



STEK CHALUPA

OD 1997

UWAGA!!! Wieczorami przygrywa na żywo kapela góralska
Grillowane potrawy przygotowujemy na grillu opalonym węglem drzewnym
Podział rachunku możliwy wyłącznie na 2 części.
Karta menu z gramaturą dostępna jest u kelnera

Potrawy z grilla

Potrawy wegetariańskie

Menu



Stek Chalupa hasło: 182015918



Drobne zakąski

Oscypek** grillowany z boczkiem i żurawiną	27 zł
Moskol grulany (placek regionalny) z masłem czosnkowym i bryndzą*	25 zł
Śledź po góralsku.....	27 zł
(śledź, cebula, oliwa, korniszony, czosnek maryn.)	
Grzanki z bundzem* zapieczone z czosnkiem niedźwiedzim (3 sztuki)	23 zł
Chleb Cebulowy ze smalcem swojej roboty i ogórkiem z becki.....	24 zł
Deska regionalnych serów i wędlin.....	55 zł
(bundz*, oscypek*, ser kozi, wędliny i kiełbasy domowe, rydze marynowane, śliwki w boczku, ogórki)	
Śliwka w boczek zawinięta, grzanka z oscypek*.....	26 zł

Sałatki

Sałatka z karmelizowanym kozim serem podana z grzanką	41 zł
(sałata, pomidorki koktajlowe, marynowane buraczki, piklowana kalarepa, vinegrett malinowy, orzechy włoskie)	
Sałata z kurczakiem grillowanym i grzanką.....	42 zł
(sałata mieszana, papryka, oscypek*, pomidor, ogórek zielony, filet z kurczaka grillowany)	
Sałatka z bundzem* i grzankami	40 zł
(sałata mieszana, bundz*, pomidorki koktajlowe, orzechy włoskie, żurawina, pestki z dyni, sos winegret)	
Dostępna również w wersji wegańskiej z serem typu feta	

Śniadania

podajemy do godziny 13:00

Jajecznica na maśle z pieczywem.....	23 zł
Jajecznica na boczku z pieczywem.....	25 zł
Jajka posadzone na boczku z pieczywem.....	29 zł
Zestaw śniadaniowy.....	45 zł
(ser, wędlina, pomidor, ogórek, jajecznica z 2 jajek lub parówki 2 szt, kawa lub herbata)	

Polewki

Kwaśnica z żeberkiem wędzonym.....	23 zł
(delikatnie zabieleną)	
Żurek z jajkiem, kiełbasą i pieczarkami oraz pieczywem.....	22 zł
Polewka z grzybów prawdziwych z łazankami.....	23 zł
(borowikowa)	
Barszcz czerwony z pasztecikiem z jagnięciną.....	30 zł
(pasztecik 2 sztuki)	
Barszcz czerwony (solo).....	14 zł
Barszcz czerwony z krokiem z kapustą i grzybami lub z mięsem.....	23 zł
Polewka czosnkowa z grzankami, owczym serem doprawiona i ziemniakiem zaciągnięta.....	21 zł
Rosół domowy z makaronem.....	19 zł

Stekowe specjalności

z wieprzowiny

Stek z karczku grillowany z papryczkami	51 zł
podany z ziemniakiem pieczonym w folii i serem czosnkowym	
Szaszłyk wieprzowy z frytkami	50 zł
(mięso, cebula, boczek, zimne sosy)	
Warkocz z polędwiczek z podgrzybkowym sosem podany i gotowanymi ziemniakami	55 zł
Kotlet schabowy smażyony na smalcu z ziemniakami gotowanymi i kapustą zasmażaną.....	54 zł
Żeberka wieprzowe grillowane z żurawinowo-miodowym sosem i frytkami	58 zł
Golonko pieczone w piwno-śliwkowym sosie podane z kapustą góralską oraz pieczywem.....	57 zł
Podhalańska kiełbasa z rusztu z cebulką i pieczywem	32 zł
Kiszka swojska z grolami i kapustą	38 zł
Micha kiełbas	43 zł
(kiełbasa, kiełbaska barania, kiszka, kiełbaska biała, ogórek, pieczywo)	

*oscypek i bundz podajemy od maja do listopada, w pozostałym okresie ser Gazdowski

z wołowiny

Wielki amerykański stek (420g mięsa z kością)** z grillowanymi warzywami podany oraz ziemniakiem pieczonym w folii z serem czosnkowym 95 zł
(wołowina sezonowana - antrykot z kością)

Stek - rosbeef z grilla (250g mięsa)** z grillowana kukurydzą i frytkami 85 zł

Stek z polędwicy wołowej z boczkiem i oscypkiem* z sosem demi-glace z musztardą francuską oraz ziemniakiem pieczonym w folii z serem czosnkowym i warzywami w tempurze (200g mięsa)** 110 zł

Grillowany stek Rib Eye z antrykotu (250g mięsa)** 95 zł
(sezonowany na sucho) z cukinią, oscypkiem i frytkami

Swojski burger wołowy w bułce z frytkami (sałata, pomidor, ogórek konserwowy, cebula, zimne sosy) 49 zł

Burger wołowy po góralsku z boczkiem i oscypkiem* w bułce i frytkami (sałata, pomidor, ogórek konserwowy, cebula, zimne sosy) 53 zł

Placek po zboju (placek ziemniaczany z gulaszem i sosem grzybowym oraz sałatką) 59 zł

z jagnięciny

Comber jagnięcy (200g mięsa)** z ziemniakiem pieczonym, serem czosnkowym i zieloną fasolką z czosnkiem 110 zł

Gulasz jagnięcy z kluseczkami ziemniaczanymi i sałatką z ogórków 55 zł

Kiełbaski z baraniną na ruszcie pieczone z grzankami i masłem czosnkowym 39 zł

z drobiu

Grillowany filet z kurczaka w boczku z warzywami gotowanymi i frytki 51 zł

Filet z piersi kurczaka z oscypkiem* i sosem podgrzybkowym, gotowane ziemniaki 52 zł

Kaczka pieczona z sosem żurawinowym i jabłkiem pieczonym podana z kluseczkami ziemniaczanymi 60 zł

Drobiowy zawijaniec - panierowany filet z kurczaka zawinięty z masłem i serem z frytkami 51 zł

z jednej michy 160 zł

Stekowa micha dla dwojga (stek wieprzowy, żeberka, kaszanka, kiełbasa, kiełbaska jagnięca, jarzyny grilowane, ziemniaki pieczone z serem czosnkowym, zestaw surówek, sosy)

*oscypek i bundz podajemy od maja do listopada, w pozostałym okresie ser Gazdowski

**waga mięsa przed grillowaniem

z ryby

Górski pstrąg na ruszcie pieczony z grillowanymi warzywami 56 zł

Pierogi

Nasze pierogi lepimy ręcznie według tradycyjnych receptur

Pierogi z mięsem (boczkiem omaszczone) 37 zł

Pierogi ze szpinakiem i bryndzą oraz sosem podgrzybkowym 36 zł

Pierogi z serem i masłem polane (na słodko) 35 zł

Pierogi ruskie (masłem omaszczone) 35 zł

Pierogi Orawskie z białym serem i kapustą 35 zł

Pierozki jagnięce podsmażone z sosem podgrzybkowym 46 zł

Dodatki

Grule pieczone (ziemniaki) z serem czosnkowym 14 zł

Grule pieczone (ziemniaki) z masłem 11 zł

Grule warzone (ziemniaki gotowane) 9 zł

Frytki 12 zł

Pieczycwo 5 zł

Surówki 12 zł

Warzywa gotowane 10 zł

Warzywa grillowane – szaszłyk (papryka, cebula, cukinia, bała rzodkiew) 12 zł

Ryż gotowany 9 zł

Ogórki w beczce kiszzone 8 zł

Kapusta góralska (kapusta na gorąco) 12 zł

Kwaśne mleko 0,25L 8 zł

Coś na słodko

Tarta z sezonowymi owocami i sosem waniliowym 24 zł

Pajda czekoladowa na ciepło z sorbetem owocowym 27 zł

Sernik domowy 23 zł

Jabłecznik na ciepło z lodami 27 zł

Naleśniki z serem i bitą śmietaną smażone na maśle 32 zł

Puchar lodowy 3 gałki lodów, owoce, bita śmietana, polewa 24 zł

Napoje ciepłe

Herbata (smaki do wyboru)	10 zł	Espresso Doppio	14 zł
Herbata zimowa	15 zł	Espresso Macchiato	12 zł
Kawa czarna	11 zł	Kawa latte	16 zł
Americano		Czekolada	17 zł
Kawa biała (z mlekiem)	13 zł	Irish coffe	26 zł
Capuccino	14 zł	kawa + Auchentoshan	
Kawa espresso	11 zł	AO Whiskey 40ml	

Napoje zimne

Soki	0,3L	10 zł
Sok: pomarańczowy, jabłkowy, grejfrutowy		
Nektar: z czarnej porzeczki		
Woda gazowana, niegazowana	0,3L	7 zł
Woda mineralna Cisowianka	0,3L	9 zł
(gazowana, niegazowana)		
Pepsi, Pepsi Zero		0,3L 10 zł
7Up		0,3L 10 zł
Mirinda		0,3L 10 zł
Schweppes		0,2L 10 zł
Hibiscus, Ginger Beer, Tonic		
Lipton Ice Tea		0,3L 10 zł
Kwas chlebowy		0,5L 10 zł
BLACK Energy Drink		250 ml 12 zł

Piwa



Grimbergen Blonde	0,33L	18 zł
Klasyczna receptura, złocista barwa, intensywny smak. Polecamy do wołowiny, ryb i dań z kwaśnymi dodatkami.		
Grimbergen Double	0,33L	18 zł
Ciemna mahoniowa barwa, podwójna fermentacja i delikatnie słodki smak. Podkreśli smak jagnięciny, wieprzowiny dań ze słodkimi sosami.		
Grimbergen Blanche	0,33L	18 zł
Piwo pszeniczne naturalnie mętne delikatnie gorzkie. Polecamy do dań z drobiu, sałatek, dań mącznych i pikantnych		
Žatecký Světlý Ležák z becki	 0,3L	15 zł
	 0,5L	18 zł
Maluckie Žatecký Světlý Ležák	 1L	32 zł
Dzban piwa Žatecký Světlý Ležák	 1,5L	44 zł
Regionalne Pszeniczne	 0,3L	16 zł
	 0,5L	19 zł
	 1L	33 zł
Guinness z becki	 0,3L	17 zł
	 0,5L	23 zł
Brooklyn Pilsner	 0,3L	15 zł
	 0,5L	18 zł
1664 Blanc	 0,33L	17 zł
Žatecký Černý	 0,5L	18 zł
Žatecký 0.0% bezalkoholowy	 0,5L	18 zł
Radler Okocim 0%	 0,5L	18 zł
Somersby	 0,4L	17 zł
Cydr	 0,33L	16 zł



Na rozgrzewkę

Wino grzane z korzeniami	0,2L	21 zł
Grzaniec na Żołądkowej	0,25L	25 zł
Żołądkowa Gorzka, sok jabłkowy, cynamon, goździki		
Herbata albo kawa z rumem		20 zł
Herbata Górska		25 zł
spiryтус + wódka ziołowa		
Herbata z Saska Wiśnia z Nutą Rumu		20 zł

Piwnie waryjacje

Narombany Harnaś		25 zł
piwo + spirytusu + Saska Wiśnia z nutą Rumu		
Narombano Maryna		22 zł
piwo + 7Up + Saska Wiśnia z nutą Rumu		
Piwo z bombom		25 zł
piwo + gorzałka Saska Wódka albo Saska Wiśnia z nutą Rumu		
Piwo grzane:		
...ze sokiem malinowym i korzeniami	0,5L	20 zł
...z miodem i korzeniami	0,5L	21 zł

Drinki góralskie

Jim Beam Highballs		25 zł
Jim Beam White Bourbon, Schweppes Tonic, limonka		
Gorzka & Grapefruit		24 zł
Żołądkowa Gorzka Tradycyjna, sok z grapefruita		
Millhill's Smash!		25 zł
Millhill's Dry Gin, limonka i grapefruit, syrop cukowy, melisa		
Salitos O Muerte		28 zł
Salitos Gold Tequila, DeKuper Elderflower, sok z limonki, Schweppes Ginger Beer, limonka		
Figa & Ginger		24 zł
Żołądkowa Gorzka z Figą, sok z limonki, Ginger beer		
Zielono Śleboda		26 zł
Amundsen Vodka, DeKuyper Blue Curacao, sok pomarańczowy		
Žesko Maryna		28 zł
Amundsen Malina Nordycka, DeKuyper Peachtree, Schweppes Tonic, limonka		
Podmuch Holnego		26 zł
Millhill's London Dry Gin, Schweppes Hibiscus, cytryna		
Górski Spryt		25 zł
Aperitivo, wino musujące, woda mineralna		
Zbójnicko Zdobyc		26 zł
Millhill's Strawberry Fields Gin, DeKuyper Elderflower, Schweppes Tonic		
Babcyno Mikstura		28 zł
Republica White Rum, DeKuyper Triple Sec, sok żurawinowy		

Gorzołki i inkse cuda...

Amundsen Vodka – czysta.....	40 ml 16 zł
Amundsen Malina Nordycka.....	40 ml 16 zł
Orkisz Wódka – czysta.....	40 ml 21 zł
Saska Wódka – czysta.....	40 ml 14 zł
Saska smakowa.....	40 ml 14 zł
Śliwka Węgierka, Wiśnia z Nutą Rumu, Czerwona Porzeczka	
Żołądkowa Deska Degustacyjna.....	4x20 ml 24 zł
Żołądkowa Tradycyjna, z Miętą, z Czarną Wiśnią, z Figą	
Żołądkowa Gorzka.....	40 ml 14 zł
Tradycyjna, z Miętą, z Czarną Wiśnią, z Figą	
Miodula Prezydencka.....	40 ml 20 zł

**ŻOŁĄDKOWA
GORZKA**

Jim Beam White Bourbon Whiskey.....	40 ml 18 zł
Jim Beam Black Bourbon Whiskey.....	40 ml 20 zł
Makers Mark Bourbon Whisky.....	40 ml 22 zł
Dubliner Whiskey.....	40 ml 17 zł
Auchentoshan AO Whiskey.....	40 ml 21 zł
Salitos Gold Tequila.....	40 ml 19 zł
Salitos Silver Tequila.....	40 ml 19 zł
Millhill's London Dry Gin.....	40 ml 17 zł
Millhill's Strawberry Fields Gin.....	40 ml 17 zł
Republica White Rum.....	40 ml 16 zł
Republica Dark Rum.....	40 ml 16 zł
Fernet Branca.....	40 ml 17 zł
Fernet Branca Menta.....	40 ml 17 zł

Przy zakupie całej butelki cena – 10%

Alkohole Kraftowe YOURA

Likier Sosna & Szyszka Youra 35%.....	40 ml 18 zł	Nalewka Pigwowiec Youra 32%.....	40 ml 18 zł
		Nalewka Malinowa Youra 32 %.....	40 ml 18 zł

Gorzołki Regionalne

Miodowo Zbójcka 38%.....	40 ml 18 zł
Śliwowica Zbójcka 50%.....	40 ml 19 zł
Śliwowica Zbójcka 70%.....	40 ml 22 zł
Górska Przepalanka 40%.....	40 ml 16 zł

**SMAKI
PODHALA**
PRODUKTY REGIONALNE

Pierońsko Bimber 45%.....	40 ml 16 zł
Wiśniówka Zbójcka 30%.....	40 ml 16 zł
Regionalne Nalewki 35%.....	40 ml 16 zł
Czarny Bez, Malina, Dereń	
Cytrynowka Swojska 30%.....	40 ml 16 zł
Tatra Balsam 52%.....	40 ml 18 zł

Wina światowe

			
Wino Chałupy (wybrane białe i czerwone, oferta zmienna)	45 zł	17 zł	70 zł
Wina Czerwone			
Malbec , Finca El Origen Malbec Mendoza, Argentyna, wytrawne	17 zł	17 zł	90 zł
Pinot Noir Reserva Especial Santa Alexandra, Colchagua Valley, Chile, wytrawne	17 zł	17 zł	90 zł
Monastrell , „Pure Est” Alfori, Valencia, Hiszpania, wytrawne	16 zł	16 zł	85 zł
Tempranillo, Cabernet Sauvignon Syrah , Cortillo Trifilas, La Mancha, Hiszpania, wytrawne	20 zł	20 zł	120 zł
Negroamaro, Primitivo „Paralupi” Varvaglione, Puglia, Włochy, półwytrawne	20 zł	20 zł	120 zł
Caberner Cortis Gold DOP, Winnica Kazimierskie Wzgórza, Region Przełomu Wisły, Polska, wytrawne	25 zł	25 zł	140 zł

Wina białe

		
San Martino Frizante Bianco , Włochy, wytrawne	15 zł	85 zł
Sauvignon Blanc , Domaine Gayda Pays D'Oc, Francja, wytrawne	16 zł	85 zł
Riesling Feinherb , Weingut Peter & Peter, Mozela, Niemcy, półwytrawne	18 zł	90 zł
Viognier , Domaine Gayda, Pays D'Oc Francja, wytrawne	18 zł	90 zł
Castelli Del Duca „Obello” Malvasia, Emilia-Romagna, Włochy, półśłodkie	16 zł	85 zł
Verdejo „Pure Est” , Alfori, Valencia, Hiszpania, wytrawne	16 zł	85 zł
Riesling & Roter Riesling Winnica Kazimierskie Wzgórza, Region Przełomu Wisły, Polska, wytrawne	25 zł	140 zł
Wina musujące 		
Stock Prosecco Treviso DOC Extra Dry , Veneto, Włochy	85 zł	

**STEK
CHAŁUPA**

www.stekchalupa.pl | tel.18 20 159 18 | ul.Krupówki 33, 34-500 Zakopane
Cennik ważny od 20.12.2023