



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 31 zł

Moskol grulany (placek regionalny) z masłem
czosnkowym, bryndzą* i rydzami marynowanymi 30 zł

Grzanki z bundzem* zapieczone
z czosnkiem niedźwiedzim (3 sztuki) 26 zł

Chleb cebulowy ze smalcem własnej roboty
i ogórkiem z beczki 26 zł

Śliwka w boczek zawinięta z grzanką z oscypkiem* 29 zł

Rarytasy

Deska regionalnych serów i wędlin (dla 2 osób) 59 zł
(bundz*, oscypek*, ser kozi, wędliny domowe,
rydze marynowane, ogórki)

Półmisek góralskich specjałów (dla 2 osób) 59 zł
(oscypek* z grilla, moskol, grzanki z bundzem*,
śliwka w boczek zawinięta)

Grillowane kiełbaski z jelenia z grzanką 30 zł

Hałuski z sosem bryndzowym i skwarkami 35 zł

Salatka z karmelizowanym kozim serem
podana z grzanką 45 zł
(sałata, pomidorki koktajlowe, marynowane buraczki,
piklowana kalarepa, vinaigrette malinowy, orzechy włoskie)
Dostępna również w wersji z serem wegańskim typu feta

Salatka z kurczakiem grillowanym i grzanką 47 zł
(sałata mieszana, papryka, oscypek*, pomidor,
ogórek zielony, filet z kurczaka grillowany)

Salatka z łososiem wędzonym 47 zł
(rukola, szpinak, sałata lodowa, pomidory suszone,
pomarańcza, musztarda francuska, chips z oscypka*)

Śniadania

podajemy do godziny 13:00

Jajecznica na maśle albo boczku z pieczywem 25 zł

Jajka sadzone na boczku z pieczywem 30 zł

Stekowy Sandwich 36 zł
(plastry grillowanej i sezonowanej wołowiny,
salsa warzywna, sałata lodowa, oscypek*,
dip z czosnkiem niedźwiedzim)

Zestaw śniadaniowy 40 zł
(ser, wędlina, pomidor, ogórek, jajecznica z 2 jajek
lub 2 parówki)

Polewki

Kwaśnica z żeberkiem wędzonym 27 zł

Żurek z jajkiem, kiełbasą i pieczarkami
oraz pieczywem 27 zł

Polewka z grzybów prawdziwych z łazankami 28 zł
(borowikowa)

Barszcz czerwony z pierożkami jagnięcymi 33 zł

Barszcz czerwony (solo) 15 zł

Barszcz czerwony z krokietem
z kapustą i grzybami lub z mięsem 28 zł

Polewka czosnkowa (krem) z grzankami,
owczym serem doprawiona i ziemniakiem zaciągnięta 26 zł

Rosół domowy z makaronem 22 zł

Stekowe specjały

z wieprzowiny

Stek z karczku grillowany z papryczkami 56 zł
podany z ziemniakiem pieczonym w folii i serem czosnkowym

Warkocz z polędwiczek z podgrzybkowym sosem
podany z gotowanymi ziemniakami 59 zł

Kotlet schabowy smażony na smalcu
z ziemniakami gotowanymi i kapustą zasmażaną 58 zł

Stek „Bekon” z dojrzewającej na sucho wieprzowiny
z salsą warzywną i ziemniakami opiekany 63 zł

Żeberka wieprzowe grillowane
z żurawinowo-miodowym sosem oraz frytkami 63 zł

Golonko pieczone w piwnym sosie
podane z kapustą góralską oraz pieczywem 66 zł

Podhalańska kiełbasa z rusztu
z cebulką i pieczywem 35 zł

Kiszka swojska z ziemniakami i kapustą 42 zł

Micha kiełbas 49 zł
(kiełbasa, kiełbaska z jelenia, 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 115 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)** 120 zł

Grillowany stek Rib Eye z antrykotu (250g mięsa)** 125 zł
(sezonowany) z cukinią, oscypkiem i frytkami

Swojski burger wołowy w bułce z frytkami 56 zł
(sałata, pomidor, ogórek konserwowy, cebula, zimne sosy)

Burger wołowy po góralsku
z boczkiem i oscypkiem* w bułce i frytkami 59 zł
(sałata, pomidor, ogórek konserwowy, cebula, zimne sosy)

Policzki wołowe 61 zł
z kluseczkami ziemniaczanymi i buraczkami na ciepło

Placek po zbóju 65 zł
(placek ziemniaczany z gulaszem wołowo-wieprzowym,
sosem grzybowym, posypyany oscypkiem* i sałatką z kiszonych
ogórków)

z jagnięciny

Stek z udźca jagnięcego (250g mięsa)** z opiekаныmi
ziemniakami, pomidor grillowany, kukurydza 75 zł

Szaszłyk jagnięcy z pieczonym ziemniakiem
z serem czosnkowym i sosem tzatziki 67 zł

Gulasz jagnięcy z kluseczkami ziemniaczanymi
i sałatką z kiszonych ogórków 61 zł

Tagliatelle z ragout jagnięcym 49 zł

z drobiu

Grillowany filet z kurczaka w boczku
z warzywami gotowanymi i frytki 56 zł

Filet z piersi kurczaka z oscypkiem*
i sosem podgrzybkowym, gotowane ziemniaki 55 zł

Kaczka pieczona z sosem żurawinowym
z kluseczkami ziemniaczanymi i buraczkami na ciepło 69 zł

Drobiowy zawijaniec - panierowany filet z kurczaka
zawinięty z masłem i serem oraz frytkami 56 zł

z jednej michy

Stekowa micha dla dwojga 180 zł
(stek wieprzowy, żeberka, kaszanka, kiełbasa, kiełbaska
z jelenia, jarzyny grillowane, ziemniaki pieczone z serem
czosnkowym, zestaw surówek, sosy)

z ryby

Górski pstrąg na ruszcie pieczony
z grillowanymi warzywami 60 zł

Pierogi

**Nasze pierogi lepimy ręcznie według tradycyjnych
receptur**

Pierogi z mięsem (boczkiem omaszczone) 39 zł

Pierogi ze szpinakiem i bryndzą
oraz z sosem podgrzybkowym 39 zł

Pierogi z serem i masłem polane (na słodko) 38 zł

Pierogi ruskie (masłem omaszczone) 38 zł

Pierożki jagnięce podsmażone
z sosem podgrzybkowym 50 zł

Dodatki

Grule pieczone (ziemniaki) z serem czosnkowym 15 zł

Grule pieczone (ziemniaki) z masłem 13 zł

Grule warzone (ziemniaki gotowane) 9 zł

Frytki 12 zł

Pieczyno 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 kiszone 9 zł

Kapusta góralska (kapusta na gorąco) 12 zł

Kwaśne mleko 0,25L 8 zł

Coś na słodko

**Pajda czekoladowa na ciepło z sorbetem
owocowym** 31 zł

Sernik domowy 27 zł

Jabłecznik na ciepło z lodami 32 zł

**Naleśniki z serem i bitą śmietaną smażone
na maśle** 37 zł

Puchar lodowy 28 zł
świeże owoce, bita śmietana, polewa

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

**waga mięsa przed grillowaniem

Napoje ciepłe

Herbata (smaki do wyboru)	13 zł	Espresso Doppio	16 zł
Herbata zimowa	20 zł	Espresso Macchiato	14 zł
Kawa czarna	13 zł	Kawa latte	18 zł
Americano		Czekolada	18 zł
Kawa biała (z mlekiem)	15 zł	Irish coffe	28 zł
Capuccino	16 zł	kawa + Auchentoshan	
Kawa espresso	13 zł	AO Whiskey 40ml	

Napoje zimne



Coca-Cola Zero Cukru	0,3L	12 zł
Coca-Cola Original Taste	0,3L	12 zł
Fanta, Sprite	0,3L	12 zł
Kinley	0,25L	12 zł
Tonic Water, Pink Aromatic Berry		
Kropla Beskidu	0,33L	10 zł
naturalna woda mineralna niegazowana		
Kropla Délice	0,33L	10 zł
naturalna woda mineralna gazowana		
FuzeTea	0,25L	12 zł
Brzoskwnia i Hibiskus, Cytryna		
Cappy	0,3L	12 zł
Pomarańczowy, Jabłkowy		
Monster Energy Drink	0,5L	16 zł
Woda stołowa gazowana, niegazowana	0,3L 8 zł 0,7L	13 zł
Sok świeżo wyciskany	0,3L	22 zł

Piwa



Grimbergen Blonde 5,5%	0,33L	20 zł
Klasyczna receptura, złocista barwa, intensywny smak. Polecamy do wołowiny, ryb i dań z kwaśnymi dodatkami.		
Grimbergen Double 5,5%	0,33L	20 zł
Ciemna mahoniowa barwa, podwójna fermentacja i delikatnie słodki smak. Podkreśli smak jagnięciny, wieprzowiny dań ze słodkimi sosami.		
Grimbergen Blanche 5%	0,33L	20 zł
Piwo pszeniczne naturalnie mętne delikatnie gorzkie. Polecamy do dań z drobiu, sałatek, dań mącznych i pikantnych		
Žatecký Světlý Ležák z beczki 5%	0,3L 16 zł 0,5L	20 zł
Maluckie Žatecký Světlý Ležák 5%	1L	36 zł
Dzban piwa Žatecký Světlý Ležák 5%	1,5L	49 zł
Regionalne Pszeniczne 5%	0,3L 17 zł 0,5L 21 zł 1L	37 zł
Okocim O.K. 5,6%	0,3L 15 zł 0,5L	19 zł
Guinness z beczki 4,2%	0,25L 18 zł 0,5L	24 zł
Žatecký Černý 3,8%	0,5L	20 zł
Žatecký 0.0% bezalkoholowy	0,5L	20 zł
Radler Okocim 0%	0,5L	20 zł
Somersby 4,5%	0,4L	19 zł
Cydr 4,5%	0,33L	18 zł



Na rozgrzewkę

Wino grzane z korzeniami białe lub czerwone	0,2L	23 zł
Grzaniec na Żołądkowej	0,25L	25 zł
Żołądkowa Gorzka, sok jabłkowy, cynamon, goździki		
Herbata albo kawa z rumem		25 zł
Herbata Góralska		27 zł
z alkoholem		
Herbata z wiśniówką		25 zł

Piwe waryjacje

Narombany Harnaś	30 zł
piwo + spirytusu + wiśniówka	
Narombano Maryna	29 zł
piwo + Sprite + wiśniówka	
Piwo z bombą	29 zł
piwo + wódka	
Piwo grzane z przyprawami korzennymi, imbirem z sokiem malinowym lub miodem	0,5L 24 zł

Drinki góralskie

Jim Beam Highballs	28 zł
Jim Beam White Bourbon, Kinley Tonic Water, limonka	
Gorzka & Grapefruit	27 zł
Żołądkowa Gorzka Tradycyjna, sok z grapefruta	
Millhill's Smash!	28 zł
Millhill's Dry Gin, limonka i grapefruit, syrop cukrowy, melisa	
Sierra O Muerte	31 zł
Tequila Sierra Blanco, DeKuper Elderflower, sok z limonki, Kinley Tonic Water, limonka	
Podmuch Holnego	29 zł
Millhill's Dry Gin, Kinley Pink Aromatic Berry, cytryna	
Zielono Śleboda	29 zł
Amundsen Vodka, DeKuyper Blue Curacao, sok pomarańczowy	
Rześko Maryna	31 zł
Millhill's Pineapple Breeze, Kinley Tonic Water, limonka	
Limonce Spritz	30 zł
Limonce, Prosecco Trevitto, woda gazowana, cytryna	
Góralski Spryt	31 zł
Aperitivo, wino musujące, woda mineralna	
Aperitivo Spritz bezalkoholowe	21 zł
Zbójnicko Zdobyc	29 zł
Millhill's Strawberry Fields Gin, DeKuyper Elderflower, Kinley Pink Aromatic Berry	
Babcyno Mikstura	31 zł
Republica Dark Rum, Coca Cola Original Taste	

Gorzołki i inkse cuda...

Amundsen Vodka 40% – czysta.....40 ml 18 zł

Orkisz Wódka 40% – czysta.....40 ml 22 zł

Biały Bocian Vodka 40% – czysta.....40 ml 14 zł

Bocian Smakowa 25%.....40 ml 14 zł

Wiśnia, Malina, Pigwa, Kawa

Żołądkowa Deska Degustacyjna 4x20 ml 24 zł

Żołądkowa Tradycyjna 32%, z Miętą 28%,
z Czarną Wiśnią 25%, z Figą 25%

Żołądkowa Gorzka.....40 ml 15 zł

Żołądkowa Tradycyjna 32%, z Miętą 28%,
z Czarną Wiśnią 25%, z Figą 25%

**ŻOŁĄDKOWA
GORZKA**

Alkohole Kraftowe i regionalne

Likier Sosna & Szyszka Youra 35%.....40 ml 21 zł

Nalewka Pigwowiec Youra 32%.....40 ml 21 zł

Nalewka Malinowa Youra 32 %40 ml 21 zł

Orzechówka  Likier Orzechowy 36%.....40 ml 23 zł

Piołunówka  Likier Ziołowy 50%.....40 ml 23 zł

Basztówka  35%.....40 ml 29 zł

Likier na bazie torfowego stouta

YOURA
spirits



SMAKI
PODHALA
PRODUKTY REGIONALNE

Jim Beam White Bourbon Whiskey 40%.....40 ml 20 zł

Jim Beam Black Bourbon Whiskey 43%.....40 ml 23 zł

Makers Mark Bourbon Whisky 45%.....40 ml 25 zł

Clan Campbell Whisky 40 %40 ml 16 zł

(Przy zakupie butelki 0,7l 4x  0,25l w cenie)

Auchentoshan AO Whiskey 40%.....40 ml 22 zł

Tequila Sierra Blanco 38%.....40 ml 20 zł

Tequila Sierra Reposado 38%.....40 ml 20 zł

Millhill's London Dry Gin 38%.....40 ml 18 zł

Millhill's Pineapple Breeze 38%.....40 ml 18 zł

Millhill's Strawberry Fields 38%.....40 ml 18 zł

Republica Rum Reserva White 37,5%.....40 ml 17 zł

Republica Rum Reserva Dark 38%.....40 ml 17 zł

Fernet Branca Menta 32%.....40 ml 18 zł

Przy zakupie całej butelki cena – 10%

Miodowo Zbójcka 38%.....40 ml 18 zł

Śliwowica Zbójcka 50%.....40 ml 21 zł

Śliwowica Zbójcka 70%.....40 ml 24 zł

Górska Przepalanka 40%.....40 ml 18 zł

Góral Maister 40%.....40 ml 18 zł

Likier ziołowy

Pierońsko Śliwkowa 50%.....40 ml 18 zł

Bimber o smaku śliwkowym

Wiśniówka Zbójcka 30%.....40 ml 18 zł

Regionalne Nalewki 35%.....40 ml 18 zł

Czarny Bez, Żurawina, Dereń

Cytrynowka Swojska 30%.....40 ml 18 zł

Wina światowe

Wino Chałupy

(wybrane białe 11,5% i czerwone 12%, oferta zmienna)

Wina czerwone

Montepulciano "Solino",

DOC Montepulciano d'Abruzzo, Abruzja, Włochy,
półwytrawne, 14%

Pinot Noir, Reserva Especial "Santa Alexandra",

Colchagua Valley, Chile, wytrawne, 14%

Appassimento Negroamaro, Primitivo "Paralupi",

Varvaglione, Puglia, Włochy, półwytrawne, 15%

Carmenère "Santa Alexandra"

Curico Valley, Chile, wytrawne, 13%

Cabernet Sauvignon "Cuvee Dissenay"

Langwedocja i Roussillon, Francja, wytrawne, 13,5%

Cabernet franc, cabernet sauvignon "Aljibes Tinto"

johanniter, solaris, souvignier gris, chardonnay,
Lubuskie, Polska, półwytrawne, 11,5%

 200 ml	 500 ml	 750 ml
20 zł	48 zł	75 zł

 150 ml	 750 ml
20 zł	90 zł

20 zł	90 zł
-------	-------

23 zł	110 zł
-------	--------

25 zł	140 zł
-------	--------

20 zł	90 zł
-------	-------

22 zł	100 zł
-------	--------

22 zł	100 zł
-------	--------

**STEK
CHAŁUPA**

Wina białe

Frizzante Bianco "San Martino"

Veneto, Włochy, wytrawne, 10,5%

Sauvignon Blanc, "The Sheep Reborn",

Jumilla, Murcia, Hiszpania, wytrawne, 12%

Riesling Rething Schmitt Söhne,

Mosel, Niemcy, półwytrawne, 10,5%

Chardonnay "Cuvee Dissenay",

Langwedocja i Roussillon, Francja, wytrawne,
13,5%

Verdejo 0% "Evande",

Kastylija - La Mancaza, Hiszpania, wytrawne,
bezaalkoholowe

Vinho Verde Rose ICE "Lagosta",

DOC Vinho Verd, Minho, Portugalia,
półsłodkie, różowe, frizzante, 10%

Eco Cuvee z Pszczewa,

johanniter, solaris, souvignier gris, chardonnay,
Lubuskie, Polska, półwytrawne, 11,5%

Stock Prosecco Trevitto

DOC Extra Dry, Veneto / Włochy / 11%

 150 ml	 750 ml
--	--

18 zł	
-------	--

20 zł	90 zł
-------	-------

22 zł	100 zł
-------	--------

22 zł	100 zł
-------	--------

20 zł	90 zł
-------	-------

20 zł	90 zł
-------	-------

23 zł	110 zł
-------	--------

	90 zł
--	-------