



Restauracja - Pensjonat  
„Pod Wietrzną Górą”  
Kazimierz Dolny

# „WIETRZNA GÓRA”

TAK BRZMIAŁA NAJSTARSZA NAZWA KAZIMIERZA. PO RAZ PIERWSZY PRZYWOŁAŁ JĄ JAN DŁUGOSZ, NAJWIĘKSZY HISTORYK POLSKIEGO ŚREDNIOWIECZA. WIETRZNĄ GÓRĘ WIDZIAŁ JUŻ W CZASACH BOLESŁAWA CHROBREGO, JAKO WŁASNOŚĆ KLASZTORU O.O. BENEDYKTYNÓW NA ŁYSEJ GÓRZE. BYĆ MOŻE TO TYLKO LEGENDA, HISTORIA USTALIŁA JEDNAK, ŻE OK. 1181 ROKU WIETRZNĄ GÓRĘ WRAZ Z OKOLICZNYMI WSIAMI PODAROWAŁ SIOSTROM NORBERTANKOM SPOD KRAKOWSKIEGO ZWIERZYŃCA KSIĄŻĘ KAZIMIERZ SPRAWIEDLIWY. I TO NA CZEŚĆ JEGO IMIENIA WIETRZNEJ GÓRZE NADANO NAZWĘ KAZIMIERZ. DOPIERO PÓŹNIEJ, GDY POJAWIŁY SIĘ INNE MIEJSCA NAZWANE TYM IMIENIEM /np. KAZIMIERZ PRZY KRAKOWIE/ NASZEMU KAZIMIERZOWI PRZYDANO OKREŚLENIE „INFERIORE”, CZYLI DOLNY. WIETRZNA GÓRA TO BYŁO WZGÓRZE NA, KTÓRYM DZIŚ WZNOSI SIĘ KLASZTOR O.O. FRANCISZKANÓW – REFORMATÓW. TUTAJ ZRODZIŁ SIĘ PÓŹNIEJSZY KAZIMIERZ. NIE MOŻNA WYKLUCZYĆ, ŻE ISTNIAŁ TU NAJSTARSZY W KAZIMIERZU KOŚCIÓŁEK.

W 1589 r. MIESZCZANIE KAZIMIERSCY, Z BARTOSZEM PRZYBYŁĄ UFUNDOWALI TU NIEDUŻĄ KAPLICĘ, OBOK STAŁA WIEŻA STRAŻNICZA, KTÓRĄ ROZEBRANO DOPIERO ok. 1680, r. WZGÓRZE BYŁO POKRYTE DOŚĆ BEZŁADNA ZABUDOWĄ. ZLIKWIDOWANO JĄ DOPIERO PO UMIEJSCOWIENIU TU KLASZTORU O.O. FRANCISZKANÓW, CZYLI PO 1626 r. Z OCALAŁYCH DOMOSTW OSTAŁO SIĘ TO, W KTÓRYM TERAZ JESTEŚMY. SKLEPIONA SALA TO POZOSTAŁOŚĆ PIERWOTNEJ BUDOWLI, POCHODZĄCEJ JESZCZE Z XVI w. BYĆ MOŻE TU WŁAŚNIE MIESZKALI PIERWSI ZAKONNICY, ZANIM WYBUDOWANY ZOSTAŁ KLASZTOR.

WIELE WSKAZUJE, ŻE DOM TEN ŁĄCZY Z KLASZTOREM PODZIEMNE PRZEJŚCIE. WIADOMO NATOMIAST, ŻE JESZCZE W XVI w. NA WIETRZNEJ GÓRZE SKŁADANO OFIARY Z CZARNEGO KOGUTA, WSPOMNIENIE O DAWNYCH, POGAŃSKICH JESZCZE PRAKTYKACH I OBYCZAJACH. TU WŁAŚNIE ZACZEŁO BIĆ ŹRÓDŁO HISTORII KAZIMIERZA.



## **SZEF KUCHNI POLECA ZESTAWY OBIADOWE CHEF'S SPECIALS**

<b>Kotlet „Pod Klasztorem” (*1-7)</b>	<b>29,00 zł</b>
na placku ziemniaczanym z zestawem surówek Cutlet a'la „Pod Klasztorem” on potato flan served with set of salads	
<b>Kaczka pieczona z jabłkami (*1;2;4)</b>	<b>44,00 zł</b>
z kopytkami, lub kluseczkami półfrancuskimi i surówką z czerwonej kapusty Duck roasted with apples, served with half-French noodles and red cabbage salad	
<b>Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym (*1-7)</b>	<b>37,00 zł</b>
z kluseczkami półfrancuskimi i buraczkami zasmażanymi Roasted pork sirloin in boletus sauce , served with half-french noodles and browned beetroot	
<b>Filet z sandacza (*1-7)</b>	<b>38,00 zł</b>
z ziemniaczanymi talarkami z patelni i zestawem surówek Perch fillet saute, served with fried potato slices, and set of salads	
<b>Staropolski kotlet schabowy panierowany (*1-7)</b>	<b>24,00 zł</b>
z ziemniakami i kapustą zasmażaną Traditional Polish breaded pork chop, served with potatoes and browned cabbage	
<b>Stek z dzika z cebulką (*1-7)</b>	<b>36,00 zł</b>
z ziemniaczanymi talarkami z patelni i zestawem surówek Wild boar steak with onion, served with fried potato slices and set of salads	
<b>Filet drobiowy z owocami w winie (*1-7)</b>	<b>29,00 zł</b>
z ryżem i surówką z marchewki z chrzanem Poultry fillet stued in wine with fruits, served with rise, and carrot salad with horseradish	



# ŚNIADANIA BREAKFASTS

<b>Śniadanie polskie</b> (*1-7)	<b>23,00 zł</b>
Jajecznicą, szynką, kiełbaską, twarogiem, ser żółty, pomidory, ogórki świeże, dżem, miód, pieczywo, masło, sok, kawa lub herbata	
Scrambled eggs, ham, sausage, cottage cheese, tomatoes, fresh cucumber, jam, honey, bread, butter, juice, coffee or tea	
<b>Jajko sadzone na bekonie w zestawie</b> (*1-7)	<b>18,00 zł</b>
Sałatka z pomidora, pieczywo, masło, dżem, kawa lub herbata do wyboru	
Eggs on bacon, tomato salad, bread, butter, jam, coffee or tea	
<b>Jajecznicą na szynce w zestawie</b> (*1-7)	<b>19,00 zł</b>
Sałatka z pomidora, ser żółty, pieczywo, masło, dżem, miód, kawa lub herbata	
Scrambled eggs on ham, tomato salad, bread, hard cheese, butter, honey, jam, coffee or tea	
<b>Jajecznicą na maśle w zestawie</b> (*1-7)	<b>17,00 zł</b>
Sałatka z pomidora, pieczywo, masło, dżem, miód, kawa lub herbata	
Scrambled eggs on butter, tomato salad, bread, butter, jam, honey, coffee or tea	
<b>Omlet</b> (*1-7) ze szpinakiem, z szynką, lub z pieczarkami	<b>12,00 zł</b>
Omelet of choice: with spinach, ham, or mushrooms	
<b>Omlet firmowy z owocami lub z wędzonym łososiem</b> (*1-7;11)	<b>14,00 zł</b>
Omelet with smoked salmon, or fruit omelet	

# PRZYSTAWKI STARTERS

<b>Tradycyjny tatar z polędwicy wołowej 100 g</b> (*1;2;7;11)	<b>24,00 zł</b>
podawany z pieczywem i masłem	
Traditional beef tartar served with bread and butter	
<b>Tatar z łososia wędzonego 100 g</b> (*1;2;7;11)	<b>17,00 zł</b>
podawany z pieczywem i masłem	
Smoked salmon tartar, served with bread and butter	
<b>Śledź do wyboru w oleju lub w śmietanie 100 g</b> (*1;4;11)	<b>11,00 zł</b>
podawany z pieczywem i masłem	
Herring of choice in oil or in cream, served with bread and butter	
<b>Ser góralski panierowany z żurawiną 100 g</b> (*1-7)	<b>11,00 zł</b>
Panned highlanders cheese served with cranberries	
<b>Krewetki duszone w białym winie 100 g</b> (*1-7;9)	<b>23,00 zł</b>
podawane z tostami i masłem czosnkowym	
Shrimps stewed in white wine, served with toasts and garlic butter	

\*1-11 – Wykaz alergenów występujących w potrawach znajduje się na ostatniej stronie karty

## ZUPY SOUPS

<b>Krem brokułowy z grzankami 300 ml</b> (*1-7) Broccoli cream soup with toasts	<b>8,00 zł</b>
<b>Zupa pomidorowa z ryżem lub makaronem 300 ml</b> (*1-5;7) Tomato soup with rice or pasta	<b>8,00 zł</b>
<b>Barszcz czerwony czysty 300 ml</b> (*1-7) Clear red borsch (beetroot soup)	<b>5,00 zł</b>
<b>Barszcz czerwony z domowymi z kołdunami 300 ml</b> (*1-7) Red borsch with home made dumplings stuffed with meat	<b>9,00 zł</b>
<b>Rosół wiejski z makaronem lub domowymi kołdunami 300 ml</b> (*1-7) Country broth with pasta or home made dumplings stuffed with meat	<b>9,00 zł</b>
<b>Żurek staropolski z jajkiem, kiełbasą i pieczywem 300 ml</b> (*1-7) Sour rye flour soup with eggs and sausage	<b>12,00 zł</b>
<b>Chłodnik z ziemniakami 300 ml</b> (*1-5;7) Cold beetroot soup with potatoes	<b>13,00 zł</b>

## SAŁATKI SALADS

<b>Sałatka grecka 400 g</b> (*1-7) Sałata, pomidor, ogórek, papryka, cebula, ser typu feta, oliwki, sos winegret Greek salad (lettuce, tomato, cucumber, paprika, onion, feta cheese, olives, vinaigrette sauce)	<b>19,00 zł</b>
<b>Sałatka z kurczakiem z grzankami 400 g</b> (*1-7) Sałata, filet z kurczaka, pomidor, ogórek, cebula, jajka, oliwki, kapary, sos winegret Chicken salad (chicken fillet, tomatoes, cucumber, onion, eggs, olives, capers, vinaigrette sauce)	<b>24,00 zł</b>

## DANIA MIĘSNE MEAT DISHES

<b>Filet z kurczaka saute 120 g</b> (*1-7) Chicken fillet saute	<b>14,00 zł</b>
<b>Kotlet de volaille 130 g</b> (*1-7) Cutlet de volaille	<b>18,00 zł</b>
<b>Kaczka pieczona z jabłkami (połowa kaczki)</b> (*1-7) Roasted duck with apples	<b>34,00 zł</b>
<b>Polędwiczki wieprzowe z rusztu 120 g</b> (*1-7) Roasted pork sirloin	<b>18,00 zł</b>
<b>Sznicel cielęcy po wiedeńsku 120 g</b> Vienna veal schnitzel with egg	<b>23,00 zł</b>
<b>Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym 120+100 g</b> (*1-7) Roasted pork sirloin in boletus sauce	<b>25,00 zł</b>
<b>Polędwica wołowa z rusztu 120 g</b> (*1-7) Roasted sirloin	<b>25,00 zł</b>
<b>Bryzol z polędwicy wołowej z duszonymi pieczarkami 120 g</b> (*1-7) Beef „bryzol” with braised champignons	<b>29,00 zł</b>

\*1-11 – Wykaz alergenów występujących w potrawach znajduje się na ostatniej stronie karty

## DANIA Z RYB FISH DISHES

<b>Łosoś norweski saute wg. wagi 100 g</b> (*1-7;11) Norwegian salmon saute	<b>12,00 zł</b>
<b>Pstrąg saute wg. wagi 100 g</b> (*1-7;11) Trout saute	<b>9,00 zł</b>
<b>Pstrąg duszony w winie wg. wagi 100 g</b> (*1-7;11) Trout stewed in wine	<b>11,00 zł</b>
<b>Filet z sandacza saute wg. wagi 100 g</b> (*1-7;11) Perch fillet saute	<b>15,00 zł</b>
<b>Ryba morska saute wg. wagi 100 g</b> (*1-7;10;11) See fish fillet saute	<b>11,00 zł</b>

## PIEROGI DOMOWE I MAKARONY HOME MADE DUMPLINGS AND PASTA

<b>Pierogi ruskie 250 g</b> (*1;2;4) Russian dumplings (stuffing: cottage cheese, potato, onion)	<b>16,00 zł</b>
<b>Pierogi z kapustą i grzybami 250 g</b> (*1-7) Dumplings with mushrooms and cabbage	<b>16,00 zł</b>
<b>Pierogi z mięsem i kapustą 250 g</b> (*1-7) Dumplings with meat and cabbage	<b>17,00 zł</b>
<b>Mix pierogów 250 g</b> (*1-7) Mixed dumplings (variety of flavors)	<b>17,00 zł</b>
<b>Penne wegetariańskie z sosem serowo-szpinakowym 300 g</b> (*1-7) Vegetarian penne with cheese and spinach sauce	<b>17,00 zł</b>
<b>Penne z kurczakiem z sosem serowo-szpinakowym 370 g</b> (*1-7) Penne with chicken, cheese and spinach sauce	<b>23,00 zł</b>
<b>Spaghetti Bolognese (mięsne) 300 g</b> (*1-7)	<b>18,00 zł</b>

## DANIA JARSKIE VEGETARIAN DISHES

<b>Naleśniki</b> (*1;2;4) z owocami, lub z twarogiem i rodzynkami Pancakes of choice, with fruits, or cottage cheese and raisins	<b>12,00 zł</b>
<b>Placki ziemniaczane ze śmietaną lub sosem</b> (*1-7) Potato pancakes with cream or sauce	<b>18,00 zł</b>
<b>Kopytka z sosem</b> (*1-7) Potato noodles with sauce	<b>16,00 zł</b>

\*1-11 – Wykaz alergenów występujących w potrawach znajduje się na ostatniej stronie karty

## DESERY DESSERTS

<b>Deser Szefa z ajerkoniakiem (sernik, szarlotka, lody) 150 g</b> (*1;2;4;8;9)	<b>14,00 zł</b>
Chefs dessert with advocate (cheese cake, apple pie, ice cream)	
<b>Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną</b> (*1;2;4;8;9)	
Ice-cream cup with fruits and cream, small or large	
mały 110 g	9,00 zł
duży 220 g	14,00 zł
<b>Szarlotka regionalna na ciepło z bitą śmietaną 100 g</b> (*1;2;4)	9,00 zł
Warm apple pie with cream	
<b>Sernik domowy z bitą śmietaną 100 g</b> (*1;2;4)	9,00 zł
Warm cheese cake with cream	
<b>Deser sezonowy</b> (*1;2;4)	8,00 zł
Seasonal dessert	

## DODATKI ADDITIVES

<b>Frytki 150 g</b>	<b>6,00 zł</b>
French fries	
<b>Ziemniaki 200 g</b>	<b>4,00 zł</b>
Boiled potatoes	
<b>Ziemniaczane talarki z patelni 200 g</b>	<b>8,00 zł</b>
Fried potato slices	
<b>Kluski półfrancuskie 200 g</b> (*1;2;4)	<b>9,00 zł</b>
Half-French noodles	
<b>Kopytka 250g</b> (*1;2;4)	<b>11,00 zł</b>
Potato noodles`	
<b>Ryż 150 g</b>	<b>5,00 zł</b>
Rise	

## SURÓWKI SALADS

<b>Zestaw surówek 200 g</b> (*2;4)	<b>8,00 zł</b>
Set of salads	
<b>Bukiet warzyw gotowanych 200 g</b> (*1;4)	<b>9,00 zł</b>
Boiled vegetables	
<b>Szpinak w sosie śmietanowo-czosnkowym 150 g</b> (*2-7)	<b>8,00 zł</b>
Spinach in garlic cream sauce	
<b>Surówka z kapusty białej, czerwonej lub kiszzonej 150 g</b>	<b>6,00 zł</b>
White cabbage, red cabbage or sauerkraut salad	
<b>Surówka z marchwi i jabłka z chrzanem lub z pora 150 g</b> (*2;4;7)	<b>6,00 zł</b>
Carrot salad with apples and horseradish, or leek salad	
<b>Mizeria 150 g</b> (*1-7)	<b>8,00 zł</b>
Cucumber with cream	
<b>Buraczki zasmażane 150 g</b> (*1-7)	<b>8,00 zł</b>
Browned beetroot	
<b>Kapusta zasmażana 150 g</b> (*1-7)	<b>7,00 zł</b>
Browned cabbage	

\*1-11 – Wykaz alergenów występujących w potrawach znajduje się na ostatniej stronie karty

## NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS

<b>Herbata z wiśniówką 150 ml</b> Tea with cherry liquer	<b>7,00 zł</b>
<b>Herbata - różne smaki 150 ml</b> Tea - variety of flavors	<b>7,00 zł</b>
<b>Kawa mrożona z lodami 350 ml</b> Ice coffee with ice-cream	<b>12,00 zł</b>
<b>Kawa espresso 150/6</b> Espresso coffee	<b>7,00 zł</b>
<b>Kawa espresso z mlekiem 150/6 (*4)</b> Espresso coffee with milk	<b>8,00 zł</b>
<b>Kawa Latte 150/6 (*4)</b> Coffee Latte	<b>11,00 zł</b>
<b>Kawa po Turecku 150/6</b> Turkish coffee	<b>7,00 zł</b>
<b>Kawa rozpuszczalna 150/6</b> Instant coffee	<b>7,00 zł</b>
<b>Kawa Cappuccino 150/10 (*4)</b> Cappuccino	<b>8,00 zł</b>
<b>Czekolada na gorąco 150/20 (*4)</b> Hot chocolate	<b>8,00 zł</b>

## NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

<b>Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic 200 ml</b>	<b>4,00 zł</b>
<b>Coca Cola, Sprite 500 ml</b>	<b>7,00 zł</b>
<b>Kinga Pienińska gazowana, niegazowana 330 ml</b> Mineral water Kinga Pienińska	<b>4,00 zł</b>
<b>Soki Cappy 250 ml</b> Jabłko, pomarańcz, czarna porzeczka, grapefruit, pomidor, Cappy juices: apple, orange, black currant, grapefruit, tomato, pineapple	<b>5,00 zł</b>
<b>Herbata Nestea 200 ml</b> Cytrynowa, brzoskwiniowa Ice Tea – lemon or peach	<b>5,00 zł</b>

\*1-11 – Wykaz alergenów występujących w potrawach znajduje się na ostatniej stronie karty



## PIWA BEERS

<b>Tyskie Gronie 0,33 l</b>	<b>5,00 zł</b>
<b>Tyskie Gronie 0,5 l</b>	<b>7,00 zł</b>
<b>Tyskie Gronie z sokiem małe 0,33 l</b>	<b>6,00 zł</b>
<b>Tyskie Gronie z sokiem duże 0,5 l</b>	<b>8,00 zł</b>
<b>Perła chmielowa 0,5 l</b>	<b>7,00 zł</b>
<b>Piwo grzane z pomarańczą 0,33 l</b>	<b>8,00 zł</b>
<b>Piwo grzane z pomarańczą 0,5 l</b>	<b>10,00 zł</b>
<b>Lech Premium 0,5 l</b>	<b>7,00 zł</b>
<b>Żywiec 0,5 l</b>	<b>7,00 zł</b>
<b>Pilsner Urquell 0,5 l</b>	<b>10,00 zł</b>
<b>Redd's 0,4 l</b>	<b>7,00 zł</b>
<b>Heineken małe 0,33 l</b>	<b>7,00 zł</b>
<b>Heineken duże 0,5 l</b>	<b>9,00 zł</b>
<b>Guinness 0,44 l</b>	<b>10,00 zł</b>
<b>Paulaner 0,4 l</b>	<b>9,00 zł</b>
<b>Desperados 0,4 l</b>	<b>8,00 zł</b>
<b>Kazimierskie 0,33 l</b>	<b>7,00 zł</b>
<b>Lech Free bezalkoholowe 0,33 l</b>	<b>5,00 zł</b>

## DRINKI COCKTAILS

<b>WŚCIEKŁY PIES</b>	<b>8,00 zł</b>
Bols 50 ml; Sok malinowy 50 ml; Tabasco	
<b>KRWAWA MERY</b>	<b>10,00 zł</b>
Wyborowa 50 ml; Sok pomidorowy 50 ml; Przyprawy	
<b>SEKRET MNICHA</b>	<b>18,00 zł</b>
Receptura zastrzeżona	
<b>PLAN BALCEROWICZA</b>	<b>24,00 zł</b>
Martini Bianco 50 ml; Śliwowica 50 ml; Wiśniówka 50 ml; Dodatki	
<b>MARGARITA</b>	<b>20,00 zł</b>
Tequila Gold 50 ml; Likier 50 ml; Sok z limonki	
<b>MOJITO</b>	<b>18,00 zł</b>
Rum 50 ml; Sok z limonki; Cukier brązowy; Woda gazowana	
<b>CZERWONY PAŹDZIERNIK</b>	<b>19,00 zł</b>
Żurawinówka 100 ml; Sprite 200 ml; Żurawina	

# ALKOHOLE LIQVORS

## WÓDKI 40 ml

Bols, Wyborowa, Luksusowa, Smirnoff	6,00 zł
Żołądkowa gorzka, Dzięgielówka, Żubrówka	6,00 zł
Finlandia, Finlandia Cranberry, Absolut	8,00 zł
Grappa Primavera, Possover Slivovitz, Baczewski	10,00 zł

## WÓDKI 50 ml

Campari	8,00 zł
Tequila Silver Sierra, Tequila Gold Sierra	12,00 zł

## WHISKY 50 ml

Brandy Stock	10,00 zł
Johnnie Walker Red Label, Ballantine`s, Teacher`s,	12,00 zł
Jack Daniel`s, Jim Beam, Grant`s	14,00 zł
Chivas Regal 12 y.o, Johnnie Walker Black Label	16,00 zł

## KONIAKI - COGNAC 50 ml

Martell VSOP, Remy Martin VS, Hennessy	20,00 zł
Metaxa 7*	16,00 zł
Metaxa 3*	10,00 zł

## GIN 50 ml

Seagrams, Lubuski	6,00 zł
Beefeater, Gordon`s	10,00 zł

## LIKIERY 50 ml

Wiśniówka, Adwokat	5,00 zł
Jagermeister, Kahlua	10,00 zł

## RUM 50 ml

Bacardi black, Bacardi superior, Malibu	10,00 zł
---	----------

## VERMOUTH 100 ml

Martini Bianco	10,00 zł
----------------	----------

# WINA MUSUJĄCE CHAMPAGNE

<b>Champagne Vve Pelletier</b>	0,75l	160,00 zł
Reims, Francja białe półwytrawne		
<b>Martini Asti białe słodkie</b>	0,75l	70,00 zł
DOCG Asti, Włochy		
<b>Andre Galois białe półwytrawne</b>	0,75l	25,00 zł
Francja		
<b>Dorato bianco białe słodkie</b>	0,75l	25,00 zł
Polska		

## WINA CZERWONE RED WINES

<b>Wino domowe</b> wytrawne	0,20l		10,00 zł
<b>Wino grzane</b>	0,20l		17,00 zł
<b>Carlo Rossi</b> półwytrawne California	0,75l		40,00 zł
<b>Jacob`s Creek</b> półwytrawne	0,75l		50,00 zł
Shiraz , Grenache , Australia	0,10l		8,00 zł
	karafka 0,25l		18,00 zł
<b>Shell Segal Red</b> wytrawne	0,75l		60,00 zł
Cabernet Sauvignon , Izrael	0,10l		10,00 zł
	karafka 0,25l		20,00 zł
<b>Morgen David</b> półsłodkie	0,75l		50,00 zł
California USA	0,10l		8,00 zł
	karafka 0,25l		18,00 zł
<b>Cotes du Rhone</b> wytrawne	0,75l		70,00 zł
Les Combes Saint-Sauveur Grenache, Syrah A.C Cotes du Rhone, Francja			
<b>Chianti</b> wytrawne	0,75l		55,00 zł
Sangiovese, Canaiolo , DOCG Toscana, Włochy			
<b>Chateaunef du Pape</b> wytrawne	0,75l	<del>220,00 zł</del>	160,00 zł
Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvedre AC Chateauneuf-du-Pape, Francja			
<b>Brunello di Montalcino</b> wytrawne	0,75l	<del>250,00 zł</del>	180,00 zł
Sangiovese, DOCG Montalcino, Włochy			
<b>Barolo DOCG</b> wytrawne	0,75l	<del>170,00 zł</del>	110,00 zł
Nebbiolo, DOCG Piemont, Włochy			

## WINA BIAŁE WHITE WINES

<b>Wino domowe</b> wytrawne	0,20l		10,00 zł
<b>Jacob's Creek</b> półwytrawne	0,75l		50,00 zł
Sauvignon blanc, Australia	0,10l		8,00 zł
	karafka 0,25l		18,00 zł
<b>Shell Segal</b> wytrawne	0,75l		60,00 zł
Sauvignon Blanc, Argaman, Syrah Izrael	0,10l		10,00 zł
	karafka 0,25l		20,00 zł
<b>Roc de Miremont</b> słodkie	0,75l		50,00 zł
Sauvignon Blanc, Semillon, Muscadele A.O.C Monbazillac, Francja	karafka 0,25l		18,00 zł
<b>Cotes du Rhone</b> wytrawne	0,75l		70,00 zł
Les Combes Saint-Sauveur Grenache, Syrah, A.C Cotes du Rhone, Francja			

## Organizujemy:

- Bankiety ; Przyjęcia okolicznościowe
- Konferencje; Szkolenia
- Imprezy integracyjne z atrakcjami (od rejsów statkiem po sporty ekstremalne)
- Wyżywienie dla wycieczek i grup zorganizowanych po preferencyjnych cenach

Zapraszamy także, do korzystania z usług naszego  
**Pensjonatu**

do dyspozycji naszych gości oddajemy 9 eleganckich,  
w większości klimatyzowanych pokoi  
2-osobowych i rodzinnych, dla 24 osób.

Gościom pensjonatu, udzielamy **10%** rabatu  
w naszej restauracji

# ZAPRASZAMY

od godz. 9:00

**Restauracja Pod Wietrzną Górą**  
24-120 Kazimierz Dolny  
ul. Krakowska 1  
tel. 81 88 10 640 / 543  
info@wietrznagora.pl www.wietrzna.com



### Wykaz alergenów występujących w potrawach

- \* 1 – zboża – gluten
- \* 2 – jaja i ich pochodne
- \* 3 – soja
- \* 4 – mleko i produkty mleko-pochodne
- \* 5 – seler
- \* 6 – laktoza
- \* 7 – gorczyca
- \* 8 – orzeszki arachidowe
- \* 9 – orzechy
- \*10 – skorupiaki
- \*11 – ryby