



☆☆☆

OSTOJA

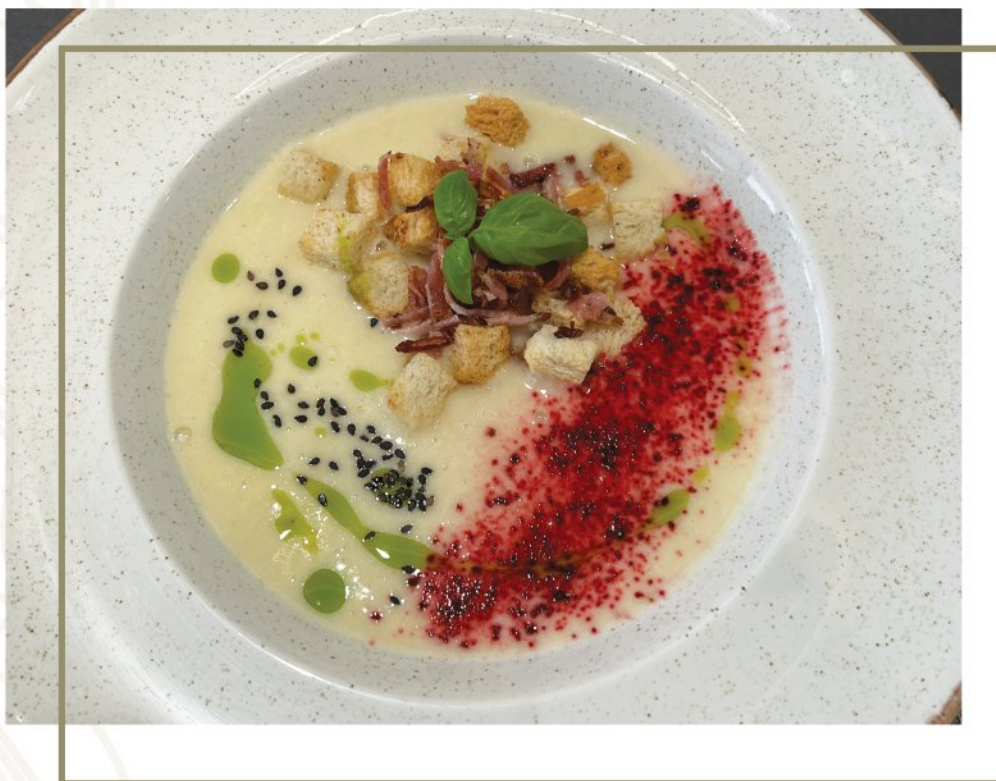
HOTEL RESTAURACJA WESELA

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 nieznajomych.

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

Nowoczesny smak Beskidu Niskiego



KREM Z SERKA PODHALAŃSKIEGO - NASZA DUMA

Serek podhalański jest znany 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

ROSÓŁ DOMOWY Z MAKARONEM (1, 3, 9, 12)	16
ŻUR STAROPOLSKI NA ZAKWASIE (1, 3, 7) kiełbasa / jajko / ciepła bułeczka	18
CZERWONY BARSZCZ (1, 9, 12) uszka mięsne	16
FLACZKI WOŁOWE PO STAROPOLSKU (1, 9) ciepła bułeczka	20
KREM Z SERKA PODHALAŃSKIEGO (1, 7, 9) grzanka z pastą z wędzonego sera / oliwa ziołowa	22

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

Nasza golonka to hołd dla polskiej tradycji kulinarnej – długo gotowana, a następnie pieczona do uzyskania złocistej, chrupiącej skórki, która skrywa miękkie, soczyste mięso rozpluwające się w ustach. Podajemy ją z musem z zasmażaną kapustą, oraz ziemniakiem faszerowanym gzikiem. Całość dopełniają wyraziste dodatki – ostra musztarda i świeżo starty chrzan – które podkreślają smak i nadają potrawie charakteru.

To sycące, pełne smaku danie, które przywołuje wspomnienie niedzielnych obiadów u babci, serwowane w gościnnej, ciepłej atmosferze Ostoi. Idealne dla tych, którzy cenią sobie autentyczność i tradycję w najlepszym wydaniu.



Dania główne

GRILLOWANE PLASTRY SCHABU (1, 3, 7, 11)	48
pieczarki / suszone pomidory / ziemniaki opiekane / sałatka z rukoli i słonecznika / sos czosnkowy / 150g/150g/150g	
ŻEBERKA W STYLU BBQ (1, 3, 7)	55
ziemniak faszerowany wędzonym twarogiem / sałatka sezonowa ze śmietaną i pomidorkami koktajlowymi / 300g/200g/100g	
SCHABOWY SZEFA KUCHNI 300G (1, 3, 7)	58
jajko sadzone / puree ziemniaczane / mizeria / 300g/150g/150g	
CHRUPIĄCE PLACKI ZIEMNIACZANE (1, 3, 7)	43
gulasz wieprzowy / kwaśna śmietana / zestaw surówek ze świeżych warzyw / 200g / 300g / 150g	
PIERŚ Z KURCZAKA SV Z GRILLOWANYM OSCYPKIEM (1, 3, 7, 11)	52
smażone warzywa / boczek / ziemniak opiekany / 150g/200g/150g	
GOŁONKA Z CHRUPIĄCĄ SKÓRKĄ (1, 3, 7, 9, 10)	54
kapusta zasmażana / ziemniak z gzikiem / musztarda & chrzan / 450g/200g/150g	
TOMAHAWK WIEPRZOWY Z PATELNI (1, 3, 7, 9, 10)	60
zapiekanka beskidzka z plastrami sera góralskiego / pieczarki panierowane / rucola / grana padano / 250g / 200g / 150g	
MIRUNA OPIEKANA NA MAŚLE ZIOŁOWYM (1, 3, 4, 7)	46
sos koperkowy / maślane puree / warzywa z pary , 150g / 200g / 200g	

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 chyba 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 Józi, do Szczyrzyca, nieopodal Limanowej, do pomocy w zbieraniu aronii.

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

Otwierając restaurację i pierogarnię starliśmy się odtworzyć smaki dzieciństwa i babcinych pierogów. Babcia Józia 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 - **PIEROGIBOBOWSKIE.PL**



Pierogi i makarony

RUSKIE 10 SZT. (1, 7)	24
Z KAPUSTĄ 10 SZT. (1)	24
Z MIĘSEM 10 SZT. (1)	27
Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI 10 SZT (1)	26
PIEROGI ŻYDOWSKIE 10 SZT (1, 10) z okrasą, prażoną cebulką i pumpernikiem	31
PIEROGI Z WĘDZONYM SEREM ŻURAWINĄ I ŻIEMNIAKAMI 10 SZT (1, 7) pieczarki / szpinak / pomidorki z patelni	27
PIEROGI Z BRYNDZĄ SADECKĄ 10 SZT (1, 7) z niedźwiedzim czosnkiem i okrasa z boczku i cebuli	27
Z DYNIĄ I LAZUREM 10 SZT (1, 7) z okrasa z masła palonego (dostępne sezonowo)	27
PIEROGI ZE SZPINAKIEM I SEREM FETA 10SZT (1, 7) okrasa z suszonych pomidorów i płatków czosnku	25
PIEROGI Z PIECZONYM KURCZAKIEM 10 SZT (1, 9, 10) okrasa cebulki i boczku	25
PIEROGI Z KASZĄ I LEŚNYMI GRZYBAMI 10 SZT (1) okrasa z szalwii i płatków czosnku	25
PIEROGI Z CZARNĄ SOCZEWICĄ 10 SZT (1) smażone grzyby, rukola	25
PIEROGI Z RYDZAMI 10 SZT - SEZONOWO (1, 7) okrasa z cebuli	32
SPAGHETTI CARBONARA Z GUANCIALE (1, 3, 7) sos śmietanowy / natka pietruszki / grana padano / 300g	45
PARPADELLE Z KURCZAKIEM W SOSIE ŚMIETANOWYM (1, 3, 7) pomidorek koktajlowy / szpinak / sos śmietanowy / grana padano / 350g	45
PARPADELLE Z KREWETKAMI W SOSIE WINNO-MASŁANYM (1,2,3,7) pomidorek koktajlowy / czosnek / sos śmietanowy / grana padano / 350g	45

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 lub kaczkę 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

85

DODATKI:

FRYTKI STEKOWE 200G

14

ZIEMNIAK Z ŻARU 200G (1)

14

SPIRALKI ZIEMNIAZCANE 200G

14

SAŁATKA MINI GRECKA 200G (7)

20

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

14

PIECZARKI PANIEROWANE 150G (1, 3)

20

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

- | | |
|---|----|
| - PIERŚ Z KURCZAKA PANIEROWANA W PANKO (1, 3) | 23 |
| - DEVOLAILE Z MASŁEM CZOSNKOWYM I SEREM (1, 3, 7) | 24 |
| - KOTLET SCHABOWY SMAŻONY NA SMALCU (1, 3) | 24 |
| - GRILLOWANY FILET Z KURCZAKA (1, 3) | 24 |

2 - WYBIERZ DODATEK

- | | |
|-------------------------------|----|
| - FRYTKI 150G | 11 |
| - PUREE ZIEMNIACZANE 200G (7) | 10 |

3 - DODAJ SURÓWKĘ

- | | |
|---|----|
| - SURÓWKA 200G | 10 |
| - ZESTAW SURÓWEK 300G | 14 |
| - KAPUSTA ZASMAŻANA 250G (1) | 14 |
| - MIX SAŁAT (ZE ŚMIETANĄ LUB VINEGRETTEM) (7) | 14 |

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 CHRUPIĄCYM KURCZAKIEM (1, 3, 4, 7) **42**

mix sałat / sos anchois / kruszonka bekonowa / grzanki / pomidor / grana padano / 250g

SAŁATKA Z SERKIEM GÓRALSKIM (1, 3, 7) **42**

mix sałat / śliwka w boczku / sos vinegrette / żurawina / prażone migdały / grzanka / 250g

Dla najmłodszych

ZUPA POMIDOROWA (1, 7, 9) **18**

na bulionie z mięsa i warzyw / makaron / 300 ml

PALUSZKI DROBIOWE (1, 3, 7) **28**

w chrupiącej panierce panko / frytki / surówka z marchwi i jabłka 120g / 100g / 70g

PIEROGI Z SEREM NA SŁODKO POLANE MASŁEM 6 SZT. (1, 3, 7) **19**

NALEŚNIKI Z SEREM 2 SZT. (1, 3, 7) **27**

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





Angus Premium Burger

Nasz Angus Premium Burger to propozycja dla prawdziwych koneserów – soczyste, aromatyczne mięso wołowe pochodzi z bydła hodowanego na naturalnych, trawiastych równinach argentyńskiego Pampas, gdzie zwierzęta żyją w harmonii z naturą. Taka hodowla gwarantuje wyjątkową kruchość, głęboki smak i delikatność, której nie sposób pomylić.

Burger podawany jest w maślanej, lekko opiekanej bułce, z dodatkiem świeżych warzyw oraz autorskiego sosu, który doskonale podkreśla smak wyselekcjonowanej wołowiny.

Każdy kęs to harmonia jakości, prostoty i kulinarnej pasji.

To danie, które łączy ducha południowoamerykańskich równin z nowoczesnym podejściem do klasyki – serwowane w Ostoi, gdzie tradycja spotyka się ze smakiem świata.



Strefa street food

ANGUS BURGER PREMIUM (1, 3, 7, 9, 10, 11)	55
mięso wołowe angus 200g / sos BBQ / pomidor / cebula / bekon / sałata / rukola / frytki	
WYPAS BURGER (1, 3, 7, 9, 10, 11)	56
mięso wołowe 400g - 2 kotlety / sałata / bekon / mozzarella / piklowana cebula / pomidor / korniszon / sos koktajlowy / frytki	
BURGER SZEFA (1, 3, 7, 9, 10, 11)	40
mięso wołowe 200g / sałata / bekon / mozzarella / rukola / pomidor / piklowana cebula / korniszon / sos koktajlowy / frytki	
ZIOMEK BURGER (1, 3, 7, 9, 10, 11)	44
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)	40
mięso drobiowe 200g / majonez BBQ / bekon / pomidor / krążki cebulowe / sałata / rukola / frytki	
TORTILLA Z KURCZAKIEM (1, 3, 7, 9, 10, 11)	39
kurczak 150g / mix sałat / smażony boczek / parmezan / piklowana cebula / sos czosnkowy / frytki	
SHAORMA DROBIOWA (1, 3, 7, 9, 10, 11)	40
zapiekany ser mozzarella / frytki / mix sałat / warzywa / 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

PIZZA 4 SERY Z KURCZAKIEM (1, 3, 7) sos pomidorowy / 4 rodzaje sera / kurczak / oregano	40
PIZZA WŁOSKA (1, 3, 7) sos pomidorowy / ser / szynka długodojrzewająca / oliwki / rukola / pomidorek koktajlowy	41
PIZZA FIRMOWA (1, 3, 7) sos śmietanowy / ser / boczek / kiełbasa wiejska / pieczarki / cebula	40
PIZZA Z SEREM WĘDZONYM I ŻURAWINĄ (1, 3, 7) sos pomidorowy / ser / boczek / cebula / ser wędzony / konfitura z żurawiny	40
PIZZA PODHALAŃSKA (1, 3, 7) sos śmietanowy / ser / oscypek / kiełbasa / boczek / ogórek	43
PIZZA Z KURCZAKIEM I SUSZONYM POMIDOREM (1, 3, 7) sos pomidorowy / ser / kurczak / pieczarki / czerwona cebula / pomidor suszony / szpinak	40
PIZZA DIABELSKA BY JOANNA (1, 3, 7) sos pomidorowy / ser / kurczak / jalapeno / czerwona cebula / papryka / salami	41
KOMPOZYCJA WŁASNA PODSTAWA – CIASTO / SOS / SER / (1, 3, 7) DODATKI – SZYNKA / PIECZARKI / CEBULA / KIEŁBASA WIEJSKA / BOCZEK / PAPRYKA / KUKURYDZA	28 KAŻDY 4

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

Delikatny, lekki i pełen kontrastów – nasz Eton Mess to deser, który zachwycza nie tylko smakiem, ale i wyglądem. Klasyczne połączenie kruszonej bezy i kremu wzbogaciliśmy aksamitnym mascarpone, tworząc wyjątkowo kremową, puszystą bazę. Całość dopełniają lodowe akcenty oraz oryginalny kawior owocowy, który przyjemnie pęka na podniebieniu, uwalniając intensywny, owocowy smak.

To deser, który łączy brytyjską tradycję z nowoczesną formą podania – lekki, ale wyrazisty; prosty, ale elegancki. Idealne zwieńczenie posiłku w Ostoi, które zostawia niezapomniane wrażenie.



Desery

ETON MESS (1, 3, 7)

krem mascarpone / beza / lody / kawior owocowy / 80g

20

TIRAMISU (1, 3, 7)

czekolada / chrupka ryżowa / owoce sezonowe / 120g

20

SZARLOTKA NA CIEPŁO (1, 3, 7)

konfitura z borówki / lody waniliowe / bita śmietana (130g)

20

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:

HERBATA LIPTON Z CYTRYNĄ 180ML	8
KAWA PARZONA / ROZPUSZCZALNA 8G / 180ML	8
KAWA Z EKSPRESU 8G / 180ML	10
ESPRESSO 8G / 70ML	10
KAWA CAPPUCINO 8G / 180ML	11
KAWA LATTE 8G / 250ML	13

NAPOJE ZIMNE:

KOMPOT 200ML	7
PEPSI / 7UP / MIRINDA / PEPSI ZERO 0.5L	10
NAPÓJ TYMBARK 0,5L	8
SOK 0,2L pomarańczowy / jabłkowy / porzeczkowy	7
WODA MINERALNA GAZOWANA 0,5L	7
WODA MINERALNA NIEGAZOWANA 0,5L	7
DZBANEK WODY Z CYTRYNĄ 1L	12



Drinki

ALKOHOLOWE:

SEX ON THE BEACH

malibu 40ml / sok pomarańczowy / grenadine /

19

OSZUKAĆ PRZEZNACZENIE

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

20

APEROL

aperol spritz 40ml / proseco 30ml / woda gazowana

19

BEZALKOHOLOWE:

BLUE ICED LATTE

blue curacao / mleko / espresso

18



Karta win

WINA WYTRAWNE:

VANETTO PINOT GRIGIO IGT 60
francuskie białe wino wytrawne

VANETTO SANGIOVESE IGT 60
francuskie czerwone wino wytrawne

WINA PÓŁWYTRAWNE:

ADEGA SILVA SALGADO RED 60
portugalskie wino czerwone półwytrawne

ADEGA SILVA SALGADO BIANCO 60
portugalskie wino białe półwytrawne

WINA PÓŁSŁODKIE:

VARNA 1444 RED 60
bułgarskie wino czerwone półsłodkie,

VARNA 1444 BIANCO 60
bułgarskie wino białe półsłodkie



Alkohole

PIWO	0,5L
TYSKIE, ŻYWIEC, LECH	10
PIWA REGIONALNE PILSWEISER - BROWAR GRYBÓW	12
PIWA REGIONALNE BÓBR LIMANOWA	15
LECH FREE 0,5L lager / smoczy owoc / limonka	11

WÓDKI	40 ML	0,5L
FINLANDIA	10	70
WYBOROWA	9	60
STOCK	9	60
OGIŃSKI	9	60

LIKIERY, WHISKY I INNE	40 ML	0,7L
JOHNY WALKER RED	12	130
GRANT'S	13	140
JACK DANIEL'S	16	170





☆☆☆

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