

# 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 roasted frankfurter sausage with cheese or bacon served with mustard, ketchup, vegetables, bread, butter, coffee or tea*

## Zestaw 5 / set 5

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

*Ham, cheese, cottage cheese, vegetables, bread, butter, coffee or tea*

## Zestaw 6 / set 6 vegetarian

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

## **Coś na początek biesiady na zimno**

### *Cold starters*

*Zakąska z zagrody*

8

zł

*Dwie pajdy chleba ze smalcem i ogórkiem kiszonym (300g)*

*Przysmak Bohuna (150 g)*

10

zł

*Pasztet z dziką z żurawiną i grzanką*

## *Zupy/ Soups*

*Gospodarski rosół z makaronem ( 400 ml) 8zł*

*Chicken soups with noodles (400ml)*

*Żur staropolski z gotowanym jajkiem i białą kiełbasą  
( 400 ml) 12zł*

*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)*

*Zupa pomidorowa z makaronem / z ryżem ( 400 ml) 10 zł*

*Tomato soup with noodles/ rice (400ml)*

## *Dania główne*

*Main course*

### *Dzik w zagajniku*

49zł

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

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

### *Polędwiczki Hajduczka*

34zł

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

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

## *Placek po Chreptiowskiu*

28zł

*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).*

## *Pstrąg szlachecki*

36zł

*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 opiekany*

*(dostępne okazyjnie – proszę pytać obsługi restauracji)*

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

*Kotlet schabowy po sarmacku* 26zł

*Kotlet schabowy z kościa (200 g) podawany z ziemniakami  
opiekаныmi, oraz surówką z białej kapusty*

*Pork chop (200 g) served with boiled potatoes and coleslaw*

*Fuczki Lemkowskie* 14 zł

*Placki z ciasta naleśnikowego faszerowane kapusta kiszona (300 g) podawane  
z sosem szczypiorkowym*

*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)*

*Przysmak kozacki (150 g)* 22zł

*Pierogi z jagnięciną w sosie kurkowym*

*Dumplings stuffed with lamb meat in mushroom chanterelle sauce (150g)*

## *MENU DLA DZIECI*

*Rosół z kłuseczkami (300ml)* 5zł

*Zupa pomidorowa z makaronem (300ml)* 6zł



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

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

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

## *Salaty*

*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*

*Salads*

*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 (300g)*

9

zł

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

### *Dodatki/ Side orders*

*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*

*Waniliowy*

*Koktajl owocowy – smoothie:*

*11zł*

*czzerwony*

## *Coś orzeźwiającego na początek*

*Herbata mrożona 450ml:* cytrynowa 9zł

*brzoskwiniowa*

*Kawa mrożona 450ml:* naturalna 14zł

*amaretto*

*kokosowa*

*Apollo Blue (250 ml)* 8 zł

*(syrop blue curacao, sprite)*

*Coconut Kiss (250 ml)* 10 zł

*(sok ananasowy, mleko, syrop kokosowy, grenadyna)*

*Virgin Mojito (300 ml)* 9 zł

*(mięta, limonka, woda gazowana)*

*Jałowiec 330 ml: premium*

7zł

*Z Żurawiną*

*Z kawą*

## *Napoje ciepłe*

*Hot beverages*

*Herbata/Tea*

200ml 5zł

*Herbata smakowa/ Flavoured tea*

200ml 6zł

*Herbata z syropem imbirowym/malinowy*

200ml 7zł

*Tea with ginger/raspberry syrup 200ml*

*Kawa czarna/ black coffee*

200ml 6zł

*Espresso*

30ml 6zł

*Cappuccino*

200ml 7zł

*Caffé latte macchiato*

250ml 8zł

*Caffé latte macchiato z miodem i imbirem*

250ml 12zł

*Caffé latte macchiato with honey and ginger 250ml*

*Caffé mocha*

200ml 8zł

*Gorąca czekolada mleczna do picia*

250ml 9zł

*Hot milk chocolate 250ml*

## *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>Kropka 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>Leżajska beczka 0.3l</i>	<i>5zł</i>
<i>Żywiec beczka 0.5l</i>	<i>6zł</i>
<i>Leżajska 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>Żywiec Białe 0,5 l</i>	<i>7zł</i>
<i>Żywiec APA 0,5 l</i>	<i>7zł</i>
<i>Żywiec free 0,33 l</i>	<i>5zł</i>
<i>Leżajska 0,5l</i>	<i>6zł</i>
<i>Warka strong 0.5l</i>	<i>7zł</i>
<i>Warka 0% 0,5 l</i>	<i>6zł</i>
<i>Warka 2% 0,5 l</i>	<i>6zł</i>
<i>Warka Jasne 0,5 l</i>	<i>5zł</i>

<i>Heineken 0,5 l</i>	8zł
<i>Desperados 0,4 l</i>	9zł
<i>Paulaner 0,5l</i>	9zł
<i>Ursa Maior – bieszczadzkie piwo 0,5l</i>	12zł
<i>Dziki Sad 0,4 l</i>	6zł
<i>Piwo grzane z miodem i cynamonem 0.5l</i>	10zł
<i>Mulled beer with honey and cinnamon 0.5l</i>	
<i>Grzaniec bieszczadzki 200ml</i>	15zł
<i>Bieszczady mountains mulled wine 200ml</i>	
<i>Miód pitny: trójniak (200 ml) na gorąco/ na zimno</i>	14zł
<i>Heated / cold mead (200 ml)</i>	

## *Wódki czyste*

### *Plain wódka*

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

## *Wódki gatunkowe*

### *Flavoured wódka*

	<i>50ml</i>	<i>but. 500ml</i>
<i>Macidula Cytrynowka</i>	9zł	90zł
<i>Śliwowa gorzałka 60%</i>	10zł	100zł
<i>Pieprzona Kurnwica</i>	9zł	90zł



<i>Soplica Wiśniowa , Pigwowa</i>	7zł	70zł
<i>Żubrówka</i>	7zł	70zł

### *Wermut/Vermouth*

*100ml*

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

### *Tequila*

*50ml*

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

### *Gin*

*50ml*

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

### *Rum*

*50ml*

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

### *Brandy*

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

## *Cognac*

	50ml
<i>Hennessy VS</i>	20zł

## *Whisky*

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

## *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*

	<i>50ml</i>
<i>Likier Joseph Cartron</i>	<i>10zł</i>
<i>truskawkowy - strawberry</i>	
<i>malinowy - raspberry</i>	
<i>arbuzowy - watermelon</i>	
<i>zielone jabł uszko - green apple</i>	
<i>czarna porzeczka - blackcurrant</i>	
<i>brzoskwiniowy - creme de peche</i>	
<i>pomarańczowy - triple sec</i>	

## *Blue Curacao*

<i>Jagermeister</i>	10zł
<i>Kahlua</i>	10zł
<i>Balleys Irish</i>	10zł
<i>Advocat</i>	8zł
<i>Nalewka Babuni:</i>	
<i>wiśniowa - cherry</i>	
<i>pigwowa – quince</i>	8zł

## *Koktajle/Cocktails*

<i>Mohito 450ml</i>	16zł
<i>Rum, limonka, cukier brazowy, mieta, woda gazowana kropla baskidu</i>	
<i>Rum, lime, brown sugar, mint, sparkling water kropla baskidu</i>	
<i>Cuba Libre 300ml</i>	14zł
<i>Rum, sok z limonki, coca cola/ rum, lime juice, coca cola</i>	
<i>Tequila Sunrise 300ml</i>	16zł
<i>Tequila sok pomarańczowy, syrop grenadyna/ tequila, orange juice, grenadine syrup</i>	

<b>Margarita 150ml</b>	12zł
<i>Tequila, triple sec, sok z limonki/tequila, triple sec, lime juice</i>	
<b>Pink Lady 300ml</b>	14zł
<i>Gin, słodka śmietanka, syrop grenadyna, sok z limonki/ gin, cream, grenadine syrup, lime juice</i>	
<b>Dzikię pola 300ml</b>	18zł
<i>Malibu, jegermeister, wódka, syrop miętowy, sok bananowy i ananasowy</i>	
<i>Malibu, jegermeister, vodka, mint syrup, banana and pineapple juice</i>	
<b>Elizabeth 450ml</b>	18zł
<i>Jim Beam honey, likier Crème de cassis, cytryna, limonka, woda gazowana kropla baskidu</i>	
<i>Jim Beam honey, Crème de cassis, lemon and lime juice, sparkling water kropla baskidu</i>	
<b>Smak Azji 300ml</b>	16zł
<i>Gin, wisniówka, syrop grenadyna, sprite/gin, cherry vodka, grenadine syrup, sprite</i>	
<b>Wściekły kozak 50ml</b>	12zł
<i>Wódka Przekurnwica (50%), syrop malinowy, Tabasco/ wódka Przekurnwica, raspberry syrup, tabasco</i>	
<b>Teča nad Chreptiwem 450ml</b>	
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>	

## *Shoots*

<b>B 52 ( 50 ml)</b>	12 zł
<i>( kahlua, baileys, triple sec)</i>	
<b>Chmurka (50 ml)</b>	10 zł

*(likier brzoskwiniowy, wódka, dash: mleko)*

***Atomowy Grzybek (50 ml)***

***10 zł***

*(likier brzoskwiniowy, baileys, dash: grenadyna)*

***Kamikaze Blue (4 \* 30 ml)***

***14 zł***

*(bols curacao blue, wódka, świeżo wyciskany sok z cytryny)*

***DANIA SEZONOWE***

*Pierogi z jagodami (10 sztuk – 400g)*

*14zł*

*Dumplings with blueberries*

*Bieszczadzkie borowiki (250g)*

*17zł*

*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*

## *DESERY SEZONOWE*

*Seasonal desserts*

*Pucharek jagodowy*

*13zł*

*Blueberries ice cream cup*