

# 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 beczki 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

Sałatka 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

Sałatka z kurczakiem grillowanym i grzanką 44 zł  
(sałata mieszana, papryka, oscypek\*, pomidor,  
ogórek zielony, filet z kurczaka grillowany)

Sałatka 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 krokiem  
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** ..... 52 zł  
(sałata, pomidor, ogórek konserwowy, cebula, zimne sosy)

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

**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

**Pieczyno** ..... 5 zł

**Surówki** ..... 12 zł

**Warzywa gotowane** ..... 10 zł

**Warzywa grillowane – szaszłyk** ..... 12 zł  
(papryka, cebula, cukinia, bafa rzodkiew)

**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

Soki 0,3L 10 zł	
Sok: pomarańczowy, jabłkowy, grejfrutowy, nektar z czarnej porzeczki	
Sok świeżo wyciskany 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 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 Světlý Ležák z beczi 5% 0,3L 15 zł 0,5L 19 zł	
Maluckie Žatecký Světlý Ležák 5% 1L 34 zł	
Dzban piwa Žatecký Světlý Ležák 5% 1,5L 46 zł	
Regionalne Pszeniczne 5% 0,3L 17 zł 0,5L 20 zł 1L 34 zł	
Guinness z beczi 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	
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 Saska Wiśnia z Nutą Rumu 20 zł	

## Piwnie waryjacje

Narombany Harnaś 26 zł	
piwo + spirytusu + Saska Wiśnia z nutą Rumu	
Narombano Maryna 23 zł	
piwo + 7Up + Saska Wiśnia z nutą Rumu	
Piwo z bombą 26 zł	
piwo + gorzałka Saska Wódka albo Saska Wiśnia z nutą Rumu	
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, Schweppes Tonic, limonka	
Gorzka & Grapefruit 25 zł	
Żołądkowa Gorzka Tradycyjna, sok z grapefruita	
Millhill's Smash! 26 zł	
Millhill's Dry Gin, limonka i grapefruit, syrop cukrowy, melisa	
Sierra O Muerte 29 zł	
Tequila Sierra Blanco, DeKuper Elderflower, sok z limonki, Schweppes Ginger Beer, limonka	
Figa & Ginger 25 zł	
Żołądkowa Gorzka z Figą, sok z limonki, Ginger beer	
Zielono Śleboda 27 zł	
Amundsen Vodka, DeKuyper Blue Curacao, sok pomarańczowy	
Rześko Maryna 29 zł	
Amundsen Malina Nordycka, DeKuyper Peachtree, Schweppes Tonic, limonka	
Podmuch Holnego 27 zł	
Millhill's London Dry Gin, Schweppes Hibiscus, cytryna	
Górski Spryt 26 zł	
Aperitivo, wino musujące, woda mineralna	
Aperitivo Spritz bezalkoholowe 19 zł	
Aperitivo bezalkoholowe, woda mineralna	
Zbójnicko Zdobyc 27 zł	
Millhill's Strawberry Fields Gin, DeKuyper Elderflower, Schweppes Tonic	
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
Wódka smakowa Bocian 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**

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
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 39%.....	40 ml 18 zł
Fernet Branca Menta 32%.....	40 ml 18 zł

Przy zakupie całej butelki cena – 10%

## Alkohole Kraftowe

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




## 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

Kwaśnica (Bimber o smaku kwaśnicy) 40%.	40 ml 20 zł
Wiśniówka Zbójcka 30%.....	40 ml 17 zł
Regionalne Nalewki 35%.....	40 ml 17 zł
Czarny Bez, Żurawina, Dereń	
Cytrynowka Swojska 30%.....	40 ml 17 zł
Tatra Balsam 52%.....	40 ml 20 zł

## Wina światowe

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

### Wina białe

	 125 ml	 750 ml
<b>San Martino Frizante Bianco</b> , Włochy, wytrawne, 10,5%	<b>16 zł</b>	<b>85 zł</b>
<b>Sauvignon Blanc</b> , Domaine Gayda Pays D'Oc, Francja, wytrawne, 12,5%	<b>17 zł</b>	<b>85 zł</b>
<b>Riesling Feinherb</b> , Weingut Peter & Peter, Mozela, Niemcy, półwytrawne, 10,5%	<b>19 zł</b>	<b>90 zł</b>
<b>Viognier</b> , Domaine Gayda, Pays D'Oc, Francja, wytrawne, 13,5%	<b>19 zł</b>	<b>90 zł</b>
<b>Moscato „Zebo”</b> Pellegriano, Sycylia, Włochy, słodkie, 7%	<b>18 zł</b>	<b>90 zł</b>
<b>Verdejo „Pure Est”</b> , Alfori, Valencia, Hiszpania, wytrawne, 12%	<b>17 zł</b>	<b>85 zł</b>
<b>Riesling &amp; Roter Riesling</b> Winnica Kazimierskie Wzgórza, Region Przełomu Wisły, Polska, wytrawne, 12%	<b>25 zł</b>	<b>140 zł</b>
<b>Wina musujące</b>		
<b>Stock Prosecco Treviso DOC Extra Dry</b> , Veneto, Włochy, 11%	<b>12 zł</b>	<b>85 zł</b>

**STEK  
CHAŁUPA**

www.stekchalupa.pl | tel.18 20 159 18 | ul.Krupówki 33, 34-500 Zakopane  
Cennik ważny od 20.12.2024