

STEK CHAŁUPA

OD 1997

UWAGA!!! Wieczorami przygrywa na żywo kapela góralska

Grillowane potrawy przygotowujemy na grillu opalonym węglem drzewnym

Czas oczekiwania na potrawy wynosi ok 20 minut. 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	25 zł
Moskol grulany (placek regionalny) z masłem czosnkowym i bryndzą*	23 zł
Śledź po góralsku..... (śledź, cebula, oliwa, korniszony, czosnek maryn.)	27 zł
Grzanki z bundzem* zapieczone z czosnkiem niedźwiedzim (3 sztuki)	22 zł
Chleb Cebulowy ze smalcem swojej roboty i ogórkiem z becki.....	22 zł
Deska regionalnych serów i wędlin..... (bundz*, oscypek*, ser kozi, wędliny i kiełbasy domowe, pieczarki marynowane, ogórki)	47 zł
Śliwka w boczek zawinięta, grzanka z oscypkiem*.....	25 zł

Sałatki

Sałatka z karmelizowanym kozim serem podana z grzanką	38 zł
(sałata, pomidorki koktajlowe, marynowane buraczki, piklowana kalarepa, vinegrett malinowy, orzechy włoskie)	
Sałata z kurczakiem grillowanym i grzanką..... (sałata mieszana, papryka, oscypek*, pomidor, ogórek zielony, filet z kurczaka grillowany)	39 zł
Sałata z łososiem wędzonym i grzanką..... (sałata mieszana, łosoś wędzony, pomidor, cebula czerwona, ser)	38 zł

Śniadania

podajemy do godziny 13:00

Jajecznica na maśle z pieczywem.....	22 zł
Jajecznica na boczku z pieczywem.....	23 zł
Jajka posadzone na boczku z pieczywem.....	25 zł
Zestaw śniadaniowy..... (ser, wędlina, pomidor, ogórek, jajecznica z 2 jajek lub parówki 2 szt, kawa lub herbata)	40 zł

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 pasztecikiem z jagnięciną..... (pasztecik 2 sztuki)	28 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 specjalności


z wieprzowiny


Stek z karczku grillowany z papryczkami	49 zł
podany z ziemniakiem pieczonym w folii i serem czosnkowym	
Szaszłyk wieprzowy z frytkami	49 zł
(mięso, cebula, boczek, zimne sosy)	
Warkocz z polędwiczek z podgrzybkowym sosem podany i gotowanymi ziemniakami	52 zł
Kotlet schabowy smażony na smalcu z ziemniakami gotowanymi i kapustą zasmażaną.....	52 zł
Żeberka wieprzowe grillowane z żurawinowo-miodowym sosem i frytkami	56 zł
Golonko pieczone w piwno-śliwkowym sosie podane z kapustą góralską oraz pieczywem.....	55 zł
Podhalańska kiełbasa z rusztu z cebulką i pieczywem	29 zł
Kiszka swojska z grulami i kapustą	36 zł
Micha kiełbas	39 zł
(kiełbasa, kiełbaska barania, kiszka, boczek, ogórek, pieczywo)	
Plastry boczku wędzonego na ruszcie pieczone z papryczkami oraz grzanką z oscypkiem*	33 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  90 zł
(wołowina sezonowana - antrykot z kością)

Stek - rosbeef z grilla  (250g mięsa)** 83 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 warzywami w tempurze (200g mięsa)**  99 zł


Grillowany stek Rib Eye z antrykotu  (250g mięsa)** 81 zł
(sezonowany na sucho) z cukinią, oscypkiem i frytkami

Swojski burger wołowy w bułce z frytkami  47 zł
(sałata, pomidor, cebula, zimne sosy)


Burger wołowy po góralsku
z boczkiem i oscypkiem* w bułce i frytkami  49 zł
(sałata, pomidor, cebula, zimne sosy)

Placek po zbóju 56 zł
(placek ziemniaczany z gulaszem i sosem grzybowym
oraz sałatką)


z jagnięciny


Comber jagnięcy (200g mięsa)** z ziemniakiem pieczonym,
serem czosnkowym i zieloną fasolką z czosnkiem  105 zł

Gulasz jagnięcy z kluseczkami ziemniaczanymi
i sałatką z ogórków 52 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  49 zł

Filet z piersi kurczaka z oscypkiem*
i sosem podgrzybkowym, gotowane ziemniaki  49 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 49 zł

z jednej michy  150 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  53 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 44 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 12 zł
(papryka, cebula, cukinia, bała 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

Tarta z sezonowymi owocami
i 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	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	23 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		
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 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	0,33L	17 zł
Klasyczna receptura, złocista barwa, intensywny smak. Polecamy do wołowiny, ryb i dań z kwaśnymi dodatkami.		
Grimbergen Double	0,33L	17 zł
Ciemna mahoniowa barwa, podwójna fermentacja i delikatnie 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		
Žatecký Světly Ležák z becki	 0,3L	14 zł
	 0,5L	17 zł
Guinness z becki	 0,3L	17 zł
	 0,5L	23 zł
Malučky Žatecký Světly Ležák	 1L	31 zł
Dzban piwa Žatecký Světly Ležák	 1,5L	42 zł
Sezonowe Regionalne	 0,3L	14 zł
	 0,5L	17 zł
	 1L	29 zł
Brooklyn Pilsner	 0,3L	14 zł
	 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 + wódka ziołowa		
Herbata z Saska Wiśnia z Nutą Rumu		19 zł

Piwnie waryjacje

Narombany Harnaś		24 zł
piwo + spirytusu + Saska Wiśnia z nutą Rumu		
Narombano Maryna		21 zł
piwo + 7Up + Saska Wiśnia z nutą Rumu		
Piwo z bombom		22 zł
piwo + gorzałka Saska Wódka albo Saska Wiśnia z nutą Rumu		
Piwo grzane:		
...ze sokiem malinowym i korzeniami	0,5L	19 zł
...z miodem i korzeniami	0,5L	20 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 cukowy, melisa		
Salitos O Muerte		28 zł
Salitos Gold Tequila, DeKuper Elderflower, sok z limonki, Schweppes Ginger Beer, limonka		
Zielono Śleboda		26 zł
Amundsen Vodka, DeKuyper Blue Curacao, sok pomarańczowy		
Żeško Maryna		28 zł
Amundsen Malina Nordycka, DeKuyper Peachtree, Schweppes Tonic, limonka		
Podmucha Holnego		26 zł
Millhill's London Dry Gin, Schweppes Hibiscus, cytryna		
Stekowy Miysaniec		24 zł
Saska Pigwa, sok malinowy, sok z cytryny, 7UP		
Górski Spryt		25 zł
Aperitivo, wino musujące, woda mineralna		
Zbójnicko Zdobyc		26 zł
Amundsen Vodka, DeKuyper Elderflower, sok jabłkowy, Schweppes Tonic		
Babcyno Mikstura		28 zł
Republica White Rum, DeKuyper Triple Sec, sok żurawinowy		

Gorzołki i inkse cuda...

Amundsen Vodka – czysta	40 ml 15 zł
Amundsen Malina Nordycka	40 ml 15 zł
Orkisz Wódka – czysta	40 ml 20 zł
Saska Wódka – czysta	40 ml 13 zł
Saska smakowa	40 ml 13 zł
Śliwka Węgierka, Wiśnia z Nutą Rumu, Pigwa, Kawa/Brandy, Czerwona Porzeczka	
Saska Deska Degustacyjna 3x40 ml	33 zł
Śliwka Węgierka, Kawa/Brandy, Czerwona Porzeczka	
Żołądkowa Gorzka Tradycyjna	40 ml 13 zł
Żołądkowa z Miętą	40 ml 13 zł

SASKA
zasmakuj

**ŻOŁĄDKOWA
GORZKA**



Jim Beam White Bourbon	40 ml 17 zł
Jim Beam Black Bourbon	40 ml 17 zł
Makers Mark Bourbon	40 ml 20 zł
Dubliner Whiskey	40 ml 17 zł
Auchentoshan AO Whiskey	40 ml 20 zł
Jack Daniels Whiskey	40 ml 21 zł
Salitos Gold Tequila	40 ml 19 zł
Salitos Silver Tequila	40 ml 19 zł
Millhill's London Dry Gin	40 ml 17 zł
Millhill's Strawberry Fields	40 ml 17 zł
Republica White Rum	40 ml 16 zł
Republica Dark Rum	40 ml 16 zł
Jägermeister Ice Cold Shot	40 ml 16 zł
Likier DeKuyper	40 ml 16 zł
Elderflower, Triple Sec, Blue Curacao, Peachtree	

Przy zakupie całej butelki cena – 10%

Alkohole Kraftowe YOURA spirits

Wódka Wielozbożowa Youra 40%	40 ml 21 zł	Nalewka Cytrynowa Youra 32%	40 ml 17 zł
		Nalewka Malinowa Youra 32 %	40 ml 17 zł

Gorzołki Regionalne

Miodowo Zbójecka 38%	40 ml 17 zł
Śliwowica Zbójecka 50%	40 ml 18 zł
Śliwowica Zbójecka 70%	40 ml 21 zł
Górska Przepalanka 40%	40 ml 15 zł



Pierońsko Bimber 45%	40 ml 15 zł
Wiśniówka Zbójecka 30%	40 ml 15 zł
Regionalne Nalewki 35%	40 ml 15 zł
Czarny Bez, Dereń, Pigwa	
Tatra Balsam 52%	40 ml 17 zł

Wina światowe

	500 ml	200 ml	750 ml
Wino Chałupy (wybrane białe i czerwone, oferta zmienna)	40 zł	16 zł	65 zł
Wina Czerwone		125 ml	750 ml
Malbec, The Original Steak Wine, Mendoza, Argentyna, wytrawne		17 zł	90 zł
Pinot Noir Reserva Especial Santa Alexandra, Colchagua Valley, Chile, wytrawne		17 zł	90 zł
Monastrell, „Pure Est” Alfori, Valencia, Hiszpania, wytrawne		16 zł	85 zł
Tempranillo, Cabernet Sauvignon Syrah, Cortillo Trifilas, La Mancha, Hiszpania, wytrawne		20 zł	120 zł
Negroamaro, Primitivo „Paralupi” Varvaglione, Puglia, Włochy, półwytrawne		20 zł	120 zł
Caberner Cortis Gold DOP, Winnica Kazimierskie Wzgórza, Region Przełomu Wisły, Polska, wytrawne		25 zł	140 zł

Wina białe

San Martino Frizante Bianco, Włochy, wytrawne	125 ml	750 ml	15 zł	
Sauvignon Blanc, Domaine Gayda Pays D'Oc, Francja, wytrawne			16 zł	85 zł
Riesling Feinherb, Weingut Peter & Peter, Mozela, Niemcy, półwytrawne			18 zł	90 zł
Viognier, Domaine Gayda, Pays D'Oc Francja, wytrawne			18 zł	90 zł
Castelli Del Duca „Obello” Malvasia, Emilia-Romagna, Włochy, półsuche			16 zł	85 zł
Muscat „Pure Est”, Alfori, Valencia, Hiszpania, wytrawne			16 zł	85 zł
Riesling & Roter Riesling Winnica Kazimierskie Wzgórza, Region Przełomu Wisły, Polska, wytrawne			25 zł	140 zł

Wina musujące

Stock Prosecco Treviso DOC Extra Dry, Veneto, Włochy	750 ml	85 zł
--	--------	-------



www.stekchalupa.pl | tel.18 20 159 18 | ul.Krupówki 33, 34-500 Zakopane
Cennik ważny od 1.07.2023