

Specjalność naszej Chaty

<i>Niecka polska dla 2 - 3 głodnych</i>	149 zł
<i>Niecka polska duża dla 4 - 5 głodnych</i>	219 zł
<i>Niecka polska "Królewska Biesiada" dla 8 - 10 głodnych</i>	469 zł

przysmaki z których słynie tradycyjna polska kuchnia, a wśród nich bigos, różne rodzaje pierogów oraz mięsiwa z wołu, wieprza i drobiu: golonczki, karkówki, kaszanka, szaszłyki, gulasz, staropolskie kiełbasy - suszona oraz z rusztu, gołąbki, placki ziemniaczane jak i tradycyjne góralskie zwane moskólami, kapucha kiszona oraz zasmażana z grzybami, prawdziwe małosolne z beczki i inne rozkosze naszego stołu

Zakąski

<i>Moskół bacy</i> góralski placek polany gorącym masełkiem czosnkowym	9 zł
<i>Śliwki z boczkiem</i> smażone śliwki chrupiącym boczkiem opatulone	10 zł
<i>Kanapecki zapiekane wegetariańskie</i>	10 zł
<i>Kanapecki ze smazonym boczkiem i serem na ciepło podane</i>	11 zł
<i>Śledź w oleju</i> z cebulką i pieczywem podany	11 zł
<i>Oscypek z gorącej blachy</i> owczy ser serwowany na ciepło z żurawiną	11 zł
<i>Bunc z pomidorami i bazylią</i> podany z grzankami	13 zł
<i>Salatka z fetą, zielonym ogórkiem i pomidorami</i> podana z grzankami	13 zł

Polewki

<i>Kwaśnica z ziobrem</i>	<i>winny wywar z kapusty kiszonej z zioberką</i>	<i>10 zł</i>
<i>Żur kresowy z wkładką</i>	<i>micha polskiego domowego żuru z kiełbasą</i>	<i>11 zł</i>
<i>Barszcz z krokietem</i>	<i>prawdziwy barszcz a do tego krokiet z mięsem i kapustą</i>	<i>12 zł</i>
<i>Flaczki w sporej misie</i>	<i>wołowe flaczki przyrządzone na swojski sposób</i>	<i>12 zł</i>
<i>Gulasz w chlebku</i>	<i>przygotowany z wołowiny i podany na ostro w misie z prawdziwego chleba</i>	<i>14 zł</i>

Dania z mięsem

<i>Bigos jak się patrzy</i>	<i>z kwaszonej kapusty, okraszony kawałkami mięsiva i kiełbasy</i>	<i>14 zł</i>
<i>Micha pierogów z mięsem</i>	<i>tradycyjne polskie pierogi skwarkami polane</i>	<i>15 zł</i>
<i>Bocek z oscypkiem</i>	<i>zrumieniony boczek przełożony gorącym oscypkiem</i>	<i>15 zł</i>
<i>Gołąbki z sosem podane</i>	<i>oblane sosem pomidorowym lub grzybowym</i>	<i>15 zł</i>
<i>Kiełbasa po zbóju</i>	<i>fest kiełbasa, przysmażona, podawana z kapustą zasmażaną</i>	<i>17 zł</i>
<i>Kicha z rusztu z kapuchą</i>	<i>kaszanka z rumianą cebulką podana z kapuchą zasmażaną</i>	<i>17 zł</i>
<i>Szaszłyk polski</i>	<i>z mięsa drobiowego, świeżej papryki i cebulki</i>	<i>16 zł</i>
<i>Placki po myśliwsku</i>	<i>chrupiące placki ziemniaczane z gulaszem i grzybami</i>	<i>21 zł</i>
<i>Filet z kurczaka</i>	<i>w złocistej panierce</i>	<i>15 zł</i>
<i>Kotlet schabowy</i>	<i>tradycyjny kotlet jaki od wieków podawany jest do polskich stołów</i>	<i>16 zł</i>
<i>Karkówka z ognia</i>	<i>karczek wieprzowy bejcowany w zalewie ziołowej</i>	<i>18 zł</i>
<i>Golonka po chłopsku</i>	<i>kawał golonczki dla głodnego</i>	<i>23 zł</i>
<i>Schab po góralsku</i>	<i>kotlet na sposób góralski, marynowany i z oscypkowym nadzieniem</i>	<i>25 zł</i>

jarskie...

<i>Grule pieczone z kwaśnym mlekiem</i> <small>pieczone ziemniaczki ze zsiadłym mlekiem</small>	11 zł
<i>Naleśniki z serem, bitą śmietaną i czekoladą</i>	13 zł
<i>Naleśniki ze szpinakiem zapieczone z żółtym serem</i>	13 zł
<i>Naleśniki z owocami, bitą śmietaną, oblane czekoladą</i>	13 zł
<i>Micha pierogów ruskich</i> <small>nasze polskie pierogi co niejedem ich już nachwolić się nie mógł</small>	14 zł
<i>Micha pierogów z kapustą i grzybami</i>	14 zł
<i>Rybka w panierce ale bez ości</i> <small>z kiszoną kapuchą i smażonymi ziemniaczkami</small>	17 zł

Dodatki

<i>Ziemniaki podsmażone albo frytki</i>	6 zł
<i>Ziemniaki z rozmarynem</i> <small>na masełku, z kawałkami czosnku i rozmarynu</small>	9 zł
<i>Pieczyno</i> <small>wiklinowy koszyk pełen chleba</small>	2 zł
<i>Kapucha zasmażana z grzybami</i>	6 zł
<i>Talerz surówek</i> <small>do wyboru trzy z: surówką z marchewką, surówką z selera, surówką z białej kapusty, kapusta kiszona, surówką z czerwonej kapusty, ogórek kiszony</small>	6 zł

Dodatki serwujemy tylko do dań

Dania podajemy wyłącznie jako całe porcje

Napiwki nie są wliczone w cenę

Desery

<i>Jabłecznik na ciepło z bitą śmietaną, oblane czekoladą</i>	9 zł
<i>Puchar lodowy</i> <small>lody z bitą śmietaną i polewą truskawkową lub czekoladową</small>	10 zł

Napitki

<i>Woda źródlana</i>	4 zł
<i>Herbata</i>	5 zł
<i>Kawa zbożowa lub prawdziwa</i>	5 zł
<i>Sok naturalny pomarańcz, grapefruit, jabłko, porzeczka, pomidor, wieloowocowy</i>	5 zł
<i>Napój gazowany Pepsi, Pepsi Max, 7up, Mirinda, Tonic Schweppes</i>	5 zł
<i>Mrożona herbata Lipton Ice Tea Cytrynowa, Brzoskwiniowa, Zielona, Czerwona, Biała</i>	5 zł
<i>Napój energetyczny</i>	8 zł
<i>Barszcz czerwony w kubku</i>	6 zł
<i>Kwaśne mleko</i>	6 zł

Piwo

<i>Piwo lane 0,3 litra Tyskie Gronie</i>	5 zł
<i>0,5 litra</i>	7 zł
<i>1,0 litr</i>	16 zł
<i>Piwo z sokiem 0,5 litra piwo z beczki z sokiem imbirowym, malinowym lub wiśniowym</i>	8 zł
<i>Piwo butelkowe 0,5 litra Żywiec, Lech, Dębowe, Żubr</i>	7 zł
<i>Piwo z bombą 0,5 litra</i>	12 zł

Gorzołka

Gorzołka czysta 50 ml *Siwucha, Wyborowa, Bols* *6 zł*

0,5 litra *60 zł*

Gorzołka kolorowa 50 ml *Żołądkowa gorzka, Wiśniówka, Zubrówka, Krupnik* *6 zł*

0,5 litra *60 zł*

Ogień w gębie 50 ml *Śliwowica, Spirytus* *12 zł*

Herbata z prądem *tradycyjna góralska herbata z zaciętą kapeczką spirytusu* *10 zł*

Inne czorty 50 ml *Gin lubuski, Rum, Advocat* *7 zł*

Nie nosze - zagranica 50 ml *Johnny Walker, Jack Daniels, Jim Beam,
Ballantines, Bacardi, Gordons, Metaxa, Stock* *13 zł*

Wino

Grzaniec galicyjski 200 ml *9 zł*

Wino biesiadne 100 ml *przednie wino stołowe białe lub czerwone* *7 zł*

0,5 litra *karafka* *28 zł*