

## Śniadania (Serwowane od 9:00 do 11:30)

---

<b>Płatki kukurydziane z mlekiem</b>	<i>(400 ml mleka, klasyczne lub czekoladowe)</i>	<b>8 zł</b>
<b>Parówki wieprzowe</b>	<i>(4 szt., ketchup, pieczywo, masło)</i>	<b>9 zł</b>
<b>Jajecznica na maśle</b>	<i>(z 3 jaj smażona na maśle, pieczywo, masło)</i>	<b>13 zł</b>
<b>Jajecznica na boczku</b>	<i>(z 3 jaj ze skwarkami z boczku, pieczywo, masło)</i>	<b>15 zł</b>
<b>Biała kielbasa grillowana z cebulą</b>	<i>(2 szt., ketchup, musztarda, pieczywo, masło)</i>	<b>20 zł</b>
<b>Mini zestaw śniadaniowy</b>	<i>(jajecznica z 2 jaj na maśle, wędlina - 4 plastry, ser żółty - 2 plastry, pomidor, pieczywo, masło, sok pomarańczowy - 250 ml)</i>	<b>23 zł</b>
<b>Średni zestaw śniadaniowy</b>	<i>(1 jajko sadzone, parówki - 2 szt., wędlina - 4 plastry, pomidor, ogórek, ketchup, pieczywo, masło, filiżanka kawy czarnej/białej lub czarnej herbaty)</i>	<b>25 zł</b>
<b>Zestaw śniadaniowy</b>	<i>(wędlina - 4 plastry, ser żółty - 3 plastry, serek topiony, pasztet, jajko na twardo, pomidor, ogórek, krem czekoladowy, filiżanka kawy czarnej/białej lub czarnej herbaty)</i>	<b>27 zł</b>
<b>Angielskie śniadanie (English Breakfast)</b>	<i>(2 wieprzowe kiełbaski, 2 jajka sadzone, 2 plastry bekonu, fasolka w sosie pomidorowym, pomidor, pieczywo, masło, filiżanka kawy czarnej/białej lub czarnej herbaty)</i>	<b>28 zł</b>

## Przystawki (Serwowane od 11:30)

---

<b>Góralskie moskole</b>	<i>(3 szt., placki z gotowanych ziemniaków i mąki, z masłem i sosem czosnkowym)</i>	<b>16 zł</b>
<b>Grillowany oscypek</b>	<i>(3 szt., z sosem żurawinowym i plastrem smażonego boczku)</i>	<b>18 zł</b>
<b>Rydze z patelni</b>	<i>(duszone na maśle z cebulą, podane z grzanką czosnkową)</i>	<b>25 zł</b>

## Sałatki (Serwowane od 11:30)

---

<b>Sałatka z grillowanym kurczakiem</b>	<i>(mix sałat z dodatkiem świeżych warzyw, grillowanego kurczaka, ziaren słonecznika, orzechów, podana z sosem vinaigrette)</i>	<b>30 zł</b>
<b>Sałatka z tuńczykiem</b>	<i>(Sałata lodowa, sałata lollo rossa i roszponka z dodatkiem świeżych warzyw, tuńczyka, gotowanego jajka, porcją grillowanego pieczywa wieloziarnistego, podana z sosem czosnkowym)</i>	<b>32 zł</b>
<b>Sałatka à la grecka</b>	<i>(Pomidor, świeży ogórek, czerwona papryka, mix sałat, czarne oliwki, czerwona cebula, ser typu feta, podana z oliwą z oliwek)</i>	<b>34 zł</b>

## Zupy (Serwowane od 11:30)

---

Rosół	(400 ml, z makaronem)	10 zł
Rosół	(400 ml, z 10 mini pierożkami z mięsem)	13 zł
Żurek	(400 ml, z białą kiełbasą, jajkiem i ziemniakami krojonymi w kostkę)	14 zł
Kwaśnica	(400 ml, z wędzonym żeberkiem i ziemniakami purée)	15 zł
Barszcz czerwony	(350 ml w kubku, bez dodatków)	9 zł
Barszcz czerwony	(400 ml, do wyboru: *10 uszek z grzybami *2 krokiety z mięsem)	13 zł
Borowikowa	(400 ml, z makaronem typu łazanki i grzanką pszenną)	16 zł
Flaki wołowe	(400 ml)	18 zł

## Szef kuchni poleca (Serwowane od 11:30)

---

<b>Półmisek różności dla 4 osób</b>	<i>Biała kiełbasa grillowana z cebulką 2 szt.</i>	<b>170 zł</b>
	<i>Bigos, 350 ml.</i>	
	<i>Gołąbki z sosem pomidorowym 2 szt.</i>	
	<i>Kaszanka 2 szt.</i>	
	<i>Karczek grillowany 2 szt.</i>	
	<i>Kotlet schabowy 2 szt.</i>	
	<i>Mix pierogów 12 szt.</i>	
	<i>Szaszłyk drobiowy 2 szt.</i>	
	<i>Podwójny zestaw surówek</i>	
	<i>Podwójna porcja ziemniaków opiekanych</i>	
<i>Pieczyno</i>		
<i>Sos czosnkowy</i>		
<b>Półmisek różności dla 2 osób</b>	<i>Biała kiełbasa grillowana z cebulką 1 szt.</i>	<b>95 zł</b>
	<i>Bigos, 250 ml</i>	
	<i>Gołąbek z sosem pomidorowym 1 szt.</i>	
	<i>Kaszanka 1 szt.</i>	
	<i>Karczek grillowany 1 szt.</i>	
	<i>Kotlet schabowy 1 szt.</i>	
	<i>Mix pierogów 8 szt.</i>	
	<i>Szaszłyk drobiowy 1 szt.</i>	
	<i>Zestaw surówek</i>	
	<i>Ziemniaki opiekane</i>	
<i>Pieczyno</i>		
<i>Sos czosnkowy</i>		

**(Czas oczekiwania na półmisek różności wynosi nie mniej niż 30 minut)**

---

## **Dania główne (Serwowane od 11:30)**

<b>Pierogi 10 szt.</b>	* z kapustą i grzybami - okraszone cebulą	<b>22 zł</b>
<b>*z wody</b>	* z mięsem - okraszone skwarkami z boczku	
<b>*wyrób własny</b>	* ruskie - okraszone cebulą	
	* mix 3 powyższych rodzajów - okraszone cebulą i skwarkami z boczku	
	* z jagodami - posypane cukrem pudrem i podane z kwaśną śmietaną	

W jednym zestawie 10 szt. nie łączymy pierogów tradycyjnych z pierogami z owocami

### **Dania z drobiu**

<b>Wątróbka na pierzynie</b>	(z purée ziemniaczanym, smażoną cebulką i ogórkiem kiszonym)	<b>30 zł</b>
<b>Kurczak burger</b>	(biała bułka pszenna, filet z kurczaka, świeże warzywa, frytki)	<b>34 zł</b>
<b>Klasyczny filet panierowany</b>	(filet z kurczaka, z gotowanymi ziemniakami lub frytkami i surówką z białej kapusty)	<b>35 zł</b>
<b>Szaszłyk drobiowy</b>	(2 szt., z sosem barbeque, z opiekаныmi ziemniakami i 2 surówkami – z czerwonej kapusty oraz z selera)	<b>38 zł</b>
<b>Filet drobiowy ze szpinakiem</b>	(filet z kurczaka, w sosie z sera pleśniowego, z opiekаныmi ziemniakami lub ryżem, mix sałat z pomidorkami koktajlowymi i sosem vinaigrette)	<b>42 zł</b>

### **Dania z ryb**

<b>Pstrąg</b>	(tusza, smażony, bez dodatków)	<b>35 zł</b>
<b>Pstrąg</b>	(tusza, smażony, z opiekаныmi ziemniakami i mixem sałat z pomidorkami koktajlowymi i sosem vinaigrette)	<b>46 zł</b>
<b>Łosoś à la Przytulia</b>	(filet, pieczony, z ryżem lub opiekаныmi ziemniakami i surówkami z 3 rodzajów kapusty: biała, czerwona, kiszona)	<b>46 zł</b>

### **Dania z wieprzowiny**

<b>Tradycyjny polski bigos</b>	(400 ml, z gotowanymi ziemniakami lub pieczywem)	<b>25 zł</b>
<b>Gołąbki</b>	(2 szt., nadziewane mięsem wieprzowym i ryżem, z sosem pomidorowym lub grzybowym i gotowanymi ziemniakami)	<b>27 zł</b>
<b>Kotlet schabowy z kością</b>	(z gotowanymi ziemniakami lub frytkami i zasmażaną kapustą)	<b>36 zł</b>
<b>Placek po zbójnicku</b>	(2 placki ziemniaczane z gulaszem i 2 surówkami – z czerwonej kapusty oraz z marchewki)	<b>39 zł</b>
<b>Schab Gaździny pod oscypkiem</b>	(z opiekаныmi ziemniakami i zestawem 3 surówek – z białej kapusty, z marchewki, buraczki na zimno)	<b>42 zł</b>
<b>Golonka podhalańska</b>	(z opiekаныmi ziemniakami, zasmażaną kapustą oraz musztardą i chrzanem)	<b>50 zł</b>

### **Dania z wołowiny**

<b>Burger Czarny Byk</b>	(czarna bułka pszenna, mięso wołowe, świeże warzywa, boczek, podawany z frytkami stekowymi i mixem sałat)	<b>36 zł</b>
<b>Kociołek wołowy z warzywami dla 2 osób</b>	(gulasz wołowy z dodatkiem pieczarek, kukurydzy, papryki, ogórka kiszzonego, z opiekаныmi ziemniakami i zestawem 3 surówek – z czerwonej kapusty, z marchewki, z selera)	<b>75 zł</b>

### **Dania jarskie**

<b>Placuszki z kaszy gryczanej</b>	(3 szt., z sosem grzybowym i mixem sałat z pomidorkami koktajlowymi i sosem vinaigrette)	<b>31 zł</b>
<b>Naleśniki ze szpinakiem</b>	(2 szt., z sosem czosnkowym i mixem sałat z pomidorkami koktajlowymi i sosem vinaigrette)	<b>32 zł</b>
<b>Tagliatelle szpinakowe</b>	(makaron tagliatelle z pomidorkami koktajlowymi, sosem szpinakowo – śmietanowym i serem typu parmezan)	<b>33 zł</b>

### **Dla Małych Gości Przytulii**

---

<b>Rosół</b>	(z makaronem, 250 ml)	<b>7 zł</b>
<b>Zupa pomidorowa</b>	(z makaronem lub ryżem, 250 ml)	<b>8 zł</b>
<b>Naleśnik na słodko</b>	(1 szt., nadziewany białym serem, podany z bitą śmietaną i sosem malinowym, podsmażony na maśle)	<b>12 zł</b>
<b>Placuszki ziemniaczane</b>	(2 szt., z kwaśną śmietaną)	<b>13 zł</b>
<b>Filecik dla juniora</b>	(Filecik z kurczaka z grilla z ziemniakami gotowanymi lub frytkami i świeżym ogórkiem)	<b>18 zł</b>
<b>Nuggetsy z kurczaka</b>	(3 szt., z frytkami i surówką z marchewki, ketchup)	<b>20 zł</b>

### **Napoje**

<b>Sok Cappy</b>	(jabłko, pomarańcza, 250 ml)	<b>6 zł</b>
<b>Ciepłe kakao</b>	(300 ml)	<b>8 zł</b>

### **Dodatki**

<b>Ketchup/ musztarda/majonez/sos czosnkowy</b>	<b>2 zł</b>
<b>Pieczycwo - 4 kromki</b>	<b>2,5 zł</b>
<b>Krokiet - 1 szt.</b>	<b>4 zł</b>
<b>Kasza gryczana, ryż</b>	<b>6 zł</b>
<b>Ziemniaki gotowane/kluski śląskie 10 szt.</b>	<b>6 zł</b>
<b>Ziemniaki opiekane/ frytki</b>	<b>7 zł</b>
<b>Mizeria/buraczki na ciepło/buraczki na zimno</b>	<b>6 zł</b>
<b>Surówka z białej kapusty/z kiszzonej kapusty/z marchewki/z selera</b>	<b>6 zł</b>
<b>Mix sałat z sosem vinaigrette</b>	<b>8 zł</b>
<b>Zestaw surówek - 3 rodzaje</b>	<b>10 zł</b>
<b>Pojemnik do dania na wynos + reklamówka</b>	<b>1 zł</b>

## Desery (Serwowane od 11:30)

<b>Sernik (wypiek własny)</b>	(z polewą czekoladową, gałką lodów miętowych i bitą śmietaną)	<b>14 zł</b>
<b>Koktajl owocowy</b>	(na bazie jogurtu, truskawkowy lub malinowy, 350 ml)	<b>12 zł</b>
<b>Lekki mus owocowy</b>	(zmiksowane maliny, wiśnie, borówki z dodatkiem wody gazowanej i brązowego cukru 350 ml)	<b>13 zł</b>
<b>Wiśnie na ciepło</b>	(domowy kisiel z wiśniami z dodatkiem Soplisy Wiśniowej (50 ml) i gałką lodów waniliowych, 250 ml) <u>deser z dodatkiem alkoholu</u>	<b>16 zł</b>

## Napoje zimne

<b>Lemoniada cytrynowa</b>	(wyrób własny, 350 ml/dzbanek 1,2 litra)	<b>9 zł/20 zł</b>
<b>Kompot wieloowocowy</b>	(wyrób własny, 250 ml/ dzbanek 1,2 litra)	<b>6 zł/16 zł</b>
<b>Kropla Délice</b>	(gazowana, 330 ml/dzbanek 1,2 litra)	<b>5 zł/11 zł</b>
<b>Kropla Beskidu</b>	(niegazowana, 330 ml/dzbanek 1,2 litra)	<b>5 zł/11 zł</b>
<b>Coca Cola</b>		
<b>Coca Cola Zero</b>	(250 ml)	<b>6 zł</b>
<b>Fanta, Sprite</b>		
<b>Kinley Tonic Original</b>		
<b>Sok Cappy</b>	(jabłko, pomarańcza, 250 ml/dzbanek 1 litr)	<b>6 zł/20 zł</b>

## Napoje gorące

### Herbaty

<b>Herbata Dilmah</b>	(czarna, zielona, miętowa, czarna smakowa - truskawka, brzoskwinia, róża-hibiskus, mango-truskawka, 400ml)	<b>7 zł</b>
<b>Herbata z wiśniówką</b>	(350 ml) <u>herbata z dodatkiem alkoholu</u>	<b>13 zł</b>
<b>Zimowa herbata rozgrzewająca</b>	(z goździkami, pomarańczą i brandy, 350 ml) <u>herbata z dodatkiem alkoholu</u>	<b>14 zł</b>

### Kawy

<b>Espresso/ Espresso doppio</b>	(30 ml)/ (60 ml)	<b>9 zł/12 zł</b>
<b>Kawa czarna</b>	(150 ml)	<b>8 zł</b>
<b>Kawa z mlekiem</b>	(150 ml)	<b>9 zł</b>

Nasze kawy przygotowujemy na bazie włoskiej kawy Lavazza 50% Arabica 50% Robusta  
W naszej ofercie oprócz świeżo mielonej kawy z ekspresu, znajdują się również:  
kawa rozpuszczalna, kawa sypana i kawa rozpuszczalna bezkofeina

### Dodatki

<b>Sok malinowy lub imbirowy</b>	(20 ml)	<b>2 zł</b>
<b>Syrop</b>	(karmelowy, orzechowy, waniliowy, 20 ml)	<b>2 zł</b>

## Karta alkoholi

### Piwo lane

Żywiec	(0,3 l/0,5 l)	8 zł/10 zł
Grzane piwo z goździkami, miodem i pomarańczą	(0,5 l)	14 zł
<i>(oferta sezonowa w miesiącach: październik - maj)</i>		

### Piwo butelkowe

Zakopiańczyk jasny, miód malina, śliwka	(0,5 l)	12 zł
Desperados Original Tequila	(0,4 l)	10 zł
Paulaner jasny	(0,5 l)	13 zł
Tyskie	(0,5 l)	8 zł
Warka Strong	(0,5 l)	11 zł
Żywiec bezalkoholowy	(0,5 l)	9 zł
<b>Dodatki</b>		
Sok malinowy lub imbirowy	(20 ml)	2 zł

### Wino

Białe półwytrawne/wytrawne	(750 ml)	
Czerwone półwytrawne/wytrawne	(750 ml)	45 zł
Korzenny grzaniec z wina	(z dodatkiem pomarańczy, i goździków, 250 ml)	
<i>(oferta sezonowa w miesiącach: październik - maj)</i>		
		14 zł

### Wermut

Martini Bianco	(100 ml)	10 zł
----------------	----------	-------

### Alkohole powyżej 18 % vol.

### Wódki czyste

Absolut	(40 ml/500 ml)	7 zł/80 zł
Finlandia	(40 ml/500 ml)	7 zł/80 zł
Krupnik	(40 ml/500 ml)	5 zł/60 zł
Wyborowa	(40 ml/500 ml)	6 zł/70 zł

### Wódki smakowe

Absolut porzeczkowa	(40 ml/500 ml)	8 zł/90 zł
Finlandia żurawinowa	(40 ml/500 ml)	8 zł/90 zł
Wiśniówka	(40 ml/500 ml)	5 zł/50 zł
Żołądkowa Gorzka z miętą	(40 ml/500 ml)	6 zł/70 zł
Żubrówka	(40 ml/500 ml)	6 zł/70 zł

### Likiery

Becherovka	(50 ml)	12 zł
Jagermeister	(50 ml)	14 zł

### Shoty

Blue Kamikadze	(4x40 ml)	25 zł
Wściekły pies	(50 ml)	10 zł
Tequila Sierra Silver	(50 ml)	11 zł

### Drinki klasyczne i kolorowe

Brandy Stock 84	(50 ml)	13 zł
Metaxa 5*	(50 ml)	13 zł
Wódka Wyborowa z Colą	(200 ml)	15 zł
Żubrówka z sokiem jabłkowym	(200 ml)	16 zł
Seagram's Gin z lodem	(80 ml)	17 zł
Seagram's Gin & Tonic	(140 ml)	18 zł
Koniak Hennessy VS	(50 ml)	18 zł
Cuba Libre	(200 ml)	19 zł
Sex on the beach	(350 ml)	21 zł
Ballantine's Whisky z lodem	(80 ml)	20 zł
Ballantine's Whisky & Cola	(140 ml)	23 zł
Jameson Irish Whiskey z lodem	(80 ml)	21 zł
Jameson Irish Whiskey & Cola	(140 ml)	24 zł
Jameson Irish Whiskey & Apple	(140 ml)	25 zł
Jack Daniel's Whiskey z lodem	(80 ml)	22 zł
Jack Daniel's Whiskey & Cola	(140 ml)	24 zł

### Informacje dodatkowe dla klientów Restauracji „Przytulnia”

- Kuchnia przyjmuje zamówienia na dania najpóźniej do godziny 20<sup>30</sup>;
- Goście „Pokoi Gościnnych Kościeliska 10” za okazaniem kluczy do pokoi uprawnieni są do 10% rabatu na dania. Rabat nie obejmuje dania dnia i napojów.
- Minimalny czas potrzebny do przygotowania dania na zamówienie wynosi nie mniej niż 20 minut;
- Dania mogą zawierać składniki alergenne. Tabela z wykazem alergenów dostępna u obsługi lokalu.
- Nietrzeźwym oraz młodzieży do lat 18 alkoholu nie sprzedajemy;
- Za zniszczenia w lokalu spowodowane przez dzieci odpowiadają rodzice lub opiekunowie prawni;
- Podane ceny zawierają podatek VAT;
- Faktury VAT będą wystawiane na życzenie do 3 dni roboczych od daty wystawienia paragonu fiskalnego i wysłane na adres korespondencyjny lub adres e-mail;
- Kelner nie wlicza do paragonu dodatkowych opłat za serwis;
- Uprzejmie prosimy o przekazywanie uwag dotyczących jakości potraw i obsługi kelnerskiej pod numerem telefonu 696 676 903.

[www.restauracjaprzytulia.pl](http://www.restauracjaprzytulia.pl)  
[www.facebook.com/restauracjaprzytulia](https://www.facebook.com/restauracjaprzytulia)  
[www.tripadvisor/restauracjaprzytulia](https://www.tripadvisor/restauracjaprzytulia)

**Dziękujemy i zapraszamy ponownie**