

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
Rydze smażone na maśle z cebulką	35 zł
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 (bundz*, oscypek*, ser kozi, wędliny domowe, rydze marynowane, śliwki w boczku, ogórki)	55 zł
Śliwka w boczek zawinięta, grzanka z oscypkiem*	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 vinegrett)	
Dostępna również w wersji wegańskiej z serem typu feta	

Śniadania

podajemy do godziny 13:00

Jajecznicza na maśle albo boczku z pieczywem	24 zł
Jajka posadzone na boczku z pieczywem	29 zł
Stekowy Sandwich	32 zł
(plastry grillowanej i sezonowanej wołowiny, salsa warzywna, sałata lodowa, oscypek*, dip z czosnkiem niedźwiedzim)	
Zestaw śniadaniowy	45 zł
(ser, wędlina, pomidor, ogórek, jajecznicza z 2 jajek lub parówki 2 szt, kawa lub herbata)	

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

Polewki


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


Stekowe specjały


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 smażony na smalcu z ziemniakami gotowanymi i kapustą zasmażaną	54 zł
Stek „Bekon” z dojrzewającej na sucho wieprzowiny z salsą warzywną i ziemniakami opiekany	59 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 grulami i kapustą	38 zł
Micha kiełbas	43 zł
(kiełbasa, kiełbaska barania, kiszka, kiełbaska biała, ogórek, pieczywo)	


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 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  49 zł
(sałata, pomidor, ogórek konserwowy, cebula, zimne sosy)

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


Pieczeń cielęca w sosie własnym 65 zł
z pierogami ziemniaczanymi i sałatką

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


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 grillowane, 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

Pieczywo 5 zł

Surówki 12 zł

Warzywa gotowane 10 zł

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

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

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 26 zł
świeże owoce, bita śmietana, polewa

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	
Sok świeżowyciskany 0,3L 19 zł	
Woda gazowana, niegazowana 0,3L 7 zł 0,7L 12 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 5,5% 0,33L 18 zł	
Klasyczna receptura, złocista barwa, intensywny smak. Polecamy do wołowiny, ryb i dań z kwaśnymi dodatkami.	
Grimbergen Double 5,5% 0,33L 18 zł	
Ciemna mahoniowa barwa, podwójna fermentacja i delikatnie słodki smak. Podkreśli smak jagnięciny, wieprzowiny dań ze słodkimi sosami.	
Grimbergen Blanche 5% 0,33L 18 zł	
Piwo pszeniczne naturalnie mętne delikatnie gorzkie. Polecamy do dań z drobiu, sałatek, dań mącznych i pikantnych	
Żatecký Světlý Ležák z becki 5% 0,3L 15 zł 0,5L 18 zł	
Maluckie Żatecký Světlý Ležák 5% 1L 32 zł	
Dzban piwa Żatecký Světlý Ležák 5% 1,5L 44 zł	
Regionalne Pszeniczne 5% 0,3L 16 zł 0,5L 19 zł 1L 33 zł	
Guinness z becki 4,2% 0,25L 17 zł 0,5L 23 zł	
Brooklyn Pilsner 4,6 % 0,3L 15 zł 0,5L 18 zł	
1664 Blanc 5% 0,33L 17 zł	
Żatecký Černý 3,8% 0,5L 18 zł	
Żatecký 0.0% bezalkoholowy 0,5L 18 zł	
Radler Okocim 0% 0,5L 18 zł	
Somersby 4,5% 0,4L 17 zł	
Cydr 4,5% 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 Góralska 25 zł	
spirytus + 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 cukrowy, melisa	
Sierra O Muerte 28 zł	
Tequila Sierra Blanco, 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	
Żeško Maryna 28 zł	
Amundsen Malina Nordycka, DeKuyper Peachtree, Schweppes Tonic, limonka	
Podmuch Holnego 26 zł	
Millhill's London Dry Gin, Schweppes Hibiscus, cytryna	
Góralski Spryt 25 zł	
Aperitivo, wino musujące, woda mineralna	
Aperitivo Spritz bezalkoholowe 18 zł	
Aperitivo bezalkoholowe, 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 40% – czysta.....	40 ml 16 zł
Amundsen Malina Nordycka 37,5%.	40 ml 16 zł
Orkisz Wódka 40% – czysta.....	40 ml 21 zł
Żołądkowa De Luxe 40%– czysta.....	40 ml 14 zł
Saska smakowa 25%.....	40 ml 14 zł
Śliwka Węgierka, Wiśnia z Nutą Rumu, Czerwona Porzeczka	
Żołądkowa Deska Degustacyjna 4x20 ml	24 zł
Żołądkowa Tradycyjna 34%, z Miętą 30%, z Czarną Wiśnią 30%, z Figą 30%	
Żołądkowa Gorzka.....	40 ml 14 zł
Żołądkowa Tradycyjna 32%, z Miętą 28% z Czarną Wiśnią 28%, z Figą 28%	
Miodula Prezydencka 40%.....	40 ml 20 zł

**ŻOŁĄDKOWA
GORZKA**

Jim Beam White Bourbon Whiskey 40%.....	40 ml 18 zł
Jim Beam Black Bourbon Whiskey 43%.....	40 ml 20 zł
Makers Mark Bourbon Whisky 45%.....	40 ml 22 zł
Dubliner Whiskey 40%.....	40 ml 17 zł
Auchentoshan AO Whiskey 40%.....	40 ml 21 zł
Tequila Sierra Blanco 38%.....	40 ml 19 zł
Tequila Sierra Reposado 38%.....	40 ml 19 zł
Millhill's London Dry Gin 38%.....	40 ml 17 zł
Millhill's Strawberry Fields Gin 38%.....	40 ml 17 zł
Republica White Rum 37,5%.....	40 ml 16 zł
Republica Dark Rum 38%.....	40 ml 16 zł
Fernet Branca 39%.....	40 ml 17 zł
Fernet Branca Menta 32%.....	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, Żurawina, Dereń	
Cytrynowka Swojska 30%.....	40 ml 16 zł
Tatra Balsam 52%.....	40 ml 18 zł

Wina światowe

			
Wino Chałupy (wybrane białe 11% i czerwone 13,5%, oferta zmienna)	45 zł	17 zł	70 zł
Wina Czerwone			
Malbec , Finca El Origen Malbec Mendoza, Argentyna, wytrawne, 14%	17 zł	17 zł	90 zł
Pinot Noir Reserva Especial Santa Alexandra, Colchagua Valley, Chile, wytrawne, 14%	17 zł	17 zł	90 zł
Monastrell , „Pure Est”, Alfori, Valencia, Hiszpania, wytrawne, 13,5%	16 zł	16 zł	85 zł
Genio Espanol Monastrell Roble , DO Jumilla, Murcia, Hiszpania, wytrawne, 14%	17 zł	17 zł	90 zł
Negroamaro, Primitivo „Paralupi” Varvaglione, Puglia, Włochy, półwytrawne, 15%	20 zł	20 zł	120 zł
Caberner Cortis Gold DOP, Winnica Kazimierskie Wzgórza, Region Przełomu Wisły, Polska, wytrawne, 13%	25 zł	25 zł	140 zł

Wina białe

San Martino Frizante Bianco , Włochy, wytrawne, 10,5%	15 zł		
Sauvignon Blanc , Domaine Gayda Pays D'Oc, Francja, wytrawne, 12,5%	16 zł	16 zł	85 zł
Riesling Feinherb , Weingut Peter & Peter, Mozela, Niemcy, półwytrawne, 10,5%	18 zł	18 zł	90 zł
Viognier , Domaine Gayda, Pays D'Oc Francja, wytrawne, 13,5%	18 zł	18 zł	90 zł
Promesa Moscato Finca Bacara, Jumilla, Hiszpania, słodkie, 8%	17 zł	17 zł	90 zł
Verdejo „Pure Est” , Alfori, Valencia, Hiszpania, wytrawne, 12%	16 zł	16 zł	85 zł
Riesling & Roter Riesling Winnica Kazimierskie Wzgórza, Region Przełomu Wisły, Polska, wytrawne, 12%	25 zł	25 zł	140 zł
Wina musujące			
Stock Prosecco Treviso DOC Extra Dry , Veneto, Włochy, 11%	85 zł		

**STEK
CHAŁUPA**

www.stekchalupa.pl | tel.18 20 159 18 | ul.Krupówki 33, 34-500 Zakopane
Cennik ważny od 20.06.2024