



❄️ Kalatówki

MENU

#SMAKUJTATRY



PRZYSTAWKI

STARTERS



Rydze smażone na maśle/ grzanki ziołowo – czosnkowe

Red pine mushrooms fried on butter/ herb and garlic croutons

46 PLN

Moskole/ masło ziołowo-czosnkowe/ rydze marynowane

*“Moskole” regional potato blinis/ Herbs and garlic butter/
redpine mushrooms*

31 PLN



Oscypek grillowany/ konfitura z żurawiny i porzeczek/
orzech włoski

*Grilled “oscypek” regional smoked sheep’s cheese/ cranberry
and redcurrant confiture/ walnut*

30 PLN

ZUPY SOUPS



Krem bryndzowo- czosnkowy/ oliwa dyniowa/ grzanki/
pestki dyni

*Creamy „bryndza” regional cheese soup/ pumpkin seed olive
oil/ croutons/ pumpkin seeds*

31 PLN



Pomidorowa/ śmietana/ryż

Home made tomato soup/ double cream/ rice

23 PLN

Żurek/ biała kiełbasa/ ziemniaki/ jajko

Sour rye soup/ white sausage/ potatoes/ egg

33 PLN

Kwaśnica z kapusty kiszanej na Kalatówkach/ wędzone
żeberko wieprzowe/ ziemniaki

Barberry/ smoked pork rib/ potatoes

30 PLN





SAŁATKI SALADS

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

*Mix of salads/ fried smoked sheep's cheese/ baked beetroot/
grenade/ cherry tomato/ vinegrette sauce*

35 PLN



RYBY FISHES

Pstrąg z doliny Bystrej smażony na maśle/ cytryna

Trout fried on butter/ lemon

48 PLN



MIĘSA MEAT

Żeberko wieprzowe pieczone/ ziemniaki opiekane/
kapusta zasmażana

Roast pork ribs/ roasted potatoes/ fried cabbage

64 PLN



Kotlet De Volaille/ masło/ koperek/ puree ziemniaczane

De Volaille/ butter/ dill/ mashed potatoes

44 PLN

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

*„Kalatówki” burger with pulled pork/ “moskol” regional potato
blini/ red onion confiture/ green salad/ pickled cucumber*

52 PLN

Gulasz jagnięcy gotowany na maślanie/ rydze/ oscypek/
kluski śląskie

*Lamb stew with buttermilk/ red-pine mushrooms/ smoked
regional cheese/ silesian dumplings style*

54 PLN



Bigos z wieprzowiną/ pieczywo

Sauerkraut stew with pork/ bread

36 PLN



DANIA MĄCZNE

FLOUR DISHES

Pierogi z palonym sianem/ jagnięcina z cząbrem 7 sztuk

Dumplings with burnt hay / lamb with savory (7 pieces)

45 PLN



Pierogi z bryndzą i ziemniakami/ skwarki/ oscypek (7 sztuk)

Dumplings with regional sheep cheeses: „bryndza” and grated “oscypek” (7 pieces)

37 PLN

Pierogi ruskie/ cebula karmelizowana (7 sztuk)

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

35 PLN

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

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

35 PLN



Pizza „Pinsa” mozzarella/ oscypek/ lazur błękitny/ mascarpone

Pizza „Pinsa” mozzarella/ sheep’s cottage cheese/ “Lazur” blue cheese/ mascarpone

41 PLN

Pizza „Pinsa” sos pomidorowy/ mozzarella/ szynka

Pizza „Pinsa” tomato sauce/ mozzarella/ ham

39 PLN

Naleśniki z serem smażone na maśle/ cukier puder/ owoce

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

36 PLN



DLA DZIECI FOR KIDS

Zupa pomidorowa/ śmietana/ ryż

Tomato soup/ cream/ rice

16 PLN

Nuggetsy z kurczaka/ frytki/ surówka

Chickennuggets/ fries/ carrot salad

35 PLN

Naleśniki/ nutella/ cukier puder

Pancakes/ Nutella/ powdered sugar

16 PLN

Naleśniki z serem i owocami/ cukier puder

Pancakes with cottage cheese and fruit/ icing sugar

19 PLN

Pierogi z jagodami/ cukier puder (4 sztuki)

Dumplings with blueberries/ icing sugar (4 pieces)

19 PLN





DESERY DESSERTS

Fondant Karmelowy / słony karmel / sorbet mandarynka /
karmelizowany słonecznik

*Caramel fondant/ salted caramel/ mandarin sorbet/
caramelized sunflower*

27 PLN



Szarlotka na ciepło/ sos waniliowy/ lody

Hot apple pie/ vanilla sauce/ ice cream

27 PLN

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

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

36 PLN



Puchar lodowy/ polewa czekoladowa

Ice cream dessert/ chocolate icing

22 PLN