

# Wiosenne hity



## **klasyk na start – 39**

tatar wołowy z ogórkiem kiszonym, cebulą i pieczywem własnego wypieku

## **zielono mi – 22**

krem ze szparagów z grzankami

## **dobrze dobrane towarzystwo – 45**

sałatka z szynką dojrzewającą, burrata, pomidorkami koktajlowymi, orzeszkami pinii, płatkami migdałów i dressingiem miodowo-musztardowym, z grzankami czosnkowymi

## **zawinięta jak trzeba – 57**

piesz z kury sous vide faszerowana suszonymi pomidorami i mozzarellą, owinięta boczkem, z sosem gorgonzola, ziemniakami opiekany i sałatką z dressingiem winegret

## **nie skończysz na jednym kawałku – 41**

pizza z szynką dojrzewającą, burrata, pomidorkami koktajlowymi i rukolą

## **beza Pawłowa\* – 29**

kruszona beza z kremem mascarpone, domowym sosem malinowym i lodami

## **trochę kawka, trochę crème brûlée – 18**

waniliowe cappuccino z chrupiącą karmelową warstwą na wierzchu


\*od imienia Szefa Kuchni ☺

Wszystkie ceny podane są w PLN i zawierają VAT.

Wykaz gramatur i alergenów dostępny jest po zeskanowaniu kodu QR i u obsługi.



## Śniadania serwujemy do 12:00

<b>Hankowe</b> 	25
jajecznica na maśle, pomidor ze szczypiorkiem	
<b>Bacowe</b>	29
jajecznica na boczku lub szynce, pomidor ze szczypiorkiem	
<b>Drwala</b>	37
jaja sadzone, chrupiący bekon, ogórek kiszony, papryka	
<i>Śniadania serwujemy z twarogiem z naszej kuchni, masłem i chlebem własnego wypieku.</i>	


## Zakąski

<b>Podhalański starter</b>	15
serek podhalański z pieca, chrupiący bekon, konfitura z żurawiny	
<b>Śledź tradycyjny</b>	32
śledź marynowany, olej lniany, cebula, chleb własnego wypieku	
<b>Smalec z naszej spiżarni</b>	22
swojski smalec ze skwarkami i cebulką, ogórek kiszony, chleb własnego wypieku	

## Zupy






<b>Rosół z makaronem</b>	20
<b>Borowikowa z łazankami</b>	25
<b>Żurek z jajkiem i kielbasą</b>	25
<b>Flaki wołowe</b>	26

## Salatki

<b>Z kurczakiem</b>	40
bukiet sałat, kawałki piersi z kurczaka, pomidorki koktajlowe, ogórek, sos winegret lub czosnkowy	
<b>Cezar</b>	44
sałata rzymska, pierś z kurczaka sous vide, chrupiący bekon, pomidorki koktajlowe, parmezan, sos cezar	
<b>Z kozim serem</b> 	45
bukiet sałat, ser kozi z pieca, filetowe mandarynki, borówki, pomidorki koktajlowe, ogórek, rzodkiewka, sos z mango	

*Salatki serwujemy z grzankami z masłem czosnkowym.*

## Pierogi, placki, naleśniki

<b>Ruskie z cebulką</b> 	34
<b>Z mięsem, kapustą i grzybami z cebulką</b>	36
<b>Ze szpinakiem i serem z kremowym sosem</b> 	36
<b>Z kurkami i ricottą z oliwą z oliwek i parmezanem</b> 	41
<b>Placki ziemniaczane na trzy smaki</b> 	38
sos kurkowy, cacyki, śmietana	
<b>Naleśniki z serem i musem malinowym</b> 	34

# JAKUBOWA IZBA



## Nasze specjalności

<b>Golonka po bawarsku z zasmażaną kapustą i chrzanem</b>	55
<b>Konfitowane nogi z kaczki z gruszkami</b>	55
<b>Pieczeń z dzika w sosie rozmarynowym</b>	64
<b>Ozory wołowe z sosem chrzanowym</b>	46
<b>Burger po góralsku</b>	51
<small>bułka ziemniaczana, wołowina, bekon, serek podhalański, karmelizowana cebula, pomidor, czerwona cebula, sałata, sos chrzanowo-żurawinowy, surówka, frytki</small>	

## Z drobiu

<b>Filet panierowany</b>	28
<b>Filet panierowany z sosem kurkowym</b>	36
<b>Chrupiące polędwiczki z sosem czosnkowym</b>	30
<b>Pierś sous vide w ziołowej marynacie z cacykami</b>	34

## Z wieprza

<b>Schabowy tradycyjny smażony na smalcu</b>	28
<b>Schabowy zapiekany z pieczarkami i mozzarellą</b>	33
<b>Polędwiczka z sosem kurkowym</b>	44
<b>Żeberka wolno pieczone w ostrej marynacie</b>	48

## Z wołu

<b>Placek po zbójnicku z kwaśną śmietaną</b>	49
<b>Zrazy duszone w sosie własnym</b>	45
<b>Burger Jakuba</b>	51
<small>bułka maślana, wołowina, ser Mimolette, bekon, ogórek konserwowy, pomidor, czerwona cebula, rukola, sos szefa, surówka, frytki</small>	


## Ryby

<b>Pstrąg tęczowy z masłem ziołowym</b>	48
<b>Stek z łososia z masłem czosnkowym</b>	56



## Dodatki

<b>Barek sałatkowy</b>	mały 14 / duży 20
<b>Ziemniaki z wody</b>	9
<b>Ziemniaki ze śmietaną i cebulką</b>	13
<b>Ziemniaki opiekane</b>	11
<b>Frytki</b>	10
<b>Kopytka ręcznie lepione</b>	13
<b>Pęczak z warzywami</b>	12
<b>Koszyk chleba własnego wypieku</b>	7

## Pizza (ø 30 cm) serwujemy od 12:00

<b>Margherita</b> 	28
sos pomidorowy, mozzarella	
<b>Pepperoni</b>	35
sos pomidorowy, mozzarella, pepperoni	
<b>Juhasa</b>	39
sos pomidorowy, mozzarella, szynka, salami, pieczarki, papryka, czerwona cebula	
<b>Na ostro</b>	37
sos pomidorowy, mozzarella, kurczak, papryczka jalapeño, pieczarki, papryka, czerwona cebula	
<b>Góralaska</b>	38
biały sos, bekon, serek podhalański, czerwona cebula, konfitura z żurawiny	
<b>Dodatkowy sos pomidorowy lub czosnkowy</b>	4

## Dla dzieci

<b>Rosół z makaronem</b>	14
<b>Filet z kurczaka panierowany z frytkami i ketchupem</b>	28
<b>Kopytka z maselkiem i parmezanem</b> 	19
<b>Mini pizza margherita</b> 	20


## Desery

<b>Szarlotka na ciepło z gałką lodów i bitą śmietaną</b>	26
<b>Sernik na ciepło z sosem wiśniowym z amaretto</b>	29
<b>Suflet czekoladowy z sosem malinowym i gałką lodów</b>	25
<b>Deser lodowy z musem malinowym i bitą śmietaną</b>	30

## Zabierz na wynos

Chleb pszenno-żytni własnego wypieku na zakwasie

✓ bez barwników ✓ bez konserwantów ✓ bez polepszaczy

 - dania wegetariańskie. Wszystkie ceny podane są w PLN i zawierają VAT.

Wykaz gramatur i alergenów dostępny jest po zeskanowaniu kodu QR na odwrocie lub u obsługi.

## Napoje tradycyjne

Kompot domowy 250 ml / 1 l	8 / 25
Karafka wody z cytryną i miętą 1 l	15
Kwas chlebowy 330 ml	17
Lemoniada owocowa 300 ml / 1 l w sezonie	19 / 47

## Napoje zimne

Pepsi 200 ml / 500 ml	12 / 15
Pepsi Zero 200 ml / 500 ml	12 / 15
Mirinda 200 ml / 500 ml	12 / 15
7 Up 200 ml / 500 ml	12 / 15
Schweppes Tonic 200 ml	12
Lipton Ice Tea 500 ml cytryna / brzoskwinia / zielona herbata	15
Toma 300 ml pomarańcza / jabłko / czarna porzeczka	13
Woda Aqua Carpatica 750 ml gazowana / niegazowana	16
Woda Krystaliczne Źródło 300 ml gazowana / niegazowana	10



Ceny napojów w butelkach obowiązują przy konsumpcji na miejscu. Jeśli chcesz zabrać napój ze sobą, poinformuj obsługę – doliczymy wówczas kaucję zwrotną za opakowanie objęte systemem kaucyjnym.

## Napoje gorące

Herbata czarna / owoce leśne / malina / mięta / zielona / earl grey	10
Herbata zimowa herbata czarna, syrop malinowy, miód, owoce cytrusowe, goździki, laska cynamonu	20
Espresso	12
Espresso doppio	16
Kawa czarna	13
Kawa z mlekiem	15
Cappuccino	16
Caffe latte	18



## Soki świeżo wyciskane

Pomarańczowy lub grejpfrutowy	24
Pogromca zmęczenia jabłko, pomarańcza, cytryna	26

## Piwa

Tyskie Gronie z beczki 300 ml / 500 ml 5,2%	12 / 14
Tyskie Gronie 500 ml 5,2%	15
Pilsner Urquell 500 ml 4,4%	18
Książęce 500 ml Ciemne Łagodne 4,1% / Czerwony Lager 4,9% / Złote Pszeniczne 4,9%	17
Kozel Leżak 500 ml 4,6%	16
Lech Premium 500 ml 5%	15
Lech Free 330 ml o wybór zapytaj obsługę	13
Sok do piwa	3

## Wina białe

Wino Jakuba 10,5% białe, półwytrawne	150 ml / 750 ml 10 / 39
Viña Losar Blanco 11,5% białe, półsłodkie, Hiszpania	13 / 50
Luciente Blanco 11,5% białe, półwytrawne, Hiszpania	13 / 50
La Petite Gargotte Chardonnay 13% białe, wytrawne, Francja	17 / 65
Le Petit Chavin Chardonnay 0% białe, wytrawne, Francja	17 / 65
Majątek Drzewce Solaris 11,5% białe, wytrawne, Polska (lokalne)	110

## Wina czerwone

Wino Jakuba 10,5% czerwone, półwytrawne	150 ml / 750 ml 10 / 39
Viña Losar Tinto 12,5% czerwone, półsłodkie, Hiszpania	13 / 50
Luciente Tinto 13% czerwone, półwytrawne, Hiszpania	13 / 50
La Petite Gargotte Cabernet Sauvignon 13,5% czerwone, wytrawne, Francja	17 / 65
Primitivo di Manduria DOP 14% czerwone, wytrawne, Włochy	85

## Wina musujące

Prosecco Diversivo Extra Dry DOC 10,5% musujące, białe, wytrawne, Włochy	150 ml / 750 ml 16 / 62
Le Petit Chavin Sparkling Chardonnay 0% musujące, białe, wytrawne, Francja	18 / 69



gramatury  
i alergeny

english  
menu



## Wódki

Soplica Szlachetna 40% / Wiśniowa 26% / Malinowa 26% / Pigwowa 26%	40 ml / 500 ml 9 / 75
Biały Bocian 40%	10 / 80
Stumbras 40%	11 / 90
Finlandia 40%	11 / 90

## Whisky

Ballantine's 40%	40 ml 19
Jack Daniel's 40%	20
Johnnie Walker Black Label 40%	24

## Koktajle

Mojito ~11% woda gazowana, rum, mięta, limonka, cukier trzcinowy	28
Aperol Spritz ~10% Aperol, Prosecco, woda gazowana, plastry pomarańczy	32
Pornstar Martini ~14% wódka, purée z marakui, Passoã, syrop waniliowy, sok z limonki, Prosecco	32
Whisky Sour ~19% whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy, aksamitna piana	30
Wściekły pies ~30% wódka, syrop malinowy, tabasco	14

## Koktajle bezalkoholowe

Mojito 0% woda gazowana, mięta, limonka, cukier trzcinowy	22
Spritz 0% bezalkoholowy aperitif pomarańczowy, bezalkoholowe wino musujące, woda gazowana, plastry pomarańczy	29
Pornstar Martini 0% purée z marakui, syrop waniliowy, sok z limonki, bezalkoholowe wino musujące	29

## Zapraszamy

Spróbuj także naszej kuchni  
w Rodzinnym Parku Tematycznym LAS ODKRYWCÓW.



Zabawa i odpoczynek na łonie natury - tylko 15 min stąd!