

Gorzolki i inkse cuda...

Soplica Szlachetna – czysta	40ml	9 zł	Finsbury Gin	40ml	10 zł
Soplica smakowa:	40ml	9 zł	Sierra Tequila	40ml	12 zł
Wiśniowa, Śliwkowa, Malinowa,			Rum Rebellion	40ml	9 zł
Pigwowa, Orzech laskowy, Mirabelkowa			Jagermeister	40ml	12 zł
Deska degustacyjna SOPLICA	4x20ml	14 zł	Grant's whisky	40ml	12 zł
Czarna Porzeczka, Cytrynowa z nutą miodu,			Glenfiddich 12YO whisky	40ml	18 zł
Jagodowa, Truskawkowa			Tullamore Dew whiskey	40ml	13 zł
Soplica Staropolska:	40ml	10 zł	Wild Turkey 81 bourbon	40ml	13 zł
Oryginalna, Głogowa,			Jack Daniels whiskey	40ml	17 zł
Dereniowa, Czarna Jeżyna			Jack Daniels Honey whiskey	40ml	17 zł
Żubrówka Bison Grass	40ml	10 zł	Jack Daniels Fire whiskey	40 ml	17 zł
Żubrówka Czarna	40ml	10 zł	Jack Daniels Rye whiskey	40 ml	18 zł
Finlandia czysta	40ml	10 zł	BenRiach HoS whisky	40 ml	19 zł
Finlandia smakowa:	40ml	10 zł	GlenDronach 12 whisky	40 ml	22 zł
Lime, Grapefruit, Mango,			Polska Whisky Wild Fields	40ml	18 zł
Cranberry, Blackcurrant,			Metaxa 5* brandy	40ml	12 zł
Redberry, Coconut			Remy Martin VSOP cognac	40ml	19 zł
			Aperol	40ml	10 zł
			Cointreau	40ml	12 zł

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 Górska	40ml	9 zł
Przepadanka Górska	40ml	9 zł
Bimber Górski	40ml	9 zł
Cytrynowka Górska	40ml	9 zł
Prawdziwe Nalewki:		
Dereniowa, Żurawinowa, z Rokitnika,		
Czarny Bez, Spatea, Owoce Lasu	40ml	9 zł
Goldwasser Oryginal	40ml	14 zł

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

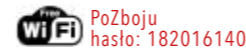


Wina światowe

Wino Karczmny (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



Menu Karcma Po Zboju



www.karczmapozboju.pl tel.18 20 161 40 Cennik ważny od 19.06.2019

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	
Hauski z sosym bryndzowym i bockiyem	15 zł
Hałuski regional noodles with a bryndza (soft rennet sheep's milk cheese) and bacon	
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 jagniyca 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 kurcynciyem 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 vinaigrette)	
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

Polywki Soups

„Sałaciorka”... góralsko polywka na wywarze z wędzonki z sałatą i serwatką warzono z masconymi grulami	14 zł
Traditional highlander's borscht made out of bacon and salad, whitened with sour milk, served with potatoes and bacon	
Polywka bryndzowo z kluskami lanymi i bockiyem	14 zł
Sheepmilk cheese soup, bacon	
Kwaśnica zabelono z wędzonym zioberkiym	15 zł
Sauerkraut soup with spare ribs and cream	
Polywka rydzowa z lanymi kłuskami	16 zł
Saffron milk cap soup with batter noodles	
Polywka z kochuta z makaronym	11 zł
Chicken broth with noodles	
Polywka cosnokowo	13 zł
z grzankom z prozioka, bockiyem i owcym syrom	
Garlic soup with croutons and cheese, bacon	

Mięsiwa Main dishes

z wieprzka...	
Pieczona Golonka w piwno-śliwkowej zaprawie	37 zł
Roasted Pork Knuckle in beer-and-plum seasoning	
Kotleciki ze schabu w sosie kurkowym dusone	27 zł
Pork in chanterelle mushroom sauce	
Zawijaniec wieprzowy panierowany nadziewany serem, szynką i pieczarkami	26 zł
Rolled chopped pork loin coated in breadcrumbs, stuffed with cheese, ham and mushrooms	
Polyndwicki z sosym borowikowym	30 zł
Flavoured tenderloin served with button mushrooms	
Zioberka w kapuście dusone	32 zł
Stewed ribs is cabbage	
Stek z karczku z grilla z cebulkom i pomidorem	25 zł
Grilled neck steak with onion and tomato	
Zioberka opieczona z sosym śliwkowo-miodowym	33 zł
Grilled ribs with plums-and-honey sauce	
Grillowano kielbasa z pieczywem	19 zł
Grilled sausage	
Kiska w góralskiej kapuście z ziemniakami	24 zł
Black pudding with fried cabbage and potatoes	
Micha kielbos z pieczywem	27 zł
(kielbasa swojska, kielbaska barania, kiszka, ogórek z beczki)	
Bowl of sausages – home-made sausage, lamb sausage, black pudding, pickled cucumber	



- 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 Rib Eye z papryczkami 36 zł
(anrykot sezonowany) Rib-Eye steak (entrecote) with peppers
Policzki wołowe w swoim sosie z hałuskami 31 zł
Beef cheeks with haluski (regional noodles)

- z jagnięcia...
Giczka jagnięca w swoim sosie z paluszkami syrowymi 51 zł
Lamb shank in own sauce with cheese fingers
Gołąbki z jagnięciny Podhalańskiej 27 zł
na kaszy gryczanej nie palonej z sosym jałowcowo-grzybowym i grulami
Cabbage stuffed with regional lamb on unroasted buckwheat with juniper and mushroom sauce served with potatoes
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 dumplings

- 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...
Kacze udko Confit z karmelizowaną marchewką 29 zł
Confit duck leg with caramelized carrots
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...**
 Nasze pierogi lepimy ręcznie według domowych receptur
Our pierogies (stuffed dumplings) are made by hand according to our family recipes

- Piurogi z bobem i pieczarkami** 21 zł
polane masłem
Dumplings with broad beans and mushrooms
Piurogi z kaczka 26 zł
i sosem jałowcowo-grzybowym podane
Dumplings with duck and juniper berry and mushroom sauce
„Ruskie po góralsku” Piurogi z bryndzom 24 zł
masyłkiym i oscypkiem łokrasone
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
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
Tarta jagodowa z sosym waniliowym 14 zł
Bilberry tart 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
Żateckie z becki 0,3L - 9 zł 0,5L - 11 zł
Lager Brzeski 0,5L 12 zł
Pszeniczne Ciemne 0,5L 12 zł
Okocim Dunkel 0,5L 12 zł
Okocim bezalkoholowy Non-alcoholic beer 0,5L 11 zł
Somersby 0,4L 10 zł
Cydr Dobroński Cider 0,275L 9 zł



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 Soplicą 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 + Soplica Szlachetna albo Soplica Wiśniowa)
Narombano Maryna 15 zł
(piwo + 7Up + Soplica Wiśniowa)
Nawalony Baca 18 zł
(piwo + Śliwowica Podbeskidzka50%)
 ...z gorzołek
Napalone Dziywce 14 zł
(Miodula Prezydencka, wrzątek, goździki, plaster cytryny)
Ciupaga w plecach 11 zł
(spirytus, sok malinowy)
Śliwkowy Zwyrtaniec 14 zł
(Soplica Śliwkowa, Bols Lychee, 7Up)
Czerwone Wyrchy 14 zł
(Soplica Czarna Porzeczka, Bols Strawberry, sok porzeczkowy)
Niebo w gymbie 17 zł
(Aperol, Gancia Prosecco, woda mineralna)
Syćkie bedom dzisiok moje 16 zł
(Soplica Szlachetna, Bols Blue, sok cytrynowy)
Stropiono Margietka 18 zł
(Tequila, Bols Tripel Sec, sok cytrynowy)
Ciapanie na sianie 19 zł
(Soplica Szlachetna, Bols Peach Tree, sok pomarańczowy, grenadina)
Janosikowe Złoto 20 zł
(Goldwasser, Gancia Prosecco, 7Up)
Lynchburg Lemonade 24 zł
(Jack Daniel's, Triple Sec, sok z cytryny, syrop cukrowy, lemoniada)
Copa Finlandia Blackcurrant 16 zł
(Finlandia Blackcurrant, sok pomarańczowy,)

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