

MENU

CZYNNE:
OD 11.00 DO 22.00





Cennik obowiązujący od 15.08.2020 r.

Czas przygotowywania potraw wynosi około 30 minut i może ulec zmianie w zależności od ilości zamówień.

Wykaz alergenów w naszych produktach dostępny jest u obsługi lokalu.

Most of the dishes we prepare in Jospers. Jospers has been producing ovens in Spain since 1969. Tradition and innovation come together in the design of this grill and oven in a single machine. The Jospers oven is an elegant closed barbecue that adds the unique flavour of the finest embers.

Większość potraw z naszej karty menu jest przygotowywana w piecu Jospers. Jospers jest produkowanym w Hiszpanii od 1969 roku i cenionym na całym świecie urządzeniem, które łączy w sobie tradycyjność, to elegancka kombinacja pieca i grilla w jednym, który nadaje potrawom niepowtarzalny smak.

Jospers



PRZYSTAWKI / STARTERS

150 G	RYDZE SMAŻONE NA MAŚLE Z CEBULĄ FRIED RED PINE MUSHROOMS	16,00 zł
150 G	GRUSZKA ZAPIEKANA / GORGONZOLA/ORZECHY BAKED PEAR/BLUE CHEESE/NUTS	14,00 zł
200 G	GRILLOWANY CAMEMBERT / MIX SAŁAT / SOS ŻURAWINOWY GRILLED CAMEMBERT / SALAD MIX / CRANBERRY SAUCE	12,00 zł
150 G	RACUCHY ZIEMNIACZANE / WĘDZONY ŁOSOŚ / ŚMIETANA POTATOE PANCAKES / SMOKED SALMON / SOUR CREAM	17,00 zł
200 G	KREWETKI Z MASŁEM CZOSNKOWYM PRAWNS WITH GARLIC BUTTER	20,00 zł
150 G	TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ BEEF TARTARE	28,00 zł
100 G	CARPACCIO Z POŁĘDWICY / RUCOLA / GRANA PADANO / KAPARY / OLIWA BEEF CARPACCIO / ROCKED SALAD / CAPERS / GRANA PADANO / OLIVE OIL	28,00 zł
100 G	CARPACCIO Z BURAKA / KOZI SER / PRAŻONE MIGDAŁY / RUCOLA BEETROOT CARPACCIO / GOAT CHESSE / ROASTED ALMONDS / ROCKED SALAD	22,00 zł
150 G	ŚLEDŹ MARYNOWANY W WIŚNIEWIE / ZIEMNIAK / CEBULA MARINATED HERRING WITH CHERRY WODKA / POTATOES / ONION	15,00 zł

SAŁATKI / SALADS

200 G	SAŁATKA CEZAR / CESAR SALAD KURCZAK/SAŁATA/GRANA PADANO/GRZANKI/DRESSING CHICKEN FILLET/GRANA PADANO/LEAFS/CROUTON/ ANCHOIS DRESSING	18,00 zł
250 G	SAŁATKA Z FILETEM Z PSTRĄGA / SALAD WITH TROUT FILLET FILET Z PSTRĄGA/MIX SAŁAT/OGÓREK/POMIDOR/CEBULA/ DRESSING CYTRYNOWY TROUT FILLET/LEAFS/CUCUMBER/TOMATO/ONION/ LEMON DRESSING	22,00 zł
200 G	SAŁATKA Z ROSTBEFEM / SALAD WITH ROAST BEEF ROSTBEF/MIX SAŁAT/PIKLE/MUS CHRZANOWY ROAST BEEF/LEAFS/PICKLES/HORSERADISCH SAUCE	24,00 zł
300 G	DESKA SERÓW I WĘDLIN HAM AND CHESSE PLATE	30,00 zł

ZUPY / SOUP

300 ML	KREM SZPARAGOWY Z GRZANKĄ ASPARAGUS SOUP WITH CROUTON	12,00 zł
300 ML	KREM Z PIECZONEJ PAPRYKI I POMIDORÓW Z MOZARELLĄ I BAZYLIĄ ROASTED PEPPER AND TOMATO SOUP WITH MOZARELLA AND BASIL	12,00 zł
300 ML	CEBUŁOWA CZYSTA Z GRZANKĄ SEROWĄ ONION SOUP WITH CHESSE CROUTON	10,00 zł
300 ML	BULION WOŁOWY Z PULPETAMI Z WĄTRÓBKI BEEF NOODLE SOUP WITH LIVER MEATBALLS	12,00 zł

**KUCHNIA REGIONALNA
REGIONAL FOOD**

100 G	SER WĘDZONY Z ŻURAWINĄ GRILLED SMOKED CHESSE WITH CRANBERRIES	12,00 zł
300 ML	BOROWIKOWA W CZARCE CHLEBOWEJ BOLETUS SOUP IN A BREAD BOWL	15,00 zł
300 ML	ŻUREK Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ I ZIEMNIAKAMI SAUER RYE SOURRE SOUP	12,00 zł
300 G	KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ /ZIEMNIAKI/ KAPUSTA ZASMAŻANA PORK CHOP WITH BONE/POTATOE/SAUERKRAUT	26,00 zł
200 G	PIEROGI RUSKIE DUPLINGS WITH COTTAGE CHESSE, POTATOES AND ONION	16,00 zł
200 G	PIEROGI Z KURKAMI DUMPLINGS WITH CHANTERELLE	22,00 zł
200 G	PIEROGI ZE SZPINAKIEM DUMPLINGS WITH SPINACH AND COTTAGE CHESSE	16,00 zł
200 G	PIEROGI Z TWAROŻKIEM, WIŚNIAMI I RÓŻĄ DUMPLINGS WITH COTTAGE CHESSE, CHERRY AND ROSE JAM	17,00 zł

**MENU DLA DZIECI
CHILDRENS MENU**

16,00 zł

ROSÓŁ Z MAKARONEM / NOODLE SOUP

PALUSZKI DROBIOWE/FRYTKI - BREADED CHICKEN/ FRENCH FRIES

LUB / OR

NALEŚNIKI Z NUTELLĄ / PANCAKES WITH NUTELLA

SOK / JUICE



BURGERY 350G

NO. 1.	CHEESE BURGER / SER CHEDDAR / SAŁATA / POMIDOR / CZERWONA CEBULA / OGÓREK PIKLOWY / MAJONEZ BURGER / CHEDDAR / LETTUCE / TOMATO / RED ONION / PICKLE / MAYONNAISE	28,00 zł
NO. 2.	PARMA BURGER / SZYNKA PARMIEŃSKA / MOZARELLA / SUSZONY POMIDOR / PESTO / RUCOLA BURGER / PARMA HAM / MAZARELLA / DRIED TOMATOES / PESTO / ROCKET SALAD	32,00 zł
NO. 3.	BBQ BACON BURGER / SER CHEDDAR / SAŁATA / POMIDOR / BEKON / OGÓREK PIKLOWY / SOS BBQ BURGER / CHEDDAR / LETTUCE / TOMATO / BACON / PICKLE / BBQ SAUCE	30,00 zł
NO. 4.	CHORIZO BURGER / SER CHEDDAR / SAŁATA / POMIDOR / CHORIZO / JAJKO SADZONE / JALAPENO / SALSA BURGER / CHEDDAR / LETTUCE / TOMATO / CHORIZO / FRIED EGG / JALAPENO / SALSA	32,00 zł
NO. 5.	SZTOLNIA BURGER / CAMEMBERT / SAŁATA / GRUSZKA / CZERWONA CEBULA KARMELIZOWANA / KETCHUP Z BURAKA BURGER / CAMEMBERT / LETTUCE / PEAR / CARMELIZED RED ONION / BEETROOT KETCHUP	30,00 zł
NO. 6.	VEGE BURGER VEGETARIAŃSKI / POMIDOR / OGÓREK / GRILLOWANA PAPRYKA / SAŁATA / SOS KLASYCZNY VEGETARIAN BURGER / TOMATO / CUCUMBER / GRILLED PEPPER / LETTUCE / SAUCE	28,00 zł
NO. 7.	KINDER BURGER FILET DROBIOWY / SER / POMIDOR / SAŁATA / KETCHUP CHICKEN FILLET / CHEESE / TOMATO / LETTUCE / KETCHUP	15,00 zł

BURGERY SERWUJEMY NA ŚREDNI STOPIEŃ WYSMAŻENIA
WE COOK OUR BURGERS MEDIUM



STEKI WOŁOWE

300 G	STEK Z POŁĘDWICY BEEF FILLET TENDERLOIN	55,00 zł
300 G	FILET MIGNON Z BEKONEM I GRUBO MIELONYM PIEPRZEM FILLET MIGNON WITH BACON AND BLACK PEPPER	62,00 zł
300 G	STEK Z POŁĘDWICY NA SZPINAKU Z SEREM GORGONZOLA I KREWETKĄ BEEF FILLET TENDERLOIN WITH SPINACH, GORGONZOLA AND PRAWN	65,00 zł
300 G	RIBEYE STEAK	50,00 zł
450 G	T-BONE	70,00 zł
300 G	ANTRYKOT ENTRECOTE STEAK	60,00 zł
300 G	STEK Z ROSTBEFU NEW YORK STEAK	49,00 zł

SOSY / SAUCES

5,00 zł

MADEROWY, PIEPRZOWO-KONIAKOWY, BERNEŃSKI,
CHIMUCHURRI, BBQ
MADEIRA, COGNAC-PEPPER, BEARNAISE, CHIMUCHURRI, BBQ

MASŁO / BUTTER

5,00 zł

CZOSNKOWE, ZIOŁOWE / GARLIC, HERBS

500 G	ŻEBERKA PIECZONE W ZAPRAWIE MIODOWO-PIWNEJ / ZIEMNIAKI PIECZONE/SOS CZOSNKOWY/SOS PIKANTNY ROASTED PORK RIBS IN HONEY-BEER SAUCE / ROASTED POTATOES / GARLIC SAUCE / SPICY SAUCE	34,00 zł
500 G	ŻEBERKA PIECZONE W ZAPRAWIE CZOSNKOWEJ / ZIEMNIAKI PIECZONE/SOS CZOSNKOWY/SOS PIKANTNY ROASTED PORK RIBS IN GARLIC SAUCE / ROASTED POTATOES / GARLIC SAUCE / SPICY SAUCE	34,00 zł
200 G	POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA Z WĘDZONYM SEREM, SZAŁWIĄ I SOSEM KURKOWYM PORK TENDERLOIN WITH SMOKED CHEESE, SAGE AND CHANTERELLE SAUCE	26,00 zł
300 G	ŻEBERKA WOŁOWE BBQ / ZIEMNIAK PIECZONY ROASTED BBQ PORK RIBS / ROASTED POTATOES	35,00 zł
150 G	KOTLECICKI JAGNIĘCE Z GRILLOWANYMI WARZYWAMI LAMB CHOPS WITH GRILLED VEGETABLES	26,00 zł
150 G	PIERŚ Z KACZKI Z PIECZONYM JABŁKIEM I SOSEM WIŚNIOWYM DUCK BREAST WITH APPLES AND CHERRY SAUCE	26,00 zł
150 G	FILET Z KURCZAKA /SZPINAK /SER KORYCIŃSKI / POMIDORY CHICKEN FILLET / SPINACH / „KORYCIŃSKI” CHEESE / TOMATOE	22,00 zł
400 G	PSTRĄG ZAWOJSKI TROUT	32,00 zł
200 G	ŁOSOŚ GRILLOWANY/SZPARAGI/SOS BERNEŃSKI GRILLED SALMON/ ASPARAGUSES/ BEARNAISE SAUCE	28,00 zł








DODATKI / SIDE DISHES

150 G	FRYTKI FRENCH FRIES	7,00 zł
150 G	ZIEMNIAKI POTATOES	6,00 zł
150 G	ZIEMNIAKI Z PIECA ROASTED POTATOES	8,00 zł
100 G	BATAT PIECZONY SWEET POTATOE	8,00 zł
150 G	RYŻ SZAFRANOWY SAFFRON RICE	7,00 zł
150 G	BURAKI KARMELIZOWANE Z MIODEM I CZĄBREM CARMELIZED BEETROOTS WITH HONEY AND SAVORY	8,00 zł
150 G	WARZYWA GRILLOWANE GRILLED VEGETABLES	8,00 zł
150 G	SZPINAK ZE ŚMIETANĄ SPINACH WITH CREAM	8,00 zł
150 G	POMIDORY/SOS VINEIGRETTE TOMATOES/ VINAIGRETTE SAUCE	7,00 zł
150 G	COLESLAW	7,00 zł

DESERY

100 G	KREM BRULEE CREME BRULEE	14,00 zł
150 G	STRUDEL JABŁKOWO – WIŚNIOWY / LODY / SOS WANILIOWY APPLE-CHERRY STRUDEL / ICE CREAM / VANILLA SAUCE	12,00 zł
150 G	FONDANT CZEKOLADOWY / MUS PORZECZKOWY / LODY CHOCOLATE FONDANT / BLACK CURRANT SAUCE/ ICE CREAM	14,00 zł
200 G	PUCHAR ŁODOWY ICE CREAM	18,00 zł
100 G	LODY DLA DZIECI CHILDREN'S ICE CREAM	10,00 zł

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

0,25 L	    	5,00 zł
0,33 L	 - MINERAL WATER	5,00 zł
0,25 L		5,00 zł
CISOWIANKA: NIEGAZOWANA, PERLAGE, SILNIE GAZOWANA	0,3L	7,00 zł
	0,75L	12,00 zł
200 ML	SOKI ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW: POMARAŃCZOWY/GRAPEFRUITOWY FRESH JUICES-ORANGE/GRAPEFRUIT	14,00 zł
LEMONIADA CYTRYNOWA	350 ML	8,00 zł
WODA NIEGAZOWANA / CYTRYNA / LIMONKA / MIĘTA / SOK Z CYTRYNY / SYROP CUKROWY STILL WATER/ LEMON/ LIME/ MINT/ LEMON JUICE/ SUGAR SYRUP	1 L	18,00 zł
LEMONIADA RÓŻANA	350 ML	9,00 zł
WODA NIEGAZOWANA / LIMONKA / MIĘTA / SYROP RÓŻANY / SOK Z CYTRYNY / PŁATKI RÓŻY STILL WATER/ LIME/ MINT/ ROSE SYRUP/ LEMON JUICE/ ROSE PETALS	1 L	20,00 zł
ORANŻADA ARBUZOWA	350 ML	9,00 zł
WODA NIEGAZOWANA / LIMONKA / MIĘTA / ARBUZ / SYROP ARBUZOWY / SOK Z CYTRYNY SPARKLING WATER / LIME / MINT / WATERMELON / WATERMELON SYRUP/ LEMON JUICE	1 L	20,00 zł

NAPOJE CIEPŁE

200 ML	HERBATA / HERBATA OWOCOWA TEA/FRUIT TEA	5,00 zł
400 ML	HERBATA W DZBANKU A JAG OF TEA	8,00 zł
150 ML	KAWA COFFEE	7,00 zł
200 ML	KAWA LATTE	9,00 zł
200 ML	LATTE SMAKOWA FLAVOURED LATTE AMARETTO/KOKOS/WANILIA/ORZEC AMARETTO/ COCONUT/ VANILLA/ NUT	10,00 zł
200 ML	CZEKOLADA NA GORĄCO HOT CHOCOLATE	10,00 zł

W SEZONIE JESIENNO-ZIMOWYM IN THE FALL AND WINTER SEASON

350 ML	HERBATA Z GRENADINĄ HERBATA / IMBIR / POMARAŃCZA / GOŹDZIKI TEA / GINGER / ORANGE / CLOVES / GRENAD	10,00 zł
350 ML	HERBATA Z WIŚNIÓWKĄ HERBATA / POMARAŃCZA / MIÓD / CYNAMON / WIŚNIÓWKA TEA / ORANGE / HONEY / CINNAMON / CHERRY VODKA	14,00 zł
350 ML	HERBATA Z GRUSZKĄ HERBATA/SUSZONA GRUSZKA/SYROP GRUSZKOWY/ROZMARYN TEA / DRIED PEARS / PEAR SYRUP/ ROSEMARY	10,00 zł
350 ML	HERBATA Z JABŁKIEM HERBATA / SUSZONE JABŁKO / CYNAMON / SYROP Z KWIATU CZARNEGO BZU GREEN TEA/ DRIED APPLES, CINNAMON, ELDERBERRYS FLOWER SYRUP	10,00 zł

PIWO / BEER

PIWO ŻUPNE- WARZONE NA MIEJSCU, NIEFILTROWANE, NIEPASTERYZOWANE
REGINAL BEER BREWED IN KARCZMA POD WIELKĄ SOŁĄ IN WIELICZKA



ŻUPNE JASNE PEŁNE

Ekstrakt: 11,9 % Zawartość alkoholu : 5,0 % obj.

Polecamy do: piezzonego drobiu, ryb i serów

0,5L - 9,00 ZŁ / 0,3L - 7,00 ZŁ

ŻUPNE MAGNUM SAL

Ekstrakt: 16,6 % Zawartość alkoholu : 7,5 % obj.

Polecamy do: serów, dań pikantnych, dań z grzybami, gulaszu oraz deserów

0,5L - 10,00 ZŁ / 0,3L - 8,00 ZŁ

ŻUPNE PSZENICZNE

Ekstrakt: 12,4 % Zawartość alkoholu : 4,8 % obj.

Polecamy do: zup, smażonych ryb, drobiu, lodów

0,5L - 9,00 ZŁ / 0,3L - 7,00 ZŁ

ŻUPNE BURSZTYNOWE

Ekstrakt: 16,6 % Zawartość alkoholu : 6,6 % obj.

Polecamy do: mięs pieczonych, mięs duszonych, ciast i tortów

0,5L - 10,00 ZŁ / 0,3L - 8,00 ZŁ

- PIWA SEZONOWE -

ŻUPNE DUNKEL

Ekstrakt: 13,4 % Zawartość alkoholu : 5,1 % obj.

Polecamy do: dań pikantnych, gulaszu, deserów z karmelem i czekoladą

0,5L - 10,00 ZŁ / 0,3L - 8,00 ZŁ

ŻUPNE VERMONT IPA

Ekstrakt: 15,0 % Zawartość alkoholu : 6,5 % obj.

Polecamy do: baraniny, steków, mięs grillowanych i grzybów.

0,5L - 10,00 ZŁ / 0,3L - 8,00 ZŁ

- O DOSTĘPNOŚĆ PIWA PROSIMY PYTAĆ OBSŁUGĘ -

SZTOLNIA

ALKOHOLE / ALCOHOLS

WÓDKA: WYBOROWA, ŻUBRÓWKA, LUXUSOWA

KRUPNIK, FINLANDIA, SOPLICA SMAKOWA, ADVOCAT

40 ML 7,00 zł

0,5 L 85,00 zł

ŻUBRÓWKA CZARNA

40 ML 8,00 zł

0,5 L 100,00 zł

40 ML	GORDON'S	10,00 zł
40 ML	BACARDI	10,00 zł
40 ML	STOCK	10,00 zł
40 ML	BALLANTINES, JACK DANIELS	12,00 zł
20 ML	JAGERMEISTER	8,00 zł
100 ML	MARTINI	10,00 zł
200 ML	GRZANIEC	12,00 zł