



\*\*\*

**OSTOJA**

HOTEL RESTAURACJA WESELA

# Menu

Witaj w miejscu, które powstało z myślą o miłośnikach pysznej kuchni i wrażeń estetycznych, nie tylko na talerzu. Nasz zespół dołoży wszelkich starań, by ten krótki pobyt został wyjątkowo i na długo zapamiętany, a wieści o nim niosły się wśród znajomych i nieznanym.

**Rozsiądź się wygodnie i rozkoszuj klimatycznym wnętrzem,  
i prawdziwą pełnią smaków.**

Nowoczesny smak Beskidu Niskiego



### **KREM Z SERKA PODHALAŃSKIEGO - NASZA DUMA**

Serek podhalański znany jest nie tylko w Zakopanem i górskich okolicach, ale jest też przysmakiem jaki króluje na stołach Beskidu Niskiego.

Wprawdzie nie jest to oscypek wykonany z mleka owczego, ale serek z mleka krowiego, specjalnie wędzony w niewielkiej okolicznej mleczarni.

Jego gładki, aksamitny smak jest nie do podrobienia.

Znając ten smak, postanowiliśmy podać go w formie zupy - aksamitnego kremu z serka podhalańskiego. Od właściciela mleczarni wiemy, że krem z serka smakuje mu bardziej, niż sam jego serek!



# Zupy

300ml

<b>ROSÓŁ DOMOWY Z MAKARONEM</b> (9, 12)	<b>15</b>
<b>ŻUR STAROPOLSKI NA ZAKWASIE</b> (1, 3, 7) kiełbasa / jajko / ciepła bułeczka	<b>18</b>
<b>CZERWONY BARSZCZ</b> (1) uszka mięsne	<b>15</b>
<b>FLACZKI WOŁOWE PO STAROPOLSKU</b> (1, 9) ciepła bułeczka	<b>18</b>
<b>KREM Z SERKA PODHALAŃSKIEGO</b> (1, 7, 9) grzanka z pastą z wędzonego sera / oliwa ziołowa	<b>20</b>

Wszystkie dania przygotowujemy na bieżąco, ze świeżych produktów, dlatego czas oczekiwania wynosi od 15 do 30 minut. W wyjątkowych sytuacjach może być dłuższy.  
Lista alergenów na ostatniej stronie





### **ZNAKOMITA PROPOZYCJA DLA KAŻDEGO**

Tomahawk wieprzowy urzekł już wiele goszczących u nas podniebień. Szczególnie niezwykłą soczystością i delikatnością. Mięso z wieprzowiny przygotowujemy techniką sous-vide, polegającą na długim (co najmniej 4 godziny) gotowaniu w niskiej temperaturze 59 stopni C, a następnie wykończeniu na patelni. Dzięki temu powolnemu i starannemu procesowi, mięso staje się miękkie i niezwykle aromatyczne.



# Dania główne

<b>STEK ZE SCHABU W BOCZKU</b> (1, 3, 6, 7)	<b>42</b>
serek w cieście katafi / racuszki ziemniaczane / burak piklowany / dip żurawinowo - czosnkowy / 150g / 150g / 150g	
<b>ŻEBERKA PIECZONE DO MIĘKKOŚCI</b> (1, 3)	<b>48</b>
kaszanka w panko / tzatziki z krszonym ogórkiem / frytki stekowe / suszona kapusta 300g / 150g / 150g	
<b>CHRUPIĄCE PLACKI ZIEMNIACZANE</b> (1, 3, 7)	<b>38</b>
gulasz wieprzowy / kwaśna śmietana / zestaw surówek ze świeżych warzyw / 200g / 300g / 150g	
<b>KURCZAK W ANANASOWYM CURRY</b> (1, 3, 7, 11)	<b>44</b>
ryż / sałatka orientalna / majonez wasabi / 180g / 200g / 150g	
<b>GOŁONKA Z CHRUPIĄCĄ SKÓRKĄ</b> (1, 3, 7, 9, 10)	<b>48</b>
kapusta zasmażana / ziemniak opiekany / musztarda / chrzan / 450g / 150g / 150g	
<b>TOMAHAWK WIEPRZOWY</b> (1, 3, 7)	<b>46</b>
fasolka / ziemniak z wędzonym twarogiem / sos tzatziki / masło ziołowe / 300g / 150g / 150g	
<b>PIERŚ Z KACZKI SOUS-VIDE</b> (1, 3, 7)	<b>55</b>
kluski śląskie / sos ciemny / burak piklowany / mus marchewkowy 150g / 150g / 150g	
<b>DORSZ</b> (1, 3, 4, 7)	<b>40</b>
kuskus ziołowy / brokuł w maśle czosnkowym / mus z marchewki 150g / 150g / 100g	

Wszystkie dania przygotowujemy na bieżąco, ze świeżych produktów, dlatego czas oczekiwania wynosi od 15 do 30 minut. W wyjątkowych sytuacjach może być dłuższy.  
Lista alergenów na ostatniej stronie





## **BO LEPIENIE PIEROGÓW TO NASZA PASJA**

Lepienie pierogów mamy we krwi. A smak domowych pierogów w sercu.

Ale od początku. Jak opowiada właściciel restauracji, od małego brzdąca głównym elementem dziecięcych wakacji był wyjazd do Babci Józki, do Szczyrzyca, nieopodal Limanowej, do pomocy w zbieraniu aronii.

Na obiad babcia Józka zwykle przygotowywała pyszne, delikatne pierogi z serem, ziemniakami i cebulką - czyli ruskie. Tego smaku nie dało się podrobić.

Otwierając restaurację i pierogarnię staraliśmy się odtworzyć smaki z dzieciństwa - czyli babcinych pierogów. Babcia Józka stale kontroluje smak naszych pierogów sprawdzając, czy jej przepis jest starannie wykonany i czy wszystkie przyprawy są jak trzeba.

A tak w ogóle - Pierogi Bobowskie to my.

Pewnie o nas słyszeliście w internecie.

Gdybyście chcieli zamówić od nas pierogi z dostawą do paczkomatów to zapraszamy - **BOBOWSKIE.PL**



# Pierogi i makarony

<b>RUSKIE</b> 10 SZT. (1, 7)	<b>21</b>
<b>Z KAPUSTĄ</b> 10 SZT. (1)	<b>21</b>
<b>Z MIĘSEM</b> 10 SZT. (1)	<b>24</b>
<b>Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI</b> 10 SZT (1)	<b>23</b>
<b>PIEROGI ŻYDOWSKIE</b> 10 SZT (1, 10) z okrasą, prażoną cebulką i pumpernikiem	<b>28</b>
<b>PIEROGI Z WĘDZONYM SEREM ŻURAWINĄ I ŻIEMNIAKAMI</b> 10 SZT (1, 7) pieczarki / szpinak / pomidorki z patelni	<b>24</b>
<b>PIEROGI Z BRYNDZĄ SADECKĄ</b> 10 SZT (1, 7) z niedźwiedzim czosnkiem i okrasa z boczku i cebuli	<b>24</b>
<b>Z DYNIĄ I LAZUREM</b> 10 SZT (1, 7) z okrasa z masła palonego (dostępne sezonowo)	<b>24</b>
<b>PIEROGI ZE SZPINAKIEM I SEREM FETA</b> 10SZT (1, 7) okrasa z suszonych pomidorów i płatków czosnku	<b>22</b>
<b>PIEROGI Z PIECZONYM KURCZAKIEM</b> 10 SZT (1, 9, 10) okrasa cebulki i boczku	<b>22</b>
<b>PIEROGI Z KASZĄ I LEŚNYMI GRZYBAMI</b> 10 SZT (1) okrasa z szałwii i płatków czosnku	<b>22</b>
<b>PIEROGI Z CZARNĄ SOCZEWICĄ</b> 10 SZT (1) smażone grzyby, Rukola	<b>22</b>
<b>RIGATTONI Z KURCZAKIEM W KREMOWYM SOSIE SEROWYM</b> pieczarki / grana padano / rukola / 350g / (1, 3, 6, 7)	<b>36</b>
<b>SPAGHETTI BOLOGNESE Z WOŁOWINY</b> grana padano / rucola / 350g / (1, 3, 7)	<b>35</b>

Wszystkie dania przygotowujemy na bieżąco, ze świeżych produktów, dlatego czas oczekiwania wynosi od 15 do 30 minut. W wyjątkowych sytuacjach może być dłuższy.

Lista alergenów na ostatniej stronie





### **ZOSTAŃ SZEFEM KUCHNI W NASZEJ RESTAURACJI**

Wysmaż swojego steka samodzielnie. Do stołu dostarczymy Ci lekko podsmażone mięso oraz rozgrzany do 400 stopni kamień lawowy. Resztą zajmij się już TY! Wysmaż mięso według swoich preferencji i delektuj się daniem które sam współtworzysz.





# Mięsa na gorącym kamieniu

Mięso podane na gorącym kamieniu lawowym. Stopień wysmażenia zależy od czasu smażenia na kamieniu przez gościa

## RODZAJ MIĘSA:

### STEK ANGUS

250g mięsa przed smażeniem

70

## DODATKI:

**FRYTKI STEKOWE** 200G

12

**ZIEMNIAK Z ŻARU** 200G

12

**SALATKA MINI GRECKA** 200G (7)

18

**MIX SAŁAT Z SOSEM VINEGRETTE LUB ŚMIETANOWYM** 200G (7)

12

**FASOLKA SZPARAGOWA** 150G (1)

16

Wszystkie dania przygotowujemy na bieżąco, ze świeżych produktów, dlatego czas oczekiwania wynosi od 15 do 30 minut. W wyjątkowych sytuacjach może być dłuższy.

Lista alergenów na ostatniej stronie



# Skomponuj sam

Poniższe dania to Twoja własna kompozycja! Najpierw wybierz mięso następnie dodatek ziemniaczany oraz surówkę i ciesz się daniem jakie sam skomponowałeś!

## 1 - WYBIERZ GŁÓWNE MIĘSO 180G

- |  |           |
|--|-----------|
| - <b>PIERŚ Z KURCZAKA PANIEROWANA W PANKO</b> (1, 3)     | <b>20</b> |
| - <b>DEVOLAILE Z MASŁEM CZOSNKOWYM I SEREM</b> (1, 3, 7) | <b>21</b> |
| - <b>KOTLET SCHABOWY SMAŻONY NA SMALCU</b> (1, 3)        | <b>21</b> |
| - <b>GRILLOWANY FILET Z KURCZAKA</b>                     | <b>21</b> |

## 2 - WYBIERZ DODATEK

- |                                      |          |
|--------------------------------------|----------|
| - <b>FRYTKI 150G</b>                 | <b>8</b> |
| - <b>PUREE ZIEMNIACZANE 200G</b> (7) | <b>7</b> |

## 3 - DODAJ SURÓWKĘ

- |  |           |
|--|-----------|
| - <b>SURÓWKA 200G</b>                                | <b>8</b>  |
| - <b>ZESTAW SURÓWEK 300G</b>                         | <b>12</b> |
| - <b>KAPUSTA ZASMAŻANA 250G</b> (1)                  | <b>12</b> |
| - <b>MIX SAŁAT (ZE ŚMIETANĄ LUB VINEGRETTEM)</b> (7) | <b>12</b> |

Wszystkie dania przygotowujemy na bieżąco, ze świeżych produktów, dlatego czas oczekiwania wynosi od 15 do 30 minut. W wyjątkowych sytuacjach może być dłuższy.  
Lista alergenów na ostatniej stronie



# Salatki

**SAŁATKA Z KURCZAKIEM** (1, 3, 4, 7) **39**  
sałaty / sos anchois / grana padano / pomidor / boczek /  
ciepła bułeczka / 150g / 150g

**SAŁATKA Z HALUMI W CIEŚCIE FILO** (1, 3, 7, 8) **38**  
sałaty / dynia / burak / orzechy / vinegret śliwkowy / ciepła bułeczka  
/ 100g / 150g

## Dla najmłodszych

**ZUPA POMIDOROWA** (1, 7) **16**  
na bulionie z mięsa i warzyw / makaron / 300 ml

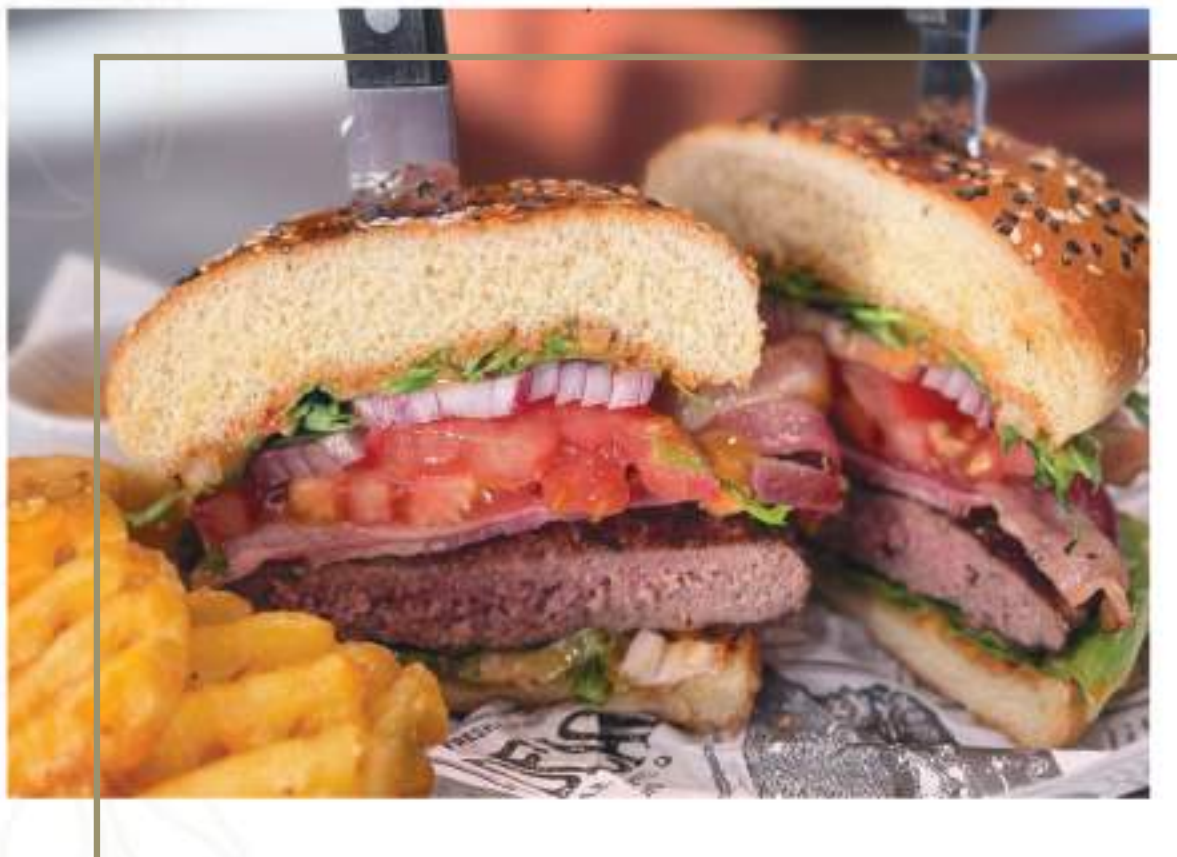
**PALUSZKI DROBIOWE** (1, 3, 7) **25**  
w chrupiącej panierce panko / frytki / surówka z marchwi i jabłka  
120g / 100g / 70g

**PIEROGI NA SŁODKO POLANE MASŁEM** 6 SZT. (1, 3) **16**

**NALEŚNIKI Z SEREM** 2 SZT. (1, 3, 7) **24**  
sos owocowy / bita śmietana

Wszystkie dania przygotowujemy na bieżąco, ze świeżych produktów, dlatego czas oczekiwania wynosi od 15 do 30 minut. W wyjątkowych sytuacjach może być dłuższy.  
Lista alergenów na ostatniej stronie





### **NAJLEPSZY BURGER JAKIEGO PODAWALIŚMY**

Angus Premium Burger jest to chyba najlepszy burger jakiego jedliśmy i jakiego podajemy w naszej restauracji.

Argentyńskie bydło jest hodowane na trawiastych równinach Pampas, co skutkuje aromatycznym i odżywczym, zdrowym mięsem. Wyjątkowy smak wyczuwalny w mięsie burgerów argentyńskich Angus to kombinacja klimatu, ziemi i lokalnej roślinności, skumulowana w diecie grass fed.

Jeśli raz spróbujesz tego burgera, będziesz chciał jeść go zawsze!



# Strefa street food

- ANGUS PREMIUM BURGER** (1, 3, 7, 9, 10, 11) **50**  
mięso wołowe angus 200g / sos BBQ / pomidor / cebula / bekon /  
sałata / rukola / frytki
- WYPAS BURGER** (1, 3, 7, 9, 10, 11) **50**  
mięso wołowe 400g - 2 kotlety / sałata / bekon / mozzarella / piklowana  
cebula / korniszon / pomidor / sos koktajlowy / frytki
- BURGER SZEFA** (1, 3, 7, 9, 10, 11) **34**  
mięso wołowe 200g / sałata / bekon / mozzarella / rukola / pomidor /  
piklowana cebula / korniszon / sos koktajlowy / frytki
- ZIOMEK BURGER** (1, 3, 7, 9, 10, 11) **37**  
Mięso wołowe 200g / ser wędzony / bekon / majonez jalapeno / sałaty /  
żurawina / krążki cebulowe / pomidor / cebula czerwona / rukola / frytki
- KURCZAK BURGER** (1, 3, 7, 9, 10, 11) **34**  
mięso drobiowe 200g / sałata / remulada / pomidor / piklowana  
cebula / korniszon / rukola / frytki
- TORTILLA Z KURCZAKIEM** (1, 3, 7, 9, 10, 11) **34**  
kurczak 150g / mix sałat / smażony boczek / parmezan /  
sos czosnkowy / frytki
- SHAORMA DROBIOWA** (1, 3, 7, 9, 10, 11) **35**  
zapiekany ser mozzarella / frytki / mix sałat / zestaw sosów /  
200g / 150g / 100g

Wszystkie dania przygotowujemy na bieżąco, ze świeżych produktów, dlatego czas oczekiwania wynosi od 15 do 30 minut. W wyjątkowych sytuacjach może być dłuższy.  
Lista alergenów na ostatniej stronie





### **JEDYNA W SWOIM RODZAJU PIZZA**

Przepis na ciasto przywiózł nam nasz znajomy włoski pizzaiolo - Alessandro Firona, który pracował w najlepszej włoskiej pizzerii "I Masanielli - Francesco Martucci" w Caserta, niewielkim mieście położonym niedaleko Neapolu.

Staramy się jak najlepiej odwzorować jego przepis. Podczas odwiedzin, stale kontroluje nasze ciasto oraz to, czy trzymamy się jego receptury.



# Pizza

<b>PIZZA 4 SERY Z KURCZAKIEM</b> (1, 3, 7) sos pomidorowy / 4 rodzaje sera / kurczak / oregano	<b>37</b>
<b>PIZZA WŁOSKA</b> (1, 3, 7) sos pomidorowy / ser / szynka długodojrzewająca / oliwki / rukola / pomidorek koktajlowy	<b>38</b>
<b>PIZZA FIRMOWA</b> (1, 3, 7) sos śmietanowy / ser / boczek / kiełbasa wiejska / pieczarki / cebula	<b>37</b>
<b>PIZZA Z SEREM WĘDZONYM I ŻURAWINĄ</b> (1, 3, 7) sos pomidorowy / ser / boczek / cebula / ser wedzony / konfitura z żurawiny	<b>37</b>
<b>PIZZA Z SZARPANĄ KARKÓWKĄ</b> (1, 3, 7) sos śmietanowy / szarpana karkówka / dynia / rukola / piklowana cebula	<b>38</b>
<b>PIZZA Z KURCZAKIEM I SUSZONYM POMIDOREM</b> (1, 3, 7) sos pomidorowy / ser / kurczak / pieczarki / czerwona cebula / pomidor suszony / szpinak	<b>37</b>
<b>PIZZA DIABELSKA BY JOANNA</b> (1, 3, 7) sos pomidorowy / ser / kurczak / jalapeno / czerwona cebula / papryka / salami	<b>38</b>
<b>KOMPOZYCJA WŁASNA</b>	
<b>PODSTAWA</b> – CIASTO / SOS / SER / (1, 3, 7)	<b>25</b>
<b>DODATKI</b> – SZYNKA / PIECZARKI / CEBULA / KIEŁBASA WIEJSKA / BOCZEK / PAPRYKA / KUKURYDZA	<b>KAŻDY 4</b>

Wszystkie dania przygotowujemy na bieżąco, ze świeżych produktów, dlatego czas oczekiwania wynosi od 15 do 30 minut. W wyjątkowych sytuacjach może być dłuższy.

Lista alergenów na ostatniej stronie





### **SPOTKAJ SIĘ Z LEGENDĄ**

Jedyne w swoim rodzaju danie jakie oferujemy. Jest to wyjątkowe połączenie ciepła i zimna - smażone lody. Coś nieoczywistego, ale wyjątkowego.

Pamiętaj, by po obiedzie mieć jeszcze trochę miejsca w żołądku,  
na słodką porcję radości





# Desery

<b>ETON MESS</b> (1, 3, 7) krem mascarpone / beza / lody / kawior owocowy / 80g	<b>20</b>
<b>SERNIK Z MUSEM OWOCOWYM</b> (1, 3, 7) krem mascarpone / lody porzeczkowe / 150g/30g	<b>20</b>
<b>SMAŻONE LODY W KOKOSIE</b> (1, 3, 7) konfitura z truskawki / granola owocowa / 50g	<b>20</b>
<b>SZARLOTKA NA CIEPŁO</b> (1, 3, 7) konfitura z borówki / lody waniliowe / bita śmietana	<b>20</b>

Wszystkie dania przygotowujemy na bieżąco, ze świeżych produktów, dlatego czas oczekiwania wynosi od 15 do 30 minut. W wyjątkowych sytuacjach może być dłuższy.

Lista alergenów na ostatniej stronie



# Napoje

## NAPOJE GORĄCE:

<b>HERBATA ZIMOWA</b>	<b>18</b>
- róża - wanilia z syropem cynamonowym - z pomarańczą i syropem malinowym lub z czerwonych owoców	
<b>HERBATA LIPTON Z CYTRYNĄ 180ML</b>	<b>7</b>
<b>KAWA PARZONA / ROZPUSZCZALNA 8G / 180ML</b>	<b>7</b>
<b>KAWA Z EKSPRESU 8G / 180ML</b>	<b>9</b>
<b>ESPRESSO 8G / 70ML</b>	<b>9</b>
<b>KAWA CAPPUCINO 15G / 180ML</b>	<b>10</b>
<b>KAWA LATTE 8G / 250ML</b>	<b>12</b>
<b>KAWA LATTE SMAKOWA 8G / 180ML (PIERNIKOWA / DYNIOWA)</b>	<b>16</b>
<b>LEMONIADA NA GORĄCO 250ML</b>	<b>16</b>
<b>WINO GRZANE Z% LUB BEZ% 200ML</b>	<b>20</b>

## NAPOJE ZIMNE:

<b>KOMPOT 200ML</b>	<b>6</b>
<b>PEPSI 0,25L/ 0.5L</b>	<b>7 / 10</b>
<b>NAPÓJ TYMBARK 0,33L</b>	<b>6</b>
<b>SOK 0,2L</b> pomarańczowy / jabłkowy porzeczkowy	<b>7</b>
<b>WODA MINERALNA GAZOWANA 0,33L</b>	<b>5</b>
<b>WODA MINERALNA NIEGAZOWANA 0,5L</b>	<b>5</b>
<b>DZBANEK WODY Z CYTRYNĄ 1L</b>	<b>12</b>



# Drinki

## ALKOHOLOWE:

### **SEX ON THE BEACH**

malibu 40ml / sok pomarańczowy / grenadine /

18

### **OSZUKAĆ PRZEZNACZENIE**

whisky 40 ml / amaretto 20 ml / syrop karmelowy  
cytryna / sok jabłkowy

19

### **MARTINI BIANCO**

martini bianco 40ml / sprite / syrop cukrowy / limonka

18

### **APEROL**

aperol spritz 40ml / prosecco 30ml / woda gazowana

18

## BEZALKOHOLOWE:

### **FLORIDA**

kiwi / sok pomarańczowy / lód

17

### **MOJJITO BLUE**

sok pomarańczowy / sprite / blue curacao bezalkoholowe / lód

17



# Karta win

## WINA WYTRAWNE:

**CHATEAU HAUT MEYREAU MALBEC** 70  
francuskie czerwone wino wytrawne

## WINA PÓŁWYTRAWNE:

**HAUT MYEREAU PREMIERS** 60  
francuskie czerwone wino półwytrawne, 12 ZŁ / 100ML  
szcypy Merlot, Cabernet Sauvignon,  
Cabernet Franc

**HAUT MEYREAU PREMIERS** 60  
francuskie białe wino półwytrawne,  
szcypy Sauvignon, Semillon

**DOMAINE DU LIROU ROUGE** 60  
francuskie czerwone wino półwytrawne, szcypy Merlot,  
Grenache Nior, Syrah, Carignan

**DOMAINE DU LIROU BLANC** 60  
francuskie białe wino półwytrawne,  
szcypy Chardonnay, Grenache Blanc

## WINA PÓŁSŁODKIE:

**COTES DE BERGERAC CUVÉE LA JARTHE** 70  
francuskie wino białe półsłodkie, szcyp Semillon



# Alkohole

<b>PIWO</b>		0,5L
<b>TYSKIE, ŻYWIEC, LECH</b>		<b>9</b>
<b>PIWA REGIONALNE PILSWEISER</b>		<b>11</b>
<b>PIWA REGIONALNE BÓBR LIMANOWA</b>		<b>14</b>
<b>LECH FREE</b> 0,33L zwykłe / limonka / arbuz		<b>8</b>
<b>PIWO GRZANE</b> 0,5L		<b>8</b>

<b>WÓDKI</b>	40 ML	0,5L
<b>FINLANDIA</b>	<b>9</b>	<b>70</b>
<b>WYBOROWA</b>	<b>8</b>	<b>55</b>
<b>STOCK</b>	<b>8</b>	<b>55</b>
<b>OGIŃSKI</b>	<b>8</b>	<b>55</b>

<b>LIKIERY, WHISKY I INNE</b>	40 ML	0,7L
<b>JOHNY WALKER RED</b>	<b>10</b>	<b>120</b>
<b>GRANT'S</b>	<b>12</b>	<b>130</b>
<b>JACK DANIEL'S</b>	<b>15</b>	<b>160</b>





\*\*\*

# OSTOJA

HOTEL RESTAURACJA WESELA



Zeskanuj ten kod i oceń naszą restaurację!  
Daj znać znajomym, że byłeś naszym  
gościem!

### Alergeny

- 1 - gluten
- 2 - skorupiaki
- 3 - jaja
- 4 - ryby
- 5 - orzeszki ziemne
- 6 - soja
- 7 - mleko
- 8 - orzechy
- 9 - seler
- 10 - gorczyca
- 11 - nasiona sezamu
- 12 - dwutlenek siarki i siarczany
- 13 - łubin
- 14 - mięczaki