

Śniadania / Breakfast

20 zł

Zestaw 1 / set 1

Jajecznica z 3 jaj na szynce/ na boczku/ na maśle, warzywa, pieczywo, masło, kawa z ekspresu lub herbata

Ham/ Bacon/ butter scrambled eggs (3 eggs) server with vegetables, bread, butter, coffee or tea

Zestaw 2 / set 2

3 jaja sadzone na boczku, warzywa, pieczywo, masło, kawa z ekspresu lub herbata

Three fried Bacon eggs server with vegetables, bread, butter, coffee or tea

Zestaw 3 / set 3

3 parówki z wody, musztarda, ketchup, warzywa, pieczywo, masło, kawa z ekspresu lub herbata

Three boiled frankfurter sausage, served with mustard, ketchup, vegetables, bread, butter, coffee or tea

Zestaw 4 / set 4

3 parówki opiekane z serem lub boczkiem, musztarda, ketchup, warzywa, pieczywo, masło, kawa z ekspresu lub herbata

Three roastet frankfutrer sausage with cheece or bacon servet with mustard, ketchup, vegetables, bread, butter, coffe or tea

Zestaw 5 / set 5

Szynka, ser żółty, twaróg, warzywa, pieczywo, masło, kawa z ekspresu lub herbata

Ham, cheece, cottage cheese, vegetables, bread, butter, coffe or tea

Zestaw 6 / set 6 vegetarian

Mleko z płatkami (3 rodzaje do wyboru), miód, dżem, twaróg, warzywa, pieczywo,

Cereals with milk(3 typs of choice) honey, fruit jam, cottage cheese, vegetables, bread, butter, coffee or tea

Coś na początek biesiady na zimno

Cold starters

Zakąska luśni

12zł

Śledź w śmietanie z cebulką i jabłkiem (300 g)

Herring served with sour cream , onions and apple (300 g)

Coś na początek biesiady na ciepło

Hot starters

Bieszczadzkie borowiki (250 g) 16zł

*Borowiki (100g) z bieszczadzkich lasów w śmietankowym sosie
podawane z grzanką z chleba wiejskiego*

*Porcini mushrooms from Bieszczady mountains served in cream
sauce and country bread toast*

Przysmak kozacki (300 g) 22zł

*Pierozki z jagnięciną w sosie kurkowym
Dumplings stuffed with lamb meat in mushroom chanterelle sauce*

Zupy/ Soups

Gospodarski rosół z makaronem (400 ml) 8zł

Chicken soups with noodles

Żur staropolski z gotowanym jajkiem, białą kiełbasą 12zł

i chipsem boczkowym (400 ml)

Sour rye soup served with cooked egg white sausage and bacon chips (400 ml)

Grzybowa z Chreptiowa (400 ml) 12zł

Mushroom cream soup (400 ml)

Dania główne

Main course

Dzik w zagajniku

48zł

*Pieczeń z dziką (250g) w sosie borowikowym z bieszczadzskich lasów
podawana z ziemniakami z wody lub opiekánymi oraz zestawem surówek*

*Roast boar (250 g) in porcini mushrooms sauce served with boiled
or roasted potatoes and set of salads*

Półdewiczki Hajduczka

29zł

*Półdewiczki wieprzowe (200 g) w sosie śmietanowo – pieprzowym
podawane z opiekánymi ziemniakami oraz zestawem surówek*

*Pork tenderloins (200 g) in creamy pepper sauce served with
Roasted potatoes and set of salads*

Placek po Chreptiowsku

26zł

*2 placki ziemniaczane przełożone soczystym gulaszem wieprzowym z sosem
grzybowym, kwaśną śmietaną i marynatami z naszej spiżarni (600g).*

*2 potato pancakes with succulent pork goulash
with mushrooms sauce, sour cream and pickles(600g).*

Szabla Wołodzyjowskiego

24zł

Szaszłyk z polędwiczek wieprzowych (150 g) z pieczarkami, cebulą, papryką i boczkiem, podawany z opiekаныmi ziemniakami,

ketchupem i sosem czosnkowym

Pork tenderloins shish-kebab (150 g) with becon, red peppers, onions and mushrooms served with roasted potatoes, ketchup and garlic sauce.

Pstrąg szlachecki

35zł

Pstrąg pieczony (350 g) w piecu podawany z frytkami, ziemniakami z wody lub ryżem oraz zestawem surówek

Oven baked trout(350 g), served with fries, boiled potatoes or rice and set of salads

Żeberka husarskie

29 zł

Żeberka wieprzowe (450 g) duszone w kapuście podawane z ziemniakami z wody lub opiekаныmi

(dostępne okazynie – proszę pytać obsługę restauracji)

Pork ribs (450 g) braised in sauerkraut served with boiled potatoes

Kotlet schabowy po sarmacku

25zł

Kotlet schabowy (200 g) podawany z puree ziemniaczanym,

kapustą zasmażaną lub mizerią

Pork chop (200 g) served with potatoes puree, fried cabbage or cucumber salad

Naleśniki/ Pancakes

2 sztuki

2 pieces

Z jabłkiem, bitą śmietaną i polewą owocową (250 g) 12zł

Pancakes with apple, whipped cream and fruit syrup (250 g)

Z serem ,bitą śmietaną i polewą czekoladową (300 g) 14zł

*Pancakes with cottage cheese, whipped cream
and chocolate syrup*

Z konfiturą z jagód i bitą śmietaną (250 g) 13zł

Pancakes with blueberry jam and whipped cream (250 g)

Pierogi / Dumplings

Pierogi gotowane okraszone masłem klarowanym lub skwarkami

Boiled dumplings with clarified butter, pork scratching

*porcja ½ porcji
serving half serving*

Pierogi ze szpinakiem i twarogiem (14 sztuk – 700/350 g) 15zł 8zł

Spinach and cottage cheese dumplings (14 pieces – 700/350 g)

Pierogi z mięsem (10 sztuk – 500/250 g) 16zł 9zł

Meat dumplings (10 pieces – 500/250 g)

Pierogi ruskie (10 sztuk – 500/250 g) 14zł 8zł

Cottage cheese and potato dumplings (10 pieces – 500/250 g)

MENU DLA DZIECI

Rosół z kłuseczkami (300ml) 5zł

Zupa pomidorowa z makaronem (300ml) 6zł

Fileciki z kurczaka (150g) w złocistej panierce 16zł
podawane z frytkami i surówką z marchewki

Pierozki ruskie (6 sztuk-250g) z masłem 8zł

Naleśniki (2 sztuki - 250g) z serem waniliowym 9zł
sosem truskawkowym i bitą śmietaną

Sałaty

Salads

Sałata Halima

19zł

*Zielona sałata z grillowanym kurczakiem,
chrupiącymi grzankami, płatkami parmezanu,
ogórkiem, pomidorem, czerwoną papryką z sosem winegret (350 g)*

*Juicy grilled chicken breast with red pepper, tomato, cucumber
and crisp romaine tossed in our vinaigrette dressing.*

Topped with garlic – herbs croutons and Parmesan cheese (350 g)

Surówki/Dodatki

Salads/Side orders

Surówki /Salads (250g): 6zł

buraczki na ciepło/beetroot salad served warm

z białej kapusty/coleslaw

marchewka z jabłkiem/ carrot salad with apple

kapusta zasmażana/ fried cabbage

Zestaw surówek/ set of salads (500g) 11zł

Salata mieszana z sosem winegret lub czosnkowym (300 g) 9 zł

Mixed salad , served with vinaigrette or garlic dressing (300 g)

Dodatki

Ziemniaki opiekane/roasted potatoes (150g) 6zł

Frytki/fries (150g) 6zł

Pieczyno/bread (150g) 2zł

Chrzan, keczup, musztarda, sos czosnkowy (50g) 1,50zł

Horseradish , ketchup , mustard , garlic sauce (50g)

Desery/Desserts

Jabłecznik /Apple pie (200g) 8zł

Jabłecznik z lodami i bitą śmietaną (300 g) 12zł

Apple pie served with ice cream and whipped cream (300 g)

Bieszczadzka gruszka 17zł

*Lody waniliowo-czekoladowe z kawałkami gruszki, rodzynkami ,
orzechami laskowymi pod pierzynką z bitej śmietany (400 g)*

*Vanilla – chocolate ice cream with pieces of pear, raisins,
hazelnuts, and whipped cream (400 g)*

Koktajl lodowo – mleczny milkshake (450 ml): 13zł

waniliowo – biszkoptowy

Z połoniny – jagodowy

Koktajl owocowy – smoothie: 11zł

czerwony lub zielony

Coś orzeźwiającego na początek

Koktajl lodowo – mleczny: Milkshake 450ml	13zł
waniliowy	
czekoladowy	
jagodowy	
Herbata mrożona 450ml:	9zł
cytrynowa	
brzoskwiniowa	
mojito (zielona, bez cukru)	
Koktajl owocowy – smoothie 450ml	11zł
czerwony	
pomarańczowy	
fioletowy	
zielony	
Kawa mrożona 450ml:	14zł
naturalna	
waniliowa	
orzechowa	
kokosowa	
Miód pitny trójniak (200 ml) na kruszonym lodzie	14zł
<i>Mead (200ml) on crushed ice</i>	

Napoje ciepłe

Hot beverages

<i>Herbata/Tea</i>	<i>200ml</i>	<i>5zł</i>
<i>Herbata smakowa/ Flavoured tea</i>	<i>200ml</i>	<i>6zł</i>
<i>Herbata z syropem imbirowym/malinowy</i>	<i>200ml</i>	<i>7zł</i>
<i>Tea with ginger/raspberry syrup 200ml</i>		
<i>Kawa czarna/ black coffee</i>	<i>200ml</i>	<i>6zł</i>
<i>Espresso</i>	<i>30ml</i>	<i>6zł</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>200ml</i>	<i>7zł</i>
<i>Caffé latte macchiato</i>	<i>250ml</i>	<i>8zł</i>
<i>Caffé latte macchiato z miodem i imbirem</i>	<i>250ml</i>	<i>12zł</i>
<i>Caffé latte macchiato with honey and ginger 250ml</i>		
<i>Caffé mocha</i>	<i>200ml</i>	<i>8zł</i>
<i>Gorąca czekolada mleczna do picia</i>	<i>250ml</i>	<i>9zł</i>
<i>Hot milk chocolate 250ml</i>		

Napoje zimne

Cold beverages

<i>Coca – Cola, fanta, sprite, Nestea</i>	<i>250ml</i>	<i>5zł</i>
<i>Kinley tonic</i>	<i>200ml</i>	<i>5zł</i>
<i>Cappy</i>	<i>330ml</i>	<i>5zł</i>
<i>Kropla Beskidu (gazowana, niegazowana)</i>	<i>330 ml</i>	<i>4zł</i>
<i>Mineral water (sparkling/still)</i>		
<i>Burn</i>	<i>250ml</i>	<i>6zł</i>

Piwo beczkowe

Draught beer

<i>Żywiec beczka 0.3l</i>	<i>5zł</i>
<i>Leżajsk beczka 0.3l</i>	<i>5zł</i>
<i>Żywiec beczka 0.5l</i>	<i>6zł</i>
<i>Leżajsk beczka 0.5l</i>	<i>6zł</i>

Piwo butelkowe, grzańce i ...

Bottled beer, mulled wine and ...

<i>Żywiec 0,5l</i>	<i>7zł</i>
<i>Leżajsk 0,5l</i>	<i>6zł</i>
<i>Warka strong 0.5l</i>	<i>7zł</i>
<i>Paulaner 0,5l</i>	<i>9zł</i>
<i>Ursa Maior – bieszczadzkie piwo 0,5l</i>	<i>12zł</i>
<i>Strongbow 0.33 l</i>	<i>6zł</i>
<i>Żywiec free 0.33l</i>	<i>5zł</i>
<i>Piwo grzane z miodem i cynamonem 0.5l</i>	<i>10zł</i>
<i>Mulled beer with honey and cinnamon 0.5l</i>	
<i>Grzaniec bieszczadzki 200ml</i>	<i>15zł</i>
<i>Bieszczady mountains mulled wine 200ml</i>	
<i>Miód pitny : dwójniak (200 ml) na gorąco</i>	<i>16zł</i>
<i>trójniak</i>	<i>14zł</i>
<i>Heated mead (200 ml)</i>	

Wódki czyste

Plain wodka

	<i>50ml</i>	<i>but. 500ml</i>
<i>Kurnwica</i>	<i>8zł</i>	<i>80zł</i>
<i>Prze Kurnwica</i>	<i>9zł</i>	<i>90zł</i>
<i>Luksusowa</i>	<i>7zł</i>	<i>70zł</i>
<i>Extra Żytunia</i>	<i>6zł</i>	<i>60zł</i>
<i>Wyborowa</i>	<i>6zł</i>	<i>60zł</i>
<i>Finlandia</i>	<i>9zł</i>	<i>80zł</i>
<i>Absolut</i>	<i>9zł</i>	<i>80zł</i>

Wódki gatunkowe

Flavoured vodka

	<i>50ml</i>	<i>but. 500ml</i>
<i>Macidula Cytrynowka</i>	<i>9zł</i>	<i>90zł</i>
<i>Śliwowa gorzałka 60%</i>	<i>10zł</i>	<i>100zł</i>
<i>Miodonka</i>	<i>9zł</i>	<i>90zł</i>
<i>Warzonka Zbójnicka</i>	<i>9zł</i>	<i>90zł</i>
<i>Pieprzona Kurnwica</i>	<i>9zł</i>	<i>90zł</i>
<i>Soplica Wiśniowa , Pigwowa</i>	<i>7zł</i>	<i>70zł</i>
<i>Żubrówka</i>	<i>7zł</i>	<i>70zł</i>
<i>Krupnik</i>	<i>6zł</i>	<i>60zł</i>

Wermut/Vermouth

	<i>100ml</i>
<i>Martini Bianco, Rosso, Extra Dry</i>	<i>8zł</i>

Tequila

	<i>50ml</i>
<i>Tequila Olmeca Silver</i>	<i>10zł</i>
<i>Tequila Olmeca Gold</i>	<i>11zł</i>

Gin

	<i>50ml</i>
<i>Bombay Sapphire</i>	<i>10zł</i>
<i>Beefeater</i>	<i>12zł</i>

Rum

	<i>50ml</i>
<i>Captain Morgan White</i>	<i>9zł</i>
<i>Captain Morgan Black</i>	<i>10zł</i>
<i>Malibu</i>	<i>9zł</i>
<i>Bacardi Superior White</i>	<i>10zł</i>

Brandy

	<i>50ml</i>
<i>Pliska Ambra</i>	<i>8zł</i>
<i>Metaxa 5*</i>	<i>10zł</i>
<i>Armagnac</i>	<i>18zł</i>

Cognac

	<i>50ml</i>
<i>Hennessy VS</i>	<i>20zł</i>

Whisky

	<i>50ml</i>	<i>but. 700ml</i>
<i>Glenlivet Single Malt</i>	<i>20zł</i>	<i>280zł</i>
<i>Jack Daniels Single Barrel</i>	<i>25zł</i>	<i>320zł</i>
<i>Ballantines 12YO</i>	<i>18zł</i>	<i>220zł</i>
<i>Ballantines</i>	<i>12zł</i>	<i>150zł</i>
<i>Chivas 12YO</i>	<i>20zł</i>	<i>240zł</i>
<i>Grant's</i>	<i>12zł</i>	<i>120zł</i>
<i>Johnnie Walker Black</i>	<i>16zł</i>	<i>200zł</i>
<i>Johnnie Walker Red</i>	<i>12zł</i>	<i>150zł</i>
<i>Black & White</i>	<i>8zł</i>	<i>90zł</i>

Bourbon

	<i>50ml</i>	<i>but. 700ml</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>12zł</i>	<i>150zł</i>
<i>Jim Beam Honey</i>	<i>12zł</i>	<i>150zł</i>
<i>Jim Beam</i>	<i>12zł</i>	<i>150zł</i>

Likiery i kremy

Liqueurs and creams

50ml

Likier Joseph Cartron

10zł

truskawkowy - strawberry

malinowy - raspberry

arbuzowy - watermelon

zielone jabłuszko - green apple

czarna porzeczka - blackcurrant

brzoskwiniowy - creme de peche

pomarańczowy - triple sec

Blue Curacao

Jagermeister

10zł

Kahlua

10zł

Balleys Irish

10zł

Advocat

8zł

Nalewka Babuni: malinowa - raspberry

wiśniowa - cherry

pigwowa - quince

8zł

Koktajle/Cocktails

<i>Mohito</i> 450ml	16zł
<i>Rum, limonka, cukier brązowy, mięta, woda gazowana kropla beskidu</i>	
<i>Rum, lime, brown sugar, mint, sparkling water kropla beskidu</i>	
<i>Cuba Libre</i> 300ml	14zł
<i>Rum, sok z limonki, coca cola/ rum, lime juice, coca cola</i>	
<i>Tequila Sunrise</i> 300ml	16zł
<i>Tequila sok pomarańczowy, syrop grenadyna/ tequila, orange juice, grenadine syrup</i>	
<i>Margarita</i> 150ml	12zł
<i>Tequila, triple sec, sok z limonki/tequila, triple sec, lime juice</i>	
<i>Pink Lady</i> 300ml	14zł
<i>Gin, słodka śmietanka, syrop grenadyna, sok z limonki/ gin, cream, grenadine syrup, lime juice</i>	
<i>Dziękę pola</i> 300ml	18zł
<i>Malibu, jegermeister, wódka, syrop miętowy, sok bananowy i ananasowy</i>	
<i>Malibu, jegermeister, vodka, mint syrup, banana and pineapple juice</i>	
<i>Elizabeth</i> 450ml	18zł
<i>Jim Beam honey, likier Crème de cassis, cytryna, limonka, woda gazowana kropla beskidu</i>	
<i>Jim Beam honey, Crème de cassis, lemon and lime juice, sparkling water kropla beskidu</i>	
<i>Smak Azji</i> 300ml	16zł
<i>Gin, wisniówka, syrop grenadyna, sprite/gin, cherry vodka, grenadine syrup, sprite</i>	
<i>Wściekły kozak</i> 50ml	12zł
<i>Wódka Przekurnwica(50%), syrop malinowy, Tabasco/ vodka Przekurnwica, raspberry syrup, tabasco</i>	
<i>Tęcza nad Chreptiwem</i> 450ml	20zł
<i>Wódka wyborowa, Malibu, likier blue curacao, syrop grenadyna, sok pomarańczowy</i>	
<i>Wyborowa vodka, Malibu, blue curacao liqueur, grenadine syrup, orange juice</i>	

Menu przekąskowe po 21:00

Zakąska z zagrody (300g) 8zł

Żurek z jajkiem, białą kiełbasą i chlebem (400ml) 12zł

*Zestaw biesiadny dla 2 osób : kiełbasa swojska,
ogórki kiszane, smalec, chleb wiejski 20zł*

Miska popcornu (maślany, solony) 5zł

Paluszki 4zł