



# *Karta menu*

*2017*

# **Przystawki**

**Tatar z polędwicy wołowej,  
marynowana pieczarka,  
ogórek konserwowy, anchois** 1, 3, 4, 10

*39 zł 180g*

*Rekomendowany alkohol: **Młody Ziemiak 18 zł** 100ml*

**Marynowany pstrąg,  
sałatka z kaszy jaglanej,  
wędzona śmietana** 1, 4, 7, 9

*21 zł 200g*

*Wino rekomendowane: **Olaszrizling 7 zł** 100ml*

**Oscypek zapieczony w boczku,**

**sos „cezar”** 4, 6, 7, 14

17 zł 180g

Wino rekomendowane **Egri Csillag 11 zł** 100ml

**Pierogi z wędzonego pstrąga,**

**mąka razowa, sos żurkowy** 1, 3, 4, 7

3 szt. 18 zł

Wino rekomendowane: **Olaszrizling 7 zł** 100ml

**Pierogi z jagnięciną,**

**wędzona śmietana** 1, 3, 7, 9

3 szt. 18 zł

Wino rekomendowane: **Vega Corcoles Tempranillo 9 zł** 100ml

# **Zupy**

## **Kwaśnica**

**wędzone żeberko, ziemniak** 1, 9, 12

14 zł 300ml

**Barszcz z uszkami domowymi** 1, 3, 9, 12

12 zł 300ml

**Rosół z makaronem domowym** 1, 3, 9, 12

10 zł 300ml

**Pomidorowa z makaronem domowym** 1, 3, 9, 12

10 zł 300ml

**Krem z dyni,**

**aromatyzowana imbirem,**

**salsa jabłkowo –paprykowa** 8, 9, 12

15 zł 300ml

**Grzybowa z groszkiem ptysiowym** 1, 3, 7, 9

15 zł 300ml

## **Dania mięsne**

**Polędwica wołowa,  
sos z czerwonego wina,  
pieczone warzywa i ziemniaki** <sup>1,9,</sup>  
59 zł 160g/150g

Wino rekomendowane **Cabernet Sauvignon 11 zł** 100ml

**Jagnięcina,  
puree z pieczonych warzyw,  
babka ziemniaczana** <sup>1,3,7,9</sup>  
47 zł 150g/150g

Wino rekomendowane: **Paptag Cuvee 12 zł** 100ml

**Polędwiczka z dzika,  
sos z trawy żubrowej ,  
kasza gryczana z wędzoną słoniną,  
puree z buraka** <sup>1,7,9</sup>  
52 zł 150g/150g

Wino rekomendowane: **Recato 11 zł** 100ml

**Kotlet schabowy z kostką,  
kapusta zasmażana i ziemniaki** <sup>1,3,7,9</sup>

29 zł 180g/200g

Wino rekomendowane: **Olaszrizling 7 zł** 100ml

**Filet z kurczaka z kostką,  
kapusta miodowa z curry,  
topinambur i jarmuż, puree dyniowe** <sup>7,9</sup>

29 zł 160g/150g

Wino rekomendowane: **Pinot Gris 15 zł** 100ml

**Placki ziemniaczane,  
gulasz wołowy z pieczarkami,  
zestaw surówek i kwaśna śmietana** <sup>1,3,9</sup>

29 zł 150g/200g

Wino rekomendowane: **Vega Corcolles Tempranillo 9 zł** 100ml

# **Ryby**

**Filet z pstrąga,  
czarna soczewica i fasola „Piękny Jaś”,  
salsa z kiszzonego ogórka** <sup>1,4</sup>

35 zł 150g/150g

Wino rekomendowane: **Pinot Gris 15 zł** 100ml

**Pstrąg smażony na maśle,  
pieczywo ziołowe** <sup>1,3,4,7</sup>

Wg / wagi 100g 9 zł

Wino rekomendowane: **Egri Csillag 11 zł** 100ml

**Ryba morska,  
puree pietruszkowe i warzywa** <sup>1,4,7,9</sup>

36 zł 150g/160g

Wino rekomendowane: **Sauvignion Blanc 7 zł** 100ml

# **Makarony**

**Spaghetti bolognese** 1,3,7,9

21 zł 300g

Wino rekomendowane: **Sauvignon Blanc** 7 zł 100ml

**Makaron garganelli,  
sos śmietanowy z kaczką i żurawiną** 1,3,7

27 zł 300g

Wino rekomendowane: **Vega Corcoles Tempranillo** 9 zł 100ml



# **Sałatki**

***Sałatka z grillowanym kurczakiem,  
avocado i jajko, dressing z rukoli*** <sub>3</sub>

*25 zł 140g/150g*

*Wino rekomendowane: **Olaszrizling 7 zł** 100ml*

***Sałatka z kozim serem,  
pieczony burak i „suska sechłońska”,  
dressing z czarnego bzu*** <sub>7,12</sub>

*25 zł 100g/150g*

*Wino rekomendowane: **Egri Csillag 11 zł** 100ml*

## **Pierogi**

**Pierogi ruskie** 1, 3, 7, 9,

**10 sztuk: 14 zł**

**5 sztuk: 9 zł**

**Pierogi z mięsem** 1, 3, 7, 9,

**10 sztuk: 16 zł**

**5 sztuk: 10 zł**

**Pierogi z kapustą i grzybami** 1,3,7,9

**10 sztuk: 14 zł**

**5 sztuk: 9 zł**

## **Naleśniki**

**Naleśniki z kremem czekoladowym** 1,3,7,8,

**2 sztuki 12 zł**

**Naleśniki z serem** 1,3,7,

**2 sztuki 12 zł**

**Naleśniki z domowym dżemem** 1,3,7

**2 sztuki 12 zł**

# **Menu dla dzieci**

**Zupa pomidorowa z domowym makaronem**

5 zł 150ml

**Rosół z domowym makaronem**

5 zł 150ml

**Makaron z sosem pomidorowym**

10 zł 150g

**Polędwiczki z kurczaka w cieście**

**frytki i surówka z marchewki**

12 zł 70g/70g

## **Dodatki**

**Ziemniaki puree** 7

7 zł 150g

**Zestaw surówek** 9

7 zł 150g

**Warzywa gotowane** 9

8 zł 150g

**Frytki**

7 zł 150g

# **Desery**

**Mus,  
chałwa i biała czekolada,  
konfitura z „suski sechlońskiej”** <sup>1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12</sup>  
16 zł

**Zapieczone jabłka łąckie,  
cynamon i lody** <sup>1, 3, 7,</sup>  
13 zł

**Sernik na ciepło  
Sos karmelowy, lody i palone mleko** <sup>1, 3, 7,</sup>  
14 zł

**Kremówka** <sup>1, 3, 7,</sup>  
9 zł

**Tort Węgierski** <sup>1, 3, 7, 8</sup>  
11 zł

**Pijak** <sup>1, 3, 7, 8,</sup>  
10 zł

**Wino rekomendowane do deserów: Egri Muscotaly 7 zł**

1 zawiera gluten 2 zawiera skorupiaki 3 zawiera jaja 4 zawiera ryby 5 zawiera orzeszki ziemne 6 zawiera soję  
7 zawiera białko mleka i laktozę 8 zawiera orzechy 9 zawiera seler i produkty pochodne 10 zawiera gorczyce i produkty  
pochodne 11 zawiera nasiona sezamu i produkty pochodne 12 zawiera dwutlenek siarki 13 zawiera łubin i produkty  
pochodne 14 zawiera mięczaki

**Jeżeli macie Państwo specjalne restrykcje żywieniowe lub alergię prosimy  
o poinformowanie osoby przyjmującej zamówienie w celu przekazania  
informacji do Szefa Kuchni**

## **Herbata**

<b>Kubek zaparzonej herbaty</b>	7 zł 200ml
- czarna	
- czarna, aromatyzowana: <b>jagoda, malina, tuskawka</b>	
- czarna, aromatyzowana: <b>róża, francuska wanilia</b>	
- czarna, aromatyzowana: <b>owoc acai, jagoda goi</b>	
- zielona	
- mięta	
<b>Zaparzacz herbaty</b>	11 zł 200ml
<b>Zaparzacz białej herbaty liściastej</b>	13 zł 200 ml
<b>Herbata sezonowa</b>	9 zł 200ml

## **Kawa**

<i>Espresso</i>	6 zł
<i>Espresso macchiato</i>	6 zł
<i>Espresso doppio</i>	8 zł
<i>Cafe lungo /kawa czarna/</i>	6 zł
<i>Cafe Au lait /kawa z mlekiem/</i>	6 zł
<i>Cafe latte macchiato</i>	9 zł
<i>Cappucino</i>	8 zł

## **Napoje**

<i>Woda mineralna Kryniczanka</i>	330 ml	5 zł
<i>Woda mineralna Kropla Beskidu</i>	250 ml	4 zł
<i>Coca-cola</i>	200 ml	5 zł
<i>Fanta pomarańczowa</i>	200 ml	5 zł
<i>Sprite</i>	200 ml	5 zł
<i>Cappy różne smaki</i>	250 ml	5 zł

# **Nasza spizarnia**

## **Domowe konfitury:**

**Truskawka**

12 zł

**Morela**

12 zł

**Jagoda**

12 zł

**Brzoskwinia**

12 zł

*Jeśli planujecie Państwo zorganizować przyjęcie  
okolicznościowe, bankiet lub imprezę w plenerze,*

*ZAPRASZAMY do skorzystania*

*z naszych usług*

## **KONTAKT**

*Tel. +48 18 471 58 96*

*Fax. + 48 18 477 73 25*

*[repcja@malopolanka.eu](mailto:repcja@malopolanka.eu)*