



STEK CHALUPA

OD 1997

UWAGA!!! Wieczorami przygrywa na żywo kapela góralska

Grillowane potrawy przygotowujemy na grillu opalonym węglem drzewnym

Czas oczekiwania na potrawę wynosi do 20 min. 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	21 zł
Moskol grulany (placek regionalny) z masłem czosnkowym i bryndzą*	19 zł
Śledź po góralsku (śledź, cebula, oliwa, korniszony, czosnek maryn.)	24 zł
Grzanki z bundzem** zapieczone z czosnkiem niedźwiedzim	19 zł
Chleb Cebulowy ze smalcem swojej roboty i ogórkiem z becki	18 zł
Deska regionalnych serów i wędlin (bundz**, oscypek**, ser kozi, wędliny i kiełbasy domowe, pieczarki marynowane, ogórki)	39 zł
Śliwka w boczek zawinięta z grzanką i oscypkiem**	19 zł

Sałatki

Bundz** z sałatą, pomidorem przełożony z grzanką (bundz, sałata mieszana, pomidor)	27 zł
Sałata z półgęskiem wędzonym i grzanką z kozim serem (plastry wędzonej gęsiny, sałata mieszana, pomidor, pomarańcza, czerwona rzodkiewka, pestki z dyni)	35 zł
Sałata z kurczakiem grillowanym i grzanką (sałata mieszana, papryka, oscypek**, pomidor, ogórek zielony, filet z kurczaka grillowany)	34 zł
Sałata z łososiem wędzonym i grzanką (sałata mieszana, łosoś wędzony, pomidor, cebula czerwona, ser)	35 zł

Śniadania

podajemy do godziny 13:00

Jajecznica na maśle z pieczywem	17 zł
Jajecznica na boczku z pieczywem	18 zł
Jajka posadzone na boczku z pieczywem	18 zł
Zestaw śniadaniowy (ser, wędlina, pomidor, ogórek, jajecznica z 2 jajek lub parówki 2 szt, kawa lub herbata)	33 zł

**oscypek i bundz podajemy od maja do listopada, w pozostałym okresie ser Gazdowski

Polewki

Kwaśnica z żeberkiem wędzonym (delikatnie zabelana)	18 zł
Żurek z jajkiem, kiełbasą i pieczarkami oraz pieczywem	17 zł
Polewka z grzybów prawdziwych z łazankami (borowikowa)	18 zł
Barszcz czerwony z pierożkami jagnięcymi	21 zł
Barszcz czerwony (solo)	9 zł
Barszcz czerwony z krokietem z kapustą i grzybami lub z mięsem	18 zł
Polewka czosnkowa z grzankami, owczym serem doprawiona i ziemniakiem zaciągnięta	16 zł
Rosół domowy z makaronem	14 zł

Stekowe specjalny

z wieprzowiny

Stek z karczku grillowany z papryczkami podany z ziemniakiem pieczonym w folii i serem czosnkowym	41 zł
Szaszłyk wieprzowy z frytkami (mięso, cebula, boczek, zimne sosy)	41 zł
Policzki wieprzowe w sosie własnym z kaszą jęczmienną i sałatką z ogórka	42 zł
Warkocz z polędwiczek z podgrzybkowym sosem podany i gotowanymi ziemniakami	45 zł
Kotlet schabowy smażony na smalcu z ziemniakami gotowanymi i kapustą zasmażaną	43 zł
Stek ze schabu „Bekon” z kością z frytkami i sosem demi-glace z musztardą francuską	42 zł
Żeberka wieprzowe grillowane z żurawinowo-miodowym sosem i frytkami	45 zł
Golonko pieczone z piwnym sosem podane oraz kapustą góralską oraz pieczywem	49 zł
Podhalańska kiełbasa z rusztu z cebulką i pieczywem	25 zł
Kiszka swojska z grolami i kapustą	32 zł
Micha kiełbas (kiełbasa, kiełbaska barania, kiszka, boczek, ogórek, pieczywo)	33 zł
Plastry boczku wędzonego na ruszcie pieczone z papryczkami oraz grzanką z oscypkiem**	28 zł

z wołowiny

Wielki hamerykański stek (420g mięsa z kością)*
z grillowanymi warzywami podany oraz ziemniakiem
pieczonym w folii z serem czosnkowym 🍷 72 zł
(wołowina sezonowana - antrykot z kością)

Stek - rosbeef z grilla 🍷 (250g mięsa)* 64 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 bukieciem surówek 🍷 (200g mięsa)* 75 zł

Grillowany stek Rib Eye z antrykotu 🍷 (250g mięsa)* 65 zł
(sezonowany na sucho) z cukinią, oscypkiem i frytkami

Swojski burger wołowy w bułce z frytkami 🍷 40 zł
(sałata, pomidor, cebula, zimne sosy)

Burger wołowy po góralsku
z boczkiem i oscypkiem** w bułce i frytkami 🍷 43 zł
(sałata, pomidor, cebula, zimne sosy)

Placek po zbóju 48 zł
(placek ziemniaczany z gulaszem i sosem pieczarkowym
oraz sałatką)

z jagnięciny

Szaszłyk jagnięcy z ziemniakiem pieczonym
i serem czosnkowym 🍷 55 zł
(mięso jagnięce, boczek, cebula)

Jagnie na patyku - mielona jagnięcina
z sosem jogurtowo ogórkowym z frytkami 🍷 50 zł

Gulasz jagnięcy z kluseczkami ziemniaczanymi
i sałatką z ogórków 43 zł

Kiełbaski baranie na ruszcie pieczone
z grzankami i masłem czosnkowym 🍷 30 zł

z drobiu

Grillowany filet z kurczaka w boczku
z warzywami gotowanymi i frytki 🍷 39 zł

Filet z piersi kurczaka z oscypkiem**
i sosem podgrzybkowym, gotowane ziemniaki 🍷 39 zł

Kaczka pieczona z sosem żurawinowym
i jabłkiem pieczonym podana z kluseczkami
ziemniaczanymi 49 zł

Drobiowy zawijaniec - panierowany filet z kurczaka
zawinięty z masłem, czosnkiem i serem z frytkami 40 zł

z jednej michy 🍷 135 zł

Stekowa micha dla dwojga
(stek wieprzowy, żeberka, kaszanka, kiełbasa, kiełbaska
jagnięca, jarzyny grillowane, ziemniaki pieczone z serem
czosnkowym, zestaw surówek, sosy)

*waga mięsa przed grillowaniem

**oscypek i bundz podajemy od maja do listopada, w pozostałym okresie ser Gazdowski

z ryby

Górski pstrąg na ruszcie pieczony
z grillowanymi warzywami 🍷 45 zł

Pierogi

**Nasze pierogi lepimy ręcznie według domowych
receptur**

Pierogi z mięsem (boczkiem omaszczone) 32 zł

Pierogi z serem i masłem polane (na słodko) 🌿 29 zł

Pierogi ruskie (masłem omaszczone) 🌿 30 zł

Pierogi z białym serem i kapustą 🌿 29 zł

Pierozki jagnięce podsmażone
z papryką kolorową 39 zł

Pierogi ze szpinakiem i bryndzą
oraz sosem podgrzybkowym 🌿 30 zł

Dodatki

Grule pieczone (ziemniaki) z serem czosnkowym 13 zł

Grule pieczone (ziemniaki) z masłem 10 zł

Grule warzone (ziemniaki gotowane) 9 zł

Frytki 9 zł

Pieczycwo 5 zł

Surówki 10 zł

Warzywa gotowane 10 zł

Warzywa grillowane – szaszłyk 11 zł
(papryka, cebula, cukinia, bała rzodkiew)

Ryż gotowany 9 zł

Kasza jęczmienna 9 zł

Ogórki w becze kiszone 8 zł

Kapusta góralska (kapusta na gorąco) 10 zł

Kwaśne mleko 0,25L 8 zł

Coś na słodko

Tarta makowa z sosem waniliowym 20 zł

Pajda czekoladowa na ciepło z sorbetem
owocowym 22 zł

Sernik domowy 17 zł

Jabłecznik na ciepło z lodami 21 zł

Naleśniki z serem i bitą śmietaną smażone
na maśle 25 zł

Puchar lodowy 21 zł
3 gałki lodów, owoce, bita śmietana, polewa

Napoje ciepłe

Herbata	8 zł	Espresso Doppio.....	12 zł
Herbata zimowa	14 zł	Espresso Macchiato.....	10 zł
Kawa czarna	9 zł	Kawa latte	12 zł
Americano		Czekolada	12 zł
Kawa biała (z mlekiem).....	11 zł	Irish coffe.....	18 zł
Capuccino.....	12 zł	kawa + Tullamore Dew whiskey 40ml	
Kawa espresso	9 zł	Kawa z Amaretto	14 zł

Napoje zimne

Soki	0,3L 8 zł
Sok: pomarańczowy, jabłkowy	
Nektar: z czarnej porzeczki, grejfrutowy	
Woda gazowana, niegazowana	0,3L 6 zł 0,7L 11 zł
Woda mineralna Cisowianka	0,3L 7 zł
(gazowana, niegazowana)	
Pepsi	0,3L 8 zł
Pepsi Max	0,3L 8 zł
7Up	0,3L 8 zł
Mirinda	0,3L 8 zł
Tonik Schweppes	0,3L 8 zł
Lipton Ice Tea	0,3L 8 zł
Kwas chlebowy.....	0,5L 8 zł
BLACK Energy Drink	250 ml 11 zł

Piwa



Grimbergen Blonde	0,33L 16 zł
Klasyczna receptura, złocista barwa, intensywny smak. Polecamy do wołowiny, ryb i dań z kwaśnymi dodatkami.	
Grimbergen Double	0,33L 16 zł
Ciemna mahoniowa barwa, podwójna fermentacja i delikatnie słodki smak. Podkreśli smak jagnięciny, wieprzowiny dań ze słodkimi sosami.	
Grimbergen Blanche	0,33L 16 zł
Piwo pszeniczne naturalnie mętne delikatnie gorzkie. Polecamy do dań z drobiu, sałatek, dań mącznych i pikantnych	
Jasne Okocimskie z becki.....	0,5L 12 zł 0,3L 10 zł
Maluckie Okocim	1L 20 zł
Dzban piwa Okocim	1,5L 29 zł
Sezonowe Regionalne	0,3L 11 zł 0,5L 13 zł 1L 22 zł
Carlsberg	0,5L 13 zł
Žatecký Světly Ležák	0,5L 13 zł
Žatecký Černý	0,5L 13 zł
Žatecký 0.0% bezalkoholowy	0,5L 13 zł
Radler Okocim 0%	0,5L 13 zł
Somersby	0,4L 12 zł
Cydr	0,275L 10 zł

Na rozgrzewkę

Miód pitny grzany z przyprawami	0,2L 16 zł
Wino grzane z korzeniami	0,2L 15 zł
Herbata albo kawa z rumem	15 zł
Herbata Górska	18 zł
spirytus + spatea	
Herbata z Sopicą Wiśniową	16 zł
Herbata dla Baciara (ścinia z nóg).....	21 zł
Herbata z rumem Stroch 80% + Sopolica Wiśniowa	

Piwno waryjacje

Narombany Harnaś	20 zł
piwo + spirytusu + Sopolica Wiśniowa	
Narombano Maryna	16 zł
piwo + 7Up + Sopolica Wiśniowa	
Piwo z bombom	18 zł
piwo + gorzałka Sopolica albo Sopolica Wiśniowa	
Piwo grzane z korzeniami	0,5L 13 zł
...ze sokiem malinowym i korzeniami.....	14 zł
...z miodem i korzeniami	15 zł

Drinki góralskie

Rześko Maryna	19 zł
Sopolica Malinowa, Bols Peach, tonik	
Podmucha Holnego	19 zł
Finsbury Gin, Bols Lychee, sok z cytryny, woda gazowana	
Niebo w gymbie	18 zł
Sopolica Śliwkowa, Bols Lychee, 7UP	
Babcyno Mikstura	19 zł
Aperol, Bols Peach, Sopolica Szlachetna Czysta, sok grejfrutowy	
Zielono Śleboda	20 zł
Bols Blue, Finlandia Coconut, Sopolica Szlachetna Czysta, sok pomarańczowy	
Stekowy Miysaniec	19 zł
Sopolica Pigwowa, syrop malinowy, sok cytrynowy, 7UP	
Ognisto Woda	19 zł
Sopolica Malinowa, Aperol, sok pomarańczowy	
Górsko Łycha	19 zł
Śliwowica Zbójcka 55%, Pepsi, cytryna	
Górski Spryt	20 zł
Aperol, Gancia Prosecco, woda mineralna	
Copa Finlandia Redberry & Lemonade	20 zł
Finlandia Redberry, lemoniada	
Lynchburg Lemonade	26 zł
Jack Daniel's, Triple sec, lemoniada	



Gorzołki i inkse cuda...

Soplica Szlachetna – czysta	40 ml 10 zł
Soplica smakowa	40 ml 10 zł
Wiśniowa, Śliwkowa, Malinowa, Pigwowa, Orzech laskowy, Żurawinowa, Mirabelkowa	
Soplica Deska degustacyjna	4x20 ml 17 zł
Czarna Porzeczka, Mirabelkowa, Morelowa Truskawkowa	
Soplica Staropolska	40 ml 11 zł
Oryginalna	
Żubrówka Bison Grass	40 ml 11 zł
Żubrówka Czarna	40 ml 11 zł
Finlandia czysta	40 ml 12 zł
Finlandia smakowa	40 ml 12 zł
Lime, Mango, Cranberry, Redberry, Coconut, Cucumber & Mint, Wildberry & Rose	
Finsbury Gin	40 ml 11 zł
Sierra Tequila	40 ml 13 zł



Stroh 80%	40 ml 15 zł
Rum	40 ml 10 zł
Jagermeister	40 ml 13 zł
Grant's whisky	40 ml 12 zł
Glenfiddich 12YO whisky	40 ml 19 zł
Tullamore Dew whiskey	40 ml 14 zł
Jack Daniel's whiskey	40 ml 18 zł
Jack Daniel's Honey whiskey	40 ml 18 zł
Jack Daniel's Fire whiskey	40 ml 18 zł
Jack Daniel's Rye whiskey	40 ml 19 zł
Jack Daniel's Apple whiskey	40 ml 19 zł
BenRiach HoS whisky	40 ml 20 zł
GlenDronach 12 whisky	40 ml 23 zł
Glenglassaugh Revival	40 ml 25 zł
Remy Martin VSOP cognac	40 ml 20 zł

Gorzołki Regionalne

Miodula Prezydencka 40%	40 ml 18 zł
Litworówka Zbójcka 38%	40 ml 13 zł
Śliwowica Zbójcka 55%	40 ml 15 zł
Śliwowica Zbójcka 75%	40 ml 18 zł



Górska Przepalanka 40%	40 ml 11 zł
Pierońsko Bimber 45%	40 ml 11 zł
Podhalańska Poziomka 38%	40 ml 11 zł
Nalewka Cytryna z Miodem 35%	40 ml 11 zł
Regionalne Nalewki	40 ml 11 zł
Czarny Bez, Pigwa, Malina, Wiśnia	

Przy zakupie całej butelki cena – 10%

Wina światowe

Wina Czerwone

Wino Chałupy* (wybrane białe i czerwone, oferta zmienna)	500 ml 29 zł	200 ml 13 zł	750 ml 50 zł
Cabernet Sauvignon* , MAN Family Wines, Coastal Region, RPA, wytrawne	125 ml 13 zł	750 ml 75 zł	
Regent* , Winnica Spotkaniówka Podkarpacie, Polska, wytrawne	125 ml 14 zł	750 ml 80 zł	
Primasole Primitivo Puglia IGT , Cielo e Terra, Puglia, Włochy, półwytrawne	125 ml 14 zł	750 ml 80 zł	
Lunatico Negroamaro , Vigneti del Salento, Puglia, Włochy, wytrawne	125 ml 14 zł	750 ml 80 zł	
Isola Augusta Refosco d.p.r. DOP , Friuli, Włochy, wytrawne	15 zł	90 zł	



Wina białe

Sauvignon Blanc , Cuatro Rayas, Rueda, Hiszpania, wytrawne	125 ml 14 zł	750 ml 80 zł
Hibernal* , Winnica Spotkaniówka Podkarpacie, Polska, wytrawne	125 ml 14 zł	750 ml 80 zł
Trebbiano IGT Terre di Chieti Idi di Marzo, Abruzzo, Włochy, wytrawne	125 ml 14 zł	750 ml 80 zł
Riesling Feinherb ST Cuvee # 10 , Steffen, Mosel, Niemcy, półwytrawne	125 ml 14 zł	750 ml 80 zł

Wina deserowe

Moscato , Oude Kaap, Western Cape, RPA	125 ml 12 zł	750 ml 65 zł
Wina musujące	200 ml 80 zł	
Prosecco Treviso DOC Extra Dry , Azienda Follador, Veneto, Włochy		80 zł
Prosecco Gancia , DOC Veneto, Włochy		30zł

