

## 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 Jezyna			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
Śliwowica Podbeskidzka 50%	40ml	12 zł
Śliwowica Podbeskidzka 72 %	40ml	17 zł
Pieprzówka Górska	40ml	9 zł
Przepalanka Górska	40ml	9 zł
Bimber Górski	40ml	9 zł
Cytrynowka Górska	40ml	9 zł
<b>Prawdziwe Nalewki:</b>		
Dereniowa, Żurawinowa, z Rokitnika,		
Czarny Bez, Spatea, Owoce Lasu	40ml	9 zł
Goldwasser Oryginal	40ml	14 zł

Przy zakupie całej butelki cena -10%  
Egész üveg megvásárlása esetén  
-10% kedvezmény



# Menu Karczma Po Zbóju



WiFi PoZboju  
hasło: 182016140

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 Előételek

Oscypek* smazony z żurawinom	16 zł
Sült oscypek sajt áfonyával	
Moskol grulany z masłem cosnokowym i bryndzom	14 zł
Krumplilepényi fokhagymás vajjal és juhtúróval	
Paluski syrowe z sosym cosnokowym	13 zł
Sajtrudacsák fokhagymás szósszal	
Chlyb cebulowy ze smolcym i ogórkim kisonym	13 zł
Hagymáskenyér zsírral, kovászos uborkával	
Hauski z sosym bryndzowym i bockiyem	15 zł
Lengyel nokedli juhtúróval és szalonnapörccel	
Proziok (moskol) zapiecony z bundzym** i pomidorami	15 zł
Piritós gomolyával és paradicsommal	
Śledź w oleju na cyrwonej cebulce	15 zł
Hering olajban	
Kielbaska jagniyca z grzankom z prozioka	16 zł
Báránkolbász piritósan	

## Saloty... Saláták

Bundz** z pomidorami na sałacie z grzankom z prozioka	18 zł
Gomolyasajt paradicsommal és piritós kenyérral	
Salóta z syrami regionalnymi + grzanka z prozioka	25 zł
(sałata mieszana, pomidor, ogórek zielony, sery regionalne)	
Saláta regionális sajtokkal (vegyessaláta, paradicsom, uborka, regonális sajtok)	
Salóta z kurcynciyem grillowanym	26 zł
+ grzanka z prozioka	
(sałata mieszana, pomidor, ogórek zielony, filet z kurczaka grillowany)	
Saláta grillezett csirkével (vegyes saláta, paradicsom, uborka, grillezett csirekmellfilé)	
Salóta z gensinom + grzanka z prozioka	28 zł
(mix sałat, plastry wędzonego fileta z gęsi, sos vinegrette)	
Libahúsos saláta (Vegyes saláta, füstölt libamell szeletek, vinegrette öntet)	

\*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 Levesek

„Sałaciorka”... góralsko polywka na wywarze z wędzonki z sałatą i serwatką warzona z masconymi grulami	14 zł
Füstölt húson főtt írósalátaleves pirtótt krumplival tálalva	
Polywka bryndzowo z kluskami lanymi i bockiyem	14 zł
Juhtúróleves tésztával és szalonnával	
Kwaśnica zabelono z wędzonym zioberkiym	15 zł
Káposztaleves füstölt oldalassal és tejszínnel	
Polywka rydzowa z lanymi kloskami	16 zł
Rizikegombás leves galuskával	
Polywka z kochuta z makaronym	11 zł
Csirkehúsleves tésztával	
Polywka cosnokowo	13 zł
z grzankom z prozioka, bockiyem i owcym syrym	
Fokhagymaleves kenyérokával és juhsajttal	

## Mięsiwa Húsételek


z wieprzka...	
Pieczona Golonka w piwno-śliwkowej zaprawie	37 zł
Sült csülök sörös-szilvás mártásban	
Kotleciki ze schabu w sosie kurkowym dusone	27 zł
Sült karaj rókagombás mártásban	
Zawijaniec wieprzowy panierowany	26 zł
nadziewany serem, szynką i pieczarkami	
Panirózott karaj sajttal, sonkával és gombával töltve	
Polyndwicki z sosym borowikowym	30 zł
Sertéshátszín vargányagombás szósszal	
Zioberka w kapuście dusone	32 zł
Sertésoldalas párolt káposztával	
Stek z karczku z grilla z cebulkom i pomidorem	25 zł
Grillezett tarja hagymával és paradicsommal	
Zioberka opiecone z sosym śliwkowo-miodowym	33 zł
Grillezett sertésoldalas szilvás-mézés mártással	
Grillowano kielbasa z pieczywem	19 zł
Grillezett kolbász kenyérral	
Kiska w góralskiej kapuście z ziemniakami	24 zł
Házi hurka krumplival és káposztával	
Micha kielbos z pieczywem	27 zł
(kielbasa swojska, kielbaska barania, kiszka, ogórek z beczi)	
Kolbásztál kenyérral (házi sertéskolbász, birkakolbász,	



## Wina światowe

<b>Wino Karczmy</b> (wybrane białe i czerwone, półwytrawne i wytrawne wina - oferta zmienna)			
<b>Wino Czerwone</b>			
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
<b>Wino Białe</b>			
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
<b>Wino deserowe (białe)</b>			
Moscato, Oude Kaap, Western Cape, RPA	125ml	11zł	750ml 60zł
<b>Wino musujące</b>			
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  
*Krumplilepény betyár módra – marhapörkölttel töltve*  
**Polyndwica z wołu** z sosym borowikowym 48 zł  
*Marhahátszín vargányagombás szószban*  
**Stek Rib Eye z papryczkami** 36 zł  
*(antrykot sezonowany) Rib-Eye szték (szezonált rostélyos) paprikával*  
**Policzki wołowe** w swoim sosie z hałuskami 31 zł  
*Marhafalatkák lengyel nokedlivel*

- z jagnięcia...  
**Giczka jagnięca** w swoim sosie z paluszkami syrowymi  51 zł  
*Báránycomb saját szószában sajtrudacsákkal*  
**Gołąbki z jagnięciny Podhalańskiej** 27 zł  
*na kaszy gryczanej nie palonej z sosym jałowcowo-grzybowym i grulami*  
*Tátrai bárányhússal és hajdinakásával töltött káposzta borókás-gombás mártásban, krumplival*  
**Góralskie ravioli z jagnięcinom** 30 zł  
*z sosym z gorgonzoli podane*  
*Báránnyal töltött vajon sült pirog gorgonzolás szósszal*  
**Ragout jagnięce z hałuskami** 30 zł  
*Báránypörkölt nokedlivel*

- z ryb...  
**Stek z łososia** na rukoli z migdałami 32 zł  
*i sosym z gorgonzoli*  
*Lazacszték rukkolával és mandulával gorgonzolás mártásban*  
**Pstrąg w śryberku z pieca** 29 zł  
*z masyłkiym ziołowym Alufóliában grillezett pisztráng*

- z drobnego ptoka...  
**Kacze udko** Confit z karmelizowaną marchewką 29 zł  
*Lassú tűzön sült kacsacomb karamellizált répával*  
**Filet z bockiem**, pomidorem i bundz\*\* zapiecony 26 zł  
*Csirkefilet szalonnával, paradicsommal és gomolyával egybesütve*  
**Filet z kurcyncio** z oscypkiym\* 26 zł  
*i sosym pieczarkowym*  
*Csirkefilet oscypek sajttal és gombaszósszal*  
**Kaczka zapiecona** z miodem i korzeniami do smaku 36 zł  
*podana z buraczkami (połowa kaczki)*  
*Mézes fűszeres sült kacsa céklával (fél kacsa)*

- Z ciasta...**  
*Nasze pierogi lepimy ręcznie według domowych receptur*  
*Pirogtésztaink házi recept alapján kézzel készülnek*  
**Pierogi z bobem i pieczarkami** 21 zł  
*polane masłem Babbal és gombával töltött pirog*  
**Pierogi z kaczką** 26 zł  
*i sosem jałowcowo-grzybowym podane*  
*Kacsahússal töltött pirog gombás-borókás mártással*  
**„Ruskie po góralsku” Pierogi z bryndzom** 24 zł  
*masyłkiym i oscypkiym łokrasone*

- Pirog góral módra juhtúróval töltve, vajjal és oscypekkel körítve*  
**Ravioli ze szpinakiem i kozim syrym** 25 zł  
*z masyłkiym i prazonymi migdałami Ravioli spenóttal és kecskesajttal töltve, vajjal és pörkölt mandulával meghintve*

## Dodatki ku miysu Köretek

- Grule piecone** 8 zł  
*(ziemniak pieczony z serem czosnkowym lub masłem)*  
**Grillezett fóliás krumpli fokhagymás túróval vagy vajjal**  
**Grule warzone** (ziemniaki gotowane) 7 zł  
*Főttkrumpli*  
**Grule w poski rzezane** (frytki) 7 zł  
*Hasáburgonya*  
**Pieczwo** 3 zł  
*Kenyér*  
**Surówki** 8 zł  
*Saláta mix*  
**Jarzyny warzone** 7 zł  
*Párolt zöldség*  
**Ryż warzony** 7 zł  
*Ríz*  
**Ogórki w becce kisone** 7 zł  
*Kovászos uborka*  
**Kapusta góralsko** 7 zł  
*Góral káposzta*  
**Kwaśne mlyko** 0,25L 6 zł  
*Aludtvej*

## Śniadanie u Zbója... Reggelik

- Ale jaja!!!**  
*...na maśle (z pieczywem) 15 zł*  
*Tojásrántotta kenyérrrel*  
*...na bocku abo ze szynkom (z pieczywem) 15 zł*  
*Tojásrántotta szalonnával vagy sonkával és kenyérrrel*  
*...na bekonie posadzone (z pieczywem) 16 zł*  
*Tükörtojás szalonnával és kenyérrrel*  
**Parówki z wody** z sosym od Tatarów (z pieczywem) 13 zł  
*Főtt virsli tatár öntettel és kenyérrrel*  
**Śniadanie Zbója** (z pieczywem) 25 zł  
*(Oscypek \*, bundz\*\*, bekon, pomidor, kiełbasa swojska, kabanos, jajko gotowane, sos tatarski)*  
*A betyár reggelije (Oscypek sajt, gomolya, szalonna, főtt tojás, paradicsom, kolbász, tatar öntet és kenyér)*

## Desery Desszertek

- Jabłecnik na ciepło** z lodami i z sosym truskawkowym 16 zł  
*Forró almáspite fagyalattal és eper öntettel*  
**Tarta jagodowa** z sosym waniliowym 14 zł  
*Áfonyáspite vanília öntettel*  
**Ciasto miodowo-orzechowe** 14 zł  
*Mézes-diós sütemény*  
**Sernik swojej roboty** 13 zł  
*Házi túrós sütemény*  
**Jabko piecone** z żurawinom i sosym waniliowym 14 zł  
*Sült alma áfonyával és vaníliás szósszal*  
**Deser lodowy** 16 zł  
*Fagyalattkehely*

## Napitki gorące i zimne Italok












- Herbata** 7 zł  
**Tea**  
**Kawa corno** 8 zł  
**Kávé**  
**Kawa bioło** 9 zł  
**Kávé tejjel**  
**Sok** 0,3L 7 zł  
**Sok pomarańczowy, jabłkowy, nektar z czarnej porzeczki, grapefruitowy (narancslé, almalé, feketeribizli-lé, grapefruitlé)**  
**Woda** 0,3L 5 zł 0,7l 9 zł  
*gazowana, niegazowana*  
**Ásványvíz**  
**Woda Cisowianka Perlage, Classique** 0,3L 6 zł  
**Ásványvíz**  
**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  
**Csokoládé**



## 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  
*Csapolt sör – Okocim*  
**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  
*Regionális szezonális sör*  
**Żateckie z becki**  0,3L - 9 zł 0,5L - 11 zł  
**Lager Brzeski**  0,5L 12 zł  
**Pszeniczne Ciemne Barna búzasór**  0,5L 12 zł  
**Okocim Dunkel**  0,5L 12 zł  
**Okocim bezalkoholowy Alkoholmentes sör**  0,5L 11 zł  
**Somersby**  0,4L 10 zł  
**Cydr Dobroński Cider** 0,275L 9 zł



## Dło zmarzniętyk

- Piwo grzone z korzyniami** 0,5L 10 zł  
*Forralt sör téli fűszerekkel*  
**Piwo grzone** 0,5L 11 zł  
*z korzyniami i ze sokim malinowym*  
*Forralt sör téli fűszerekkel és málnaszörppel*  
**Piwo grzone** 0,5L 12 zł  
*z korzyniami i miodym*  
*Forralt sör téli fűszerekkel és mézzel*  
**Herbata z rumym** 13 zł  
*Rumos tea*  
**Herbata z miodulą** 14 zł  
*(Miodula Staropolska)*  
**Mézvodka tea**  
**Herbata Góralsko** 15 zł  
*(spyrytus + nalewka Spatea)*  
*Tea spiritusszal + Spatea líkórrrel*  
**Herbata z Soplicą Wiśniową** 13 zł  
*Tea meggyes vodkával*  
**Wino grzone** 0,2l 13 zł  
*Forralt bor*

## 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 gorzółek*  
**Napalone Dziywce** 14 zł  
*(Miodula Prezydencka, wrzątek, goździki, plaster cytryny)*  
**Ciupaga w plecach** 11 zł  
*(spyrytus, 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)*  
**Ciupanie 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