



Szef kuchni poleca:

Goście najbardziej cenią nas za domowe pierogi i karpackie pielmieni, Warto jednak spróbować też innych specjalów serwowanych przez Szefową kuchni:

- Rydze tatrzańskie na maselku - podane na patelni 150 gr / 33.70 PLN*
- Bezkonkurencyjna wątróbka wołowa z cebulką 150 gr / 37.90 PLN*
- Pstrąg z górskiej hodowli w Jurgowie - prosto z patelni z chrupiącą skórką podawany z masłem czosnkowym i cytryną ok. 350 gr / 47.80 PLN*
- Placki ziemniaczane polane pysznym sosem z borowików 2 szt. / 44.30 PLN*
- Placki ziemniaczane po zbójnicku z gulaszem wołowym, tartym serem górskim i ogórkiem konserwowym z własnej spiżarni 2szt / 48.50 PLN*
- Sabałowy kociołek z jelenia doprawiony szafranem, najdroższą przyprawą na świecie 450 ml/ 49.30 PLN*
- Góralska kiszka z ziemniakami i kapustą zasmażaną z własnej spiżarni porcja/ 34.50 PLN*



Karta śniadaniowa

Gotowe zestawy śniadaniowe:

- Zestaw śniadaniowy podstawowy – 30.00 PLN
herbata, kawa w saszetce, chleb, masło, dżem lub miód, wędlina, ser żółty, pomidor, ogórek, twaróg lub pasta z twarogu lub pasta jajeczna.
- Zestaw podstawowy + jajecznica z 2 jajek lub 2 parówki.... – 38.50 PLN
- Zestaw na Nowy Rok, Boże Narodzenie i Wielkanoc..... – 47.00 PLN

Polecamy zestawy, są tańsze niż konfiguracja pojedynczych składników:

Składniki do śniadania:

- Jajecznica z 2 jajek na maśle lub na boczku – 10.50 PLN
- 2 Jajka sadzone – 10.50 PLN
- 2 Jajka gotowane – 9.50 PLN
- 2 parówki wieprz. drobiowe + ketchup i musztarda – 13.50 PLN
- Ser żółty 50 gram – 5.70 PLN
- Wędlina 50 gram – 6.80 PLN
- Twaróg, pasta z twarogu lub pasta jajeczna 100 gram – 6.60 PLN
- Pieczywo porcja – 4.50 PLN
- Dżem własnej produkcji lub miód porcjowany – 4.20 PLN
- Ketchup, majonez, musztarda, chrzan, masło – 3,00 PLN
- Herbata z cytryną – 9.80 PLN
- Kakao – 14.00 PLN
- pomidor i ogórek zielony – po trzy plasterki . – 4.00 PLN



Przystawki

- Smalec swojski z chlebkiem i ogórkiem z naszej spiżarni 100 gr /19.90 PLN*
- Pasztet z dziczyzny własnej receptury, podawany z konfiturą i pieczywem
..... 150 gr / 23.70 PLN*
- Śledź w oleju z cebulką, marynowany przez dwie doby, podawany z
pieczywem i ogórkiem kiszonym z naszej spiżarni 150 gr / 24.60 PLN*
- Ser góralski z bacówki smażony i podany z żurawiną 3 talarki / 23.90 PLN*
- Rydze tatrzańskie smażone na maselku z patelni 150 gr / 33.70 PLN*



Zupy

- Kwaśnica na kapuście z własnej beczki z grulami i żeberkiem
.....350 ml. / 19.90 PLN***
- Tradycyjny rosół na mięsny wywarze wołowo-drobiowym podawany z
makaronem 350 ml. / 15.80 PLN***
- Tradycyjny rosół z mięsnymi piełmieniami (7 szt.)350 ml. / 22.90 PLN***
- Domowa pomidorowa z ryżem lub makaronem uwielbiana nie tylko przez
dzieci 350 ml. / 15.80 PLN***
- Góralski żurek z jajkiem i białą kielbasą - hit w opiniach Gości - warto
skosztować 350 ml. / 21.40 PLN***
- Flaczki wołowe z gwarancją satysfakcji350 ml. / 21.80 PLN***
- Prawdziwy barszcz z czerwonych buraków, na wędzonce, z uszkami z
mięsem (7 szt.)..... 350 ml. / 21.90 PLN***



Dania mięsne bez wieprzowiny i ryba

- Delikatny filet z kurczaka w złocistej panierce 150 gr / 29.70 PLN*
- Delikatny filet z kurczaka w złocistej panierce z plastrem sera żółtego
..... 160 gr / 31.20 PLN*
- Bezkonkurencyjna wątróbka **WOŁOWA** z cebulką 150 gr / 37.60 PLN*
- Pstrąg z górskiej hodowli w Jurgowie - prosto z patelni z chrupiącą skórką
podawany z masłem czosnkowym i cytryną ok. 350 gr / 47.80 PLN*
- Sabałowy kociołek z jelenia, doprawiony szafranem, najdroższą przyprawą
na świecie 450 ml/ 49.30 PLN*
- Placki po zbójnicku z gulaszem wołowym, tartym serem górskim i
ogórkiem konserwowym z własnej spiżarni.....2szt / 48.50 PLN*



Dania z wieprzowiną

- Kotlet schabowy klepany na zamówienie i tradycyjnie smażony na smalcu 150 gr / 30.70 PLN*
- Kotlet schabowy j/w z plastrem sera żółtego 160 gr / 32.50 PLN*
- Soczysty kotlet mielony jak u mamy prosto z patelni ... 130 gr / 21,30 PLN*
- Szaszłyk z karczkiem , papryką , boczkiem i cebulą podany z musztardą i ketchupem 150 gr / 22.70 PLN*
- Autorska golonka duszona w piwie Porter min. 400 gr / 39.70 PLN*
- Kielbasa smażona na patelni ze smakowitą cebulką 150 gr/ 22.60 PLN*
- Pierogi ruskie z wieprzową omastą (duża porcja) 10 szt/ 33.60 PLN*
- Pierogi z mięsem i omastą (duża porcja) 10 szt/ 35.90 PLN*
- Pielmieni Karpackie z masłem (oryginalna receptura)... 20 szt/ 38.50 PLN*
- Ziemniaki tradycyjnie smażone na patelni z wieprzową omastą i kefirem porcja/ 26.30 PLN*
- Górska kieszka z ziemniakami i kapustą zasmażaną z własnej spiżarni porcja/ 34.60 PLN*



Dania wegetariańskie

- Placki ziemniaczane polane pysznym sosem z borowików 2 szt. / 44.30 PLN***
- Chrupiące placki ziemniaczane solo 2 szt. / 19.20 PLN***
- Pierogi ruskie domowej roboty polane maselkiem 10 szt. / 33.70 PLN***
- Naleśniki z serem i bitą śmietaną własnej roboty 2 szt. / 29.90 PLN***
- Naleśniki z górkimi jagodami i bitą śmietaną 2 szt. / 31.80 PLN***
- Ziemniaki z cebulką tradycyjnie smażone na patelni na maśle podawane z kefirem porcja/ 26.50 PLN***
- Jajka sadzone z gotowanymi ziemniakami i kefirem 2 szt. / 25.60 PLN***



Dodatki do potraw i własna spiżarnia

- Frytki smażone zawsze na świeżym oleju 150 gr /13.50 PLN*
- Ziemniaki krojone w talarki i smażone na oleju ... 150 gr / 13.40 PLN*
- Ziemniaki gotowane 150 gr / 9.20 PLN*
- Ryż gotowany 150 gr / 9.20 PLN*
- Makaron gotowany150 gr / 9.20 PLN*
- Kapusta zasmażana - kiszona jesienią w beczkach 150 gr / 13.90 PLN*
- Ogórki kiszone lub konserwowe z własnej spiżarni.. Porcja / 9.40 PLN*
- Sałatka z buraków z papryką z własnej spiżarni..... 150 gr / 11.40 PLN*
- Buraczki - ćwikła z chrzanem z własnej spiżarni..... 150 gr / 11.40 PLN*
- Czerwona kapusta z jabłkiem z własnej spiżarni... 150 gr / 11.40 PLN*
- Kapusta kiszona z beczki z własnej spiżarni 150 gr / 11.40 PLN*
- Surówka ze świeżej marchewki z własnej spiżarni 150 gr / 11.40 PLN*
- Duży zestaw domowych surówek z własnej spiżarni.. 300 gr /21.50 PLN*



Desery

- *Babcina szarlotka z domową bitą śmietaną porcja/ 19.80 PLN*
- *Babcina szarlotka z gałką lodów i bitą śmietaną porcja/ 25.70 PLN*
- *Lody z owocami i domową bitą śmietaną 2 gałki /19.80 PLN*
- *Lody z owocami i Advocatem 50 ml. 2 gałki /25.90 PLN*
- *Gałka lodów szt./6.90 PLN*
- *Koktajl z górskich jagód na kefirze 200 ml. / 14.90 PLN*
- *Prawdziwa czekolada belgijska na gorąco z bitą śmietaną 15.90 PLN*



Napoje zimne

- Coca Cola , Coca Cola zero , Fanta , Sprite , Soki 250 ml. / 10.00 PLN

- Soki: Pomarańczowy , Jabłkowy , Czarna porzeczka 1000 ml. / 29.70 PLN

Napoje gorące

- Herbata z cytryną 9.80 PLN

- Herbata super owocowa Wanta (dużo owoców w czajniku)..... 14.90 PLN

- Kawa z ekspresu 10.60 PLN

- Espresso macchiato (kawa poplamiona mlekiem) 10.60 PLN

- Cappuccino (mleko ok. 100 ml)..... 11.90 PLN

- Caffè Latte (mleko ok. 200 ml)..... 12.90 PLN

- Flat white (podwójne espresso z mlekiem)15.90 PLN

- Kawa parzona 9.90 PLN

- Kawa rozpuszczalna 9.90 PLN

- Prawdziwa czekolada belgijska na gorąco15.90 PLN



Napoje gorące z alkoholem

- Herbata Tyrolska ze Strohem (80%) 150/25 ml. – 19.90 PLN**
- Herbata Góralska ze Śliwowicą (72%) 150/25 ml. – 19.60 PLN**
- Herbata Ceperska z Rumem (38%) 150/50 ml. - 18.70 PLN**
- Herbata Babska z Wiśniówką (32%) 150/50 ml. - 18.60 PLN**
- Piwo grzane z korzeniami (5.2%) 500 ml/ 17.90 PLN**
- Piwo grzane z sokiem (5.2%)..... 500 ml./ 17.70 PLN**
- Wino grzane z korzeniami (13.5%)..... 150 ml. / 15.90 PLN**



Piwa beczkowe

<i>- Tyskie gronie (5.2 %)</i>	<i>0.3 l / 10.90 PLN</i>	<i>0.5 l / 14.90 PLN</i>
<i>- Kozel Leżak (4.5%)</i>	<i>0.3 l / 11.40 PLN</i>	<i>0.5 l / 15.80 PLN</i>
<i>- Sok do piwa</i>		<i>1.50 PLN</i>

Piwa butelkowe

<i>- Pilsner Urquell (4.4%)</i>	<i>0.5 l / 16.70 PLN</i>
<i>- Książęce Złote Pszeniczne (4.9%)</i>	<i>0.5 l / 15.20 PLN</i>
<i>- Książęce Porter (8%)</i>	<i>0.5 l / 16.20 PLN</i>
<i>- Kozel CERNY (3.8%)</i>	<i>0.5 l / 16.10 PLN</i>

Piwa bezalkoholowe

<i>- Lech Free 0,0%</i>	<i>0,5 l / 14.50 PLN</i>
<i>- Książęce Złote Pszeniczne 0,0%</i>	<i>0,5 l / 14.50 PLN</i>
<i>- Tyskie 0,0%</i>	<i>0,5 l / 14.50 PLN</i>



Wódki regionalne

- Miodula Prezydencka (40%) 50 ml. / 18.90 PLN**
- Śliwowica (72%) 50 ml. / 17.70 PLN**
- Pieprzówka Górską (37.5%) 50 ml / 12.80 PLN**
- Przepalanka Górską (37.5%) 50ml / 12.80 PLN**
- Bimber Góralski (45%) 50 ml / 13.70 PLN**
- Cytrynówka Góralska (30%) 50 ml. / 12.40 PLN**
- Litworówka (38%) 50 ml. /12.90 PLN**
- Wiśniówka (30%) 50 ml. / 12.30 PLN**

Prawdziwe nalewki

- Nalewka Malinowa, Wiśniowa (21%) 50 ml. / 11.00 PLN**
- Nalewka Dereniowa (21%) Pigwa (26%) 50 ml. / 11.00 PLN**
- Nalewka Żurawinowa, Czarny Bez (26%) 50 ml. / 11.00 PLN**



Inne alkohole

- | | |
|------------------|--------------------|
| - Wyborowa (40%) | 50 ml. / 11.90 PLN |
| - Whisky (40%) | 50 ml. / 12.90 PLN |
| - Stroh (80%) | 50 ml. / 18.90 PLN |

Wina

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------|
| - Quinta Essentia białe lub czerwone | butelka 0.75 L/70.00 PLN |
|--------------------------------------|--------------------------|

Drinki

- | | |
|---|-------|
| - Cuba Libre | 22 zł |
| <i>rum, limonka, cola</i> | |
| - Tequila Sunrise | 25 zł |
| <i>tequila, sok pomarańczowy, grenadina</i> | |
| - Bombardino | 25 zł |
| <i>advokat, rum, bita śmietana</i> | |
| - Szarlotka | 19 zł |
| <i>żubrówka, sok jabłkowy, cytryna</i> | |
| - Wiśnia na Stoku | 19 zł |
| <i>wiśniówka, cola</i> | |



Serdecznie dziękujemy i zapraszamy ponownie

Wanta po góralsku to bardzo duży kamień. Na takiej olbrzymiej skale jest oparta część fundamentu leśniczówki w Morskim Oku, gdzie mieszkaliśmy przez 20 lat (jestem byłym leśniczym Tatrzańskiego Parku Narodowego). Nazwę własną leśniczówki adoptowaliśmy do naszej karczmy i stąd wiele akcentów w wystroju naszej restauracji (rzeźby, malunki itp.). Ciekawostką są stare monety na obu salach, które zostały wydobyte z dna Morskiego Oka w ilości 3.5 tony w latach 90-tych, oraz wizerunki niedźwiedzi, stale odwiedzających naszą leśniczówkę. Przez 20 lat pracy odłowiliśmy przy leśniczówce 9 niedźwiedzi. Kilka trafiło do ogrodu zoologicznego we Wrocławiu, a kolejne otrzymały kolczyki w uszach z numerami lub obroże z nadajnikami GPS. Wraz z żoną jesteśmy rodzimymi „góralami” i nasze menu w restauracji nawiązuje do tradycyjnych dań. Nie uznajemy kompromisów i prawie wszystkie produkty wytwarzamy we własnym zakresie, chcąc oddać wszystko co najlepsze od wieków na Podhalu naszym Gościom...

Z górskim pozdrowieniem

Zofia i Krzysztof Cudzych