



❄️ Kalatówki

MENU

#SMAKUJTATRY



SZEF KUCHNI POLECA



Moskol/ panierowana kaszanka/ oscypek

Potato cakes/ breaded black pudding/ oscypek cheese

32 PLN



Pikantna zupa z pstrąga/ góralskie hałuski/ seler naciowy/
jajko/ dymka

*Spicy trout soup/ highlanders dumplings „hałuski”/ celery/ egg/
green onion*

28 PLN

Stek ze schabu sezonowanego z kością z okrywą tłuszczową/
sos demi glace

*Seasoned pork loin steak on the bone with fat covering/
demi glace sauce*

68 PLN



Pierogi z palonym sianem/ jagnięcina z cząbrem/
sos grzybowy

Dumplings with burnt hay/ lamb with savory/ mushroom sauce

39 PLN

Mrożony tort bezowy/ mascarpone/ owoce leśne

Frozen merengue/ mascarpone/ wild berries

25 PLN



SZEF KUCHNI

Sławomir Sagula



PRZYSTAWKI

STARTERS



Moskole/ masło ziołowo-czosnkowe/ rydze marynowane

Potato cakes/ herbs and garlic butter/ red-pine mushrooms

28 PLN

Oscypek smażony/ konfitura z żurawiny i porzeczki/
orzech włoski

*Grilled regional cheese "oscypek"/ cranberry and redcurrant
confiture/ walnut*

28 PLN

Swojski chleb ze smalcem własnego wyrobu/ ogórek kiszony

Homemade bread/ home-made lard/ pickled cucumber

18 PLN



ZUPY SOUPS



Żurek/ biała kiełbasa/ ziemniaki/ jajko

Sour soup/ white sausage/ potatoes/ egg

31 PLN



Krem bryndzowo- czosnkowy/ oliwa pietruszkowa/ grzanki

*Creamy „bryndza” regional cheese and garlic soup/ parsley
olive oil/ croutons*

28 PLN

Kwaśnica/ wędzone żeberko wieprzowe/ ziemniaki

Barberry/ smoked pork rib/ potatoes

28 PLN

Pomidorowa/ śmietana/ryż

Home made tomato soup/ cream/ rice

19 PLN



Rosół drobiowo-wołowy/ góralskie hałuski/ marchewka/
natka pietruszki

Chicken and beef broth/ highlander hałuski/ carrot/ parsley

19 PLN



DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

Kotlet De Volaille/ masło/ koperek/ ziemniak

De Volaille cutlet/ butter/ dill/ potatoes

38 PLN



Kotlet schabowy z kością smażony na smalcu/ kapusta
zasmażana ze skwarkami

Pork chop with bone fried in lard/ cabbage fried with cracklings

48 PLN

Placki ziemniaczane/ gulasz jagnięcy gotowany na maślanie/
rydze/ oscypek

*Potato pancakes/ lamb goulash cooked in buttermilk/ saffron
cheese/ oscypek cheese*

59 PLN

Pstrąg z Doliny Bystrej smażony na maśle/ cytryna

Trout fried on butter/ lemon

44 PLN



Makaron spaghetti/ filet z kurczaka/ śmietana/ bryndza/
pomidor suszony/ pietruszka

*Spaghetti pasta/ chicken fillet/ cream, sheep cheese/
dried tomato/ parsley*

38 PLN

Burger Kalatówki z szarpaną wieprzowiną/ moskol/ konfitura z
czerwonej cebuli/ sałata/ ogórek kiszony

*Burger with pulled pork/ potato cake/ red onion
confiture/ pickled cucumber/ salad*

43 PLN

S A Ł A T K I S A L A D S



Mix sałat/ oscypek na ciepło/ burak pieczony/ granat/ pomidor
koktajlowy/ grzanki/ sos vinegrette

*Mix of salads/ fried smoked regional cheese/ baked beetroot/
grenade/ cherry tomato/ vinegrette sauce*

32 PLN



Mix sałat/ bryndza panierowana/ ogórek/ rzodkiewka/ pestki
dynie/ vinegrette truskawkowy

*Mix of salads/ breaded regional cheese/ cucumber/ radish/
pumpkin seeds/ strawberry vinegrette*

32 PLN



DANIA MĄCZNE

FLOUR DISHES

Pierogi ruskie/ cebula (7 sztuk)

*Dumplings with filling made from cottage cheese and potato/
onion (7 pieces)*

32 PLN



Pierogi z bryndzą i ziemniakami/ oliwa pietruszkowa (7 sztuk)

*Dumplings with „bryndza” regional cheese and potato/ parsley
oil (7 pieces)*

34 PLN

Pierogi z jagodami/ kwaśna śmietana/ cukier puder (7 sztuk)

Dumplings with blackberries/ sour cream/ icing sugar (7 pieces)

32 PLN

Placki ziemniaczane/ sos z grzybów leśnych/ oscypek

*Potato cake/ wild mushroom sauce/ grated smoked “oscypek”
regional cheese*

45 PLN



Placki juhasa/ marynowane rydze/ bryndza/ kapusta/ kefir

*Potato cake/ red-pine mushrooms/ “bryndza” regional cheese/
sour cabbage/ kephir*

44 PLN

Naleśniki z serem smażone na maśle/ cukier puder/

owocowe sezonowe

*Pancake with cottage cheese fried on clarified butter/
icing sugar/ fruits*

32 PLN



DLA DZIECI FOR KIDS

Rosół z makaronem

Chicken noodle soup

14 PLN

Zupa pomidorowa/ śmietana/ ryż

Tomato soup/ cream/ rice

14 PLN

Nuggetsy z kurczaka/ frytki/ surówka

Chickennuggets/ fries/ carrot salad

31 PLN

Makaron spaghetti/ sos Bolognese

Spaghetti pasta/ Bolognese sauce

28 PLN

Naleśniki/ nutella/ cukier puder

Pancakes/ Nutella/ powdered sugar

14 PLN

Pierogi z jagodami/ cukier puder (4 sztuki)

Dumplings with blueberries/ icing sugar (4 pieces)

17 PLN

Naleśniki z serem i owocami

Pancakes with cheese and fruit

17 PLN





DESERY DESSERTS

Mrożony tort bezowy/ mascarpone/ owoce leśne

Frozen merengue/ mascarpone/ wild berries

25 PLN



Szarlotka na ciepło/ sos waniliowy/ lody bakaliowe

Hot apple pie/ vanilla custard/ ice-cream

25 PLN

Puchar lodowy z adwokatem/ polewa czekoladowa

Ice cream cup with attorney liqueur/ chocolate icing

22 PLN

Naleśniki z serem smażone na maśle/ cukier puder/ owoce sezonowe

Pancake with cottage cheese fried on clarified butter/ icing sugar/ fruits

32 PLN





DODATKI

ADDITIONS

Ziemniaki

Potatoes

9 PLN

Frytki

Fries

16 PLN

Moskol (2 sztuki)

Potato pancakes (2 pieces)

14 PLN

Ogórek małosolny

Fresh pickled cucumber

9 PLN

Surówka z białej kapusty

Coleslaw

9 PLN

Mix sałat / sos vinaigrette

Salad mix / vinaigrette sauce

13 PLN

Pieczywo

Bread

4 PLN

Ryż

Rice

9 PLN

Kluski śląskie

Silesian noodles

15 PLN

Kapusta zasmażana / skwarki

Fried cabbage, cracklings

13 PLN

Mizeria

Cucumber salad

9 PLN

Surówka z marchewki

Carrot salad

9 PLN

Zestaw surówek

Set of salads

14 PLN

