

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 29 zł
- Moskol grulany (placek regionalny) z masłem czosnkowym, bryndzą* i rydzami marynowanymi 28 zł
- Grzanki z bundzem* zapieczone z czosnkiem niedźwiedzim (3 sztuki) 25 zł
- Chleb Cebulowy ze smalcem swojej roboty i ogórkiem z beczi 25 zł
- Śliwka w boczek zawinięta z grzanką z oscypkiem* 27 zł

Rarytasy

- Deska regionalnych serów i wędlin (dla 4 osób) 65 zł
(bundz*, oscypek*, ser kozi, wędliny domowe, rydze marynowane, śliwki w boczku, ogórki)
- Półmisek góralskich specjałów (dla 2 osób) 55 zł
(oscypek* z grilla, moskol, grzanki z bundzem*, śliwka w boczek zawinięta)
- Rydze smażone na maśle z cebulką 43 zł
- Hałuski z rydzami i bryndzą* 37 zł
- Salatka z karmelizowanym kozim serem podana z grzanką 42 zł
(sałata, pomidorki koktajlowe, marynowane buraczki, piklowana kalarepa, vinegrett malinowy, orzechy włoskie)
Dostępna również w wersji z serem wegańskim typu feta
- Salatka z kurczakiem grillowanym i grzanką 44 zł
(sałata mieszana, papryka, oscypek*, pomidor, ogórek zielony, filet z kurczaka grillowany)
- Salatka z łososiem wędzonym 42 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 posadzone na boczku z pieczywem 30 zł
- Stekowy Sandwich 33 zł
(plastry grillowanej i sezonowanej wołowiny, salsa warzywna, sałata lodowa, oscypek*, dip z czosnkiem niedźwiedzim)
- Zestaw śniadaniowy 46 zł
(ser, wędlina, pomidor, ogórek, jajecznica z 2 jajek lub parówki 2 szt, kawa lub herbata)

Polewki

- Kwaśnica z żeberkiem wędzonym 25 zł
(delikatnie zabieleną)
- Żurek z jajkiem, kiełbasą i pieczarkami oraz pieczywem 24 zł
- Polewka z grzybów prawdziwych z łazankami 25 zł
(borowikowa)
- Barszcz czerwony z pasztecikiem z jagnięciną 33 zł
(pasztecik 2 sztuki)
- Barszcz czerwony (solo) 14 zł
- Barszcz czerwony z krokietem z kapustą i grzybami lub z mięsem 25 zł
- Polewka czosnkowa (krem) z grzankami, owczym serem doprawiona i ziemniakiem zaciągnięta 24 zł
- Rosół domowy z makaronem 21 zł

Stekowe specjały

z wieprzowiny

- Stek z karczku grillowany z papryczkami 54 zł
podany z ziemniakiem pieczonym w folii i serem czosnkowym
- Warkocz z polędwiczek z podgrzybkowym sosem podany z gotowanymi ziemniakami 58 zł
- Kotlet schabowy smażony na smalcu z ziemniakami gotowanymi i kapustą zasmażaną 57 zł
- Stek „Bekon” z dojrzewającej na sucho wieprzowiny z salsą warzywną i ziemniakami opiekany 62 zł
- Żeberka wieprzowe grillowane z żurawinowo-miodowym sosem oraz frytkami 61 zł
- Golonko pieczone w piwno-śliwkowym sosie podane z kapustą góralską oraz pieczywem 62 zł
- Podhalańska kiełbasa z rusztu z cebulką i pieczywem 34 zł
- Kiszka swojska z ziemniakami i kapustą 40 zł
- Micha kiełbas 45 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 105 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)** 97 zł
(sezonowany na sucho) z cukinią, oscypkiem i frytkami

Swojski burger wołowy w bułce z frytkami (sałata, pomidor, ogórek konserwowy, cebula, zimne sosy) 52 zł

Burger wołowy po góralsku z boczkiem i oscypkiem* w bułce i frytkami (sałata, pomidor, ogórek konserwowy, cebula, zimne sosy) 57 zł

Pieczeń cielęca w sosie własnym 67 zł
z pierogami ziemniaczanymi i sałatką

Placek po zbóju 62 zł
(placek ziemniaczany z gulaszem, sosem grzybowym, posypany oscypkiem* i sałatką z kiszonych ogórków)

z jagnięciny

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

Szaszłyk jagnięcy z pieczonym ziemniakiem z serem czosnkowym i sosem tzatziki 62 zł

Gulasz jagnięcy z kluseczkami ziemniaczanymi i sałatką z kiszonych ogórków 57 zł

Kiełbaski z baraniną na ruszcie pieczone z grzankami z masłem czosnkowym 41 zł

z drobiu

Grillowany filet z kurczaka w boczku z warzywami gotowanymi i frytki 54 zł

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

Kaczka pieczona z sosem żurawinowym z kluseczkami ziemniaczanymi i burczkami na ciepło 66 zł

Drobiowy zawijaniec - panierowany filet z kurczaka zawinięty z masłem i serem oraz frytkami 54 zł

z jednej michy 170 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 58 zł

Pierogi

Nasze pierogi lepimy ręcznie według tradycyjnych receptur

Pierogi z mięsem (boczkiem omaszczone) 39 zł

Pierogi ze szpinakiem i bryndzą oraz sosem podgrzybkowym 38 zł

Pierogi z serem i masłem polane (na słodko) 37 zł

Pierogi ruskie (masłem omaszczone) 37 zł

Pierogi Orawskie z białym serem i kapustą 37 zł

Pierozki jagnięce podsmażone z sosem podgrzybkowym 48 zł

Dodatki

Grule pieczone (ziemniaki) z serem czosnkowym 14 zł

Grule pieczone (ziemniaki) z masłem 12 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, bafa rzodkiew) 12 zł

Ryż gotowany 9 zł

Ogórki w beczce kiszone 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 29 zł

Sernik domowy 25 zł

Jabłecznik na ciepło z lodami 30 zł

Naleśniki z serem i bitą śmietaną smażone na maśle 35 zł

Puchar lodowy 26 zł
świeże owoce, bita śmietana, polewa

Napoje ciepłe

Herbata (smaki do wyboru) 10 zł	Espresso Doppio 14 zł
Herbata zimowa 17 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



Coca-Cola Zero Cukru 0,3L 11 zł	
Coca-Cola Original Taste 0,3L 11 zł	
Fanta, Sprite 0,3L 11 zł	
Kinley 0,25L 11 zł	
Tonic Water, Elderflower Zero Cukru, Pink Grapefruit & Mint	
Kropla Beskidu 0,33L 9 zł	
naturalna woda mineralna niegazowana	
Kropla Délice 0,33L 9 zł	
naturalna woda mineralna gazowana	
FuzeTea 0,25L 11 zł	
Brzoskiwnia i Hibiskus, Cytryna	
Cappy 0,3L 11 zł	
Pomarańczowy, Jabłkowy, Multiwitamina	
Monster Energy Drink 0,5L 16 zł	
Woda gazowana, niegazowana 0,3L 7 zł 0,7L 12 zł	
Sok świeżo wyciskany 0,3L 19 zł	
Kwas chlebowy 0,5L 10 zł	

Piwa



Grimbergen Blonde 5,5% 0,33L 19 zł	
Klasyczna receptura, złocista barwa, intensywny smak. Polecamy do wołowiny, ryb i dań z kwaśnymi dodatkami.	
Grimbergen Double 5,5% 0,33L 19 zł	
Ciemna mahoniowa barwa, podwójna fermentacja i delikatnie słodki smak. Podkreśli smak jagnięciny, wieprzowiny dań ze słodkimi sosami.	
Grimbergen Blanche 5% 0,33L 19 zł	
Piwo pszeniczne naturalnie mętne delikatnie gorzkie. Polecamy do dań z drobiu, sałatek, dań mącznych i pikantnych	
Žatecký Světly Ležák z beczi 5% 0,3L 15 zł 0,5L 19 zł	
Maluckie Žatecký Světly Ležák 5% 1L 34 zł	
Dzban piwa Žatecký Světly Ležák 5% 1,5L 46 zł	
Regionalne Pszeniczne 5% 0,3L 17 zł 0,5L 20 zł 1L 34 zł	
Okocim O.K. 5,6% 0,25L 15 zł 0,5L 19 zł	
Guinness z beczi 4,2% 0,25L 17 zł 0,5L 23 zł	
Žatecký Černý 3,8% 0,5L 19 zł	
Žatecký 0.0% bezalkoholowy 0,5L 19 zł	
Radler Okocim 0% 0,5L 19 zł	
Somersby 4,5% 0,4L 18 zł	
Cydr 4,5% 0,33L 17 zł	



Na rozgrzewkę

Wino grzane z korzeniami białe lub czerwone. 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	
z alkoholem	
Herbata z wiśniówką 20 zł	

Piwe waryjacje

Narombany Harnaś 26 zł	
piwo + spirytusu + wiśniówka	
Narombano Maryna 23 zł	
piwo + 7Up + wiśniówka	
Piwo z bombą 26 zł	
piwo + wódka	
Piwo grzane:	
...ze sokiem malinowym i korzeniami 0,5L 21 zł	
...z miodem i korzeniami 0,5L 22 zł	

Drinki góralskie

Jim Beam Highballs 26 zł	
Jim Beam White Bourbon, Kinley Tonic Water, limonka	
Gorzka & Grapefruit 25 zł	
Żołądkowa Gorzka Tradycyjna, sok z grapefruta	
Millhill's Smash! 26 zł	
Millhill's Dry Gin, limonka i grapefruit, syrop cukowy, melisa	
Sierra O Muerte 29 zł	
Tequila Sierra Blanco, DeKuper Elderflower, sok z limonki, Kinley Elderflower Zero Cukru, limonka	
Podmuch Holnego 27 zł	
Millhill's Dry Gin, Kinley Pink Grapefruit & Mint, cytryna	
Zielono Śleboda 27 zł	
Amundsen Vodka, DeKuyper Blue Curacao, sok pomarańczowy	
Rzeško Maryna 29 zł	
Amundsen Malina Nordycka, DeKuyper Peachtree, Kinley Tonic Water, limonka	
Limonce Spritz 28 zł	
Limonce, Prosecco Trevitto, woda gazowana, cytryna	
Górski Spryt 29 zł	
Aperitivo, wino musujące, woda mineralna	
Aperitivo Spritz bezalkoholowe 19 zł	
Zbójnicko Zdobyc 27 zł	
Millhill's Strawberry Fields Gin, DeKuyper Elderflower, Kinley Pink Grapefruit & Mint	
Babcyno Mikstura 29 zł	
Republica White Rum, DeKuyper Triple Sec, sok żurawinowy	

Gorzołki i inkse cuda...

Amundsen Vodka 40% – czysta.....	40 ml 17 zł
Amundsen Malina Nordycka 37,5%.	40 ml 17 zł
Orkisz Wódka 40% – czysta.....	40 ml 22 zł
Żołądkowa De Luxe 40%– czysta.....	40 ml 14 zł
Bocian Smakowa 28%.....	40 ml 14 zł
Śliwka, Wiśnia, Czarna Porzeczka	
Żołądkowa Deska Degustacyjna.....	4x20 ml 24 zł
Żołądkowa Tradycyjna 32%, z Miętą 28%, z Czarną Wiśnią 28%, z Figą 28%	
Żołądkowa Gorzka.....	40 ml 14 zł
Żołądkowa Tradycyjna 32%, z Miętą 28% z Czarną Wiśnią 28%, z Figą 28%	
Miodula Prezydencka 40%.....	40 ml 22 zł

**ŻOŁĄDKOWA
GORZKA**

Alkohole Kraftowe YOURA





Likier Sosna & Szyszka Youra 35%.....	40 ml 20 zł
Nalewka Pigwowiec Youra 32%.....	40 ml 20 zł
Nalewka Malinowa Youra 32 %	40 ml 20 zł

Jim Beam White Bourbon Whiskey 40%.....	40 ml 19 zł
Jim Beam Black Bourbon Whiskey 43%.....	40 ml 21 zł
Makers Mark Bourbon Whisky 45%.....	40 ml 23 zł
Dubliner Whiskey 40%.....	40 ml 18 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 Strawberry Fields Gin 38%.....	40 ml 18 zł
Republica White Rum 37,5%.....	40 ml 17 zł
Republica Dark Rum 38%.....	40 ml 17 zł
Fernet Branca Menta 32%.....	40 ml 18 zł
Przy zakupie całej butelki cena – 10%	






Gorzołki Regionalne

Miodowo Zbójcka 38%.....	40 ml 19 zł
Śliwowica Zbójcka 50%.....	40 ml 20 zł
Śliwowica Zbójcka 70%.....	40 ml 23 zł
Górska Przepalanka 40%.....	40 ml 17 zł

**SMAKI
PODHALA**
PRODUKTY REGIONALNE

Orzechówka  Likier Orzechowy 36%.....	40 ml 22 zł
Piołunówka  Likier Ziołowy 50%.....	40 ml 22 zł

Wina światowe

Wino Chałupy (wybrane białe 11% i czerwone 13,5%, oferta zmienna)	 500 ml	 200 ml	 750 ml
	45 zł	17 zł	70 zł
Wina Czerwone	 125 ml	 750 ml	
Malbec , Finca El Origen Malbec Mendoza, Argentyna, wytrawne, 14%	18 zł	90 zł	
Pinot Noir Reserva Especial Santa Alexandra, Colchagua Valley, Chile, wytrawne, 14%	19 zł	90 zł	
Monastrell, „Pure Est” , Alfori, Valencia, Hiszpania, wytrawne, 13,5%	18 zł	85 zł	
Genio Espanol Monastrell Roble , DO Jumilla, Murcia, Hiszpania, wytrawne, 14%	19 zł	90 zł	
Negroamaro, Primitivo „Paralupi”, Varvaglione, Puglia, Włochy, półwytrawne, 15%	21 zł	120 zł	
Zweigelt 2022 , Winnica Kazimierskie Wzgórza, Region Przełomu Wisły, Polska, wytrawne, 12%	25 zł	140 zł	

Wina białe

San Martino Frizante Bianco , Włochy, wytrawne, 10,5%	 125 ml	 750 ml
	16 zł	
Sauvignon Blanc , Domaine Gayda Pays D'Oc, Francja, wytrawne, 12,5%	17 zł	85 zł
Riesling Feinherb , Weingut Peter & Peter, Mozela, Niemcy, półwytrawne, 10,5%	19 zł	90 zł
Viognier , Domaine Gayda, Pays D'Oc, Francja, wytrawne, 13,5%	19 zł	90 zł
Moscato „Zebo” Pellegriano, Sycylia, Włochy, słodkie, 7%	18 zł	90 zł
Verdejo „Pure Est” , Alfori, Valencia, Hiszpania, wytrawne, 12%	18 zł	90 zł
Riesling & Roter Riesling Winnica Kazimierskie Wzgórza, Region Przełomu Wisły, Polska, wytrawne, 12%	25 zł	140 zł
Wina musujące	 750 ml	
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 20.04.2025