



DOLINA  
PSTRĄGA

KARCZMA



MENU  
MEHIO



## PRZYSTAWKI

APPETIZER / ЗАКУСКИ

- 150 g **CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ**  
BEEF TENDERLOIN CARPACCIO  
КАРПАЧО З ЯЛОВИЧИНИ
- 3 szt. **CROSTINI Z PSTRĄGIEM WĘDZONYM**  
SMOKED TROUT CROSTINI *3 pcs*  
КРОСТИНИ З КОПЧЕНОЮ ФОРЕЛЛЮ *3 шт*
- 200 g **PIECZARKI PANIEROWANE**  
BREADED MUSHROOMS  
ПАНИРОВАНІ ГРИБИ
- 250 g **ŚLEDŹ W SOSIE KOPERKOWYM**  
HERRING IN DILL SAUCE  
ОСЕЛЕДЕЦЬ У СОУСІ З КРОПУ
- 3 szt. **GRZANKI ZE ŚWIEŻYMI POMIDORAMI I BAZYLIĄ**  
BRUSCHETTA WITH FRESH TOMATOES AND BASIL *3 pcs*  
БРУСКЕТТА ЗІ СВІЖИМИ ПОМІДОРАМИ І БАЗИЛІКА *3 шт*



## ZUPY SOUPS / СУПИ

- 400 ml **FLAKI PO PROWANSALSKU**  
PROVENCE-STYLE TRIPE  
ФЛЯКИ ПО-ПРОВАНСАЛЬСЬКИ
- 400 ml **KWAŚNICA Z ŻEBERKIEM CIEŁĘCYM**  
SAUERKRAUT SOUP WITH VEAL RIBS  
КВАСНИЦЯ (СУП З КВАШЕНОЇ КАПУСТИ) З ТЕЛЯЧИМИ РЕБЕРЦЯМИ
- 200 ml **ZUPA CEBULOWA *pod pierzynką***  
ONION SOUP BAKED *in coating*  
СУП З ЦИБУЛІ ПІД ШУБОЮ
- 400 ml **ZUPA RYBNA**  
FISH SOUP  
РИБНИЙ СУП
- 300 ml **KREM Z GRZYBÓW *z groszkiem ptyśiowym***  
PUREED MUSHROOM SOUP *with choux pastry balls*  
ГРИБНОЇ СУП-КРЕМ З ЗАВАРНИМИ ТІСТЕЧКАМИ
- 400 ml **ROSÓŁ *z kołdunami lub z makaronem***  
CHICKEN SOUP *with kolduny*  
*(traditional Lithuanian dumplings with meat) or with noodles*  
БУЛЬЙОН З ПЕЛЬМЕНЯМИ АБО З МАКАРОНАМИ
- 400 ml **BARSZCZYK CZERWONY *z kołdunami***  
BEETROOT SOUP *with with kolduny (traditional Lithuanian dumplings with meat)*  
ЧЕРВОНИЙ БОРЩИК З ПЕЛЬМЕНЯМИ
- 400 ml **BULION CZOSNKOWY *z grzankami ziołowymi***  
GARLIC BROTH *with herb croutons*  
БУЛЬЙОН ЧАСНИКОВИЙ З ГРІНКАМИ З ТРАВАМИ
- 400 ml **GULASZ WOŁOWY Z KOCIOŁKA *z pieczywem***  
GOULASH *with bread*  
ГУЛЯШ З КАЗАНКА З ХЛИБОМ



## DANIA MIĘSNE\*

MEAT DISHES \*/ М'ЯСНІ СТРАВИ \*

- 160 g **BITKI CIEŁĘCE Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ**  
BEATEN VEAL CUTLETS WITH PARMA HAM  
ВІДБИВНІ ТЕЛЯЧІ КОТЛЕТИ З ПАРМСЬКОЮ ШИНКОЮ
- 160 g **PIERŚ Z KACZKI W JABŁKACH I ŻURAWINIE**  
DUCK BREAST IN APPLES AND CRANBERRY  
КАЧИНА ГРУДКА У ЯБЛУКАХ ТА ЖУРАВЛИНІ
- 150 g **POŁĘDWICA WOŁOWA *w sosie pieprzonym***  
BEEF SIRLOIN IN PEPPER GRAVY  
ПОЛЯДВИЦЯ ЯЛОВИЧА (КОПЧЕНЕ ФІЛЕ) У ПЕРЦЕВОМУ СОУСІ
- 150 g **GRILLOWANE POŁĘDWICZKI**  
*w sosie kurkowym na plackach ziemniaczanych*  
GRILLED SIRLOINS *in chanterelle sauce with potato cakes*  
ФІЛЕЙНА ВИРІЗКА, ПРИГОТОВАНА НА ГРИЛЮ,  
У СОУСІ З ЛИСИЧОК НА КАРТОПЛЯНІ ОЛАДКИ
- 150 g **SCHAB PO STAROPOLSKU**  
*w sosie kurkowym z kluskami*  
OLD-POLISH STYLE PORK LOIN WITH CHANTERELLES  
*with noodles*  
СВИНЯЧА ГРУДИНКА ПО-СТАРОПОЛЬСЬКИ З ЛИСИЧКАМИ  
З ЛОКШИНОЮ
- 150 g **GRILLOWANA PIERŚ Z KURCZAKA**  
*w sosie z suszonych pomidorów z ziemniakami*  
GRILLED CHICKEN BREAST *in dried tomato sauce with potatoes*  
КУРЯЧА ГРУДКА-ГРИЛЬ У СОУСІ З СУШЕНИХ ПОМІДОРІВ З КАРТОПЛЕЮ
- 150 g **TRADYCYJNY SCHABOWY *w złocistej panierce***  
*z zapiekanymi ziemniaczkami i kapustą zasmażaną*  
TRADITIONAL PORK CHOP IN GOLDEN BATTER *with baked potatoes and stewed cabbage*  
ТРАДИЦІЙНА ВІДБИВНА КОТЛЕТА У ЗОЛОТИСТИХ ПАНІРУВАЛЬНИХ СУХАРЯХ ІЗ ЗАПЕЧЕНОЮ  
КАРТОПЕЛЬКОЮ І ЗАСМАЖЕНОЮ КАПУСТОЮ
- 400 g **PLACKI PO WĘGIERSKU**  
*z zestawem surówek*  
POTATO CAKES IN HUNGARIAN SAUCE *with side salad*  
ДЕРУНИ ПО-УГОРСЬКИ З НАБОРОМ САЛАТІВ

\*czas oczekiwania do 40 min

\*waiting time to 40 minutes / Час очікування до 40 хвилин



## DANIA RYBNE\*

FISH DISHES\*/ РИБНІ СТРАВИ\*

- 250 g **PSTRĄG PIECZONY W PERGAMINIE**  
*nadziewany warzywami*  
TROUT BAKED IN PARCHMENT *stuffed vegetables*  
ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЕНА В ПЕРГАМЕНТІ, ФАРШИРОВАНИЙ ОВОЧАМИ
- 250 g **PSTRĄG Z DOLINY MACHOWSKIEJ**  
*z masłem czosnkowym i ziemniakami*  
TROUT FROM MACHOWSKA VALLEY *with garlic butter and potatoes*  
ФОРЕЛЬ З МАХОВСЬКОЇ ДОЛИНИ  
З ЧАСНИКОВИМ МАСЛОМ І КАРТОПЛЕЮ
- 250 g **PSTRĄG W PŁATKACH MIGDAŁOWYCH**  
TROUT IN ALMOND FLAKES  
ФОРЕЛЬ У МИГДАЛЬНИХ ПЛАСТИВЦЯХ
- 250 g **PSTRĄG W ZIOŁACH**  
TROUT IN HERBS  
ФОРЕЛЬ У ТРАВАХ
- 200 g **PSTRĄG WĘDZONY**  
SMOKED TROUT  
ФОРЕЛЬ КОПЧЕНА
- 200 g **ŁOSOŚ W CIEŚCIE FRANCUSKIM**  
SALMON IN PUFF PASTRY  
ЛОСОСЬ У ЛИСТКОВОМУ ТІСТІ
- 200 g **DORSZ ATLANTYCKI PIECZONY**  
*z frytkami*  
ROASTED ATLANTIC CODFISH *with french fries*  
ПЕЧЕНА ТРИСКА АТЛАНТИЧНА З КАРТОПЛЕЮ ФРИ
- 180 g **SANDACZ NA MASEŁKU**  
PERCH-PIKE WITH BUTTER  
СУДАК НА МАСЛІ

\*czas oczekiwania do 40 min

\*waiting time to 40 minutes / Час очікування до 40 хвилин



## DANIA Z DZICZYZNY\*

VENISON DISHES\*/ СТРАВИ З ДИЧИНИ\*

180 g **KLOPSIKI Z DZICZYZNY**  
*w sosie myśliwskim*  
VENISON MEATBALLS *in hunter's sauce*  
ФРИКАДЕЛЬКИ З ДИЧИНИ У МИСЛИВСЬКОМУ СОУСІ

180 g **PIECZEŃ GAJOWEGO**  
*z ziemniakami*  
FORESTER'S ROAST MEAT *with potatoes*  
ПЕЧЕНЯ ПО-ЛІСНИЧОМУ З КАРТОПЛЕЮ

*\*czas oczekiwania do 40 min*

*\*waiting time to 40 minutes / Час очікування до 40 хвилин*

## SAŁATKI

Salads / Салати

200 g **SAŁATKA Z KURCZAKIEM**  
CHICKEN SALAD  
САЛАТ З КУРКОЮ

200 g **SAŁATKA GRECKA**  
GREEK SALAD  
ГРЕЦЬКИЙ САЛАТ

200 g **SAŁATKA Z WĘDZONYM PSTRĄGIEM  
Z AWOKADO I CIECIORKĄ**  
SMOKED TROUT SALAD WITH AVOCADO AND CHICKPEAS  
САЛАТ З КОПЧЕНОЮ ФОРЕЛЛЮ З АВОКАДО І НУТУ



## DANIA MĄCZNE

FLOUR-BASED DISHES / МУЧНІ СТРАВИ

300 g **TAGLIATELLE Z POŁĘDWICZKĄ WIEPRZOWĄ**  
*w sosie gorgonzola*

TAGLIATELLE WITH PORK TENDERLOIN *in gorgonzola sauce*

ЛОКШИНА ТАЛЬЯТЕЛЕ ЗІ СВИНЯЧОЮ ПОЛЯДВИЦЕЮ У СОУСІ ГОРГОНЗОЛА

300 g **TIMBALLO Z KURCZAKIEM I WARZYWAMI**  
*w sosie pomidorowym zapiekane pod serem*

TIMBALLO WITH CHICKEN AND VEGETABLES *in tomato sauce baked under cheese*

ТІМБАЛО З КУРКОЮ І ОВОЧАМИ У ТОМАТНОМУ СОУСІ,

ЗАПЕЧЕНІ З СИРНОЮ ШКОРИНКОЮ

12 szt. **PIEROGI RUSKIE**

PIEROGI WITH COTTAGE CHEESE AND POTATO FILLING *12 pcs*

РУСЬКІ ВАРЕНИКИ *12 шт*

12 szt. **PIEROGI Z JAGODAMI**

*z sosem wiśniowym i bitą śmietaną*

PIEROGI WITH BERRIES *with cherry sauce and whipped cream 12 pcs*

ВАРЕНИКИ З ЯГОДАМИ З ВИШНЕВИМ СОУСОМ І ЗБИТИМИ ВЕРШКАМИ *12 шт*

2 szt. **NALEŚNIKI Z SEREM**

*z sosem wiśniowym i bitą śmietaną*

PANCAKES WITH COTTAGE CHEESE *with cherry sauce and whipped cream 2 pcs*

МЛИНЦІ З СИРОМ З ВИШНЕВИМ СОУСОМ І ЗБИТИМИ ВЕРШКАМИ *2 шт*

2 szt. **KROKIETY Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI**

CABBAGE AND MUSHROOM CROQUETTES *2 pcs*

КРОКЕТИ З КАПУСТОЮ І ГРИБАМИ *2 шт*

2 szt. **KROKIETY Z MIĘSEM**

MEAT CROQUETTES *2 pcs*

КРОКЕТИ З М'ЯСОМ *2 шт*



## DLA MAŁYCH RYBEK FOR LITTLE FISHES / Для милих рибок

150 ml **ROSOŁEK Z MAKARONEM**

CHICKEN SOUP *with noodles*

Бульйончик з галушками

100 g **KLOPSIKI CIEŁĘCE**

*w sosie własnym z ziemniakami*

VEAL MEATBALLS *in their own gravy with potatoes*

Телячі фрикадельки у власному соусі з картоплею

100 g **POŁĘDWICZKI DROBIOWE** *z frytkami i surówką*

CHICKEN NUGGETS *with french fries and salad 3 pcs*

Делікатес курячий з картоплею фри і салатом 3 ум

3 szt. **PALUSZKI RYBNE** *z frytkami i surówką*

FISH FINGERS *with french fries and salad*

Рибні палочки з картоплею фри і салатом

1 szt. **NALEŚNIK** *z serem i bitą śmietaną*

PANCAKE *with cottage cheese and whipped cream*

Млинці з сиром і збитими вершками

### SŁODKA NIESPODZIANKA LODY Z BITĄ ŚMIETANĄ

SWEET SURPRISE, *ice-cream with whipped cream*

Солодка несподіванка, морозиво з збитими вершками





## DODATKI

SIDES / ДОДАТКИ

- 200 g **ZIEMNIAKI** / *opiekane*  
POTATOES / BAKED POTATOES  
КАРТОПЛЯ / ПЕЧЕНА КАРТОПЛЯ
- 150 g **FRYTKI**  
FRENCH FRIES  
КАРТОПЛЯ ФРІ
- 150 g **RYŻ** (*z domieszką ryżu dzikiego*)  
RICE (MIXED WITH WILD RICE)  
РИС (ЗМІШАНИЙ З ДИКИМ РИСОМ)
- 150 g **KLUSKI ŚLĄSKIE**  
SILESIAN DUMPLINGS  
СІЛЕЗЬКІ ГАЛУШКИ
- 150 g **ZESTAW SURÓWEK**  
SALADS  
САЛАТИ
- 150 g **KAPUSTA ZASMAŻANA**  
STEWED CABBAGE  
КАПУСТА ЗАСМАЖЕНА
- 150 g **WARZYWA W POMIDORACH**  
VEGETABLES WITH TOMATOES  
ОВОЧІ В ТОМАТНОМУ СУВЦІ
- 100 g **PIECZYWO** *jasne/ciemne*  
BREAD *white/brown*  
ХЛІББУЛОЧНІ ВИРОБИ ХЛІБ БІЛИЙ/ЧОРНИЙ



## DANIA ŚNIADANIOWE

BREAKFAST DISHES / СТРАВИ НА СНИДАНОК

- 250 g **ŚNIADANIE „FIT”**  
*płatki mix, jogurt naturalny, owoce*  
BREAKFAST „Fit” *cereal, yogurt, fruits*
- z 3 jaj **JAJECZNICA NA MASEŁKU  
LUB Z SZYNKĄ LUB Z BOCZKIEM** *z pieczywem*  
SCRAMBLED EGGS WITH BUTTER OR WITH HAM OR WITH BACON *with bread*  
Яєчня зі збитих яєць на маслі або з шинкою або беконом  
з ХЛИБОБУЛОЧНИМИ ВИРОБАМИ
- 2 szt. **PARÓWKI Z WODY** *z pieczywem*  
BOILED FRANKFURTERS *with bread 2 pcs*  
СОСИСКИ З ВОДИ З ХЛИБОБУЛОЧНИМИ ВИРОБАМИ 2 шт
- 400 ml **ŻUREK Z JAJKIEM I KIEŁBASĄ**  
*z pieczywem*  
TRADITIONAL POLISH SOUR SOUP WITH EGG AND SAUSAGE  
*with bread*  
ЖУРЕК З ЯЙЦЕМ І КОВБАСОЮ  
з ХЛИБОБУЛОЧНИМИ ВИРОБАМИ
- 350 g **JADŁO CHŁOPSKIE**  
*kiełbaska z cebulką, krupniok, boczek, jajko sadzone, pieczywo*  
PEASANT FOOD *sausage with onion, bacon, fried egg, bread*  
СЕЛЯНСЬКЕ ЇДЛО  
КОВБАСКА З ЦИБУЛЕЮ, ГРУДИНКА, ВИПУСКНА ЯЄЧНЯ, ХЛИБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ
- 300 g **RÓLMISEK ŚNIADANIOWY**  
*szynka, pasztet, ser, pomidor, ogórek, pieczywo*  
BREAKFAST PLATE *ham, pâté, cheese, tomato, cucumber, bread*  
ПОЛУМИСОК НА СНИДАНОК  
ШИНКА, ПАШТЕТ, СИР, ПОМІДОР, ОГРОК, ХЛИБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ
- 250 g **RÓLMISEK SERÓW** *z selerem naciowym i winogronami*  
*(3 rodzaje: żółty, wędzony, pleśniowy)*  
CHEESE PLATE WITH CELERY AND GRAPES *(cheese of 3 types: hard, smoked, soft/blue)*  
СИРНА ТАРІЛКА З ЗЕЛЕННЮ СЕЛЕРИ ТА ВИНОГРАДОМ  
(3 ВИДИ: ТВЕРДИЙ, КОПЧЕНИЙ ТА З ПЛІСНЯВОЮ)
- 200 g **RÓLMISEK WĘDLIN**  
PLATTER OF COLD CUTS AND SAUSAGES  
ТАРІЛКА З М'ЯСНОЮ НАРІЗКОЮ



## DESERY

DESSERTS / ДЕСЕРТИ

### DESER SZEFA KUCHNI

CHEF'S DESSERT

ДЕСЕРТ ВІД ШЕФ-КУХАРЯ

### SZARLOTKA NA CIEPŁO *z lodami*

HOT APPLE PIE *with ice-cream*

ШАРЛОТКА ТЕПЛА З МОРОЗИВОМ

### PUCHAREK LODOWY *z owocami*

ICE-CREAM CUP *with fruit*

КРЕМАНКА З МОРОЗИВОМ ТА ФРУКТАМИ

## NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS / ГАРЯЧІ НАПОЇ

### KAWA LAVAZZA

LAVAZZA COFFEE

КАВА LAVAZZA

### KAWA LAVAZZA *z mlekiem*

LAVAZZA COFFEE *with milk*

КАВА LAVAZZA з молоком

### CAPPUCCINO

КАПУЧІНО

### ESPRESSO

ЕКСПРЕССО

### LATTE

ЛАТТЕ

### KAWA PARZONA

BREWED COFFEE

КАВА ЗАВАРНА

### KAWA ROZPUSZCZALNA

INSTANT COFFEE

КАВА РОЗЧИННА

### HERBATA Z CYTRYNĄ

TEA WITH LEMON

ЧАЙ З ЛИМОНОМ

### HERBATY OWOCOWE *różne smaki*

FRUIT TEAS *different flavors*

ФРУКТОВІ ЧАЇ РІЗНІ АРОМАТИ

### HERBATA MYŚLIWEGO Z RUMEM

HUNTER'S TEA WITH RUM

ЧАЙ МИСЛИВОГО З РОМОМ



## NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS / ХОЛОДНІ НАПОЇ

0,2l **SOK ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW**

JUICE FROM FRESH FRUIT

СІК ЗІ СВІЖИХ ФРУКТІВ

0,2l **SOK**

*do wyboru: pomarańczowy, jabłkowy,  
z czarnej porzeczki, pomidorowy lub grejfrutowy*

JUICE

*orange, apple, black currant, tomato or grapefruit*

СІК

*ДО ВИБОРУ: АПЕЛЬСИНОВИЙ, ЯБЛУЧНИЙ, ЗІ СМОРОДИНИ,  
ТОМАТНИЙ АБО ГРЕЙПФРУТОВИЙ*

0,2l **LIPTON ICE TEA**

0,2l **PEPSI / 7UP / MIRINDA**

ПЕПСІ / 7 UP / МІРІНДА

0,25l **NAPÓJ ENERGETYZUJĄCY**

ЕНЕРГЕТИЧНИЙ НАПІЙ

ENERGY DRINK

0,2l **WODA MINERALNA**

*do wyboru gazowana lub niegazowana*

MINERAL WATER *sparkling or still*

МІНЕРАЛЬНА ВОДА

*ДО ВИБОРУ: ГАЗОВАНА АБО НЕГАЗОВАНА*



## ALKOHOLE

ALCOHOLS / АЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

50 ml FINLANDIA

50 ml WYBOROWA

50 ml ŻUBRÓWKA

50 ml BALLANTINE'S

50 ml

50 ml JACK DANIELS

50 ml WIŚNIÓWKA

50 ml

100 ml MARTINI

750 ml WINO MUSUJĄCE

SPARKLING WINE

ІГРИСТЕ ВИНО

*Polecamy wina czerwone i białe (nasi kelnerzy służą poradą)*  
*We recommend red and white wines (ask our waiters for offer)*  
*Рекомендуємо червоні і білі вина*



## PIWA BEERS / ПИВО

- 330 ml **TYSKIE LANE**  
500 ml **TYSKIE LANE**  
DRAUGHT TYSKIE  
БОЧКОВЕ ПИВО
- 500 ml **TYSKIE GRONIE** *puszka*  
TYSKIE (CANNED)  
ТИСЬКЕ ГРОНИЕ
- 330 ml **LECH** *alkoholowy lub bezalkoholowy*  
LECH ALCOHOLIC OR NON-ALCOHOLIC  
ЛЕХ АЛКОГОЛІК АБО БЕЗАЛКОГОЛЬНИЙ
- 450 ml **GROLSCH**
- 500 ml **PILSNER URQUELL**
- 400 ml **REDD'S**