

# KARGZMA



*Piykniy wito  
i cobyście dobrze pojedli, popili,  
Pobawiyli siy i łodpocnyni  
A kiejsi do nos wrociyli.*



Wszystkich Gości informujemy,  
że wszystkie dania przygotowywane są na bieżąco z największą starannością  
dlatego czas oczekiwania może się wydłużyć nawet do ok. 40 min.  
Osoby uczulone na jakieś składniki prosimy o wcześniejsze poinformowanie.  
Informacja o alergenach w daniach w dodatkowej karcie u kelnera.  
Serwis nie jest wliczony w ceny.

Do grup od 9 os. doliczamy serwis 10%

We inform all guests  
from the all dishes are prepared on a regular basis with the greatest care,  
so the waiting time can be extended up to about 40 minutes.  
If you are allergic to any ingredient,  
please let us know in advance because all ingredients are not included in the menu.  
Information about allergens in dishes in anadditional card.  
The service is not included in the price of the menu.

From 9 people we add 10% Service

*Życzymy smacznego*

*na dobry początek...*  
*for a good start...*

**Łoscypek z żurawiną** 1/7 ok.250g 23 zł   
*Sheep's cheese with cranberry*

**Moskol z łoscypkiem i boczkiem** 1/7 ok.300g 26 zł  
*Traditional potato pancake with cheese, bacon*

**Chlyb ze smolcem, ogórek kiszony** 1/7 19 zł  
*Lard with bread and pickled cucumber*

**Tatar ze stuki wołowej z grzanką** 1/3/7 ok.250g 54 zł  
*Beef tartare*

**Deska zakąsek swojskich / sery góralskie / moskole / ogórek / sos** 1/3/7 98 zł  
*Appetizer board / highlander cheese / traditional potato pancake / pickled cucumber / sauce*

*Polywki*  
*Soups*

**Żurek z klopsami z baraniny** 1/3/7/9 24 zł  
*Sour soup with lamb meatballs*

**Rosół z koguta** 1/3/9 20 zł  
*Broth beef-chicken*

**Kwaśnica z żeberkiem** 9 24 zł  
*Sour cabbage soup with a smoked rib*

**Krem z bryndzy z grzankami i boczkiem** 1/7/9 24 zł  
*Cream-soup from regional cheese with croutons and bacon*

# *Dla Głodnych For the Hungry*

**Stek wołowy na kamieniu / grule, warzywa, sosy 7 ok.450g 120 zł**  
*Beef steak on stone / sauce, vegetables, salad*

**Baranina z masłem czosnkowym / grule z sosem syrowym 1/7 ok.450g 85 zł**  
*Lamb with garlic butter / potatoes with cheese sauce*

**Żeberka / sos BBQ na whiskey / grule pieczone z sosem syrowym 1/7 ok.450g 58 zł**  
*Ribs / BBQ sauce with whiskey / baked potatoes with cheese sauce*

**Poładwiczki wieprzowe 1/7 ok.400g 62 zł**  
*/ sos grzybowy / kaszotto cebulowe z suszoną śliwką na białym winie / warzywa na maśle*  
*Pork tenderloin / mushroom sauce / vegetables in butter / groatst*

**Placki po zbójnicku / gulasz wołowy / posypka z łoscypka 1/3/7 ok.500g 53 zł**  
*Potato pancakes with beef goulash*

**Szaszłyk zbójnicki z karkówki / grule z sosem syrowym 1/7 ok.450g 52 zł**  
*Shashlik / potatoes / sauce / salad*

**Kacze udo confit 1/3 ok.450g 63 zł**  
*/ kopytka / sos wiśniowy na wiśniówce / warzywa na maśle*  
*Duck leg with dumplings / cherry sauce / vegetables in butter*

**Schab panierowany z kością / kapusta zasmażana / grule 1/3 ok.450g 52 zł**  
*Pork chop / fried cabbage / potatoes*


**Burger jagnięco - wołowy 1/7 ok.450g 46 zł**  
*/ sałata / boczek / łoscypek / pomidor / ogórek / frytki*  
*Lamb - beef burger / lettuce / bacon / chighlander cheese / tomato / cucumber / fries*



# Dla Głodnych For the Hungry

**Pstrąg z potoka** / mascone grule z chrzanem 4/7 ok.450g 62 zł 


Trout / potatoes with horseradish

**Łosoś po nasemu** / moskole / szpinak / pieczarka / bryndza / sos 4/7 ok.350g 62 zł 

Salmon on traditional potato pancake / spinach / mushroom / sauce

**Naleśnik ze szpinakiem** / suszone pomidory / bryndza 1/3/7 ok.300g 42 zł 

Pancake with spinach, regional chees

**Moskol** z rydzami smażonymi na maśle z rozmarynową nutą opruszone łoscypkiem 1/3/7 ok.300g 45 zł 

Traditional potato pancake with red-pine mushrooms, highlander cheese

**Salatka cepersko** 1/10 ok.300g 42 zł

grillowana pierś z kurczaka / salata / pomidor /

cebula prażona / słonecznik / sos vinegrette / grzanki

Farm chicken fillet / salad / tomato / onion / sunflower / sauce vinegrette / croutons

**Snurki z łososiem** 1/3/7 ok.350g 51 zł 

łosoś / śmietanka / szpinak / cebula / bryndza / białe wino

Tagliatelle, salmon, spinach, sour cream, highlander cheese

Wymiana makaronu na bezglutenowy + 5 zł

**Piyyrogi z omastą** / boczek, cebulka / 10 szt. 1/3/7 42 zł

Dumplings with cottage cheese, onion, bacon

**Piyyrogi z baraniną** / sos grzybowy / 10 szt. 1/3/8 46 zł

Dumplings with lamb, mushroom sauce


## Koryto Zbojeckiy


2 szt. cycki zawijane, żeberka, 2 szt. szaszłyk, boczek,  
10 szt pierogi ruskie, kielbaska grillowa, grule, łoscypek, moskole, surówka, sosy  
2 x braded chicken fillet, ribs, grilled sausage, 2 x shaslik, becon,  
dumplings, potatoes, sheep's cheese, traditional potato pancake, salad, sauce


**dla 4-6 osób 280 zł**  
for 4-6 people 1/6/7 ok.3kg

**dla 2 osób 160 zł**  
for 2 people 1/6/7 ok.1.5kg

# *Cosi na stodko* *Something sweet*

**Deser Zbójnicki** / ciasto czekoladowe / sos wiśniowy / bita śmietana / lody 1/3/7 26 zł   
Homemade dessert / chocolate cake / cherry sauce / whipped cream / ice cream

**Krem z jojek** / owoce / beza 1/3/7 28 zł   
Creme Brulee / fruit / meringue

**Naleśnik z nutellą** / owoce / bita śmietana 1/3/7 26 zł   
Pancake with Nutella / fruit / whipped cream

**Lody z owocami i bitą śmietaną** 1/3/7 24 zł   
Ice cream / fruits / whipped cream

**1. MAŁGOŚKA** 1/7 33 zł   
sos, mozzarella / sauce, mozzarella

**2. ZWYKŁO** 1/7 41 zł  
sos, mozzarella, szynka, pieczarki  
sauce, mozzarella, ham, mushrooms

**3. Z BARANINĄ** 1/7 49 zł  
sos, mozzarella, baranina, cebula, łoscypek, maselko czosnkowe  
sauce, mozzarella, mutton, onion, oscypek, garlic butter

**4. ZBÓJNICKO** 1/7 51 zł  
sos, mozzarella, do 4 dowolnych składników  
sauce, mozzarella, up to 4 optional ingredients

**Dodatkowy składnik / Components** 7 zł  
kurczak, szynka, boczek, pieczarki, papryka jalapeno, ogórek, oliwki,  
kukurydza, cebula, pomidor, brokuły, rukola, łoscypek  
chicken, ham, bacon, mushrooms, peppers, cucumber, olives, corn,  
onion, tomato, broccoli, arugula, highlander cheese, artichokes

**Sosy / Sauce** 5 zł  
ketchup, sos czosnkowy

*Menu sezonowe Jesień/Lima*  
*Seasonal menu Autumn/Winter*

*Dania Głównie*  
*Main dish*

**Cycek z kurczaka kukurydzianego supreme** 1/7 ok.350g 54 zł

*grule mascone / sos dyniowo-żurawinowy*

*Farm chicken fillet / mashed potato / pumpkin-cranberry sauce*

**Przekładaniec górlaski** 1/7 ok.400g 57 zł

*Schab z kością / moskol / boczek / oscypek / sos pieczarkowy*

*Pork chop with bone / traditional potato pancake / bacon / highlander chess/ mushroom sauce*

**Naleśniki z kaczką confit** 1/3/7 ok.320g 56 zł

*dynia / cebula / papryka / mix salat vinegrette / sos słodko-ostry*

*Pancakes with duck confit / pumpkin / onion / pepper / salad mix vinaigrette / sweet-spicy sauce*

*Deser*  
*Dessert*

**Szarlotka na ciepło** / lody / bita śmietana 3/7 26 zł

*Warm apple pie / ice cream / whipped cream*



## *Alergeny*

1. Ziarna zbóż zawierające GLUTEN, tzn. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz czy też pszenica kamut, a także ziarna odmian hybrydowych powyższych zbóż oraz produkty przygotowane na ich bazie
2. SKORUPIAKI i produkty pochodne
3. JAJA i produkty pochodne;
4. RYBY i produkty pochodne
5. ORZESZKI ZIEMNE (arachidowe) i produkty pochodne
6. SOJA i produkty pochodne
7. MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
8. ORZECZY tj. migdały (*Amygdalus communis L.*), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis*), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje / orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia (*Macadamia*) lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego
9. SELER i produkty pochodne
10. GORCZYCA i produkty pochodne
11. NASIONA SEZAMU i produkty pochodne
12. DWUTLENEK SIARKI i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość  $So_2$  dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców
13. ŁUBIN i produkty pochodne
14. MIĘCZAKI i produkty pochodne

 WEGETARIAŃSKIE

