

Gorzolki i inkse cuda...

Soplica Szlachetna – czysta	40ml	9 zł
Soplica smakowa:	40ml	9 zł
Wiśniowa, Śliwkowa, Malinowa, Pigwowa, Orzech laskowy, Cytrynowa z nutą miodu, Mirabelkowa, Przepalana		
Deska degustacyjna SOPLICA	4x20ml	14 zł
Czarna Porzeczka, Przepalana, Jagodowa, Truskawkowa		
Soplica Staropolska:	40ml	10 zł
Oryginalna, Głogowa, Dereńniowa, Czarna Jeżyna		
Żubrówka Bison Grass	40ml	10 zł
Żubrówka Czarna	40ml	10 zł
Finlandia czysta	40ml	10 zł
Finlandia smakowa:	40ml	10 zł
Lime, Grapefruit, Mango, Cranberry, Blackcurrant, Redberry, Coconut		

Gorzolki Regionalne

Miodula Prezydencka	40ml	14 zł
Miodula Staropolska	40ml	11 zł
Litworówka Polowaca	40ml	12 zł
Śliwowa Podbeskidzka 50%	40ml	12 zł
Śliwowa Podbeskidzka 72 %	40ml	17 zł
Pieprzówka Góralaska	40ml	9 zł
Przepalanka Góralaska	40ml	9 zł
Bimber Góralaski	40ml	9 zł
Cytrynowka Góralaska	40ml	9 zł
Prawdziwe Nalewki:		
Dereńniowa, Żurawinowa, z Rokitnika,		
Czarny Bez, Spatea, Owoce Lasu	40ml	9 zł
Goldwasser Oryginal	40ml	14 zł

Finsbury Gin	40ml	10 zł
Sierra Tequila	40ml	12 zł
Rum Rebellion	40ml	9 zł
Jagermeister	40ml	12 zł
Grant's whisky	40ml	12 zł
Glenfiddich 12YO whisky	40ml	18 zł
Tullamore Dew whiskey	40ml	13 zł
Wild Turkey 81 bourbon	40ml	13 zł
Jack Daniels whiskey	40ml	17 zł
Jack Daniels Honey whiskey	40ml	17 zł
Jack Daniels Fire whiskey	40ml	17 zł
Polska Whisky Wild Fields	40ml	18 zł
Metaxa 5* brandy	40ml	12 zł
Remy Martin VSOP cognac	40ml	19 zł
Aperol	40ml	10 zł
Cointreau	40ml	12 zł

Przy zakupie całej butelki cena -10%
Buy one bottle, get 10% discount



Menu Karczma Po Zboju



WiFi PoZboju
hasło: 182016140

www.karczmapozboju.pl tel.18 20 161 40 Cennik ważny od 18.12.2018

UWAGA!!! Kapela góralska przygrywa codziennie od godz. 18.00.

Średni czas oczekiwania na potrawy wynosi około 20 min. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.
Karta menu z alergienami i gramaturą dostępna jest przy stanowisku kelnerskim.



Na pocontek Starters

Oscypek* smazony z żurawinom	16 zł
Smoked sheep cheese served with cranberries	
Moskol grulany z masłem cosnokowym i bryndzom	14 zł
Moskol (stone baked potato pancake) with garlic butter and bryndza (soft sheep's milk rennin cheese)	
Paluski syrowe z sosym cosnokowym	13 zł
Cheese fingers with garlic sauce	
Chlyb cebulowy ze smolcym i ogórkowym kisonym	13 zł
Bread with lard and Polish brined/pickled cucumber	
Hałuski z bryndzom, spyrkom łomascone	15 zł
Hałuski regional noodles with a bryndza (soft rennet sheep's milk cheese) and smoked lardons	
Proziok (moskol) zapiecony z bundzym** i pomidorami	15 zł
Grilled toast with local cheese and tomatoes	
Śledź w oleju na cyrwonej cebulce	15 zł
Herring in oil served on red onion	
Kielbaska jagninca z grzankom z prozioka	16 zł
Lamb sausage with toast	

Saloty...

Bundz** z pomidorami na sałacie z grzankom z prozioka	18 zł
Highland Regional cheese with tomatoes	
Sałata z syrami regionalnymi + grzanka z prozioka	25 zł
(sałata mieszana, pomidor, ogórek zielony, sery regionalne)	
Regional cheeses salad – mixed lettuces, tomato, fresh cucumber, regional cheeses	
Sałata z kurcynciym grillowanym + grzanka z prozioka	26 zł
(sałata mieszana, pomidor, ogórek zielony, filet z kurczaka grillowany)	
Grilled chicken salad – mixed lettuces, tomato, fresh cucumber, chicken fillet	
Sałata z gensinom + grzanka z prozioka	28 zł
(mix sałat, plastry wędzonego fileta z gęsi, sos vinegrette)	
Salads mix, slices of smoked geese fillet, vinaigrette sauce	

*oscypek podajemy od maja do października a w pozostałym okresie Ser Gazdowski
**bundz podajemy od maja do października a w pozostałym okresie Ser Regionalny

Wina światowe

Wino Karczmy (wybrane białe i czerwone, półwytrawne i wytrawne wina - oferta zmienna)	200ml	10zł	750ml	45 zł
Wino Czerwone				
Shiraz/Cabernet Sauvignon, Australia	125ml	11zł	750ml	60zł
Cabernet Sauvignon, RPA	125ml	12zł	750ml	70zł
Regent, Winnica Spotkaniówka, Polska	125ml	12zł	750ml	70zł
Montepulciano d'Abruzzo DOC, Włochy			750ml	70zł
Merlot Reserva, Chile			750ml	70zł
Malbec Altas Cumbres, Bodega Lagarde, Mendoza, Argentyna			750ml	70zł
Wino Białe				
Sauvignon Blanc, Cuatro Rayas, Rueda, Hiszpania	125ml	11zł	750ml	60zł
Hibernal, Winnica Spotkaniówka, Polska	125ml	12zł	750ml	70zł
Chenin Blanc, M-A-N Family Wines, Coastal Region, RPA			750ml	70zł
Torrentes Altas Cumbres, Bodega Lagarde, Mendoza, Argentyna			750ml	70zł
Pinot Grigio delle Venezie IGT, Zenato, Veneto, Włochy			750ml	80zł
Wino deserowe (białe)				
Moscato, Oude Kaap, Western Cape, RPA	125ml	11zł	750ml	60zł
Wino musujące				
Prosecco Treviso DOC Extra Dry, Azienda Follador, Veneto, Włochy			750ml	80zł
Prosecco Gancia, DOC, Veneto, Włochy			200ml	28zł



- z bycka...
Placek Po Zbóju 37 zł
Brigand's potato pancake (with goulash and mushroom sauce)
Polyndwica z wołu z sosym borowikowym 48 zł
Beef tenderloin steak with mushroom sauce
Stek z wołu z papryczkami 36 zł
(anrykot sezonowany) Beef steak with peppers
Policzki wołowe w swoim sosie z hałuskami 31 zł
Beef cheeks with hałuski (regional noodles)

- z jagnięcia...
Kotleciki jagnięce +  43 zł
z sosym jałowcowo-grzybowym podane
Little lamb chops with juniper berry and mushroom sauce
Giczka jagnięca w swoim sosie z paluszkami syrowymi 51 zł
Lamb shank in own sauce with cheese fingers
Góralskie ravioli z jagnięcinom 30 zł
z sosym z gorgonzoli podane
Dumplings with lamb with gorgonzola sauce
Ragout jagnięce z hałuskami 30 zł
Lamb ragout with haluski (regional noodles)

- z ryb...
Stek z łososia na rukoli z migdałami 32 zł
i sosym z gorgonzoli
Salmon steak on rocket with almonds and Gorgonzola sauce
Pstrąg w śryberku z pieca 29 zł
z masyłkiym ziołowym *Grilled trout*

- z drobnego ptoka...
Zwijane roladki drobiowe w panierce 25 zł
Poultry roll in bread crumbs
Stek z kury z chrupiącą skórką 28 zł
podany z oscypkiem i sosem żurawinowo-czosnkowym
Hen steak with crispy crust served with smoked sheep cheese and cranberry and garlic sauce
Filet z bockiem, pomidorem i bundzym** zapiecony 26 zł
Filet roasted with bacon, tomato and bundz cheese
Filet z kurcyncio z oscypkiem* 26 zł
i sosym pieczarkowym *Chicken fillet with oscypek (regional sheep milk cheese) and a mushroom sauce*
Kaczka zapiecona z miodem i korzeniami do smaku 36 zł
podana z buraczkami (połowa kaczki)
Duck roasted with honey and spices for flavour, served with beetroots

- Z ciasta...**
Piyrog z bobem i pieczarkami 21 zł
polane masłem
Dumplings with broad beans and mushrooms
Piyrog z kaczką 26 zł
i sosem jałowcowo-grzybowym podane
Dumplings with duck and juniper berry and mushroom sauce
„Ruskie po góralsku” Piyrog z bryndzom 23 zł
masyłkiym i oscypkiem tokrasone
Dumplings filled with bryndza regional sheep milk cheese
Ravioli ze szpinakiem i kozim syrym 25 zł
z masyłkiym i prazonymi migdałami
Highlander's ravioli with spinach and goat cheese

Dodatki ku miysu Extras

- Grule piecone** 8 zł
(ziemniak pieczony z serem czosnkowym lub masłem)
Grilled potatoes
Grule warzone (ziemniaki gotowane) 7 zł
Boiled potatoes
Grule w poski rzezane (frytki) 7 zł
French fries
Pieczyno 3 zł
Bread
Surówki 8 zł
Salads
Jarzyiny warzone 7 zł
Bouquet of boiled vegetables
Ryż warzony 7 zł
Boiled rice
Kasza pęczak 7 zł
Pearl barley
Ogórki w becce kisone 7 zł
Dill pickle gherkins
Kapusta góralsko 7 zł
Mountaineer's cabbage
Kwaśne mlyko 0,25L 6 zł
Sour milk

Śniodanie u Zbója... Breakfast

- Ale jaja!!!**
...na maśle (z pieczywem) 15 zł
Scrambled eggs in butter
...na bocku abo ze szynkom (z pieczywem) 15 zł
Scrambled eggs with bacon or ham
...na bekonie posadzone (z pieczywem) 16 zł
Bacon and fried eggs
Parówki z wody z sosym od Tatarów (z pieczywem) 13 zł
Boiled sausages served with tartare sauce
Śniodanie Zbója (z pieczywem) 25 zł
(Oscypek *, bundz**, bekon, pomidor, kielbasa swojska, kabanos, jajko gotowane, sos tatarski)
Highland breakfast – oscypek (smoked sheep's milk cheese), bundz cottage cheese, bacon, tomato, home-made sausage, tartare sauce

Desery Desserts

- Jabłecnik na ciepło** z lodami i z sosym truskawkowym 16 zł
Apple-pie with ice-cream and strawberry sauce
Ciasto jagodowe z sosym waniliowym 14 zł
Blueberry cake with vanilla sauce
Ciasto miodowo-orzechowe 14 zł
Honey-hazelnut cake
Sernik swojej roboty 13 zł
Home-made cheesecake
Jabko piecone z żurawinom i sosym waniliowym 14 zł
Baked apple with vanilla sauce
Deser lodowy 16 zł
Ice-cream dessert

Napitki gorące i zimne Beverages

- Herbata** 7 zł
Tea
Kawa corno 8 zł
Coffee
Kawa bioło 9 zł
Coffee with cream
Sok 0,3L 7 zł
Sok pomarańczowy, jabłkowy,
nektar z czarnej porzeczki, grapefruitowy
Juice (orange, apple, black currant, grapefruit)
Woda 0,3L 5 zł 0,7l 9 zł
gazowana, niegazowana
Mineral water
Woda Cisowianka Perlage, Classique 0,3L 6 zł
Mineral water
Pepsi 0,3L 6 zł
Pepsi Max 0,3L 6 zł
7Up 0,3L 6 zł
Mirinda 0,3L 6 zł
Tonik Schweppes 0,3L 6 zł
Lipton Ice Tea 0,3L 6 zł
Capuccino 10 zł
Kawa espresso 8 zł
Espresso Macchiato 9 zł
Kawa latte 11 zł
Czekolada 10 zł
Chocolate



Piwa Beer

- Grimbergen Blonde** 0,33L 13 zł
Klasyczna receptura, złocista barwa, intensywny smak.
Polecamy do wołowiny, ryb i dań z kwaśnymi dodatkami
Grimbergen Double 0,33L 13 zł
Ciemna mahoniowa barwa, podwójna fermentacja i delikatnie słodki smak. Podkreśli smak jagnięciny, wieprzowiny dań ze słodkimi sosami.
Grimbergen Blanche 0,33L 13 zł
Piwo pszeniczne naturalnie mętne delikatnie gorzkie.
Polecamy do dań z drobiu, sałatek, dań mącznych i pikantnych.
Grimbergen Tacka Degustacyjna 3 x 0,15L 15 zł
Powyższe trzy smaki podane na eleganckiej tacce.



- Jasne Okocimskie z becki** 0,5L - 10 zł 0,3L - 8 zł
Okocim Beer 0,5L or 0,3L
Maluckie Okocim 1L 17 zł
Dzban piwa Okocim 1,5L 25 zł
Sezonowe Regionalne 0,3L - 9 zł 0,5L - 11 zł 1L - 18 zł
Season regional beer
Lager Brzeski 0,5L 12 zł
English IPA 0,5L 12 zł
Pszeniczne Ciemne *Dark wheat beer* 0,5L 12 zł
Brooklyn american craft beer 0,3L - 13 zł 0,5L - 16 zł
Carlsberg 0,5L 12 zł
Carlsberg bezalkoholowy *Non-alcoholic beer* 0,33L 9 zł
Somersby 0,4L 10 zł
Cydr Dobroński 0,275L 9 zł *Cider*



Dło zmarzniętyk

- Piwo grzone z korzynniami** 0,5L 10 zł
Moullled beer with spices
Piwo grzone 0,5L 11 zł
z korzynniami i ze sokim malinowym
with raspberry syrup
Piwo grzone 0,5L 12 zł
z korzynniami i miodym
with honey
Herbata z rumym 13 zł
Tea with rum
Herbata z miodulą 14 zł
(Miodula Staropolska)
Herbata Góralsko 15 zł
(spyrytus + nalewka Spatea)
Mountaineer's tea (with alcohol)
Herbata z Soplącą Wiśniową 13 zł
Tea with cherry vodka
Wino grzone 0,2l 13 zł
Hot wine

Zbójowe miysańce Cocktails

- ...piwne
Piwo z bombom 0,5l 16 zł
(piwo + Soplca Szlachetna albo Soplca Wiśniowa)
Narombano Maryna 15 zł
(piwo + 7Up + Soplca Wiśniowa)
Nawalony Baca 18 zł
(piwo + Śliwowica Podbeskidzka50%)
...z gorzolek
Napalone Dzywce 14 zł
(Miodula Prezydencka, wrzątek, goździki, plaster cytryny)
Ciupaga w plecach 11 zł
(spyrytus, sok malinowy)
Śliwkowy Zwyrtaniec 14 zł
(Soplca Śliwkowa, Bols Lychee, 7Up)
Czerwone Wiyrchy 14 zł
(Soplca Czarna Porzeczka, Bols Strawberry, sok porzeczkowy)
Niebo w gymbie 17 zł
(Aperol, Gancia Prosecco, woda mineralna)
Syćkie bedom dzisiok moje 16 zł
(Soplca Szlachetna, Bols Blue, sok cytrynowy)
Stropiono Margietka 18 zł
(Tequila, Bols Tripel Sec, sok cytrynowy)
Ciapanie na sianie 19 zł
(Soplca Szlachetna, Bols Peach Tree, sok pomarańczowy, grenadina)
Janosikowe Złoto 20 zł
(Goldwasser, Gancia Prosecco, 7Up)

*oscypek podajemy od maja do października a w pozostałym okresie Ser Gazdowski
**bundz podajemy od maja do października a w pozostałym okresie Ser Regionalny