

Lato na talerzu



klasyk na start – 39

tatar wołowy z ogórkiem kiszonym, cebulą i musztardą francuską
podawany z pieczywem własnego wypieku

chłodno, chłodniej, chłodnik – 17

lekki chłodnik z sezonowych warzyw i aromatycznych ziół
zapytaj obsługę jaki chłodnik serwujemy dzisiaj

nie taki zwykły kalafior – 45

pieczony kalafior w marynacie podawany z kuskusem perłowym
z grillowanymi warzywami i sosem jogurtowym z chili i miętą

kurki w dobrym towarzystwie – 59

polędwiczka wieprzowa faszerowana kurkami w sosie tymiankowym podawana
z młodymi ziemniakami oraz sałatką

wakacyjne wspomnienie – 28

mrożony krem waniliowy z malinami

deser a'la beza Pawłowa* – 29

beza przekładana kremem mascarpone z domowym sosem malinowym
i gałką lodów

*od imienia Szefa Kuchni ☺

english
menu



Wszystkie ceny podane są w PLN i zawierają VAT.

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



Lato w szklance



poziomkowe orzeźwienie – 19

mrożona zielona herbata z poziomką

kokos i spółka – 22

kawa mrożona z syropem kokosowo - ciasteczkowym i domową bitą śmietaną

wanilia na lodzie – 20

waniliowa kawa mrożona z domową bitą śmietaną

różowo mi – 32 / 27 *

prosecco z nutą smoczego owocu

bez trosk – 32 / 27 *

prosecco o smaku aromatycznego bzu i melona

klasyczna mimosa – 32 / 27 *

prosecco i świeżo wyciskany sok pomarańczowy

* - w wersji bezalkoholowej

Wszystkie ceny podane są w PLN i zawierają VAT.

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

gramatury
i alergenów



Śniadania serwujemy do 12:00

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

Zakąski

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

Zupy

Rosół z makaronem	20
Borowikowa z łazankami	25
Żurek z jajkiem i kielbasą	25
Flaki wołowe	26

Salatki

Z kurczakiem	40
bukiet salat, kawalki piersi z kurczaka, pomidorki koktajlowe, ogórek, sos winegret lub czosnkowy	
Cezar	44
salata rzymska, pierś z kurczaka sous vide, chrupiący bekon, pomidorki koktajlowe, parmezan, sos cezarski	
Z kozim serem 	45
bukiet salat, ser koziego z pieca, filetowane mandarynki, borówki, pomidorki koktajlowe, ogórek, rzodkiewka, sos z mango	

Salatki serwujemy z grzankami z masłem czosnkowym.

Pierogi, placki, naleśniki

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



Nasze specjały

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

Z drobiu

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

Z wieprza

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

Z wołu

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

Ryby

Pstrąg tęczowy z masłem ziołowym	48
Stek z łososia z masłem czosnkowym	56

Dodatki

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

Pizza (ø 30 cm) serwujemy od 12:00

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

Dla dzieci

Rosół z makaronem	14
Filet z kurczaka panierowany z frytkami i ketchupem	28
Kopytka z masłem i parmezanem 	19
Mini pizza margherita 	20

Desery

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

Zabierz na wynos

Chleb pszenno-żytni własnego wypieku na zakwasie
✓ bez barwników ✓ bez konserwantów ✓ bez polepszaczy

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, Passoa, 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.



Las Odkrywców



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