

PIWA BEERS		
LANE	0.3L	0.5L
PILSVEISER GRYBOWSKIE	5.00 Zł	6.00 Zł
ŻYWIEC	5.00 Zł	6.00 Zł
REGIONALNE	BUTELKA 0.5L	
PIWO PIWNICZAŃSKIE	8.00 Zł	
PIWA REGIONALNE Z BROWARU PILSWEISER	7.00 Zł	
PIWA CZESKIE	8.00 Zł	
POZOSTAŁE PIWA BUTELKOWE	6.00 Zł	

GORĄCE NAPOJE HOT DRINKS	
HERBATA TEA	4.00 Zł
HERBATA Z MIODEM LUB SOKIEM MALINOWYM TEA WITH HOME MADE RASPBERRY SYRUP	6.00 Zł
HERBATA Z MIODEM, IMBIREM I CYTRYNĄ TEA WITH HONEY, LEMON AND GINGER	7.00 Zł
AMERICANO	7.00 Zł
ESPRESSO	7.00 Zł
CAPPUCCINO	7.00 Zł
LATTE	8.00 Zł
LATTE SMAKOWE	10.00 Zł
CZEKOLADA NA GORĄCO HOT CHOCOLATE	10.00 Zł

SOKI WYCISKANE ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW FRESHLY SQUEEZED JUICES	
POMARAŃCZOWY ORANGE JUICE	8.50 Zł
MARCHWIOWY CARROT JUICE	8.50 Zł
JABŁKOWY APPLE JUICE	8.50 Zł

NAPOJE SOFT DRINKS		
WODA PIWNICZANKA WATER	MAŁA 2.50 Zł	KARAFKA 6.00 Zł
NESTEA CYTRYNOWA LUB BRZOSKWINIOWA LEMON, PEACH ICE TEA	3.50 Zł	
COCA-COLA LUB COCA-COLA ZERO	3.50 Zł	
FANTA, SPRITE	3.50 Zł	
KINLEY TONIC	3.50 Zł	
SOKI POMARAŃCZOWY, JABŁKOWY, Z CZARNEJ PORZECZKI, GREJFRUTOWY, WIELOOWOCOWY, POMIDOROWY	3.50 Zł	

DESERY DESSERTS	
GORĄCY DESER MALINOWY VANILLA ICE CREAM WITH HOT RASPBERRY MOUSSE	10.00 Zł
CIASTO DOMOWE HOME MADE PIE	6.00 Zł
„SŁODKIE GRZYBK” PLACUSZKI GÓRALSKIE PODANE Z OWOCAMI SEZONOWYMI I SOSEM MALINOWYM	12.00 Zł

MENU



CODZIENNIE WYŚMIENITE DANIA MIĘSNE, PRZYSTAWKI, ZUPY, MAKARONY, KANAPKI, SAŁATKI, DESERY

POTRAWY REGIONALNE RECOMENDED REGIONAL DISHES

KWAŚNICA GÓRALSKA Z WĘDZONYM ŻEBERKIEM WIEPRZOWYM TRADITIONAL HIGHLANDERS SOUP MADE WITH CABAGGE POTATOS AND PORK RIBS	9.50 Zł
KISZKA Z KAPUSTĄ I ZIEMNIAKAMI BLACK PUDDING SERVED WITH CABBAGE AND POTATOES	12.00 Zł
PSTRĄG SMAŻONY NA MAŚLE PODANY Z FRYTKAMI I ZESTAWEM SURÓWEK WHOLE PAN-FRIED TROUT	29.50 Zł
FILET Z PIERSI KURCZAKA FASZEROWANY BRYNDZĄ I SUSZONYMI POMIDORAMI PODANY Z ZAPIEKANKĄ ZIEMNIACZANĄ GRATEN I SOSEM SEROWO-ŚMIETANOWYM CHICKEN BREAST STUFFED WITH LOCAL BRYNDZA CHEESE AND DRIED TOMATOES	25.00 Zł
POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE Z PRAWDZIWKÓW I JAŁOWCEM PODANA NA KASZY PĘCZAK Z WARZYWAMI PORK LOIN IN A PORCINI AND JUNIPER BERRY SAUCE, SERVED ON PEARL BARLEY	27.00 Zł
ŻEBERKA PODANE Z ZIEMNIAKAMI PUREE I GLAZUROWANĄ MARCHWIĄ RACK OF RIBS SERVED WITH POTATO PUREE AND GLAZED CARROTS	21.00 Zł
KLUSKI "ŁOMNICAŃSKIE" Z TARTYCH ZIEMNIAKÓW NADZIEWANE SEREM GRATED POTATO DUMPLINGS WITH CHEESE FILLING	13.00 Zł

PIEROGI, PLACKI DUMPLINGS AND PANCAKES

PIEROGI Z MIĘSEM I KAPUSTĄ DUMPLINGS FILLED WITH CABBAGE AND MEAT	9.00 Zł	PIEROGI Z JAGODAMI DUPLINGS FILLED WITH HUCKLEBERIES	10.00 Zł
PIEROGI RUSKIE DUMPLINGS FILLED WITH POTATOES AND CHEESE	9.00 Zł	PÓŁMISEK PIEROGÓW SELECTION OF MIXED DUMPLINGS	16.00 Zł
PIEROGI ZE SZPINAKIEM I SUSZONYMI POMIDORAMI DUMPLINGS FILLED WITH SPINACH, COTTAGE CHEESE AND DRIED TOMATOES	10.00 Zł	NALEŚNIKI Z JABŁKAMI LUB SEREM NA SŁODKO PANCAKES WITH A CHOICE OF APPLE OR SWEET COTTAGE CHEESE FILLING	
PIEROGI Z KASZANKĄ W CIEŚCIE Z MAKI RAZOWEJ DUMPLINGS WITH A BLACK PUDDING FILLING	8.00 Zł	NALEŚNIKI ZE SZPINAKIEM I BIAŁYM SEREM PANCAKES WITH SPINACH AND COTTAGE CHEESE FILLING	10.50 Zł

PLACKI ZIEMNIACZANE NA RÓŻNE SPOSOBY

PLACKI SOLO POTATO PANCAKES	10.00 Zł
PLACKI Z SOSEM GRZYBOWYM POTATO PANCAKES WITH CHAMPIGNON MUSHROOMS SAUCE	17.00 Zł
PLACKI Z GULASZEM WOŁOWYM PO GÓRALSKU POTATO PANCAKES WITH BEEF STEW	21.00 Zł

DOWÓZ GRATIS!
NA TERENIE PIWNICZNEJ ZDRÓJ
18 446 40 81 LUB 607 682 391

PENSJONAT „POD KASZTANAMI”
UL. RYNEK 23
33-350 PIWNICZNA ZDRÓJ
+48 502 082 914 | +48 534 097 009

WWW.POD-KASZTANAMI.COM.PL

GDY WYJDZIESZ OD NAS ZADOWOLONY,
POWIEDZ O NAS INNYM.
JEŻELI NIE SPEŁNIAMY
TWOICH OCZEKIWAŃ
POWIEDZ TO NAM.



SAŁATY
SALADS

SAŁATA „GÓRAŁA” PODANA Z GORĄCĄ GRILLOWANĄ PIERSIĄ Z KURCZAKA, OSCYPKIEM, SOSEM MIODOWO-MUSZTARDOWYM, GRZANKAMI ZIOŁOWYMI I PLASTRAMI CHRUPIAĆCEGO BOCZKU. HIGHLANDER’S SALAD :MIXED SALAD FILLED WITH GRILLED CHICKEN BRESTS, OSCYPEK CHEESE, BACON, CRUTONS WITH HONEY AND MUSTARD DRESSING	18.50 Zł
SAŁATKA WITAMINIZUJĄCA Z PLEJADĄ WARZYW PODANA Z REGIONALNYM SEREM ORAZ OLIVKAMI A HEALTHY MIX OF REGIONAL VEGETABLES SERVED WITH LOCAL CHEESE AND OLIVES	17.00 Zł
SAŁATA Z PSTRĄGĄ WĘDZONEGO AROMATYZOWANEGO ŚWIEŻYMI CYTRUSAMI I SOSEM O LEKKIEJ NUCIE CHILLI TROUT SALAD WITH CITRUS FRUITS AND CHILI SAUSE	18.50 Zł

PRZYSTAWKI

ŚLEDZ W ŚMIETANIE Z AROMATYCZNYM JABŁKIEM HERRINGS IN A CREAM AND APPLE SAUCE	12.00 Zł
PLATKI WOŁOWINY MARYNOWANEJ W KOPRZE (CARPACCIO) PODANE Z RUKOLĄ CARPACCIO WITH ROCKET	21.00 Zł
TATAR Z MARYNOWANEGO PSTRĄGA PODANY Z PIETRUSZKOWYM PUREE ORAZ POPKORNEM Z KASZY GRYCZANEJ MARINATED TROUT TATAR	21.00 Zł
WĄTRÓBKA DROBIOWA SMAŻONA Z CEBULKAMI I JABŁKIEM W MIODZIE I ŻUBRÓWCE PODANA ZE SMAŻONYM CAMEMBERTEM, SOSEM MALINOWYM I PIECZYWEM CHICKEN LIVER SAUTEED IN HONEY AND ŻUBRÓWKA VODKA WITH APPLES, CAMEMBERT, RASPBERRY SAUCE AND BREAD	16.00 Zł
OSCYPEK Z GRILLA PODANY Z ŻURAWINĄ I OLIVKAMI GRILLED HIGHLANDER CHEESE SERVED WITH CRANBERRY SAUCE	11.00 Zł

DANIA GŁÓWNE
MAIN DISHES

PSTRĄG PIECZONY W CAŁOŚCI PODANY Z SOSEM Z JARZYN ORAZ Z ZIEMNIAKAMI PURRE OPRÓSZONYMI KOPERKIEM WHOLE GRILLED TROUT SERVED WITH VEGETABLES SAUCE AND POTATO PUREE	29.50 Zł
PIERŚ Z KURCZAKA OTULONA W RODZIMYM BEKONIE PODANA NA PURRE Z SELERA, KAPUSTĄ NADZIEWANĄ BOROWIKAMI I KROKIETAMI Z ZIEMNIAKÓW FRIED PANCETTA WRAPPED CHICKEN BREAST FILET SERVED ON BED OF SELERIAC PUREE, ACCOMPANIED BY STUFFED CABBAGE AND POTATO CROQUETTES	25.00 Zł
KOTLET BABCI SMAŻONY TRADYCYJNIE NA SMAŁCU PODANY Z ZIEMNIAKAMI NA SPOSÓB POLSKI Z SURÓWKĄ Z KAPUSTY PORK LOIN IN A CABBAGE BATTER SERVED WITH POTATOES AND SESONAL SALAD	19.50 Zł
POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE PODANE NA PURRE MARCHEWKOWYM Z ZIEMNIAKAMI ZAPIEKANYMI NADZIANYMI BOROWIKAMI ORAZ BURACZKAMI GLAZUROWANYMI W MIODZIE BONELESS PORK CHOPS SERVED ON BED OF CARROT PUREE, ACCOMPANIED BY PORCINI FILLED JACKET POTATO AND HONEY GLAZED ROASTED BEETROOTS	26.00 Zł
POŁĘDWICZKI Z KURCZAKA Z FRYTKAMI PODANE Z DWOMA SOSAMI STRIPS OF CHICKEN BREAST WITH CHIPS	17.00 Zł
ŁOSOŚ SMAŻONY Z BEKONEM PODANY ZE SŁONECZNYMI FRYTKAMI, PIECZARKAMI W ŚMIETANIE ORAZ ZIELONYM GROSZKIEM FRIED SALMON FILET WITH BACON SERVED WITH CHAMPIGNON IN CREAM AND CHIPS AND COOKED GREEN PEAS	29.00 Zł
POLICZKI WOŁOWE DUSZONE Z WARZYWAMI Z PURRE ZIEMNIACZANYM GLAZUROWANYMI W MIODZIE BURACZKAMI I JARMUŻEM BEEF CHEEKS BRAISED WITH VEGETABLES SERVED ON BED OF POTATO PUREE AND POLISH SPECIALITY - WARM BEETROOT	33.00 Zł
PÓŁMISEK MIĘS DLA DWOJGA – KARKÓWKA, PIERŚ Z KURCZAKA, SZASZŁYK, ZIEMNIAKI PIECZONE, GRILLOWANE WARZYWA Z CEBULĄ I CZOSNKIEM MEAT FEAST SHARING PLATTER: CHICKEN BREASTS, PORK NECK AND GRILLED SKEWERS SERVED WITH ROAST POTATOES AND GRILLED VEGETABLES	55.00 Zł
GOLONKA PO BAWARSKU PORK KNUCKLE SERVED BAVARIAN STYLE	28.00 Zł
SOCZYSTA PIERŚ Z KACZKI W SOSIE POMARAŃCZOWYM PODANA Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI I KAPUSTĄ CZERWONĄ NA CIEPŁO FRIED DUCK BREAST FILLET SERVED WITH ORANGE SAUCE, SILESIAN DUMPLINGS AND ‘BLUE’ CABBAGE- SILESIAN SPECIALITY OF COOKED GRATED CABBAGE WITH VINEGAR	34.00 Zł



ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ PRZYGOTOWANIA DAŃ NA PARZE - ZAPYTAJ KELNERA !

ZUPY
SOUPS

ZUPA DNIA SOUP OF THE DAY	5.50 Zł
ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM I KĘSKAMI GOTOWANEJ KURY CHICKEN BROTH WITH HOME MADE NOODLES	8.00 Zł
ZUPA POMIDOROWA TOMATO SOUP	7.00 Zł
ZUPA BOROWIKOWA Z WĘDZONYM BOCZKIEM I ROZMARYNEM PODANA LANYMI KLUSKAMI PORCINI MUSHROOMSOUP SERVED WITH BACON AND HOME MADE PASTA	12.50 Zł
ŻUR STAROPOLSKI PODANY Z JAJKIEM I KIEŁBASĄ SOURD RYE SOUP WITH WHITE SAUSAGE, AND BOILED EGG	9.00 Zł
BARSZCZ CZERWONY PODANY Z PIEROŻKAMI Z MIĘSEM LUB USZKAMI Z GRZYBAMI BEETROOT SOUP WITH MEAT OR MUSHROOM DUMPLINGS	9.00 Zł
FLAKI TRIBE SOUP	9.00 Zł
ZUPA CEBULOWA Z GRZANKAMI ONION SOUP WITH CROUTONS	8.50 Zł

PIZZA I KEBAB

	MAŁA Ø 30 CM	DUŻA Ø 40 CM
MARGHERITA SOS POMIDOROWY, PRZYPRAWY, SER TOMATO SAUCE, HERBS, CHEESE	15.00Zł	19.00 Zł
SZEFA KUCHNI SOS POMIDOROWY, SER WĘDZONY, OSCYPEK, ŻURAWINA, BOCZEK, CZERWONA CEBULA TOMATO SAUCE, SMOKED CHEESE, OSCYPEK CHEES, CRANBERRY, BACON, RED ONION	21.00 Zł	26.00 Zł
PEPPERONI SOS POMIDOROWY, PIECZARKI, SALAMI, PAPRYCZKA CHILI, SER, PRZYPRAWY TOMATO SAUCE, MUSHROOM, HAM, PEPPER, CHEESE	19.00Zł	25.00 Zł
GÓRALSKA SOS POMIDOROWY, BRYNDZA, CZOSNEK, BOCZEK, POMIDOR, OGÓREK, SER, PRZYPRAWY TOMATO SAUCE, BRYNDZA CHEESE, GARLIC, BACON, TOMATO, CUCUMBER, CHEESE	20.00 Zł	26.00 Zł
WEGETARIAŃSKA SOS POMIDOROWY, CUKINIA, BAKUAŻAN, PAPRYKA, POMIDORKI KOKTAILOWE, CEBULA, BUFFALO MOZZARELLA TOMATO SAUCE, AUBERGINE, COURGETTE, CHERRY TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA	18.00 Zł	24.00 Zł
HAWAJSKA SOS POMIDOROWY, SZYNKA, ANANAS, SER, PRZYPRAWY TOMATO SAUCE, HAM, PINEAPPLE, CHEESE	16.00Zł	24.00 Zł
INDYWIDUALNY MIX - MAKSYMALNIE 5 SKŁADNIKÓW DO WYBORU - CHOOSE ANY 5 INGREDIENTS FROM ABOVE	22.00 Zł	27.00 Zł
POTRAWA A LA KEBAB KURCZAK, PRZYPRAWY, POMIDOR, CEBULA, SAŁATA, OGÓREK, SOS CZOSKOWY, SOS POMIDOROWY, W BUŁCE PIECZONEJ NA MIEJSCU SEASONED CHICKEN, TOMATO, ONION, LETTUCE, CUCUMBER, GARLIC MAYO, TOMATO SAUCE, SERVED IN A HOMEMADE BAP.	10.50 Zł	

MAKARONY
PASTA

FARFALLE PUTANESCA Z PIECZONYMI POMIDORAMI, BAZYLIĄ, OLIWĄ I CZOSNKIEM	16.50 Zł
PAPARDELLE Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM, BROKUŁAMI I SUSZONYMI POMIDORAMI, SEREM PLEŚNIOWYM ORAZ SOSEM ŚMIETANOWO ZIOŁOWYM PAPARDELLE PASTA WITH GILLED CHICKEN BROCCOLLI, SUN DRIED TOMATOES, BLUE CHEESE	19.50 Zł
PENNE RIGATE Z ŁOSOSIEM, SZPINAKIEM I SOSEM OLIWNO-KAPAROWO-DYNIOWYM PENNE PASTA WITH SMOKED SALMON, SPINACH, PUMPKIN SEEDS AND OLIVE AND CAPER SAUCE	20.00 Zł