

# MENU

Wszystkie dania w naszej Kuchni Wielickiej są przygotowywane ze świeżych składników, dlatego też czas ich podania wynosi od 15 do 25 minut.

W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

*All dishes in our kitchen are prepared from fresh ingredients, serving takes about 15 – 25 minutes.*

*In special circumstances it may get longer.*

## **SMAROWIDŁA**

*Appetizer*

Pajda chleba ze smalcem wielickim (z dodatkiem śliwek wędzonych) podawana  
z ogórkiem kiszonym **25,00 PLN**

*Slice of bread with Wieliczka lard (with smoked plums)*

## **POLEWKI**

*Soups*

Rozsolanka z makaronem **28,00 PLN**

*Traditional broth with noodles*

Serwacianka – żurek. Nasza najstarsza receptura ma najdłuższą tradycję  
występowania w wielickiej i polskiej kuchni.

Podawana w misce lub w czarce chlebowej **29,00 PLN / 35,00 PLN**

*"Serwacianka" - sour soup. Our oldest recipe has the longest tradition in Wieliczka and Polish cuisine.  
Served in bowl or bread bowl.*

## DANIA GŁÓWNE

### *Main Courses*

**Prosionka** – szynka zapieczona w soli z sosem śliwkowym podawana z kopytkami i surówką z czerwonej kapusty **49,00 PLN**

*Smoked ham baked in salt with plum sauce, polish gnocchi and red cabbage salad*

**Kapłon w soli** – kurczak zapiekany w soli, podawany z duktami górniczymi - opiekany ziemniakami, sosem paprykowym oraz surówką z białej kapusty **54,00 PLN**

*Smoked chicken breast baked in salt served with roasted potatoes, pepper sauce and Coleslaw*

**Schaboszczak górniczy** – kotlet schabowy podawany z ziemniakami tłuczonymi i kapustą zasmażaną **57,00 PLN**

*Breaded pork chop served with mashed potatoes and warm cabbage*

**Stek wielicki** – karczek marynowany w solance podawany z sosem na osmolonych żeberkach z opiekany ziemniakami oraz surówką z czerwonej kapusty **59,00 PLN**

*Pork neck marinated in brine served with sauce on dried ribs, roasted potatoes and red cabbage salad*

## **PIEROGI**

*Dumplings*

**Pierogi ruskie 32,00 PLN**

*Dumplings with cottage cheese, potatoes and onion*

**Pierogi z mięsem 36,00 PLN**

*Dumplings with meat*

**Pierogi z kapustą i grzybami 34,00 PLN**

*Dumplings with cabbage and mushrooms*

**Micha pierogów (ruskie, z mięsem, z kapustą i grzybami) 78,00 PLN**

*Mix of dumplings (with cottage cheese, potatoes and onion, with meat, with cabbage and mushrooms)*

## **Propozycja tylko dla dzieci - *only for kids***

**Rosółek z makaronem 19,00 PLN**

*Traditional broth with noodles*

**Odrobinki - chrupiące polędwiczki drobiowe z ziemniakami lub frytkami  
i surówką z marchewki lub mizerią 29,00 PLN**

*Crispy chicken tenderloin with mashed potatoes / fries with carrot or cucumber salad*

## **DESERY**

*Desserts*

**Jabłecznik wielicki 29,00 PLN**

*Apple pie*

**Lody o smaku słonego karmelu z bitą śmietaną i słonym karmelem**

**26,00 PLN**

*Ice cream dessert - salty caramel*

## **NAPOJE**

*Drinks*

## **KAWA**

*Coffee*

Latte **19,00 PLN**

Cappuccino **18,00 PLN**

Espresso **12,00 PLN**

Americano **16,00 PLN**

## **HERBATA**

*Tea*

Czarna / zielona / smakowa **16,00 PLN**

*Black / green / flavored*

## **NAPOJE ZIMNE**

*Cold drinks*

**Oranzada klasyczna 0,33l 14,00 PLN**

*Old polish fashion lemonade - orangeade 0,33l*

**Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Tonic 0,25l 15,00 PLN**

**Sok jabłkowy/pomarańczowy 0,25l 12,00 PLN**

*Apple juice / orange juice 0,25l*

## **NASZA WODA PREMIUM**

**WODA STOŁOWA „ANTON”**

**Woda gazowana / niegazowana 0,33l 12,00 PLN**

*Sparkling water/ still water 0,33l*

**Karafka / Carafe 1l 27,00 PLN**

## ALKOHOLE

*Alcohol*

Miód pitny 100ml **19,00 PLN**

*Mead*

Polska Wódka: Chopin Potato, Baczewski 40ml **16,00 PLN**

*Polish vodka 40ml*

Likier Chopin karmelowy z solą 40ml **19,00 PLN**

*Caramel Chopin liqueur with salt*

Soplica Staropolska 40ml **16,00 PLN**

*Old traditional polish vodka*

Wódka smakowa: Wiśniówka / Orzech Laskowy /

Malina / Żubrówka Bison Grass 40ml **14,00 PLN**

*Flavored vodka : Cherry vodka / Hazelnut / Raspberry / Bison Grass Vodka 40ml*

Polska Whisky: J.A. Baczewski 40ml **21,00 PLN**

*Polish whisky 40 ml*

Śliwowica 70% 40ml **22,00 PLN**

*Homemade strong vodka 70%*

## WINO

*Wine*

### **Winnica Wieliczka / Local Wine Organic Premium**

*Wino białe wytrawne półmusujące / White dry wine, semisparkling,*

**Riesling 750ml 99,00 PLN**

**Wino domu białe 125ml / 500ml 15,00 PLN / 40,00 PLN**

*House wine white 125ml / 500ml*

**Wino domu czerwone 125ml / 500ml 15,00 PLN / 40,00 PLN**

*House wine red 125ml / 500ml*

## PIWO

*Beer*

**Piwo Tyskie 0,5l 17,00 PLN**

*Beer Tyskie 0,5l*

**Piwo Okocim pszenica 0,5l 16,00 PLN**

*Beer Okocim wheat 0,5l*

**Lech free limonka z miętą 0,33l 12,00 PLN**

**Heineken 0 % 0,5l 15,00 PLN**

**Piwo bezalkoholowe o smaku jałowca 0,33l 14,00 PLN**

*Juniper flavored non-alcoholic beer*

**Piwo Kraftowe imbir z miodem 0,5l 9,00 PLN**

*Beer ginger with honey 0,5l*

## REGIONAL KRAFT BEERS

### **PILSVAR MALINA I MIÓD *Pilsvar Raspberry and honey* 500ml 17,00 PLN**

*Starodawna receptura na połączenie malin zbieranych z Małopolskich sadów i miodu od miejscowych pszczelarzy, który znany był wielickim górnikom już od wieków.*

*Old-fashion recipe combining raspberries collected from local orchards and honey from local beekeepers, which has been known to miners Wieliczka centuries.*

### **PILSVAR PORTER GALICYJSKI *Pilsvar Galician Porter* 500ml 18,00 PLN**

*Mocny, ciemny trunek, dla prawdziwych koneserów piwnych doznań. Jego smak znany był w Wieliczce wśród gwarków Salin Wielickich już w XIX wieku w czasie, w którym Królewskie Miasto Wieliczka było popularniejsze od miasta Kraków.*

*A strong, dark drink for true connoisseurs of beer experiences. Its taste was known in Wieliczka and the region process already in the 19th century, when Wieliczka was more popular than the city of Krakow.*

### **GOSE SAUTE *Gose Saute* 500ml 19,00 PLN**

*Niepowtarzalna, oryginalna XVIII- wieczna receptura górniczego gorzelnictwa. Piwo z solą to coś, co tylko w Wieliczce, rozbudzi zmysły i pobudzi apetyt, lub zaspokoi pragnienie po podróży po podziemnych korytarzach Wielickiej Kopalni.*

*A unique, 18th century mining distilling recipe. Beer with salt, which only in Wieliczka, will awaken your senses and stimulate your appetite, or quench your thirst after a trip around the Wieliczka Mine.*

### **Cydr „BZIK” *Cider* 750ml 55,00 PLN**

*Idealny niskokaloryczny aperitif, kuszący swym aromatycznym zapachem czarnego bzu. Cydr Bzik pochodzący z winnicy z Pogórza Wielickiego, zawdzięcza swój smak nietuzinkowej, ekologicznej produkcji o długiej XVI wiecznej tradycji.*

*The perfect low-calorie aperitif, tempting aromatic scent of elderberry. Bzik cider, coming from a excluded vineyard, has the taste of a unique, ecological production of long 16th century production.*