



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 BEZŁADNĄ 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

Kotlet „Pod Klasztorem” (*1;2;3) na placku ziemniaczanym z zestawem surówek Cutlet a'la „Pod Klasztorem” on potato flan served with set of salads	35,00 zł
Placek po węgiersku (*1-5) podawany z gulaszem, śmietaną i oprószony serem Hungarian flan, served with goulash, cream and grated with chreese	28,00 zł
Dzik z cebulką (*1;2;4) kotlet z szynki z dzika z ziemniaczanymi talarkami z patelni i zestawem surówek Wild boar cutlet with onion, served with fried potato slices and set of salads	44,00 zł
Polędwiczki wieprzowe (*1-7) w sosie kurkowym lub borowikowym z kluseczkami półfrancuskimi i buraczkami zasmażanymi Roasted pork sirloin in chanterelles or boletus mushroom sauce, served with half-french noodles and browned beetroot	44,00 zł
Polędwiczki drobiowe w sosie musztardowym (*1-7) z frytkami i surówką z marchewki Chicken sirloin in mustard sauce, served with fries and carrot salad	38,00 zł
Filet z morszczuka kapskiego (*1-8) z ziemniakami i zestawem surówek Cape Hake, served with potatoes, and set of salads	38,00 zł
Staropolski kotlet schabowy panierowany (*1-8) z ziemniakami i kapustą zasmażaną Traditional polish breaded pork chop, served with potatoes and browned cabbage	28,00 zł
Filet drobiowy (*1-7) z owocami w winie z ryżem i surówką z marchewki z chrzanem Poultry filet stued in wine with fruits, served with rise, and carrot salad with horseradish	38,00 zł
Kaczka pieczona z jabłkami (*1;2) z kopytkami, lub kluseczkami półfrancuskimi i surówką z czerwonej kapusty Duck roasted with apples, served with half-french noodles and red cabbage salad	52,00 zł



ŚNIADANIA BREAKFASTS

Śniadanie polskie (*1-7)	34,00 zł
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	
Jajko sadzone na bekonie w zestawie (*1-7)	27,00 zł
Sałatka z pomidora, pieczywo, masło, dżem, kawa lub herbata do wyboru	
Eggs on bacon, tomato salad, bread, butter, jam, coffee or tea	
Jajecznicą na szynce w zestawie (*1-7)	27,00 zł
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	
Jajecznicą na maśle w zestawie (*1-7)	25,00 zł
Sałatka z pomidora, pieczywo, masło, dżem, miód, kawa lub herbata	
Scrambled eggs on butter, tomato salad, bread, butter, jam, honey, coffee or tea	
Omlet (*1-7) ze szpinakiem, z szynką, lub z pieczarkami	24,00 zł
Omelet of choice: with spinach, ham, or mushrooms	
Omlet firmowy z owocami sezonowymi lub z wędzonym łososiem (*1-7;11)	25,00 zł
Omelet with smoked salmon, or fruit omelet	

PRZYSTAWKI STARTERS

Tradycyjny tatar wołowy 120g (*1;2;7;11)	34,00 zł
podawany z pieczywem i masłem	
Traditional beef tartar served with bread and butter	
Tatar z łososia wędzonego 100g (*1;2;7;11)	24,00 zł
podawany z pieczywem i masłem	
Smoked salmon tartar served with bread and butter	
Śledź do wyboru w oleju lub w śmietanie 100 g (*1;4;11)	18,00 zł
podawany z pieczywem i masłem	
Herring of choice in oil or in cream served with bread and butter	
Ser góralski panierowany z żurawiną 100 g (*1-7)	16,00 zł
Panned highlanders cheese served with cranberries	
Krewetki duszone w białym winie i śmietanie 100 g (*1-7;9)	34,00 zł
podawane z tostami i masłem czosnkowym	
Shrimps stewed in white wine and cream, served with toasts and garlic butter	

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

ZUPY SOUPS

Krem brokułowy z grzankami 300 ml (*1-5;7) Broccoli cream soup with toastsd	14,00 zł
Barszcz czerwony z domowymi z kołdunami 300 ml (*1-7) Red borsch with home made dumplings stuffed with meat	14,00 zł
Rosół wiejski z makaronem lub kołdunami 300 ml (*1-7) Country broth with pasta or with home made dumplings stuffed with meat	14,00 zł
Zupa pomidorowa z ryżem lub makaronem 300 ml (*1-5;7) Tomato soup with rise or pasta	14,00 zł
Żurek staropolski z jajkiem, kiełbasą i pieczywem 300 ml (*1-7) Sour rye flour soup with eggs and sausage	16,00 zł
Chłodnik z młodymi ziemniakami w sezonie letnim 300 ml (*1-5;7) Cold beetroot soup with young potatoes	18,00 zł

SAŁATKI SALADS

Sałatka grecka 400 g (*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)	27,00 zł
Sałatka z kurczakiem z grzankami 400 g (*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)	32,00 zł

DANIA MIĘSNE MEAT DISHES

Filet z kurczaka saute 120 g (*1-7) Chicken fillet saute	20,00 zł
Polędwiczki drobiowe w sosie musztardowym 120+50g (*1-7) Chicken sirloin in mustard sauce	24,00 zł
Kotlet de volaille 130 g (*1-7) Cutlet de volaille	24,00 zł
Kaczka pieczona z jabłkami (połowa kaczki) (*1-7) Roasted duck with apples	41,00 zł
Sznicel cielęcy po wiedeńsku 120 g (*1-7) Vienna veal schnitzel with egg	28,00 zł
Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym lub kurkowym 120+100 g (*1-7) Roasted pork sirloin in boletus or morel sauce	28,00 zł
Polędwiczki wieprzowe z rusztu 120 g (*1-7) Roasted pork sirloin	22,00 zł
Bryzol z polędwicy wołowej z duszonymi pieczarkami 120 g (*1-7) Beef „bryzol” with braised champignons	38,00 zł
Polędwica wołowa z rusztu (*1-7) Roasted beef sirloin	36,00 zł

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

DANIA Z RYB FISH DISHES

Pstrąg saute wg. wagi 100 g (*1-7;11) Trout saute	14,00 zł
Pstrąg duszony w winie wg. wagi 100 g (*1-7;11) Trout stewed in wine	16,00 zł
Filet z sandacza saute wg. wagi 100 g (*1-7;11) Perch fillet saute	17,00 zł
Morszczuk kapski saute wg. wagi 100 g (*1-7;10;11) Cape Hake saute	15,00 zł

PIEROGI DOMOWE I MAKARONY HOME MADE DUMPLINGS AND PASTA

Pierogi serowo-ziemniaczane 250 g (*1;2;4) Dumplings (stuffing: cottage cheese, potato, onion)	24,00 zł
Pierogi z kapustą i grzybami 250 g (*1-7) Dumplings with mushrooms and cabbage	24,00 zł
Pierogi z mięsem i kapustą 250 g (*1-7) Dumplings with meat and cabbage	24,00 zł
Mix pierogów 250 g (*1-7) Mixed dumplings (variety of flavors)	24,00 zł
Penne wegetariańskie z sosem serowo-szpinakowym 300 g (*1-7) Vegetarian penne with cheese and spinach sauce	24,00 zł
Penne z kurczakiem z sosem serowo-szpinakowym 370 g (*1-7) Penne with chicken, cheese and spinach sauce	29,00 zł

DANIA JARSKIE VEGETARIAN DISHES

Naleśniki z owocami sezonowymi, lub z twarogiem i rodzynekami (*1;2;4) Pancakes of choice, with fruits, or cottage cheese and raisins	22,00 zł
Placki ziemniaczane ze śmietaną (*1-7) Potato pancakes with cream	21,00 zł
Placki ziemniaczane z sosem grzybowym z grzybów leśnych (*1-7) Potato pancakes with mushroom sauce	26,00 zł
Kopytka z sosem grzybowym z grzybów leśnych (*1-7) Potato noodles with mushroom sauce	26,00 zł

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

DESERY DESSERTS

Deser Szefa z ajerkoniakiem (sernik, szarlotka, lody) 150 g (*1;2;4;8;9) Chefs dessert with advocate (cheese cake, apple pie, ice cream)	24,00 zł
Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną (*1;2;4;8;9) Ice-cream cup with fruits and cream, small or large	
mały 110 g	14,00 zł
duży 220 g	20,00 zł
Szarlotka regionalna na ciepło z bitą śmietaną 100 g (*1;2;4) Warm apple pie with cream	17,00 zł
Sernik domowy z bitą śmietaną 100 g (*1;2;4) Warm cheese cake with cream	17,00 zł

DODATKI ADDITIVES

Frytki 150 g French fries	9,00 zł
Ziemniaki 200 g Boiled potatoes	7,00 zł
Ziemniaczane talarki z patelni 200 g Fried potato slices	12,00 zł
Kluski półfrancuskie 200 g (*1;2;4) Half-French noodles	16,00 zł
Kopytka 250g (*1;2;4) Potato noodles`	16,00 zł
Ryż 150 g Rise	7,00 zł
Ketchup, musztarda, majonez	2,00 zł

SURÓWKI SALADS

Zestaw surówek 200 g (*2;4) Set of salads	14,00 zł
Bukiet warzyw gotowanych 200 g (*1;4) Boiled vegetable	15,00 zł
Szpinak w sosie śmietanowo-czosnkowym 150 g (*2-7) Spinach in garlic cream sauce	14,00 zł
Surówka z kapusty białej, czerwonej lub kiszzonej 150 g White cabbage, red cabbage or sauerkraut salad	10,00 zł
Surówka z marchwi i jabłka z chrzanem 150 g (*2;4;7) Carrot salad with apples and horseradish	10,00 zł
Buraczki zasmażane 150 g (*1-7) Browned beetroot	14,00 zł
Kapusta zasmażana 150 g (*1-7) Browned cabbage	14,00 zł

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

NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS

Herbata z wiśniówką 150 ml Tea with cherry liquer	12,00 zł
Herbata - różne smaki 150 ml Tea - variety of flavors	8,00 zł
Kawa espresso 35/6 Espresso coffee	9,00 zł
Kawa americano Americano coffee	9,00 zł
Kawa americano z mlekiem (*4) Americano coffee with milk	10,00 zł
Kawa Latte 150/6 (*4) Coffee Latte	16,00 zł
Kawa po Turecku 150/6 Turkish coffee	12,00 zł
Kawa Cappuccino 150/10 (*4) Cappuccino	12,00 zł
Herbata - cynamonowe inspiracje 200 ml Tea - cinnamon inspirations	14,00 zł

NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

Coca Cola, Zero Coke, Fanta, Sprite, Kinley Tonic 250 ml	8,00 zł
Coca Cola, Sprite 500 ml	12,00 zł
Kawa mrożona z lodami 350 ml Ice coffee with ice-cream	22,00 zł
Kropla Beskidu gazowana, niegazowana 330 ml Mineral water Kropla Beskidu	7,00 zł
Kinga Pienińska gazowana, niegazowana 330 ml Mineral water Kinga Pienińska	7,00 zł
Woda mineralna dzbanek 1 l Jug of mineral water	16,00 zł
Soki Cappy 250 ml Jabłko, pomarańcz, czarna porzeczka, grapefruit, pomidor, Cappy juices: apple, orange, black currant, grapefruit, tomato, pineapple	8,00 zł
Herbata FuzeTea 250 ml Cytrynowa, brzoskwiniowa Tuze Tea - lemon or peach	8,00 zł
Lemoniada 350 ml	12,00 zł
Lemoniada dzbanek	25,00 zł

} w sezonie letnim

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

PIWA BEERS

Tyskie Gronie beczka 0,33 l	9,00 zł
Tyskie Gronie beczka 0,5 l	12,00 zł
Tyskie Książęce 0,5 l	12,00 zł
Tyskie Gronie z sokiem małe 0,33 l	10,00 zł
Tyskie Gronie z sokiem duże 0,5 l	13,00 zł
Piwo grzane z pomarańczą 0,33 l	14,00 zł
Piwo grzane z pomarańczą 0,5 l	17,00 zł
Perła chmielowa 0,5 l	11,00 zł
Kazimierskie jasne lub ciemne 0,5 l	14,00 zł
Lech Premium 0,5 l	12,00 zł
Lech Free bezalkoholowe 0,33 l	12,00 zł
Żywiec 0,5 l	12,00 zł
Pilsner Urquell 0,5 l	16,00 zł
Heineken małe 0,33 l	11,00 zł
Heineken duże 0,5 l	14,00 zł
Redds 0,4 l	12,00 zł
Paulaner 0,5 l	16,00 zł
Desperados 0,4 l	14,00 zł

DRINKI COCKTAILS

APEROL SPRITZ Aperol 50 ml, Prosecco 75 ml; Woda gazowana 25 ml	28,00 zł
WŚCIEKŁY PIES Bols 50 ml; Sok malinowy 50 ml; Tabasco	12,00 zł
KRWAWA MERY Wyborowa 50 ml; Sok pomidorowy 50 ml; Przyprawy	14,00 zł
SEKRET MNICHA Receptura zastrzeżona	26,00 zł
PLAN BALCEROWICZA Martini Bianco 50 ml; Śliwowica 50 ml; Wiśniówka 50 ml; Dodatki	35,00 zł
ZIELONA LAGUNA Bols Blue 40 ml; Bols 40 ml; Sok pomarańczowy	27,00 zł
MOJITO Rum 50 ml; Sok z limonki; Cukier brązowy; Woda gazowana	30,00 zł
CZERWONY PAŹDZIERNIK Żurawinówka 100 ml; Sprite 200 ml; Żurawina	24,00 zł

ALKOHOLE LIQVORS

WÓDKI 40 ml / 500 ml

Bols, Wyborowa, Luksusowa	8,00 / 80,00 zł
Żołądkowa gorzka, Żubrówka, Dziegielówka	8,00 / 80,00 zł
Finlandia, Finlandia Cranberry, Absolut	12,00 / 120,00 zł
Possover Slivovitz, Baczewski	14,00 / 140,00 zł

WÓDKI 50 ml

Campari	10,00 zł
Tequila Silver Sierra, Tequila Gold Sierra	12,00 zł

WHISKY 50 ml

Brandy Stock	12,00 zł
Johnnie Walker Red Label, Ballantine`s, Teacher`s,	14,00 zł
Jack Daniel`s, Jim Beam, Grant`s	16,00 zł
Chivas Regal 12 y.o, Johnnie Walker Black Label	18,00 zł

KONIAKI - COGNAC 50 ml

Martell VSOP, Remy Martin VS, Hennessy	20,00 zł
Metaxa 7*	18,00 zł
Metaxa 5*	14,00 zł

GIN 50 ml

Seagrams, Lubuski	10,00 zł
-------------------	----------

LIKIERY 50 ml

Wiśniówka, Żurawinówka, Adwokat	7,00 zł
Jagermeister, Kahlua	15,00 zł

RUM 50 ml

Bacardi black, Bacardi superior, Malibu	12,00 zł
---	----------

VERMOUTH 100 ml

Martini Bianco	12,00 zł
----------------	----------

WINA CZERWONE RED WINES

Wino z beczki wytrawne	0,20l	15,00 zł
Wino grzane z pomarańczą	0,20l	20,00 zł
Carlo Rossi półwytrawne California	0,75l	50,00 zł
Jacob`s Creek półwytrawne	0,75l	70,00 zł
Shiraz , Grenache , Australia	0,10l	14,00 zł
karafka	0,25l	25,00 zł
Shell Segal Red wytrawne	0,75l	80,00 zł
Cabernet Sauvignon , Izrael	0,10l	16,00 zł
karafka	0,25l	28,00 zł
Mogen David półsłodkie	0,75l	60,00 zł
California USA	0,10l	12,00 zł
karafka	0,25l	22,00 zł
Chianti wytrawne	0,75l	70,00 zł
Sangiovese, Canaiolo , DOCG Toscana, Włochy		

WINA BIAŁE WHITE WINES

Wino domowe wytrawne	0,20l	15,00 zł
Jacob's Creek półwytrawne	0,75l	70,00 zł
Sauvignon blanc, Australia	0,10l	14,00 zł
karafka	0,25l	25,00 zł
Shell Segal wytrawne	0,75l	80,00 zł
Sauvignon Blanc, Argaman, Syrah Izrael	0,10l	16,00 zł
karafka	0,25l	28,00 zł
Portada półsłodkie	0,75l	60,00 zł
Chardonnay, Moscatel, Alvarinho Portugalia	karafka 0,25l	22,00 zł

WINA MUSUJĄCE CHAMPAGNE

Champagne Vve Pelletier	0,75l	250,00 zł
Reims, Francja białe półwytrawne		
Martini Asti białe słodkie	0,75l	80,00 zł
DOCG Asti, Włochy		
Cava białe półwytrawne	0,75l	50,00 zł
Hiszpania		
Dorato bianco białe słodkie	0,75l	40,00 zł
Polska		

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,
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 8810 640 / 543
info@wietrznagora.pl www.wietrzna.com

WWW



Facebook



Instagram



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 – ryby
- * 9 – skorupiaki
- *10 – orzechy
- *11 – orzeszki arachidowe