

STEK CHAŁUPA

OD 1997

UWAGA!!! Wieczorami przygrywa na żywo kapela góralska
Grillowane potrawy przygotowujemy na grillu opalonym węglem drzewnym
Czas oczekiwania na potrawy wynosi do 20 min. W przypadku wzmożonego ruchu może być dłuższy
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	24 zł
Moskol grulany (placek regionalny) z masłem czosnkowym i bryndzą*	22 zł
Śledź po góralsku	26 zł (śledź, cebula, oliwa, korniszony, czosnek maryn.)
Grzanki z bundzem* zapieczone z czosnkiem niedźwiedzim (3 sztuki)	20 zł
Chleb Cebulowy ze smalcem swojej roboty i ogórkiem z becki	20 zł
Deska regionalnych serów i wędlin	45 zł (bundz*, oscypek*, ser kozi, wędliny i kiełbasy domowe, pieczarki marynowane, ogórki)
Śliwka w boczek zawinięta, grzanka z oscypkiem*	22 zł

Salatki

Salatka z bundzem* marynowanym i serami regionalnymi z grzanką	38 zł (mix sałat, pomidorki bundz* marynowany, oscypek* bryndza*, orzechy włoskie, żurawina, vinegrett)
Salata z kurczakiem grillowanym i grzanką	39 zł (sałata mieszana, papryka, oscypek*, pomidor, ogórek zielony, filet z kurczaka grillowany)
Salata z łososiem wędzonym i grzanką	38 zł (sałata mieszana, łosoś wędzony, pomidor, cebula czerwona, ser)

Śniadania

podajemy do godziny 13:00

Jajecznica na maśle z pieczywem	19 zł
Jajecznica na boczku z pieczywem	20 zł
Jajka posadzone na boczku z pieczywem	23 zł
Zestaw śniadaniowy	36 zł (ser, wędlina, pomidor, ogórek, jajecznica z 2 jajek lub parówki 2 szt, kawa lub herbata)

Polewki

Kwaśnica z żeberkiem wędzonym (delikatnie zabieleną)	22 zł
Żurek z jajkiem, kiełbasą i pieczarkami oraz pieczywem	21 zł
Polewka z grzybów prawdziwych z łazankami (borowikowa)	22 zł
Barszcz czerwony z pierożkami jagnięcymi	26 zł
Barszcz czerwony (solo)	13 zł
Barszcz czerwony z krokietem z kapustą i grzybami lub z mięsem	22 zł
Polewka czosnkowa z grzankami, owczym serem doprawiona i ziemniakiem zaciągnięta	20 zł
Rosół domowy z makaronem	18 zł


Stekowe specjalny


z wieprzowiny


Stek z karczku grillowany z papryczkami	47 zł podany z ziemniakiem pieczonym w folii i serem czosnkowym
Szaszłyk wieprzowy z frytkami	47 zł (mięso, cebula, boczek, zimne sosy)
Warkocz z polędwiczek z podgrzybkowym sosem podany i gotowanymi ziemniakami	50 zł
Kotlet schabowy smażony na smalcu z ziemniakami gotowanymi i kapustą zasmażaną	48 zł
Stek ze schabu „Bekon” z kością z frytkami i sosem demi-glace z surówką	48 zł
Żeberka wieprzowe grillowane z żurawinowo-miodowym sosem i frytkami	55 zł
Golonko pieczone z piwnym sosem podane oraz kapustą góralską oraz pieczywem	54 zł
Podhalańska kiełbasa z rusztu z cebulką i pieczywem	29 zł
Kiszka swojska z grolami i kapustą	35 zł
Micha kiełbas	38 zł (kiełbasa, kiełbaska barania, kiszka, boczek, ogórek, pieczywo)
Plastry boczku wędzonego na ruszcie pieczone z papryczkami oraz grzanką z oscypkiem*	32 zł


*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  89 zł
(wołowina sezonowana - antrykot z kością)

Stek - rosbeef z grilla  (250g mięsa)** 74 zł
z grillowana kukurydzą i frytkami

Stek z polędwicy wołowej z boczkiem i oscypkiem* z sosem demi-glace z musztardą francuską oraz ziemniakiem pieczonym w folii z serem czosnkowym i bukietem surówek  (200g mięsa)** 99 zł


Grillowany stek Rib Eye z antrykotu  (250g mięsa)** 79 zł
(sezonowany na sucho) z cukinią, oscypkiem i frytkami

Swojski burger wołowy w bułce z frytkami  45 zł
(sałata, pomidor, cebula, zimne sosy)


Burger wołowy po góralsku z boczkiem i oscypkiem* w bułce i frytkami  48 zł
(sałata, pomidor, cebula, zimne sosy)

Placek po zboju 55 zł
(placek ziemniaczany z gulaszem i sosem grzybowym oraz sałatką)


z jagnięciny

Szaszłyk jagnięcy z ziemniakiem pieczonym, serem czosnkowym i surówką  70 zł
(mięso jagnięce, boczek, cebula, papryka)

Gulasz jagnięcy z kluseczkami ziemniaczanymi i sałatką z ogórków 50 zł

Kiełbaski baranie na ruszcie pieczone z grzankami i masłem czosnkowym  37 zł

z drobiu

Grillowany filet z kurczaka w boczku z warzywami gotowanymi i frytki  46 zł

Filet z piersi kurczaka z oscypkiem* i sosem podgrzybkowym, gotowane ziemniaki  46 zł

Kaczka pieczona z sosem żurawinowym i jabłkiem pieczonym podana z kluseczkami ziemniaczanymi 57 zł

Drobiowy zawijaniec - panierowany filet z kurczaka zawinięty z masłem, czosnkiem i serem z frytkami 48 zł

z jednej michy  150 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  52 zł


Pierogi


Nasze pierogi lepimy ręcznie według domowych receptur

Pierogi z mięsem (boczkiem omaszczone) 35 zł

Pierogi ze szpinakiem i bryndzą oraz sosem podgrzybkowym  34 zł

Pierogi z serem i masłem polane (na słodko)  32 zł

Pierogi ruskie (masłem omaszczone)  33 zł

Pierogi Orawskie z białym serem i kapustą  33 zł

Pierozki jagnięce podsmażone z sosem podgrzybkowym 42 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

Pieczyno 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 makowa z sosem waniliowym 22 zł

Pajda czekoladowa na ciepło z sorbetem owocowym 24 zł

Sernik domowy 21 zł

Jabłecznik na ciepło z lodami 24 zł



Naleśniki z serem i bitą śmietaną smażone na maśle 29 zł

Puchar lodowy 22 zł
3 gałki lodów, owoce, bita śmietana, polewa

Napoje ciepłe

Herbata (smaki do wyboru) 10 zł	Espresso Doppio 13 zł
Herbata zimowa 15 zł	Espresso Macchiato 11 zł
Kawa czarna 10 zł	Kawa latte 15 zł
Americano	Czekolada 16 zł
Kawa biała (z mlekiem) 12 zł	Irish coffe 22 zł
Capuccino 13 zł	kawa + Tullamore Dew whiskey 40ml
Kawa espresso 10 zł	Kawa z Amaretto 16 zł

Napoje zimne

Soki 0,3L 10 zł	
Sok: pomarańczowy, jabłkowy, grejfrutowy	
Nektar: z czarnej porzeczki	
Woda gazowana, niegazowana 0,3L 7 zł 0,7L 12 zł	
Woda mineralna Cisowianka 0,3L 9 zł	
(gazowana, niegazowana)	
Pepsi, Pepsi Max 0,3L 10 zł	
7Up 0,3L 10 zł	
Mirinda 0,3L 10 zł	
Schweppes 0,2L 10 zł	
Hibiscus, Ginger Ale, Tonic, Matcha	
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 17 zł	
Klasyczna receptura, złocista barwa, intensywny smak. Polecamy do wotowiny, ryb i dań z kwaśnymi dodatkami.	
Grimbergen Double 0,33L 17 zł	
Ciemna mahoniowa barwa, podwójna fermentacja i delikatne słodki smak. Podkreśli smak jagnięciny, wieprzowiny dań ze słodkimi sosami.	
Grimbergen Blanche 0,33L 17 zł	
Piwo pszeniczne naturalnie mętne delikatnie gorzkie. Polecamy do dań z drobiu, sałatek, dań mącznych i pikantnych	
Jasne Okocimskie z becki 0,3L 13 zł 0,5L 16 zł	
Małućkie Okocim 1L 29 zł	
Dzban piwa Okocim 1,5L 39 zł	
Sezonowe Regionalne 0,3L 14 zł 0,5L 17 zł 1L 29 zł	
Brooklyn Pilsner 0,4L 17 zł	
Žatecký Světly Ležák 0,5L 17 zł	
Žatecký Černý 0,5L 17 zł	
Žatecký 0.0% bezalkoholowy 0,5L 17 zł	
Radler Okocim 0% 0,5L 17 zł	
Somersby 0,4L 16 zł	
Cydr 0,33L 15 zł	

Na rozgrzewkę

Miód pitny grzany z przyprawami 0,2L 19 zł
Wino grzane z korzeniami 0,2L 19 zł
Herbata albo kawa z rumem 18 zł
Herbata Górska 22 zł
spirytus + spatea
Herbata z Sopicą Wiśniową 19 zł
Herbata dla Baciara (ścinia z nóg) 25 zł
Herbata z rumem Stroch 80% + Sopolica Wiśniowa

Piwnie waryjacje

Narombany Harnaś 24 zł
piwo + spirytusu + Sopolica Wiśniowa
Narombano Maryna 21 zł
piwo + 7Up + Sopolica Wiśniowa
Piwo z bombom 22 zł
piwo + gorzałka Sopolica albo Sopolica Wiśniowa
Piwo grzane:
...ze sokiem malinowym i korzeniami 0,5L 19 zł
...z miodem i korzeniami 0,5L 20 zł

Drinki góralskie

Rześko Maryna 22 zł	
Sopolica Malinowa, Bols Peach, Schweppes Tonic	
Podmuchał Holnego 24 zł	
Finsbury Gin, Bols Lychee, sok z cytryny, woda gazowana	
Niebo w gymbie 22 zł	
Sopolica Śliwkowa, Bols Lychee, 7UP	
Babcyno Mikstura 26 zł	
Aperol, Bols Peach, Sopolica Szlachetna Czysta, sok grejfrutowy	
Górska Śleboda 24 zł	
Gin, Schweppes Tonic Hibiscus, cytryna	
Stekowy Miysaniec 23 zł	
Sopolica Pigwowa, syrop malinowy, sok cytrynowy, 7UP	
Ceperskie Warjacje 26 zł	
Żubrówka Czarna, syrop cukrowy, Schweppes Matcha, sok z cytryny, limonka	
Górska Łycha 24 zł	
Śliwowica Zbójcka 50%, Pepsi, cytryna	
Górski Spryt 26 zł	
Aperol, Prosecco, woda mineralna	
Zbojnicko Zdobyc 25 zł	
Sopolica Czysta, likier Czarny Bez, sok jabłkowy, Schweppes Tonic	
Miysanka Gaździny 24 zł	
Gin, sok jabłkowy, Schweppes Ginger Ale	

Gorzołki i inkse cuda...

Soplica Szlachetna – czysta..... 40 ml 12 zł

Soplica smakowa..... 40 ml 12 zł

Wiśniowa, Śliwkowa, Malinowa, Pigwowa,
Orzech laskowy, Mirabelkowa, Czarna
Porzeczka, Truskawkowa

Soplica Deska degustacyjna..... 4x20 ml 20 zł

Czarna Porzeczka, Mirabelkowa, Pigwowa
Truskawkowa

Żubrówka Bison Grass..... 40 ml 14 zł

Żubrówka Czarna..... 40 ml 14 zł

Wódka Orkisz 40%..... 40 ml 20 zł



Finsbury Gin..... 40 ml 13 zł

Sierra Tequila..... 40 ml 15 zł

Stroh 80%..... 40 ml 17 zł

Old Pascas Rum..... 40 ml 13 zł

Jagermeister..... 40 ml 15 zł

Grant's whisky..... 40 ml 15 zł

Glenfiddich 12YO whisky..... 40 ml 26 zł

Tullamore Dew whiskey..... 40 ml 16 zł

Jack Daniel's whiskey..... 40 ml 20 zł

Remy Martin VSOP cognac..... 40 ml 26 zł

Przy zakupie całej butelki cena – 10%

Gorzołki Regionalne

Miodowo Korzenna 30%..... 40 ml 16 zł

Miodowo Różana 30%..... 40 ml 16 zł

Śliwowica Zbójcka 50%..... 40 ml 17 zł

Śliwowica Zbójcka 70%..... 40 ml 20 zł

Górska Przepalanka 40%..... 40 ml 14 zł



Pierońsko Bimber 45%..... 40 ml 14 zł

Podhalańska Poziomka 38%..... 40 ml 14 zł

Regionalne Nalewki 35%..... 40 ml 14 zł

Czarny Bez, Pigwa, Malina

Regionalne Nalewki 25%-30%..... 40 ml 13 zł

Aroniówka, Cytrynowka, Wiśniówka,
Kawa brandy

Wina światowe

Wina Czerwone

Wino Chałupy

(wybrane białe i czerwone,
oferta zmienna)

500 ml	200 ml	750 ml
36 zł	16 zł	60 zł

Cabernet Sauvignon*

MAN Family Wines, Coastal Region, RPA,
wytrawne

125 ml	750 ml
16 zł	80 zł

Regent*, Winnica Spotkaniówka
Podkarpacie, Polska, wytrawne

16 zł 85 zł

Lunatico Negroamaro,

Vigneti del Salento, Puglia, Włochy,
wytrawne

16 zł 85 zł

Tempranillo Hado,

Bodegas y Vinedos Pujanza Rioja,
Hiszpania wytrawne

18 zł 105 zł

Primitivo di Manduria Gold DOP,
Conti Zecca, Puglia, Włochy, wytrawne

18 zł 105 zł



Wina białe

Sauvignon Blanc,

Cuatro Rayas, Rueda, Hiszpania,
wytrawne

125 ml	750 ml
16 zł	85 zł

Hibernal*, Winnica Spotkaniówka
Podkarpacie, Polska, wytrawne

16 zł 85 zł

Riesling Feinherb ST Cuvee # 10,
Steffen, Mosel, Niemcy, półwytrawne

16 zł 85 zł

Lugana San Benedetto DOC,
Zenato, Veneto, Włochy, wytrawne

18 zł 105 zł

Wina deserowe

Moscato,

Oude Kaap, Western Cape, RPA

125 ml	750 ml
15 zł	75 zł

Wina musujące

Prosecco Treviso DOC Extra Dry,
Azienda Follador, Veneto, Włochy

200 ml	80 zł
--------	-------

Prosecco,
DOC Veneto, Włochy

30 zł

