

### Wódki czyste, smakowe

	40 ml	but
Prawda 0,7l	16 zł	160 zł
Śliwowica Passover 0,7l	16 zł	160 zł
Finlandia 0,7l	12 zł	140 zł
Orkisz 0,7l	12 zł	140 zł
Bocian 0,5l	12 zł	90 zł
Stanislav 0,5l	14 zł	90 zł
Żołądkowa Gorzka 0,5l	10 zł	90 zł

### Wódki aperitifowe

	40 ml
Żołądkowa rzemieślnicza	10 zł
Campari Bitter	12 zł

### Gin, Rum, Brandy

	40 ml
Bombay Sapphire	14 zł
Havana Club Extra Aged	12 zł
Cachasa	12 zł
Metaxa***** 1etnia	14 zł
Calvados - Apple Brandy	14 zł

### Whisky - Whiskey

	40 ml	but
Jack Daniel's Tennessee	14 zł	140 zł
Jack Daniel's Single Barrel	18 zł	
Jack Daniel's Gentleman Jack	16 zł	
Johnnie Walker Black Label	16 zł	160 zł

### Koniaki -Cognac

	40 ml
Ararat***** 5 letni	14 zł
Hennessy	24 zł
Hennessy Fine De Cognac	34 zł

### Tequila

	40 ml
Olmecca Blanco	16 zł
Olmecca Gold	16 zł

## „Spójrz na piwo kobiecym okiem”

- 16,00 pln

**dobrze że jesteś** – WITBIER - słód Pilzneński i pszeniczny, wyjątkowe chmiele Marynka i Lubelski dodatek kolendry, skórki pomarańczy i rozmarynu przywoła Twoje najmilsze wspomnienia

**wolna czy zajęta** – GRAPEFRUIT IPA nie przejdiesz obok niej obojętnie! IPA z dodatkiem soku z czerwonego hiszpańskiego grapefruita

**piękna\* mądra \*zdolna\*** - PALE ALE gładka dzięki płatkom owsianym, wyjątkowa dzięki chmielom z trzech kontynentów, weryfikujących zdecydowany charakter Pale Ale

**Psze Kulturalna** – CITRUS WEIZEN – słód jęczmienny, pszeniczny swój charakter zawdzięcza chmieleniu na zimno amerykańskim chmielom Spalt Select, Citra

**perfekcyjna pani domu** – OKTOBERFEST LAGER klasyczne piwo dolnej fermentacji o ciemnozłotej barwie. Niemalże ortodoksyjna wśród naszego hoptalowego zestawienia - kocha porządek (również ten w kubkach smakowych), ale i tradycję w warzelnictwie i jego efektach

**przyjaźń czy kochanie** – STRAWBERRY PEPPER WITBIER odrobina słodczy z nutą pikanterii, subtelna pszenica leżakowana z polską truskawką i madagaskarskim różowym pieprzem

## „Bezalkoholowe”

**Dziś ja prowadzę** słody pszeniczne, słody jęczmienne, słód żytni, chmiel Citra, sok z owoców pigwowca, sok z agrestu, płatki owsiane, drożdże

**Browar Hoptala** tworzy grupa dziewczyn o różnych osobowościach i stylu życia, które łączy miłość do piwa rzemieślniczego, a także wszystkiego co naturalne, świeże i polskie. Komponują piwa, na jakie same mają ochotę aromatyczne, z dodatkiem świeżych owoców i przypraw, warzone tradycyjnymi metodami. Hoptala wierzy, że biznes powinien wspierać inicjatywy społeczne, dlatego 5% zysku z każdej butelki przeznacza na lokalne wydarzenia kulturalne w ramach projektu **“Pij z kulturą”**

**Karczma Rogata wspiera pozytywne działania**

## Desery

słodkie zakończenie dnia a może początek ?

**Lody Rogate w młynku kręcone** 180 g / 273 kcal - 22,00 pln

**Anielskie** - lody waniliowe z sosem z pomarańczy, nutą marynowanego zielonego pieprzu oraz mielonym goździkiem

**Diabelskie** - sorbet czarny z nutą cytrynową oraz mielonym anyżem



### Desery :

**Budyń babuni Józefy** naturalny przyrządzany w karczmie, podany z owocami, sosem malinowym i pieczonymi domowymi ciasteczkami

- 20,00 pln



**Jablecznik** 160 kcal – 300 kcal na gorąco podany z sosem waniliowym i gałką lodów waniliowych

- 17,00 pln



### Desery - czekoladowe :

**Biała czekolada** 170 g / 488 kcal


z gałką lodów waniliowych i malinami

- 22,00 pln

**W miłym klimacie tej idylli  
przyjemnie spotkać się, pogwarzyć,  
nie pożałujesz ani chwili,  
gdy zajrzeć tutaj Ci się zdarzy.**

\* dania wykonujemy na bieżąco. Czas oczekiwania na potrawy wydłuża się w zależności od ilości i różnorodności złożonych zamówień o bieżącym czasie oczekiwania na Państwa życzenie informuje doradca smaku.

\* ze względu na zachowanie wysokich standardów jakości, w ciągu dnia mogą Państwo zostać poinformowani o braku danej potrawy z menu.

**Drób**  ze stołu Beskidzkiego

**Kotlet Rogaty** 200g/340 g / 463 kcal indyk panierowany - 42,00 pln  
z ziemniakami pieczonymi, pomidorem, burakami, ogórkiem  
kiszonym, dipem chrzanowym

**Trybowany udziec indyjski** z borowikiem i cebulą - 40,00 pln  
w sosie własnym z kaszą gryczaną z masłem i sałatką z buraków  
marynowanych w karczmie

**Pierś supreme** 180g/600 g / 542 kcal - 40,00 pln  
**z kurczaka kukurydzianego** z dipem brzoskwiniowo  
chrzanowym, w towarzystwie frytek z bukietem surówek: z białej kapusty  
z marchewką, z selera z rodzynkami, marchewki z jabłkiem











**Półmisek dla dwojga** 540/1100g/1900 kcal - 120,00 pln  
**na gorącym kamieniu z lawy podane;** udziec z indyka, steki z polędwiczek  
wieprzowych owijane swojskim boczkiem, paski żeberka na miodzie,

**dodatki :** dip jabłkowo – cebulowy, sos jagodowo - truskawkowy, ziemniaki  
pieczone, frytki, pierogi z ziemniakami i serem w okrasie, pierogi z mięsem w  
okrasie, bukiet soczystych surówek z białej kapusty z marchewką, z selera z  
rodzynkami, marchewki z jabłkiem








**„ jeśli masz rodzinę, która Cię kocha,  
kilku dobrych znajomych, jedzenie na stole i dach nad głową,  
jesteś bogatszy niż myślisz „**

\* dania wykonujemy na bieżąco. Czas oczekiwania na potrawy wydłuża się w zależności od ilości i różnorodności złożonych zamówień o bieżącym czasie oczekiwania na Państwa życzenie informuje doradca smaku. \*przy wymianie dodatków w daniach: skrobiowych, surówek, sosów cena może ulec zmianie\* ze względu na zachowanie wysokich standardów jakości, w ciągu dnia mogą Państwo zostać poinformowani o braku danej potrawy z menu

## Polecamy wina z naszej kolekcji podawane na lampki oraz karafki

<b>Pirosmani</b> Wino czerwone półwytrawne	 - 14,00 pln  30,00 pln
<b>Mukuzani</b> Wino czerwone wytrawne	 - 14,00 pln  30,00 pln
<b>Tiblisuri</b> Wino białe półwytrawne	 - 14,00 pln  30,00 pln
<b>Alazani Valley</b> wino białe półsłodkie	 - 14,00 pln  30,00 pln
<b>Kindźmarauli</b> wino czerwone półsłodkie	 - 14,00 pln  30,00 pln

## Wina podawane na butelki

<b>Tiblisuri</b> Wino białe półwytrawne	- 85,00 pln 
<b>Pirosmani</b> Wino czerwone półwytrawne	- 85,00 pln 
<b>Alazani Valley</b> Wino białe półsłodkie	- 85,00 pln 
<b>Kindźmarauli</b> Wino czerwone półsłodkie	- 85,00 pln 
<b>Kondoli</b> Wino czerwone wytrawne	- 120,00 pln 
<b>Mukuzani</b> Wino czerwone wytrawne	- 90,00 pln 
<b>Telavuri</b> Wino czerwone wytrawne	- 85,00 pln 

„Wino sprawia, że każdy posiłek staje się wyjątkowy, każdy stół bardziej elegancki a każdy dzień bardziej cywilizowany.” Andre Simon

## **Kawy**

<b>Kawa czarna</b>	- 12,00 pln
<b>Kawa biała</b>	- 12,00 pln
<b>Kawa z kruchymi ciasteczkami</b> pieczonymi w karczmie	- 15,00 pln

Palarnia Pellini to jedna z największych włoskich manufaktur, specjalizujących się w ekskluzywnej kawie ziarnistej. Kawa ta jest bardzo aromatyczna i łagodna w smaku. Dodatek robusty niweluje kwasowość oraz pozwala osiągnąć trwałą, gęstą crema długo utrzymującą się na kawie.<sup>9</sup>

<b>Cappuccino</b>	-14,00 pln
<b>Kawa Latte</b>	-16,00 pln
<b>Kawa smakowa z syropami</b> do wyboru: cynamon, wanilia, kokos	-14,00 pln



## **Herbaty**

<b>Herbata Zielona Gunpowder</b> zielona zwijana herbata o ciemnych liściach, rozwijających się podczas parzenia, mocna	- 14,00 pln
<b>Herbata Czarna Chopen</b> z pomarańczą, limonką, cytryną, miodem w składzie naparu hibiskus, kandyz kokos, jabłko, truskawka, bławatek	- 14,00 pln
<b>Herbata Czarna Tea Forte</b> selekcjonowane czarne herbaty Assam, podana z trzema rodzajami cukru, lodowym, owocowym, karmelowym	- 14,00 pln
<b>Herbata Kwitnąca</b> nazywana artystyczną, zwijana ręcznie z liści zielonej herbaty	- 14,00 pln
<b>Herbata owocowa korzenna</b> z pomarańczą, limonką, cytryną, miodem,	- 14,00 pln

**„ miłość doprowadzić do wrzenia,  
dodać łyżkę szczęścia i szczyptę nieświadomości,  
cztery łyżki herbaty wymieszać z radością,  
odstawić aż dojrzeje”**

## **Pierogi**

### **ręcznie robione w Rogatej**

<b>Pierogi z jagnięciną gotowaną</b> 240 g / 189 kcal oraz odrobiną suszonego pomidora	- 36,00 pln
<b>Pierogi ze szpinakiem</b> 240 g / 189 kcal z jogurtem i złocistą cebulką na patelni podane	- 32,00 pln
<b>Pierogi z bryndzą</b> 240 g / 418 kcal z jogurtem i złocistą cebulką na gorącej patelni podane	- 34,00 pln
	
<b>Pierogi z mięsa gotowanego</b> 240 g / 446 kcal z wędzonką na gorącej patelni podane	- 32,00 pln
	
<b>Pierogi z serem i ziemniakami</b> 240 g / 390 kcal złocistą cebulką kraszone, na gorącej patelni podane	- 30,00 pln

**„ oprócz madame Curie pierogi są największym  
darem Polaków dla ludzkości”**

\* dania wykonujemy na bieżąco. Czas oczekiwania na potrawy wydłuża się w zależności od ilości i różnorodności złożonych zamówień o bieżącym czasie oczekiwania na Państwa życzenie informuje doradca smaku.

\* ze względu na zachowanie wysokich standardów jakości, w ciągu dnia mogą Państwo zostać poinformowani o braku danej potrawy z menu

## Piwa rzemieślnicze

### Piwa Rzemieślnicze

- 20,00 pln

( o dostępności informują doradcy smaku )

**Marcowe Rogate** - to jedno z najstarszych polskich piw opisanych w bibliografii, słynące z wielce bogatego i wyrafinowanego smaku. Sprawiają to użyte w jego recepturze słoły jęczmienne i słoł pszeniczny oraz proces górnej fermentacji w otwartych kadziach.

**Jasne Rogate** - piwo dolnej fermentacji. Najbardziej klasyczne piwo w stylu pilznera z aromatem czeskiego chmielu. W smaku słodowe z wyraźną goryczką.

### Piwa Rzemieślnicze

- 16,00 pln

( o dostępności informują doradcy smaku )

**Browar Primator** znajduje się w czeskim Nachodzie, pierwsze wzmianki historyczne o tych okolicach pochodzą z 1448r. W 1873r uwarzono w nim pierwsze piwo. Browar Primator działa do dzisiaj produkując 15 rodzajów piwa, a wiele z nich otrzymało międzynarodowe nagrody.

**Primátor Ležák 11°** to piwo dolnej fermentacji, leżakuje w piwnicach minimum 50 dni. Aromat słołu morawskiego i smak chmielu Saaz tworzy piwo o charakterystycznej łagodnej goryczce i średniej treściwości.

**Primátor Exkluziv 16°** jest dumą browaru z miejscowości Náchod ze względu na dużą liczbę nagród. Jako czeski "Doppell Bock" charakteryzuje się głębokim złotym kolorem, silnym aromatem słołu i obfitą pianą.


**Primátor Rytířský 21** kolor piwa odpowiada jego mocy – ciemnozłoty, wpadający w miedź. W zapachu intensywny słoł i alkohol. W smaku również dominuje słoł. Alkohol dość mocno wyczuwalny, na finiszu alkoholowa goryczka. Całość ciężka i rozgrzewająca.

**Primator Double 24** to czeskie bardzo mocne, ciemne piwo. Piana bardzo obfita i trwała, w kolorze kawowym. W zapachu można się doszukać karmelu. Piwo ma charakterystyczny słodki smak, przez słołdycz przebijają nuty palonego słołu. Typowe piwo do delectowania się, zwłaszcza dla osób lubiących piwa słodkie.



## Alkohole regionalne

**Miodula Prezydencka** ceniona w Polsce od wielu pokoleń a jej tradycyjny przepis przekazywany jest z pokolenia na pokolenie do jej wytwarzania wykorzystywany jest wyłącznie miód spadziowy pochodzący z Beskidów

- 14,00 pln 

**Wódka Stanislav** wódka Stanislav klasy Premium swój niepowtarzalny smak zawdzięcza czystej wodzie z górskich źródeł i wybornemu żytniemu spirytusowi, oraz pięciokrotnej destylacji, w tym ostatnia destylacja odbywa się w starej miedzi. Nadzór nad przestrzeganiem koszerności produkcji sprawuje

naczelny rabin Polski - 14,00 pln 

**Śliwowica Paschalna** jest unikalnym wyrobem spirytusowym, w którego skład wchodzi jedynie naturalny spirytus owocowy uzyskany z wyborowej jakości śliwek węgierek. Przez zastosowanie wieloletniego procesu leżakowania w beczkach dębowych, produkt uzyskuje właściwości charakterystyczne tylko dla najszlachetniejszych trunków: jasno bursztynową barwę, swoisty, naturalny

smak oraz intensywny śliwkowy aromat. - 18,00 pln 

## Beskidzkie Nalewki - 12,00 pln

Nawiązując do dawnych zwyczajów związanych z nalewkami, najciekawszym wydaje się ten, z czasów Polski Szlacheckiej, kiedy to panny na wydaniu zbierały owoce na nalewkę. Samodzielnie musiały zorganizować zbiór owoców, a później już osobiście spreparować eliksir. Jeżeli kawaler starał się o rękę panny i został poczęstowany takim trunkiem oznaczało to nie mniej, nie więcej, tylko tyle, że oświadczyły zostały przyjęte. Nalewki dostępne sezonowo ze względu na tradycyjną metodę przyrządzania : **pigwowa, wiśniowa, malinowa, z rokitnika, nalewajka żołądkowa z ziół polskich, nalewajki wytrawne**

## **Rozgrzewacze alkoholowe**

**Napój Rogaty** piwo grzane według receptury babci 500ml - 16,00 pln

**Herbata Rogata korzenna** z „alkoholem” ,cytryną, limonką 500 ml pomarańczą i miodem - cena zależna jest od wybranego alkoholu

**Wino grzane z pomarańczą** 250 ml - 14,00 pln

## **Rozgrzewacze bezalkoholowe**

**Herbata Czarna** z pomarańczą, limonką, cytryną, miodem w składzie naparu hibiskus, kandyz kokos, jabłko, truskawka, bławatek 500 ml - 14,00 pln

**Herbata owocowa korzenna** z pomarańczą, limonką, cytryną, miodem, 500 ml - 14,00 pln

**Grzane jabłko** z goździkiem, cynamonem, imbirem 500 ml - 14,00 pln

## Ryby

**Pstrąg z naszych rzek na diabelskim rogu** 320 g / 480 kcal  
grillowany z masłem smakowym - 34,00 pln

Czy wiesz, że rodzina Państwa Jaworskich dbała o tego pstrąga przez 2 lata, abyś ty mógł delektować się jego smakiem ?



**Zestawy wegetariańskie ustalane na bieżąco z doradcą smaku skomponować je można z dodatków skrobiowych, warzywnych występujących w daniach głównych.**

**Warzywa z grilla na patelni podane** 150g marchewka, kalafior, brokuł, brukselka z okrasą bułka tartą z masłem - 12,00 pln

**Warzywa gotowane** 150g marchewka, kalafior, brokuł, brukselka z masłem - 12,00 pln

**Liście szpinaku** 150g duszone ze śmietaną - 14,00 pln

**„Lepiej żeby grzeszne ciało pękło,  
aniżeli dobra Boże miały się zmarnować „**

\* dania wykonujemy na bieżąco. Czas oczekiwania na potrawy wydłuża się w zależności od ilości i różnorodności złożonych zamówień o bieżącym czasie oczekiwania na Państwa życzenie informuje doradca smaku.

\*przy wymianie dodatków w daniach: skrobiowych, surówek, sosów cena może ulec zmianie

\* ze względu na zachowanie wysokich standardów jakości, w ciągu dnia mogą Państwo zostać poinformowani o braku danej potrawy z menu

## Piwa i tak wieczór mija niczym chwilka

<b>Rzemieślnicze</b> z beczki 400ml/ 200ml	- 12,00 pln / - 8,00 pln
<b>Rzemieślnicze Rogate</b> 500ml	-20,00 pln
<b>Rogata aronia</b> 400ml - lager z jabłkiem tłoczonym i aronią	-14,00 pln

## Napoje

<b>Kola śląska- Rogata w kuflu</b> 330ml	- 9,00 pln
<b>Jabłko</b> tłoczone z Beskidzkiej tłoczni 250ml	- 9,00 pln
<b>Pomarańczowy</b> tłoczony 250ml	- 9,00 pln
<b>Aronia</b> tłoczona 250ml	- 9,00 pln
<b>Dla dzieci słoik z colą, spritem, fantą</b> 330 ml	- 9,00 pln
<b>Karafka z wodą gazowaną lub niegazowaną</b> 250 ml	- 6,00 pln
<b>Dla dzieci karafka pomarańczowa lub jabłkowa</b> 330 ml	- 9,00 pln
<b>Rogata herbata mrożona</b> 500 ml o składzie herbaty informuje doradca smaku	- 17,00 pln
<b>Fresh chillout niegazowany</b> 300 ml limonka, cytryna, sok jabłkowy, goździki, cynamon, imbir	- 18,00 pln
<b>Fresh chillout gazowany</b> 300 ml limonka, cytryna, sok jabłkowy, goździki, cynamon, imbir	- 18,00 pln

\* ze względu na zachowanie wysokich standardów jakości, w ciągu dnia mogą Państwo zostać poinformowani o braku danego napoju

  
**Wieprzowina** ze stołu Beskidzkiego

**Jadło Rogate** 180g/430 g / 818 kcal połędwiczka na miodzie, skropiona śliwowicą, z ciosanymi frytkami i duszoną marchewką z ananasem  
danie słodkie - 44,00 pln

**Steki z połędwiczek z grilla** 160g/570 g / 910 kcal  
z sosem barbecue śliwkowym wyrób własny, frytkami i bukietem surówek: z białej kapusty z marchewką, z selera z rodzynekami, marchewki z jabłkiem  
- 44,00 pln

**Żeberka z cebulką** 200g/ 600g/1100kcal oraz czosnkiem marynowane w miodzie podane z kapustą duszoną oraz ziemniakami pieczonymi  
- 40,00 pln

**Duszonki Rogate** 400 g / 472 kcal podane w kociołku diabelskim z ziemniakami, boczkiem, kiełbasą, cebulą, kapustą białą  
- 30,00 pln

**Dania z pieca chlebowego opalanego drzewem bukowym**

**Golonka z grilla** min 600 g / 2107 kcal faszerowana świeżym boczkiem papryką na warzywach podana z chrzanem, musztardą oraz warkoczami chlebowymi  
- 48,00 pln

**Golonka z pieca chlebowego** min 600 g / 2052 kcal pieczona w aromatycznym sosie z duszonymi warzywami, podana z chrzanem musztardą oraz warkoczami chlebowymi  
- 48,00 pln

**„ po dobrym obiedzie człowiek jest skłonny wszystko wybaczyć „**

\* dania wykonujemy na bieżąco. Czas oczekiwania na potrawy wydłuża się w zależności od ilości i różnorodności złożonych zamówień o bieżącym czasie oczekiwania na Państwa życzenie informuje doradca smaku.

\*przy wymianie dodatków w daniach: skrobiowych, surówek, sosów cena może ulec zmianie

\* ze względu na zachowanie wysokich standardów jakości, w ciągu dnia mogą Państwo zostać poinformowani o braku danej potrawy z menu

**Specjalność karczmy wołowina polska**  **ze stołu Beskidzkiego**

**Stek marynowany 14 dni** 280g/980kcal Z sosem pieprzowym z lampką wina  
- 120,00 pln



**Stek wołowy** 280g/ 330g/980kcal Z sosem pieprzowym  
- 97,00 pln

**Polędwica na szpadzie** 200g/500g  
- 82,00 pln  
marynowane kawałki polędwicy przekładane cebulą, papryką,  
pieczarkami podana z frytkami ciosanymi i bukietem surówek: z białej  
kapusty z marchewką, z selera z rodzynkami, marchewki z jabłkiem

**Rolada śląska** 160g/560 g /459 kcal Z kluskami drobnymi i czerwoną kapustą.  
Rolada śląska nadziewana: swojskim boczkiem, kiełbasą, marchewką,  
cebulą, ogórkiem kiszonym duszona w czerwonym winie podana z sosem  
własnym  
- 48,00 pln

**Specjalność karczmy wyśmienita wołowina polska**

**Wołowina** marynowana od 7 do 14 dni w wyselekcjonowanych  
przyprawach, które nadają jej wykwintny i niepowtarzalny smak.  
Tradycyjna metoda przyrządzania dopracowana w technologii wykonania  
pozwala osiągnąć najwyższe walory smakowe, kruchość oraz soczystość  
nasze steki wprost rozpływają się w ustach.

**koneserom wołowiny polecamy wino**

**Pirosmani**  - 14,00 pln  30,00 pln  
Wino czerwone półwytrawne

**Mukuzani**  - 14,00 pln  30,00 pln  
Wino czerwone wytrawne

**„ Mamy naturalną ciekawość nowych rzeczy,  
dla Państwa słuchamy, uczymy się, doświadczamy,  
pokonamy wszystkie przeszkody stojące  
na drodze do sukcesu”**

\* dania wykonujemy na bieżąco. Czas oczekiwania na potrawy wydłuża się w zależności od ilości i różnorodności złożonych zamówień o bieżącym czasie oczekiwania na Państwa życzenie informuje doradca smaku.

\*przy wymianie dodatków w daniach: skrobiowych, surówek, sosów cena może ulec zmianie

\* ze względu na zachowanie wysokich standardów jakości, w ciągu dnia mogą Państwo zostać poinformowani o braku danej potrawy z menu

## Zakąski podawane na ciepło

### **Grilowany ser owczy** 110 g / 95 kcal

z konfiturą przyrządzaną w karczmie z wiśni i cebuli oraz z jabłkiem  
z dipem cytrynowo - pomarańczowym

-17,00 pln

### **Zawijasy serowe oraz śliwkowe** 250 g / 250 kcal

w chrupiącym bekonie podane z dipem chrzanowym oraz malinowo –  
jagodowym

-19,00 pln

### **Grilowany ser owczy** 110 g / 95 kcal

z konfiturą przyrządzaną w karczmie z wiśni i cebuli oraz z brzoskwinią  
z dipem cytrynowo - pomarańczowym

-19,00 pln

## Zakąski podawane na zimno

### **Rogacio poledwica wołowa z serem feta** 140 g / 216 kcal

oliwkami, oliwą z oliwek, warkoczami chlebowymi własnego wypieku

-38,00 pln

**Zapytaj siebie, czy to co dziś robisz**

**przybliży Cię do tego, gdzie chcesz być jutro ?**



**Dania ze stołu Beskidzkiego**

\* dania wykonujemy na bieżąco. Czas oczekiwania na potrawy wydłuża się w zależności od ilości i różnorodności złożonych zamówień o bieżącym czasie oczekiwania na Państwa życzenie informuje doradca smaku.

\* ze względu na zachowanie wysokich standardów jakości, w ciągu dnia mogą Państwo zostać poinformowani o braku danej potrawy z menu.

## Zupy

**Zupa Rogata** 400 ml / 265 kcal kwaśnica z wędzonką i z ziemniakami

- 18,00 pln



**Zupa Rogata najlepsza z najwykwintniejszych** \*\*\*\*\* taki tytuł dostała podczas Światowego Festiwalu Smakowania Beskidzkiej Kwaśnicy, gdzie zajęła pierwsze miejsce przez 4 lata z rzędu. Jurorami byli : Karol Okrasa Pascal Brodnicki, Robert Makłowicz, Agnieszka Perepeczko

**Żurek Rogaty** 300 ml / 215,5 kcal na swojskim zakwasie z grzybami swojską wędzonką podany w chlebie własnego wypieku

- 24,00 pln

**Staropolski żurek** 300 ml / 215,5 kcal na swojskim zakwasie z grzybami swojską wędzonką oraz warkoczami chlebowymi własnego wypieku

- 19,00 pln

**Zupa Cebulowa podawana z oscypkiem** w chlebie rogatym pieczonym w karczmie 300ml/440kcal+750kcal

- 20,00 pln

**Rosół** 300 ml / 420 kcal Z makaronem

- 14,00 pln

**„Jesteś w naszym centrum,  
wszystko co robimy, to dla Ciebie,  
Twoich gości, Twoich smaków,  
zrobimy wszystko abyś czuł się jak w domu”**