ZBYRCOK

KUCHNIA REGIONALNA

MENU

PRZYSTAWKI / ENTRESS

Chleb wiejski ze swojskim smalcem i kiszonymi ogórkami Country-style bread with homemade lard and fermented cucumber	23 PLN
Grillowany oscypek z gruszką i żurawiną Grilled Oscypek cheese with pear and cranberries	26 PLN
Moskole z masłem czosnkowym i bryndzą w ziołach Potato flatbreads with garlic butter and herbed Bryndza cheese	24 PLN
Tatar wołowy z marynatami Beef tartar with pickles	47 PLN
Sałata z grillowanym kurczakiem, boczkiem, oscypkiem, pomidorem koktajlowym, ogórkiem, grzankami i sosem cezar Romaine lettuce with grilled chicken, bacon, Oscypek cheese, cherry tomato, cucumber, croutons and Caesar sauce	39 PLN
Sałata z pieczonym kozim serem, burakami, malinami, pomidorkami koktajlowymi i kremem balsamicznym Romaine lettuce with baked goat cheese, beetroot, raspberries, cherry tomatoes and creamy balsamic dressing	40 PLN

ZUPY / SOUPS

Domowy rosół z makaronem Homemade chicken noodle soup	18 PLN
Kwaśnica z ziemniakami na wędzonym żeberku Sauerkraut soup with potatoes cooked with smoked ribs	22 PLN
Żurek z jajkiem, chrzanem, grzybami i białą kiełbasą Sour rye soup with egg, horseradish, mushrooms and white sausage	24 PLN
Zupa grzybowa z łazankami Mushroom soup with łazanki noodles	22 PLN
Barszcz czerwony z krokietem mięsnym Red borscht with a meat crepe	23 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAINS

Pstrąg z grilla z ziemniakami pieczonymi w tymianku, warzywa gotowane, majonez chrzanowy Grilled trout with thyme roasted potatoes, boiled vegetables, horseradish mayonnaise	54 PLN
Kotlet De Volaile z frytkami stekowymi z zielonym ogórekiem i kwaśną śmietaną Chicken Kyiv with steak fries, cucumber and sour cream	49 PLN
Kaczka pieczona z żurawiną z ziemniaczanym puree i czerwoną kapustą Roasted duck with cranberries, mashed potatoes and red cabbage	60 PLN
Kotlet schabowy panierowany, smażony na smalcu z kapustą zasmażaną i ziemniaczanym puree z koprem Crumbed pork chop fried in lard with fried cabbage and dill mashed potatoes	52 PLN
Kotleciki mielone z wieprzowiny z ziemniaczanym puree i zasmażanymi burakami Minced pork cutlets with mashed potatoes and fried beets	49 PLN

Golonka pieczona w piwie, ziemniak zapiekany z boczkiem, kapusta zasmażana sos z marynowanych warzyw Pork knuckle baked in beer, roast potato with bacon, fried cabbage, pickled vegetable sauce	56 PLN
Żeberko w glazurze z wędzonej śliwki, frytki stekowe, sałata rzymska z winegretem Rib in a smoked plum glaze, steak fries, romaine lettuce with vinaigrette	57 PLN
Placek po zbójnicku z gulaszem wołowym, piklami, kwaśną śmietaną i oscypkiem Highlander potato pancake with beef goulash, pickled vegetables, sour cream and Oscypek cheese	57 PLN
Placki ziemniaczane z sosem borowikowym, wędzonym twarogiem i oliwą szczypiorkową Potato pancakes with porcini sauce, smoked cottage cheese and chive olive oil	49 PLN
Burger wołowy z serem cheddar, jajko sadzone, ogórek kiszony, czerwona cebula, sałata rzymska, domowy sos bbq, frytki stekowe Beef burger with cheddar cheese, fried egg, fermented cucumber, red onion, romaine lettuce, homemade BBQ sauce, steak fries	48 PLN
Burger wegetariański z panierowanym oscypkiem, konfitura z czerwonej cebuli, sałata rzymska, sos żurawinowy, frytki Vegetarian burger with crumbed Oscypek cheese, red onion jam, romaine lettuce, cranberry sauce, steak fries	48 PLN
Micha dla dwojga (żeberko, golonka, kiełbasaz grilla, kaszanka, pierogi z serem, ziemniaki zapiekane z boczkiem, pikle, sos z marynowanych warzyw, majonez chrzanowy) Platter for two (ribs, pork knuckle, grilled sausage, black pudding, cheese dumplings, roast potatoes with bacon, pickled vegetables, pickled vegetable sauce, horseradish mayonnaise)	155 PLN

PIEROGI WŁASNEJ PRODUKCJI
HOMEMADE DUMPLINGS

Pierogi z mięsem okraszone skwarkami z boczku Meat dumplings topped with bacon crackle	36 PLN
Pierogi z serem i ziemniakami okraszone smażoną cebulą i kwaśna śmietaną Cheese and potato dumplings topped with fried onion and sour cream	34 PLN
Opiekane pierogi ze szpinakiem i bryndza okraszone masłem i szczypiorkiem Spinach and Bryndza cheese dumplings topped with butter and chives	36 PLN

MENU DZIECIĘCE / KIDS MENU

Rosół z domowym makaronem Chicken noodle soup	16 PLN
Chrupiące kawałki kurczaka, frytki, surówka z marchewki i jabłkiem Crispy chicken pieces, fries, carrot and apple salad	32 PLN
Naleśniki z serem lub nutellą, bitą śmietaną, sosem malinowym Cottage cheese / Nutella crepes with whipped cream, raspberry sauce and whipped cream	32 PLN

DODATKI / SIDES

Ziemniaki pieczone w tymianku / Thyme roast potatoes	13 PLN
Ziemniaki zapiekane z boczkiem / Bacon roast potatoes	15 PLN
Ziemniaczane puree / Mashed potatoes	9 PLN
Frytki stekowe / Steak fries	15 PLN
Pieczywo / Bread	5 PLN
Czerwona kapusta / Red cabbage salad	12 PLN
Marchewka z jabłkiem / Carrot and apple salad	12 PLN
Ogórki z kwaśną śmietaną / Cucumber and sour cream salad	12 PLN
Warzywa gotowane / Boiled vegetables	15 PLN
Ogórki kiszone / Fermented cucumbers	8 PLN
Kapusta zasmażana / Fried cabbage	12 PLN
Sałata rzymska z winegretem / Romaine lettuce with vinaigrette	12 PLN

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Espresso	10 PLN
Espresso Doppio	15 PLN
Espresso Macchiato	10 PLN
Kawa Czarna / Black Coffee	10 PLN
Kawa z mlekiem / Coffee with milk	12 PLN
Cappuccino	15 PLN
Caffè Latte	22 PLN
Ice Caffè	22 PLN
Herbata Richmont / Tea Earl Grey / Gunpowder / Zielona (Green) Zielona jaśminowa (Green Jasmine) / Zielona miętowa (Peppermint Green) / Owoce leśne (Forest Fruits)	15 PLN
Herbata “ZIMOWA” /IMBIR/ Winter tea / ginger	24 PLN
Herbata “TATRZAŃSKA” /ŻURAWINA/ Tatra tea / cranberries	24 PLN
Grzane wino / Mulled Wine	24 PLN
Gorąca Czekolada / Hot cocolate	26 PLN

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Coca Cola	0,2l	12 PLN
Coca Cola Zero	0,2l	12 PLN
Fanta	0,2l	12 PLN
Sprite	0,2l	12 PLN
Kinley Tonic	0,2l	12 PLN
Fuze Tea	0,2l	12 PLN
Red Bull	0,2l	20 PLN
Sok Owocowy / Fruit juice Jabłko / pomarańcz / grejfrut / ananas Apple / orange / grapefruit / pineapple	0,2l	10 PLN
Sok wyciskany pomarańczowy / Squeezed orange juice	0,2l	25 PLN
Sok wyciskany grejfrutowy / Squeezed grapefruit juice	0,2l	25 PLN
Woda karafka / Tap water	1l	12 PLN
Kropla Beskidu / Kropla Délice	0,3l	10 PLN
	0,7l	16 PLN
Lemoniada Cytrynowa / Sezonowa Lemonade Lemon / Seasonal Fruit	0,2l	20 PLN
	1l	30 PLN

SZAMPAN / WINO MUSUJĄCE

G. H. Mumm Champagne Brut	but	450 PLN
G. H. Mumm Champagne ICE	but	450 PLN
Prosecco Villa Belucci – DOC (Włochy – Veneto – Glera)	but	100 PLN
	150 ml	25 PLN

WINO BIAŁE / WHITE WINE

Nos Racines - IGP (Francja – Langwedocja – Sauvignon Blanc)	but	80 PLN
	150 ml	18 PLN
Parés Baltà „Honeymoon" - D. O. Penedes (Hiszpania – Katalonia – Parellada)	but	140 PLN

WINO CZERWONE / RED WINE

Nos Racines - IGP d'Oc (Francja – Langwedocja – Merlot)	but	80 PLN
	150 ml	18 PLN
Baglio Gibellina "Passimento" – IGT (Włochy – Sycylia – Nero d'Avola/Frappato)	but	160 PLN

PIWO BECZKOWE / DRAUGHT BEER

Książęce Lager	0,5l	16 PLN

PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER

Książęce Ciemne łagodne / IPA / Złote Pszeniczne Dark mild / IPA / Golden Wheat	0,5l	20 PLN
Tyskie gronie	0,5l	20 PLN

PIWO BEZALKOHOLOWE / ALCOHOL FREE

Lech FREE Lager / Limonka z miętą / Lime with mint	0,3l	14 PLN
Książęce Złote Pszeniczne 0%	0,5l	20 PLN
Książęce IPA 0%	0,5l	20 PLN

WÓDKA / VODKA

OSTOYA	40ml	16 PLN
	0,5l	150 PLN
Chopin (Potato / Rye / Wheat)	40ml	20 PLN
	0,7l	300 PLN
Chopin GOLD (Blended Potato & Wheat)	0,7l	400 PLN

SMAKI PODHALA / TASTES OF PODHALE

Śliwowica 70%	40ml	24 PLN
Nalewka "Góraleczka"	40ml	10 PLN
pigwa / malinowa / czarny bez / cytrynówka / złota / wiśniowa		
Tatra Balsam	40ml	16 PLN
Deska 4 nalewek		40 PLN
Deska 6 nalewek		60 PLN

LIKIERY

Amaretto	40ml	15 PLN
Bailey's	40ml	15 PLN
Campari	40ml	15 PLN
Jagermeister	40ml	15 PLN
Malibu	40ml	15 PLN
Sambuca	40ml	20 PLN

GIN

Beefeater / Beefeater Pink	40ml	15 PLN

TEQUILA

1800 Silver	40ml	20 PLN
1800 Gold	40ml	25 PLN

WHISKY / WHISKEY

Jack Daniels No 7	40ml	24 PLN
	0,7l	300 PLN
Johnnie Walker Black	40ml	20 PLN
Jameson	40ml	20 PLN
Nestville Single Malt	40ml	25 PLN

RUM

Havana Club Especial	40ml	15 PLN
	0,7l	210 PLN
Don Papa	40ml	40 PLN

COGNAC / BRANDY

Hennessy V.S.	40ml	25 PLN
Metaxa 5	40ml	20 PLN

KOKTAJLE / APERITIF

GIN & TONIC 40ml Beefeater / 1 butelka tonic	30 PLN
NEGRONI 30ml Beefeater / 30ml Campari / 30ml wermutu	30 PLN

ALL DAY COCKTAILS

APEROL SPRITZ — 40 PLN
80ml Aperol / 100ml Prosecco
Top up woda gazowana / pomarańcza
(Top up sparkling water / orange)

PORN STAR MARTINI — 40 PLN
60ml Kalinska / 15ml likier marakuja (Passion fruit liquer) / 15ml sok z limonki (Lime juice) / 15ml syrop waniliowy (Vanilla syrup) / 20ml puree z marakuji (Passion fruit puree) / 60ml Prosecco

COSMOPOLITAN — 40 PLN
40ml Cytrynówka / 20ml Triple Sec / 20ml soku z limonki (Lime juice)
40ml soku żurawinowego (Cranberry juice)

MOJITO — 40 PLN
40ml Havana Especial / 1/2 limonka (Lime) / łyżeczka cukru brązowego
garść mięty / top up woda gazowana

CUBA LIBRE — 35 PLN
40ml Havana Especial / 1/2 limonki (Lime) / coca cola

MARGARITA — 40 PLN
60ml 1800 silver / 30ml likier Triple Sec / 30 ml sok z limonki /
1bs syrop z Agawy

SWEET LIES

ESPRESSO MARTINI — 30 PLN
40ml Ostoya / 20ml Kahlua / 20ml syrop cukrowy / 1 Espresso

WHITE RUSSIAN — 30 PLN
40ml Ostoya / 40ml Kahlua / 40 ml Śmietanka

CIASTA / CAKE

Beza z mascarpone i owocami / marakują — 18 PLN
Meringue with mascarpone and fruit / passion fruit

Sernik / Cheesecake — 22 PLN

Jabłecznik / Apple cake — 23 PLN

Kremówka / Cream cake — 19 PLN

Babeczka czekoladowa / Chocolate cupcake — 15 PLN

CIASTA MOGĄ ZAWIERAĆ ŚLADOWE ILOŚCI ORZECHÓW I MLEKA
CAKES MAY CONTAIN TRACES OF NUTS AND MILK

ZBYRCOK
KUCHNIA REGIONALNA

Wszystkie nasze produkty mogą zawierać następujące alergeny wraz z ich pochodnymi: gluten, jaja, ryby, soja, mleko, orzechy i inne.
All our products may contain the following allergens and their derivatives: gluten, eggs, fish, soy, milk, nuts and others.

Pełna lista dań wraz ze znajdującymi się alergenami znajduje się na stoliku przy wejściu do Restauracji można również poprosić obsługę.
The full list of dishes with allergens is available on the table next to the entrance to the restaurant, you can also ask the Staff.

10% serwisu kelnerskiego zostanie doliczone do rachunku dla grup od 8 osób.
10% of waiter service will be added to the bill for groups of 8 or more.

Nie mamy możliwości dzielenia rachunków / there is no option to split a bill

ZBYRCOK

KUCHNIA REGIONALNA