



W Szczawnicy, najstarszym kurorcie zdrojowym w Polsce, czas płynie wolniej, a smak ma swoją historię. Przedwojenna elegancja, galicyjska tradycja i europejski kunszt tworzą tu niezwykłą harmonię — wspomnienie lat, gdy w kurortowych restauracjach serwowano homary, świeże sardele i wina z odległej Hiszpanii. W naszej restauracji sięgamy do tamtych źródeł, czerpiąc z oryginalnych przepisów zachowanych w Muzeum Pienińskim.

Tworzymy kuchnię autorską, w której lokalne smaki spotykają się z nowoczesną finezją — z szacunkiem dla historii, ale i odwagą tworzenia czegoś nowego. Zapraszamy Państwa w podróż, gdzie każdy kieliszek i każdy kęs opowiada historię kurortu, który wciąż smakuje życiem.

Smacznego!



Sprawdź nasze menu



PRZYSTAWKI

Pieniński mleczej z patelni 200g

/RYDZE, CEBULA, CZOSNEK, PIETRUSZKA,
GRZANKI/

30 PLN

Smak Potoku i Hali

/PUSZYSTY PLACEK Z GOTOWANYCH ZIEMNIAKÓW I OSCYPKA, WĘDZONY PSTRĄG, AWOKADO,
OGÓREK, OLIWA SZCZYPIORKOWA, SOS AIOLI Z DODATKIEM KOPRU I SZCZYPIORKU/

30 PLN

Carpaccio z marynowanymi rydzami

/POŁĘDWICA WOŁOWA, RUKOLA, PARMEZAN, RYDZE MARYNOWANE, POMIDOR
KOKTAJLOWY, OLIWA Z OLIVEK, OCET BALSAMICZNY, SWOJSKI CHLEB/

48 PLN

*wino wytrawne czerwone
Mickiewicz Cortez* 

Kurortowy Moskol

/PLACKI Z GOTOWANYCH ZIEMNIAKÓW/MOSKOLE/, KARMELIZOWANA GRUSZKA
W MIODZIE, MUS MALINOWY, SER OWCZY BRYNDZA/

27 PLN

*Okowita Łącka
gruszkówka 40%* 

Oscypek z rusztu z rzewieniem

/SER OWCZY OSCYPEK, KONFITURA Z AGRESTU I RABARBARU/

34 PLN

*wino półsłodkie
Mickiewicz Galero* 

Śledzik po zbójnicku

/ŚLEDŹ W ŚMIETANIE Z JABŁKIEM, CEBULĄ I RZODKIEWKĄ, PODANY Z PIECZONYM
ZIEMNIAKIEM/

30 PLN

*Belvedere/
Okowita Łącka jabłkowa* 

Wędzimy to sami

/DESKA MIĘS I SERÓW NASZEGO WYROBU - SCHAB DŁUGO DOJRZEWAJĄCY, PASTRAMI
Z MOSTKA WOŁOWEGO, WĘDZONA KACZKA, SERY REGIONALNE: OSCYPEK, BUNDZ, BRYNDZA/

65 PLN

*wino Mickiewicz
Metlik* 



ZUPY

Bryndzówka

/WYWAR NA WĘDZONCE, SER OWCZY
BRYNDZA, BOCZEK, PUREE ZIEMNIACZANE/

27 PLN

Kwaśnica szczawnicka inacy

/KREM NA BAZIE KISZONEJ KAPUSTY I BOROWIKÓW/

28 PLN

Wywar z perliczki z laną kluską

/ROSÓŁ DROBIOWY, LANE CIASTO, MARCHEWKA, LUBCZYK/

29 PLN

DANIA GŁÓWNE

Bacowska kielbasa naszego wyrobu

/KIEŁBASA JAGNIĘCA, MAŚLANE PUREE ZIEMNIACZANE, SOS MUSZTARDOWY NA
BAZIE DEMI GLACE, GRILLOWANA SAŁATA RZYMSKA, KWAŚNA ŚMIETANA Z KOPREM/

48 PLN

*piwo kraftowe
Porter* 

Gazdowski rarytas

/POLĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS-VIDE OWINIĘTA MARCHEWKĄ, CUKINIĄ, PIETRUSZKĄ
I BOCZKIEM, ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANO-CHRZANOWA,
MUS Z CZERWONEJ CEBULI NA BAZIE CZERWONEGO WINA/

48 PLN

*wino czerwone wytrawne
Mickiewicz Cortez* 

Cycana jagnięcina z glinianego kociołka

/TRADYCYJNE DANIE PASTERSKIE Z NAJDELIKATNIEJSZEGO MIĘSA JAGNIĘCEGO, W
AUTORSKIEJ FORMIE AKSAMITNEGO GULASZU NA BAZIE CEBULI I RZYMSKIEGO KMINU,
PODAWANEGO ZE SWOJSKIM CHLEBEM/

75 PLN



DANIA GŁÓWNE

Ozorki w akompaniamencie jabłka i chrzanu

/OZORKI WOŁOWE NA CHRZANOWO-JABŁKOWYM PUREE, SOS ŻURAWINOWY/

52 PLN *wino czerwone
Mickiewicz Pikador*

Winna kokoszka

/FILET Z PIERSI KURCZAKA DUSZONY W WINIE, RISOTTO ŚMIETANOWE, BUKIET WARZYW/

45 PLN *wino białe
Sauvignier Opis*

Jagnięcina z naszych hal

/PIECZONA JAGNIĘCINA W SOSIE WŁASNYM, PUREE Z BIAŁYCH WARZYW, MARYNOWANA ŚLIWKA/

68 PLN *Okowita czarna porzeczką/
czerwone wino półwytrawne*

Gęsie pipki z Galicji

/TRADYCYJNY GULASZ Z GĘSICH ŻOŁĄDKÓW PODANY Z CEBULĄ, CZOSNKIEM I SWOJSKIM CHLEBEM/

46 PLN *wino czerwone
Mickiewicz Cortez*

Zapiekanka pasterska

/MIELONA JAGNIĘCINA, BIAŁA KAPUSTA, ZIEMNIAKI, BOCZEK, SER OWCZY OSCYPEK/

46 PLN *Śliwownica
Podbeskidzka 50%*

Królewska ryba /sandacz/

/SANDACZ SMAŻONY, SPAGHETTI Z CUKINII I MARCHWI, CYTRYNOWO-MAŚLANY SOS/

49 PLN *wino wytrawne Mickiewicz
Johanniter Koroner*

Przysmak z górskiego potoku

/PSTRĄG PIECZONY W CAŁOŚCI, FASZEROWANY ZIOŁAMI I CYTRYNA, ZIEMNIAKI PIECZONE, SAŁATKA Z BURAKA I RUKOLI Z SOSEM BALSAMICZNYM/

55 PLN *wino półwytrawne
Mickiewicz Solaris*



PIEROGI, KLUSKI

Gałuski z boczkiem i bryndzą

/SZARE, KLADZONE KLUSECZKI Z ZIEMNIAKÓW, SMAŻONA CEBULA, BOCZEK, SER OWCZY OSCYPEK/

29 PLN *wino białe
Mickiewicz Johanner*

Czerwone pierogi 10szt

/PIEROGI Z CIASTA WIŚNIOWEGO, NADZIANE SZPARAGAMI I SEREM OWCZYM BUNDZ, OLIWA TRUFLOWA, SER OWCZY BRYNDZA/

38 PLN

Zbójnickie pierogi 10szt

/PIEROGI Z JAGNIĘCINĄ I KISZONĄ KAPUSTĄ, PODANE Z SOSEM NA BAZIE SERA OWCZEGO OSCYPEK/

39 PLN

Wędzony smak pienin 10szt

/PIEROGI Z WĘDZONYM TWAROGIEM, ZIEMNIAKAMI I CEBULKĄ, OKRASZONE BOROWIKAMI I SOSEM KOPERKOWYM/

35 PLN

SALAATKI

Sałatka z kurką /Cezar/

/FILET Z KURCZAKA, MIX SAŁAT, POMIDOR KOKTAJLOWY, OGÓREK ZIELONY, PARMEZAN, SOS CEZAR NA BAZIE ŻÓŁTEK I ANCHOIS/

32 PLN

Sałatka z wędzoną kaczką

/MIX SAŁAT, POMARAŃCZ, TRUSKAWKI, BURACZKI, ORZECHY WŁOSKIE, CYTRYNOWY WINEGRET, MALINY/

32 PLN



DLA DZIECI

Zupa pomidorowa z makaronem 250ml

23 PLN

Spaghetti bolognese 200g

28 PLN

Nuggetsy z kurczaka z frytkami 200g

28 PLN

Naleśniki na słodko 200g

25 PLN

Pierogi ruskie (6szt)

20 PLN





DESERY

Korzenny cyr 200g

/GÓRALSKI BUDYŃ, ŻURAWINA DUSZONA W CZERWONYM WINIE,
CYNAMON, KANDYZOWANA POMARAŃCZA/

22 PLN

Naski jabłecznik 250g

/KRUCHE CIASTO, JABŁKO DUSZONE W ŚLIWOWICY, LODY ŚMIETANKOWE, BITA ŚMIETANA/

25 PLN

Suflet czekoladowy 150g

/GAŁKA LODÓW, KRUSZONKA, SOS POMARAŃCZOWY/

20 PLN

Lody z owocami 200g

/LODY WANILIOWE, CZEKOLADOWE I OWOCOWE, OWOCE SEZONOWE, BITA ŚMIETANA/

25 PLN





NAPOJE GORĄCE

<u>Herbata Richmond (różne smaki)</u>	12 PLN
<u>Espresso</u>	12 PLN
<u>Espresso doppio/Con panna</u>	15 PLN
<u>Americano/Flat white/Affogato/Mokka</u>	16 PLN
<u>Cappuccino</u>	18 PLN
<u>Latte Macchiato</u>	20 PLN

NAPOJE ZIMNE

<u>Herbata mrożona Richmond</u>	15 PLN
<u>Iced Latte</u>	18 PLN
<u>Latte z lodami i bitą śmietaną</u>	22 PLN
<u>Woda gazowana/niegazowana</u>	8 PLN
<u>Karafka wody 1l</u>	15 PLN
<u>Sok owocowy 0,2l (jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka)</u>	10 PLN
<u>Pepsi, Pepsi Max, 7UP, Schweppes 0,2l</u>	10 PLN
<u>Soki ze świeżych owoców 0,2l</u>	20 PLN
<u>Dzbanek soku owocowego 1l</u>	20 PLN



PIWO BECZKOWE

<u>Żywiec 0,3l</u>	14 PLN
<u>Żywiec 0,5l</u>	16 PLN

PIWO BUTELKOWE

<u>Selekcja kraftowych piw alkoholowych i bezalkoholowych z polskich browarów</u>	18 PLN
---------------------------------------------------------------------------------------	--------

*W naszych barach znajdziecie Państwo szeroki wachlarz
wyselekcjonowanych wysokogatunkowych alkoholi*

POLSKIE WÓDKI 40 ML

<u>Belvedere alk. 40%</u>	30 PLN
<u>Ostoya Black alk. 40%</u>	14 PLN
<u>Ostoya alk. 40%</u>	12 PLN
<u>Okowita ziemniak Podole alk. 43%</u>	28 PLN
<u>Okowita żytnia Podole alk. 40%</u>	20 PLN
<u>Nalewki własne (selekcja smaków) alk. 33%</u>	16 PLN
<u>Wiśniówka naszego wyrobu alk. 36%</u>	15 PLN
<u>Okowity łąckie (selekcja smaków) alk. 50%</u>	18 PLN
<u>Śliwowica Łącka alk. 70%</u>	18 PLN
<u>Śliwowica Podbeskidzka alk. 50%/72%</u>	18 PLN



TEQUILA 40 ML

<u>Tequila Don Julio alk. 38%</u>	50 PLN
<u>Tequila Olmeca Altos alk. 38%</u>	22 PLN
<u>Tequila Olmeca Gold/Silver alk. 35%</u>	17 PLN
<u>Tequila Quervo 1800 Anejo alk. 38%</u>	18 PLN
<u>Tequila Quervo 1800 Silver alk. 38%</u>	16 PLN

GIN 40 ML

<u>Heritage Magnolia Gin alk. 47%</u>	60 PLN
<u>Indian Summer Gin alk. 48,1%</u>	40 PLN
<u>Gin Monkey 47 alk. 47%</u>	27 PLN
<u>Roku Gin alk. 43%</u>	20 PLN

RUM 40 ML

<u>Ferrand Renegade alk. 48,2%</u>	60 PLN
<u>Dictator 20 alk. 40%</u>	30 PLN
<u>Don Papa, alk. 40%</u>	30 PLN
<u>Appleton Estate 12 alk. 43%</u>	30 PLN

BRANDY 40 ML

<u>Torres Jaime 30 alk. 38%</u>	65 PLN
<u>Metaxa 12 alk. 40%</u>	22 PLN
<u>Cles Ducs V.S.O.P alk. 40%</u>	25 PLN

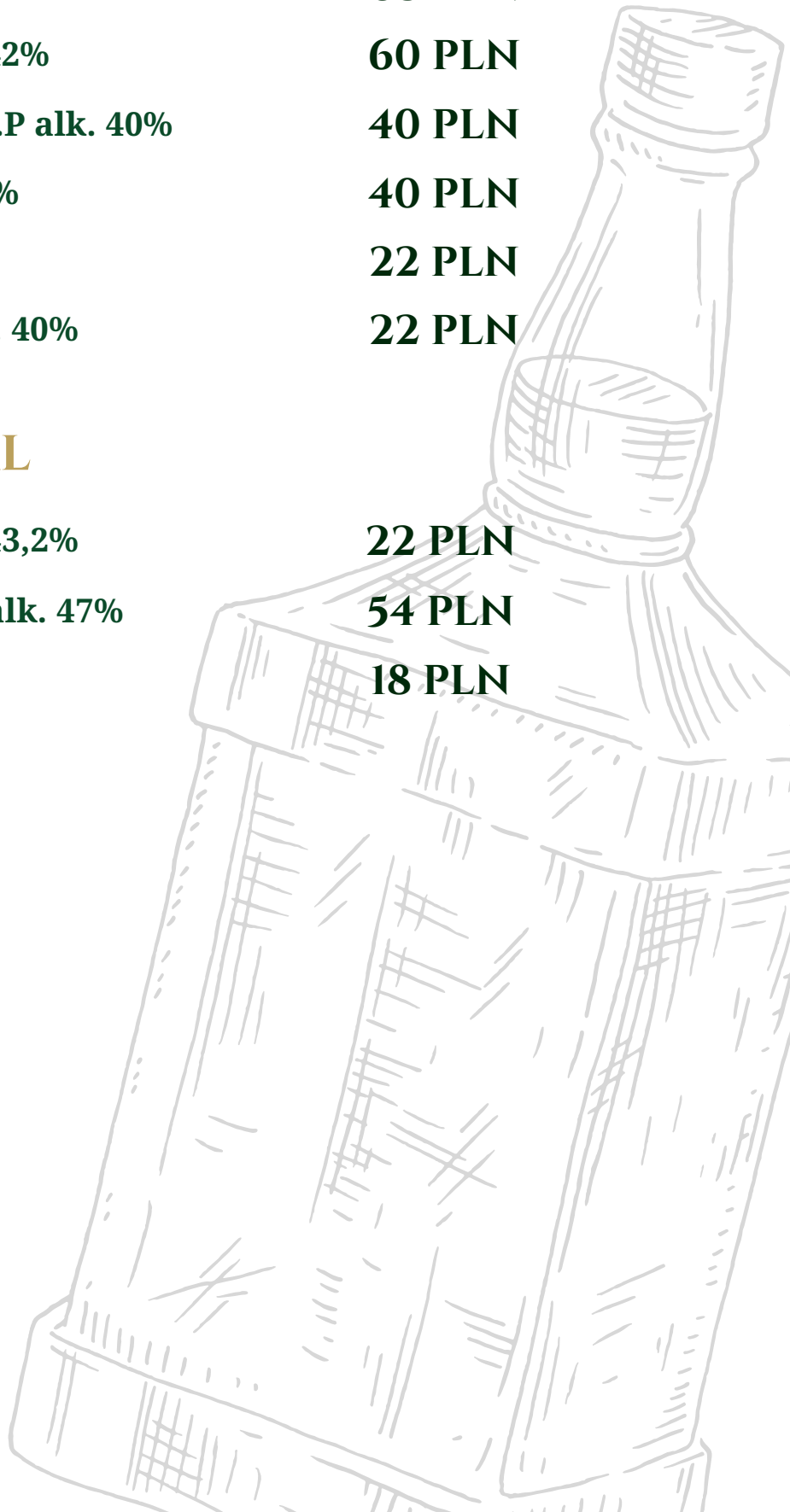


COGNAC 40 ML

<u>Hardy XO Rare alk. 40%</u>	68 PLN
<u>Hermitage Cafe 20 alk. 42%</u>	60 PLN
<u>Martell Blue Swift V.S.O.P alk. 40%</u>	40 PLN
<u>Hennessy V.S.O.P alk 40%</u>	40 PLN
<u>Gautier V.S.O.P alk. 40%</u>	22 PLN
<u>Baron Otard V.S.O.P alk. 40%</u>	22 PLN

BOURBON 40 ML

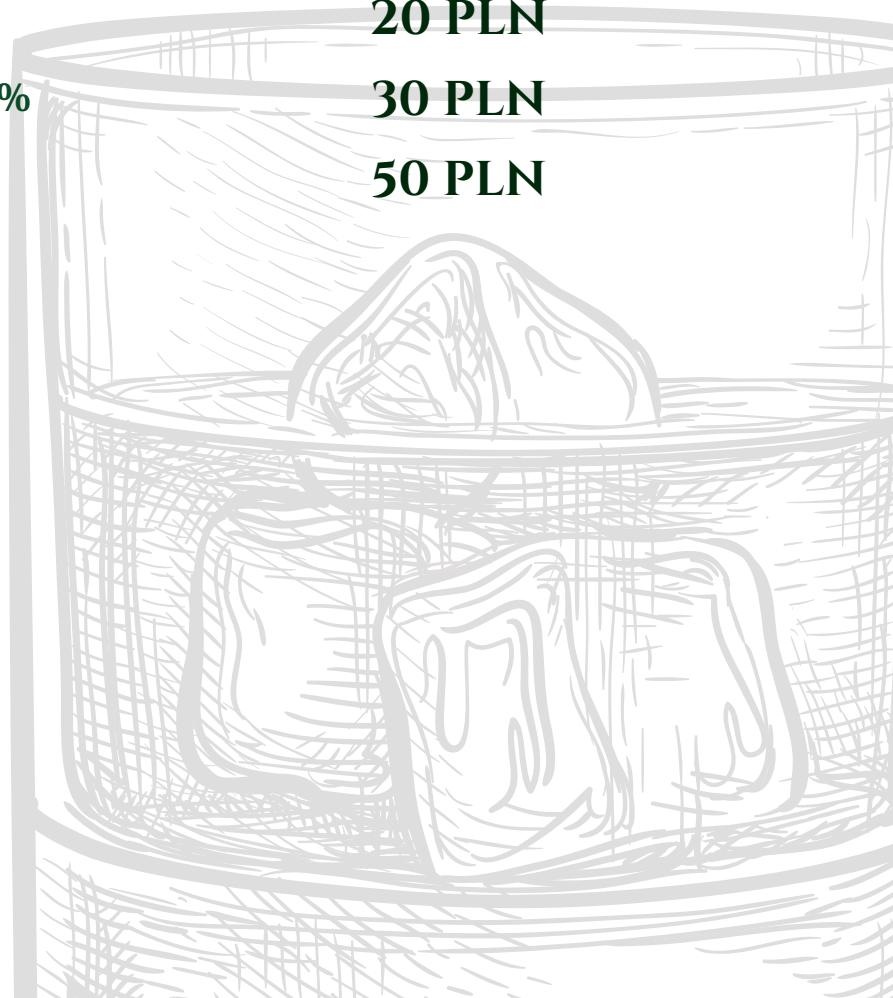
<u>Woodford Reserve alk. 43,2%</u>	22 PLN
<u>Willet Pot Still Reserve alk. 47%</u>	54 PLN
<u>Ancient Age alk. 40%</u>	18 PLN





WHISKY 40 ML

Macallan 15 alk. 43%	90 PLN
Bushmills alk. 40%	30 PLN
Nikka Gold alk. 43%	85 PLN
Dalmore 12 alk. 40%	45 PLN
Bain's 15 alk. 52.2%	50 PLN
Laphroaig alk. 48%	30 PLN
Togouchi Japanese alk. 40%	50 PLN
Ruotker's alk. 43.3%	30 PLN
Glenlivet 15 alk. 40%	45 PLN
Glendronach 12 alk. 43%	30 PLN
Glenmorangie 12 alk. 43%	20 PLN
Glen Breton Rare 10 alk. 43%	30 PLN
Kilkerran 12 alk. 46%	50 PLN





APERITIF

Martini 100 ml alk. 14,4%
ROSSO, BIANCO, ROSATO, FIERO

16 PLN

Martini Extra Dry 100 ml alk. 18%

16 PLN

Campari 40 ml alk. 25%

16 PLN

Aperol 40 ml alk. 11%

12 PLN

LIKIERY 40 ML

Jagermeister alk. 35%

16 PLN

Adriatico Bianco alk. 16%

20 PLN

Adriatico Amaretto alk. 28%

20 PLN

PAE Likier Pistacjowy alk. 17%

15 PLN



Karta Win

WINA MUSUJĄCE

Louis Roederer Collection 242 Brut, alk. 12,5%

75 CL: **380 ZŁ**

SZAMPANIA - FRANCJA

40% PINOT NOIR, 40% CHARDONNAY, 20% PINOT MEUNIER

Prosecco Val D'Oca Brut, alk. 11,5%

75 CL: **120 ZŁ**

D.O.C TREVISO - WŁOCHY, GLERA

Frizzante Casa Burti Flute, alk. 10,5%

75 CL: **90 ZŁ**

I.G.T COLLI TREVIGIANI - WŁOCHY, GLERA

Jean Remi Demi-Sec, alk. 11%

75 CL: **70 ZŁ**

VIN MOUSSEUX - UE, RÓŻNE ODMIANY

WINA BIAŁE

Carmen Insigne Sauvignon Blanc, alk. 12%

75 CL: **80 ZŁ**

D.O. CENTRAL VALLEY, VINA CARMEN - CHILE,
SAUVIGNON BLANC

15 CL: **17 ZŁ**

Carmen Insigne Chardonnay, alk. 13%

75 CL: **90 ZŁ**

CENTRAL VALLEY, VINA CARMEN - CHILE,
100% CHARDONNAY

Castel Firmian Pinot Grigio, alk. 12,5%

75 CL: **120 ZŁ**

D.O.C TRENTO - MEZZACORONA - WŁOCHY,
PINOT GRIGIO

Secret Coast Sauvignon Blanc, alk. 12,5%

75 CL: **140 ZŁ**

MARLBOROUGH, HALLGARTEN WINES - NOWA ZELANDIA,
SAUVIGNON BLANC

Chablis Jean Marc-Brocard, alk. 12,5%

75 CL: **180 ZŁ**

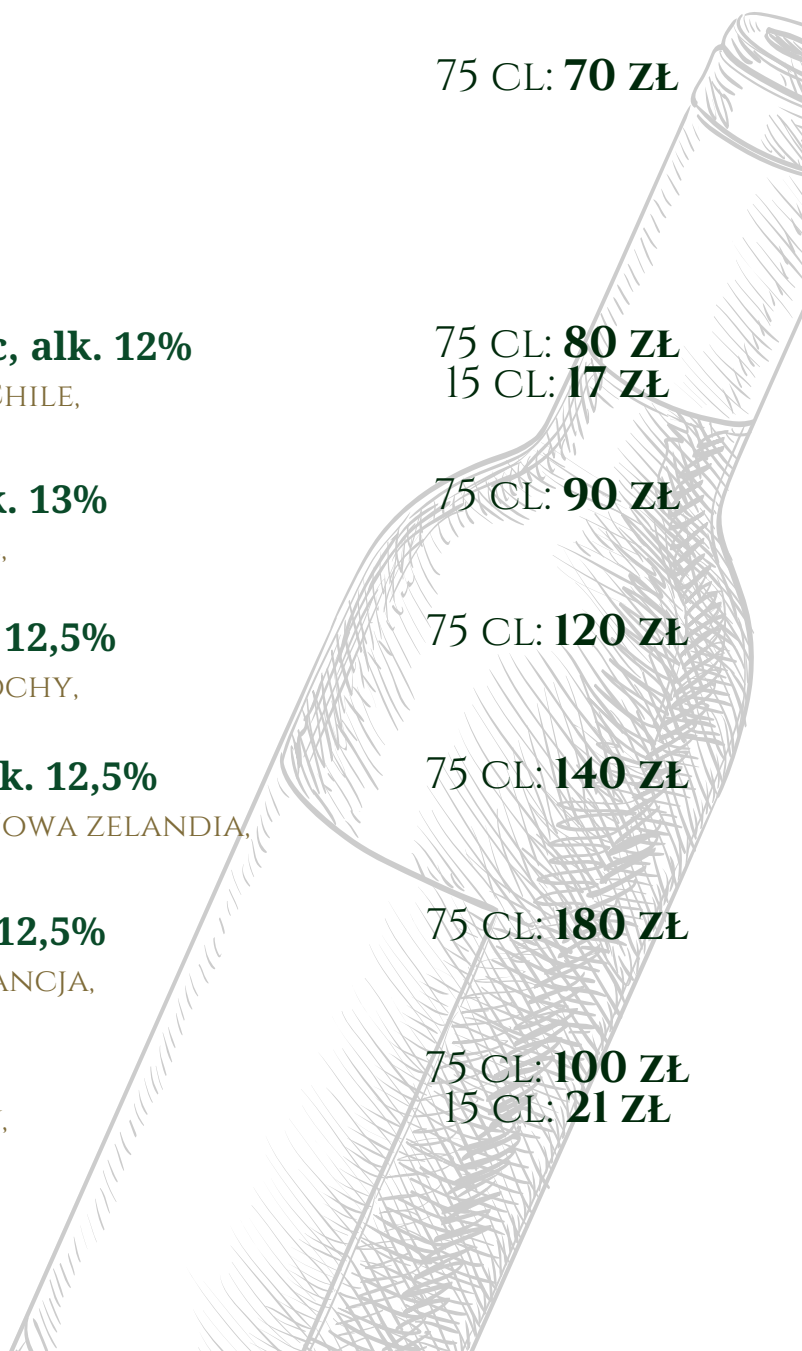
A.C. CHABLIS, JEAN MARC-BROCARD - FRANCJA,
100% CHARDONNAY

Riesling Kabinett, alk. 7,5%

75 CL: **100 ZŁ**

Q.M.P. MOSEL, RUDOLF MULLER - NIEMCY,
100% RIESLING

15 CL: **21 ZŁ**





WINA CZERWONE

Carmen Insigne Cabernet Sauvignon, alk. 13%

D.O. CENTRAL VALLEY, VINA CARMEN – CHILE
CABERNET SAUVIGNON

75 CL: **80 ZŁ**
15 CL: **17 ZŁ**

Pinot Noir Couvent Des Jacobins, alk. 12,5%

A.C. BOURGOGNE, LOUIS JADOT – FRANCJA
PINOT NOIR 6/12

75 CL: **220 ZŁ**

Chateau Pithivier, alk. 13,5%

A.C. BORDEAUX – FRANCJA
MERLOT

75 CL: **110 ZŁ**

Il Grigio da San Felice, alk. 14,5%

D.O.C.G. CHIANTI CLASSICO RISERVA, AGRICOLA SAN FELICE
WŁOCHY 100% SANGIOVESE 24/12

75 CL: **220 ZŁ**

Primitivo Domo Passiamo, alk. 13%

I.G.T. PUGLIA, BOTTER – WŁOCHY
PRIMITIVO

75 CL: **120 ZŁ**

Feudo Arancio Syrah, alk. 13,5%

D.O.C. SICILIA, MEZZACORONA – WŁOCHY
SYRAH 10/12

75 CL: **90 ZŁ**

Marques de Murrieta Finca Ygay, alk. 14%

D.O.C. RIOJA RESERVA, MARQUES DE MURRIETA – HISZPANIA
84% TEMPRANILLO, 13% GARNACHA, 3% MAZUELO 16/12

75 CL: **220 ZŁ**

Audentia Petit Verdot, alk. 14%

D.O.P. VALENCIA, BODEGA MURVIEDRO – HISZPANIA
PETIT VERDOT

75 CL: **90 ZŁ**

Norton Coleccion Malbec, alk. 13%

MENDOZA, BODEGA NORTON – ARGENTYNA
100% MALBEC

75 CL: **90 ZŁ**





WINA SŁODKIE

Conde De Aliente Semi Dulce Blanco, alk. 11%

D.O. LA MANCHA, CRISTO DE LA VEGA – HISZPANIA,
AIREN

75 CL: **70 ZŁ**
15 CL: **16 ZŁ**

Zafrico Red Semi-Sweet 13%

SOUTH AFRICA – RPA, RÓŻNE ODMIANY

75 CL: **80 ZŁ**
15 CL: **17 ZŁ**

WINA RÓŻOWE

Feudo Arancio Tinchite Rose Frappato, alk. 12%

I.G.T. TERRE SICILIANE, MEZZACORONA – WŁOCHY
100% FRAPPATO

75 CL: **100 ZŁ**
15 CL: **21 ZŁ**



Polskie Wina

WINNICA MICKIEWICZ

CZERWONE

Pikador (wytrawne) alk. 12%

15 CL: **30 ZŁ** / 75 CL: **130 ZŁ**

Cortez (wytrawne) alk. 13%

15 CL: **30 ZŁ** / 75 CL: **130 ZŁ**

BIAŁE

Solero (półslodkie) alk. 13%

15 CL: **25 ZŁ** / 75 CL: **120 ZŁ**

Johanniter (wytrawne) alk. 12%

15 CL: **25 ZŁ** / 75 CL: **120 ZŁ**

Riesling (wytrawne) alk. 13,5%

15 CL: **30 ZŁ** / 75 CL: **130 ZŁ**

**Johanniter Koneser (wytrawne)
alk. 12,5%**

15 CL: **25 ZŁ** / 75 CL: **120 ZŁ**

**Souignier Gris (wytrawne)
alk. 13,5%**

15 CL: **30 ZŁ** / 75 CL: **130 ZŁ**

Solaris (półwytrawne) alk. 13%

15 CL: **30 ZŁ** / 75 CL: **130 ZŁ**

Mętnik (wytrawne, niefiltrowane)

15 CL: **25 ZŁ** / 75 CL: **120 ZŁ**

RÓŻOWE

**Zweigelt Rosemary (półwytrawne)
alk. 12,5%**

15 CL: **25 ZŁ** / 75 CL: **120 ZŁ**

