (200/150g)

46,00

Heilbutt in Pergament mit Gemüse / Halibut in Parchment with Vegetables

Łosoś na szpinaku (dzwonko) (200/150g)

47,00

Lachs auf Spinat / Salmon on spinach



... z wołu i baraniny
Rind und Hammel / Beef and mutton

Bryzol z polędwicy wołowej z masłem (200g) <i>Beefbryzol / Sir loin steak</i>	77,00
Bryzol z polędwicy wołowej w sosie rydzowym (200g) <i>Rinderbryzol mit Pilzsoße</i> <i>Beefbryzol with mushroom sauce</i>	85,00
Baranina w sosie bryndzowo-kurkowym (150/100g) <i>Hammelfleisch in „bryndzowo“ (mit Käse aus der polnischen Berge)-Pflfferling-Sauce</i> <i>Mutton in "bryndzowo" (with cheese from Polish mountains)-chanterelle sauce</i>	59,00
Pieczeń barania w sosie z zielonego pieprzu (150/100g) <i>Hammelfleischbraten in grüner Pfeffersauce</i> <i>Roast Mutton In Green pepper sauce</i>	61,00
Zraz wołowy w sosie własnym (180/100g) <i>Rindfleischroladen In Fleischsauce / Beef rasher in own sauce</i>	54,00
Rostbef w sosie z zielonego pieprzu (200g) <i>Roastbeef mit grünem Pfeffer / roast beef with green pepper</i>	61,00



Dodatki ku miysu *Beilagen /Additives*

Grule smażone z boczkiem (200g) <i>Gebratene Kartoffeln mit Speckseite /Fried potatoes with bacon</i>	12,00
Grule w talarki krasone (200g) <i>Gebackene Kartoffelscheiben /Sweated slices of fried potato</i>	10,00
Grule z wody (200g) <i>Kartoffeln aus dem Wasser /Boiled potatoes</i>	9,00
Sulki podhalańskie (200g) <i>Klößen nach polnischer Art /Farinaceous noodles of Polish style</i>	10,00
Frytki od Cepra (150g) <i>Pommes Frites / Chips</i>	10,00
Kapusta góralska (200g) <i>Braunkohle mit Speck /Browned cabbage with streaky bacon and peas</i>	10,00
Buraczki zasmażane (200g) <i>gebratene Rüben /browned beetroots</i>	10,00
Ogórecki w becce kiszzone (200g) <i>Saure Gurken /Dill cucumbers</i>	9,00
Jarzynowy straganik (200g) <i>Salatbuffet / Salads buffet</i>	10,00
Świeże warzywa(200g) <i>frisches Gemüse /fresh vegetables</i>	12,00
Szpinak (200g) <i>Spinat / Spinach</i>	10,00



Słodkości

Nachspeise / Sweets

Sernik z sosem malinowym (120/30g)	22,00
<i>cheesecake with raspberry sauce/Käsekuchen mit Himbeersauce</i>	
Pucharek lodowy(180/100g)	22,00
<i>Eis mit Beilagen /Ice-cream with additive</i>	
Szarlotka z lodami (120g)	22.00
<i>Apple pie with ice creams/Apfelkuchen mit Eis</i>	

Cosik pod ciupagę (Cocktails)

MARGARITA	33.00
<i>40 ml tequila, 20 ml cointreau, 15 ml sok z cytryny</i>	
KAMIKAZE	29.00
<i>50 ml białej wódki, 50 ml curacao, 50 ml sok z cytryny</i>	
TEQUILA SUNRISE	34.00
<i>50 ml tequila, 100 ml sok pomarańczowy, 20 ml grenadyny, lód</i>	
CUBA LIBRE	30.00
<i>40 ml biały rum, 100 ml coca-cola, limonka, lód</i>	
BLOODY MARY	28.00
<i>40 ml biała wódka, 80 ml sok pomidorowy, 10 ml sok z cytryny</i>	
MOJITO	29,00
<i>50 ml biały rum, woda gazowana, brązowy cukier, limonka</i>	
APEROL SPRITZ	32.00
<i>50 ml Aperol, 75 ml prosecco, 25 ml woda gazowana</i>	
GREEN SPRITZ	29,00
<i>40 ml P31, 100 ml prosecco, 100 ml woda gazowana</i>	
LIMONCELLO SPRITZ	35,00
<i>50 ml limoncello, 150 ml prosecco, 50 ml woda gazowana</i>	

Coctails (Alcohol free)

LIMONCELLO SPRITZ FREE	35,00
<i>20 ml sour mix, 100 prosecco free, 100 tonic, 10 ml sok z cytryny</i>	
HUGO SPRITZ	29,00
<i>30 ml syrop z czarnego bzu, 100 ml prosecco free, 100 ml woda gazowana</i>	
MARGARITA	28,00
<i>30 ml sour mix, 70 ml woda gazowana, 30 ml sok z cytryny</i>	



Dla zmarzniętych na rozgrzewkę *Warme Getränke /Hot firm's beverages*

Piwo grzane z sokiem (0,3l)	13,00
<i>Glühbier mit Saft/ Warmed beer with juice</i>	
Grzaniec (150ml)	15,00
<i>Glühwein / Warmed wine</i>	
Grzaniec bezalkoholowy (150ml)	15,00
<i>alkoholfreier Glühwein /mulled wine without alcohol</i>	
Miód pitny (150ml)	16,00
<i>Met/Mead</i>	
Herbata z wiśniówką (200/20ml)	13,00
<i>Tee mit Kirschlikör / Tea with cherry brandy</i>	
Herbata abo kawa z rumym (200/20ml)	15,00
<i>Tee oder Kaffee mit Rum / Tea or coffee with rum</i>	
Herbata góralska (ze śliwowicą) (200/20ml)	15,00
<i>Bergtee mit Pflaumenschnaps / Up Lander's tea with slivovitz r</i>	
Herbata zimowa z owocami (200ml)	14,00
<i>Wintertee mit Früchten / winter tea with fruit</i>	

Napitoki dla wysuszonek *Getränke /Beverages*

Coca cola, Sprite, Fanta, Tonic (0,25 l/1l)	9,00/30,00
Fuzetea (Peach, Lemon) (0,25l)	9,00
Burn (0,25l)	14,00
Soki/ Säfte/Juices (0,25l/1l)	9,00/30,00
<i>(pomarańcza, pomidor, jabłko, porzeczka, grapefruit)</i>	
Woda mineralna /Mineralwasser/Mineralwater (0,33l/1l)	8,00/20,00
Kawa Latte	12,00
Herbata / Tee /Tea/	9,00
Kawa Kaffe / coffee	10,00
Cappuccino	12,00



Piwo beczkowe
Fassbier / draft beer

Kozel Lezak 0,5	15,00 zł
Kozel Lezak 0,3	10,00 zł
Tyskie Gronie 0,5	15,00 zł
Tyskie Gronie 0,3	10,00 zł

Piwo butelkowe
Bier in der Flasche / beer in bottle

Książęce Ciemne Łagodne 0,5 (<i>Dunkless Bier / Dark beer</i>)	13,00 zł
Książęce Złote Pszeniczne 0,5 (<i>Weizenbier / Wheat beer</i>)	14,00 zł
Książęce IPA 0,5	13,00 zł
Książęce Czerwony Lager 0,5 (<i>Rotes Lagerbier / Red lager beer</i>)	13,00 zł

Piwo bezalkoholowe
Alkoholfreies Bier / Alcohol free beer

Lech Free Lager 0,33	12,00 zł
Lech Free smakowy 0,33 (zapytaj obsługę) (<i>Aromatisiertes alkoholfries Bier – Fragen Sie das Personel</i>) (<i>Flavored non-alcoholik beer – ask the staff</i>)	12,00 zł



Gorzalki i inkse cuda (40 ml)

Spirituosen / Alcohols (40 ml)

Gorzalka Żubrówka Biała 40%*	10,00 (0,5 l – 125 zł)
Gorzalko Absolut 40%*	12,00 (0,5 l – 150 zł)
Gorzalko Finlandia 40% *	12,00 (0,5 l – 150 zł)
Jagermeister *	15,00
Żubrówka*	12,00
Wiśniówka*	12,00
Krupnik*	12,00
Campari*	15,00
Malibu*	15,00
Amaretto*	15,00
Cointreau*	15,00
Baileys*	15,00
Bacardi Rum *	15,00
Gin Seagram's*	18,00
Tequila srebrna* / złota	18,00
Martini Blanco, Rosso, Dry	18,00
J.Walker Red*	20,00
Ballantines*	20,00
Jack Daniels*	22,00
Jim Beam*	22,00
Chivas Regal*	24,00
Metaxa ***** Brandy 38% *	22,00
Hennessy V.S.*	28,00
Śliwowica z nutą łącką 70 %	15,00



WINO DOMU – CHILE
Hauswein aus Chile
House wine from Chile

Los Pagos Cabernet Sauvignon

10 cl – 12,00

Klasyczne czerwone wino stołowe. Głębokie, Zrównoważone o rubinowej barwie. Wyróżnia się przyjemnym, dobrze skomponowanym bukietem o lekkim posmaku trawy. Dzięki łagodnemu i harmonijnemu smakowi bardzo dobrze pasuje do pieczonych mięs i dziczyzny jak i wieprzowiny podawanej na zimno.

Los Pagos Chardonnay

10 cl – 12,00

Eleganckie białe wino o słomkowej barwie oraz wdzięcznym i przyjemnym Szczególnym zapachu. W smaku jest delikatne wytrawne, o mocnej niezmiennej kwasowości. Jest doskonale jako aperitif, ale również można się nim delektować między posiłkami lub podawać je do przystawek głównie z ryb i miękkich serów.



Słodkości

Nachspeise / Sweets

Sernik z sosem malinowym (120/30g)	22,00
<i>cheesecake with raspberry sauce/Käsekuchen mit Himbeersauce</i>	
Pucharek lodowy(180/100g)	22,00
<i>Eis mit Beilagen /Ice-cream with additive</i>	
Szarlotka z lodami (120g)	22.00
<i>Apple pie with ice creams/Apfelkuchen mit Eis</i>	

Cosik pod ciupagę (Cocktails)

MARGARITA	33.00
<i>40 ml tequila, 20 ml cointreau, 15 ml sok z cytryny</i>	
KAMIKAZE	29.00
<i>50 ml białej wódki, 50 ml curacao, 50 ml sok z cytryny</i>	
TEQUILA SUNRISE	34.00
<i>50 ml tequila, 100 ml sok pomarańczowy, 20 ml grenadyny, lód</i>	
CUBA LIBRE	30.00
<i>40 ml biały rum, 100 ml coca-cola, limonka, lód</i>	
BLOODY MARY	28.00
<i>40 ml biała wódka, 80 ml sok pomidorowy, 10 ml sok z cytryny</i>	
MOJITO	29,00
<i>50 ml biały rum, woda gazowana, brązowy cukier, limonka</i>	
APEROL SPRITZ	32.00
<i>50 ml Aperol, 75 ml prosecco, 25 ml woda gazowana</i>	
GREEN SPRITZ	29,00
<i>40 ml P31, 100 ml prosecco, 100 ml woda gazowana</i>	
LIMONCELLO SPRITZ	35,00
<i>50 ml limoncello, 150 ml prosecco, 50 ml woda gazowana</i>	

Coctails (Alcohol free)

LIMONCELLO SPRITZ FREE	35,00
<i>20 ml sour mix, 100 prosecco free, 100 tonic, 10 ml sok z cytryny</i>	
HUGO SPRITZ	29,00
<i>30 ml syrop z czarnego bzu, 100 ml prosecco free, 100 ml woda gazowana</i>	
MARGARITA	28,00
<i>30 ml sour mix, 70 ml woda gazowana, 30 ml sok z cytryny</i>	

