

# KANAPKI

**DO ŚNIADANIA I W CIĄGU DNIA**  
**FOR BREAKFAST AND THROUGH THE DAY**



**GRILLOWANA PAJDA CHLEBA ZE SMALCEM**  
Z ogórkiem kiszonym

**GRILLED SLICE OF BREAD WITH PORK DRIPPING**  
With pickled cucumber

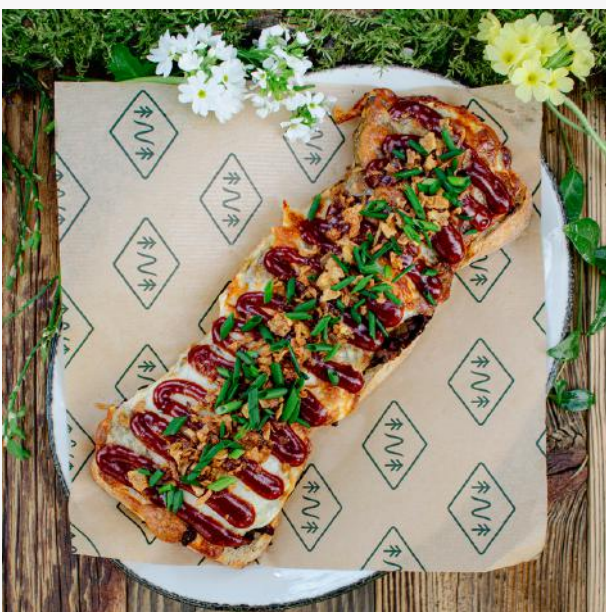
**22 zł**



**MOSKOL**  
Z masłem czosnkowym i marynowanym pstrągiem

**MOSKOL (POTATO FLATBREAD)**  
With garlic butter and pickled trout

**25 zł**



**ZAPIEKANKA**  
Bagietka z serem, pieczarkami i ketchupem

**ZAPIEKANKA**  
(POLISH OPEN-FACED SANDWICH)  
Baked French bread with cheese, mushrooms and ketchup

**37 zł**



**GÓRSKI OSCYPEK**  
3 plastry oscypka z konfiturą sezonową

**OSCYPEK (LOCAL CHEESE)**  
3 slices of fried cheese with seasonal jam

**29 zł**

**Do grup powyżej 6 osób doliczamy serwis w wysokości 10 % do całkowitego rachunku.**

**Informujemy, że w porze obiadowej nie dzielimy rachunków.**

**Dziękujemy za wyrozumiałość.**

\*10 % service charge will be added for groups of more than 6 people.  
We do not separate bills during the lunch time.





# HALE

## ZUPY SOUPS



### ŻUREK NA MAŚLANCE

Z ziemniakami i oliwą z lubczyku

### ŻUREK (SOUR RYE SOUP) WITH BUTTERMILK

With potatoes and lovage oil

**33 zł**



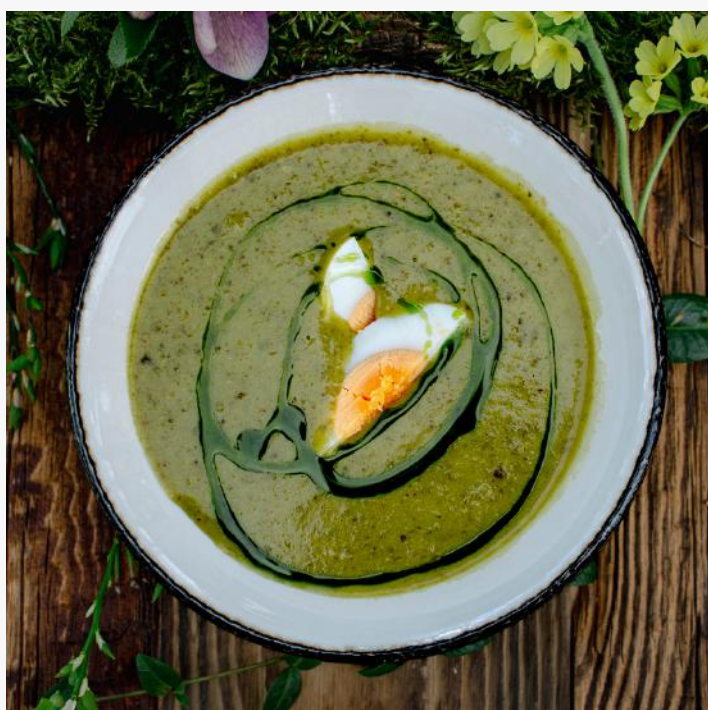
### KWAŚNICA NA ŻEBERKU

Z ziemniakami i oliwą z kopru

### SAUERKRAUT SOUP WITH PORK RIB

With potatoes and dill oil

**33 zł**



### ZUPA DNIA

SOUP OF THE DAY

**33 zł**







# GÓRNY REGIEL

## DANIA MAŁCZNE FLOUR DISHES



### CHRUPIĄCE PIEROGI Z SEREM I ZIEMNIAKAMI

Z sosem z bryndzy, prażoną cebulką i szczypiorkiem

### CRISPY DUMPLINGS WITH POTATOES AND COTTAGE CHEESE FILLING

With bryndza (local sheep cheese) sauce, fried onion and chives

**39 zł**



### CHRUPIĄCE PIEROGI Z MIĘSEM

Z sosem wołowym, zielonym groszkiem i szczypiorkiem

### CRISPY DUMPLINGS WITH MEAT FILLING

With beef sauce, green peas and chives

**39 zł**



### KNEDLE ZE ŚLIWKAMI

Z sosem waniliowym i kruszonką

### PLUM POTATO DUMPLINGS

With vanilla sauce and crumble topping

**35 zł**



### HAŁUSKI Z SOSEM BOCZKOWYM

Z wędzoną słoniną i szczypiorkiem

### “HAŁUSKI” POTATO DUMPLINGS WITH BACON SAUCE

With smoked lard and chives

**35 zł**







# TURNIE

## DANIA Z LEŚNICZÓWKI SPECIALITIES OF THE HOUSE



### PLACEK ZIEMNIACZANY

Z marynowanym pstrągiem łososiowym i wędzonym twarogiem

### POTATO PANCAKE

With pickled salmon trout and smoked cottage cheese

**49 zł**



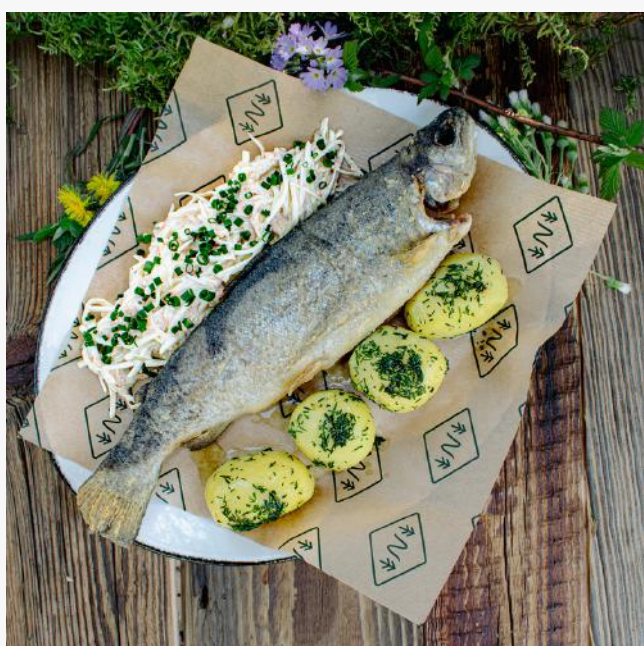
### PLACEK ZIEMNIACZANY

Z gulaszem wołowym i ogórkiem kiszonym

### POTATO PANCAKE

With beef stew and pickled cucumber

**49 zł**



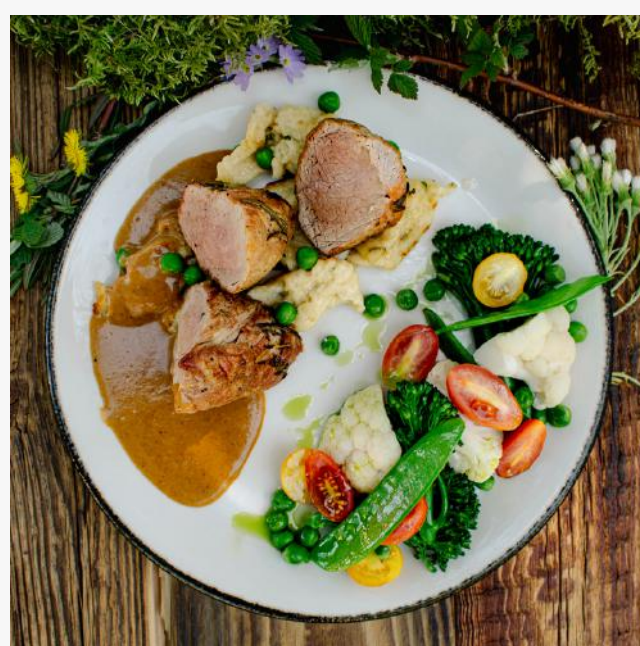
### PSTRĄG TATRZAŃSKI

Z surówką Coleslaw i ziemniakami z koperkiem

### FRIED SPECKLED TROUT

With Coleslaw and potatoes with dill

**49 zł**



### POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE WŁASNYM

Z hałuskami i sezonowymi warzywami

### PORK TENDERLOIN IN GRAVY

With "HAŁUSKI" potato dumplings and seasonal vegetables

**65 zł**







## TURNIE

### DANIA Z LEŚNICZÓWKI SPECIALITIES OF THE HOUSE



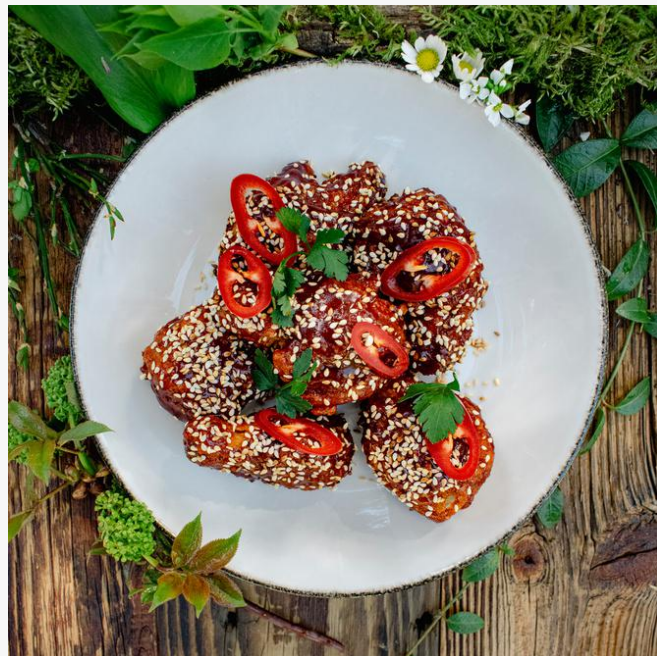
#### **BURGER Z WOŁOWINĄ 100% ANGUS**

Z sałatką, czerwoną cebulą, ogórkiem konserwowym, piklowaną kapustą i frytkami

#### **BURGER WITH BEEF 100 % ANGUS**

With lettuce, red onion, pickled cucumber, pickled cabbage and fries

**55 zł**



#### **SKRZYDEŁKA (3 lub 6 sztuk)**

Z orientalnym sosem Hoisin, chilli i sezamem

#### **ORIENTAL WINGS (3 or 6 pieces)**

With oriental Hoisin sauce, chilli and sesame

**3 sztuki 31 zł**

**6 sztuk 53 zł**



#### **POLICZEK WOŁOWY W SOSIE WŁASNYM**

Z ziemniakami, koperkiem i dzikim brokołem

#### **BEEF CHEEK IN GRAVY**

With wild broccoli, potatoes and dill

**69 zł**







# TURNIE

## DANIA Z LEŚNICZÓWKI SPECIALITIES OF THE HOUSE



### BABKA ZIEMNIACZANA

Z sosem grzybowym, sałatką ziołową i karmelizowanym słonecznikiem

### POTATO CAKE

With wild mushroom sauce, herb salad and caramelized sunflower seeds

**35 zł**



### BABKA ZIEMNIACZANA

Z kaszanką, sałatką ziołową i karmelizowanym orzechem włoskim

### POTATO CAKE

With black pudding, herb salad and caramelized walnuts

**35 zł**



### PANIEROWANY KOTLET Z PIERSI KURCZAKA

Z surówką Coleslaw i frytkami

### BREADED CHICKEN BREAST FILET

With Coleslaw and fries

**39 zł**



### PIECZONY ZIEMNIAK

Z pesto z pietruszki, sałatką ziołową i wędzonym twarogiem

### BAKED POTATOES

With parsley pesto, herb salad and smoked cottage cheese

**35 zł**



### GRILLOWANA MARCHEW

Z sosem miodowym, serem feta, orzechami włoskimi i chilli

### GRILLED CARROTS

With honey sauce, feta cheese, walnuts and chilli

**35 zł**



### SALATKA Z BURRATĄ

Z pomidorami, pesto z pietruszki, szpinakiem, bazylią, sosem balsamicznym i grzanką

### BURRATA SALAD

With tomatoes, parsley pesto, spinach, basil, balsamic sauce and toast

**39 zł**





### GRILLOWANY KALAFIOR

Z humusem, chimichurri i granatem

### GRILLED CAULIFLOWER

With hummus, chimichurri and pomegranate

**39 zł**



### GRILLOWANA CUKINIA

Z salsą warzywną, serem feta i sałatką ziołową

### GRILLED ZUCCHINI

With vegetable salsa, feta cheese and herb salad

**39 zł**



## DODATKI ADDS



### FRYTKI Z TARTYM OSCYPKIEM

Z sosem

### FRIES WITH GRATED CHEESE (OSCYPEK)

With sauce

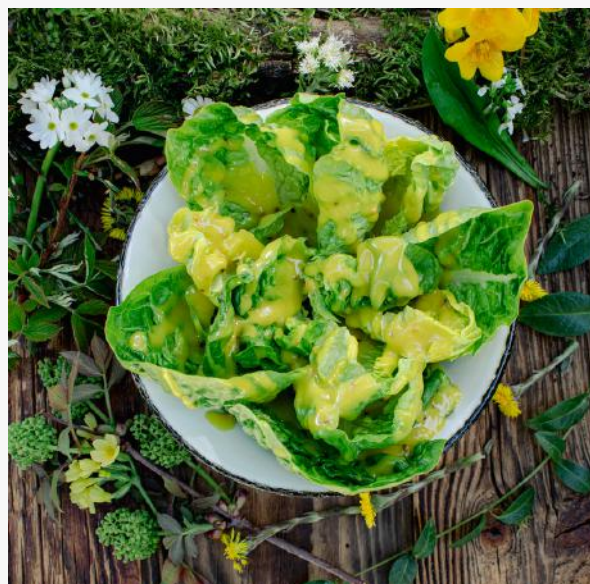
**19 zł**



### SURÓWKA COLESŁAW

### COLESRAW

**15 zł**



### SALATA RZYMSKA

Z sosem musztardowo - miodowym

### ROMAINE LETTUCE SALAD

With honey mustard sauce

**18 zł**



### HAŁUSKI Z PALONYM MASŁEM

Ze szczypiorkiem

### “HAŁUSKI” POTATO DUMPLINGS WITH BURNT BUTTER

With chives

**19 zł**





# ATAK SZCZYTOWY

## DESERY DESSERTS



**MALINY 0°**  
Z palonym mlekiem

**0° RASPBERRIES**  
With burnt milk

**33 zł**



**DESER LEŚNICZÓWKI**  
Zapytaj obsługę

**LEŚNICZÓWKA DESSERT**  
Ask the staff

**27 zł**

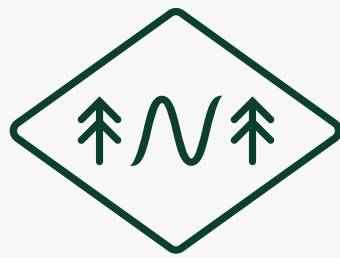


Do grup powyżej 6 osób doliczamy serwis w wysokości 10 % do całkowitego rachunku.

Informujemy, że w porze obiadowej nie dzielimy rachunków. Dziękujemy za wyrozumiałość.

\*10 % service charge will be added for groups of more than 6 people. We do not separate bills during the lunch time.





# ORZEŹWIAJĄCE NAPOJE

## REFRESHING DRINKS



**LEMONIADA**

**LEMONADE**  
**30 zł**



**KAWA MROŻONA**

**ICED COFFEE**  
**22 zł**



**PIĘKNEGO DNIA!**

Prosecco, świeżo wyciskany sok pomarańczowy,  
maliny

**“BEAUTIFUL DAY” DRINK**

Prosecco, freshly squeezed orange juice, raspberries

**33 zł**



**MROŻONA HERBATA**

**ICED TEA**  
**30 zł**



**ŚWIEŻO WYCISKANY SOK**

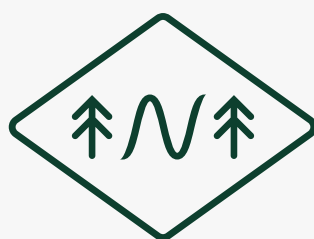
**FRESHLY SQUEEZED JUICE**  
**20 zł**



**APRES SPRITZ**

**25 zł**





# Z GÓRSKIEGO POTOKA I NIE TYLKO

## NAPOJE BEZALKOHOLOWE

## ALCOHOL FREE DRINKS

---

KAWA MROŻONA	ICED COFFEE	22 ZŁ
HERBATA MROŻONA	ICED TEA	30 ZŁ / 750 ml
LEMONIADA	LEMONADE	30 ZŁ / 750 ml
SOK ŚWIEŻO WYCISKANY POMARAŃCZA/ GREJPFROT/ MIX	FRESHLY SQUEEZED JUICE ORANGE/ GRAPEFRUIT/ MIX	20 ZŁ / 250 ml
HERBATA CZARNA / ZIELONA / EARL GREY	BLACK / GREEN / EARL GREY TEA	10 ZŁ

---

ESPRESSO	12 ZŁ
AMERICANO	14 ZŁ
CAPPUCCINO	15 ZŁ
LATTE	18 ZŁ
FLAT WHITE	18 ZŁ
DOUBLE ESPRESSO	15 ZŁ
MLEKO ROŚLINNE	4 ZŁ

---

PEPSI ZERO CUKRU, PEPSI, MIRINDA, 7 UP, SCHWEPES TONIC, LIPTON ICE TEA	200 ml / 12 ZŁ
WODA NIEGAZOWANA / GAZOWANA Z LEŚNICZÓWKI STILL / SPARKLING WATER	700 ml / 12 ZŁ
SOK JABŁKO / POMARAŃCZA APPLE / ORANGE JUICE	12 ZŁ
RED BULL	17 ZŁ

## NA WYNOS

## TAKE AWAY (PET)

---

PEPSI ZERO CUKRU, PEPSI	15 ZŁ
WODA NIEGAZOWANA/ GAZOWANA KRYSTALICZNE ŹRÓDŁO STILL/ SPARKLING WATER	8 ZŁ



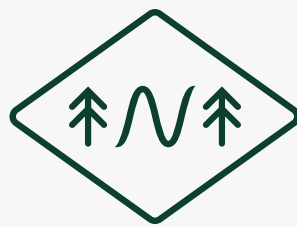
## NAPOJE ALKOHOLOWE

## ALCOHOL DRINKS

---

APRES SPRITZ	25 ZŁ / 180 ml
PIĘKNEGO DNIA! / Prosecco, świeżo wyciskany sok pomarańczowy, maliny/ “BEAUTIFUL DAY” DRINK /Prosecco, freshly squeezed orange juice and raspberries/	33 ZŁ
LEMONIADA LEŚNICZEGO	80 ZŁ / 750 ml





## ORZEŹWIENIE CZY ROZGRZEWKA

### PIWO

### BEER

---

BUDWEISER BUDVAR ORIGINAL	300 ml /17 Zł
	500 ml/20 Zł
ERDINGER WEISSBIER	300 ml/17 Zł
	500 ml/20 Zł
BUDWEISER BUDVAR 0 %	330 ml/15 Zł
SOMERSBY / SOMERSBY 0%	400 ml/19 Zł
BUTELKOWE 3 KORONY KRAFTOWE RÓŻNE GATUNKI	21 Zł
SYROP DO PIWA	3 Zł

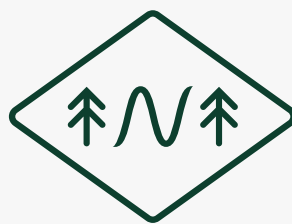
### COŚ MOCNIEJSZEGO

### VODKA AND MORE

---

JAN BACZEWSKI	16 Zł
STOCK	26 Zł
ŚLIWOWICA PODBESKIDZKA 72 %	25 Zł
NALEWKI : WIŚNIÓWKA/ PIGWA/ ROKITNIK/ DERENIÓWKA/ LITWORÓWKA	17 Zł
LIQUERS: CHERRY/ QUINCE/ SEABERRY/ CORNELIAN CHERRY/ TATRA HERBAL	
CYTRYNÓWKA GÓRALSKA / GRUSZKÓWKA	17 Zł
ŻUBRÓWKA BIZON GRASS	18 Zł
BALLANTINE'S	20 Zł
CHIVAS REGAL 12 YO	30 Zł
JAMESON	20 Zł
JACK DANIELS	22 Zł
JOHNNIE WALKER BLACK	26 Zł
GIN TANQUERAY	26 Zł
GIN HENDRICKS	30 Zł
RUM HAVANA 3 YO	18 Zł
RUM HAVANA 7 YO	25 Zł
RUM SAILOR JERRY	20 Zł
STROH	26 Zł
TEQUILA ESPOLON BLANCO	25 Zł
MARTINI BIANCO/ EXTRA DRY	20 Zł
JAEGERMEISTER	19 Zł
FERNET BRANCA / FERNET BRANCA MENTA	22 Zł
AMARETTO/ BAILEYS/ KAHLUA	20 Zł
CAMPARI / APEROL	20 Zł





# KARTA WIN

## WINA MUSUJĄCE

## SPARKLING WINES

<b>APRES SPRITZ</b>	25 Zł/ 180 ml
<b>PROSECCO BRUT TREVISO DOC CANTINA SAN OSVALDO</b> Giera/ Veneto/ Włochy	27 Zł/ 150 ml 120 Zł/ 750 ml
<b>WINZER KREMS - RIESLING</b> Extra Trocken/ Krems/ Austria	219 Zł/ 750 ml
<b>CHAMPAGNE DELAVENNE BRUT RESERVE GRAND CRU</b> Pinot noir, Chardonnay/ Champagne/ Francja	299 Zł/ 375 ml 499 Zł/ 750 ml

## WINA BIAŁE

## WHITE WINES

<b>ZIDELA CHENIN BLANC, VIOGNIER</b> Chenin blanc, Viognier/ Western Cape/ RPA	22 Zł/ 150 ml 99 Zł/ 750 ml
<b>PASION BRAVA - CHARDONNAY</b> Chardonnay/ Virgen de las Vinas/ La Mancha/ Hiszpania	25 Zł/ 150 ml 115 Zł/ 750 ml
<b>BOUJONG - BRAUNEBERGER HALBTROCKEN</b> Riesling/ Mozela/ Niemcy	27 Zł/ 150 ml 160 Zł/ 1000 ml
<b>TERROIR AL LIMIT, TERROIR HISTORIC 2018</b> Mecabeu, Priorat/ Hiszpania	299 Zł/ 750 ml

## WINA CZERWONE

## RED WINES

<b>ZIDELA SHIRAZ MERLOT</b> Shiraz, Merlot/ Western Cape/ RPA	22 Zł/ 150 ml 99 Zł/ 750 ml
<b>PASION BRAVA - MERLOT</b> Merlot/ Virgen de las Vinas/ La Mancha/ Hiszpania	25 Zł/ 150 ml 115 Zł/ 750 ml
<b>BOUJONG - BRAUNEBERGER HALBTROCKEN</b> Pinot Noir/ Mozela/ Niemcy	39 Zł/ 150 ml 179 Zł/ 750 ml
<b>PASANAU - CEPS NOUS 2020</b> Garnacha, Cabernet Sauvignon/ Priorat/ Hiszpania	299 Zł/ 750 ml