



**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”</b> (*1;2;3) na placku ziemniaczanym z zestawem surówek Cutlet a'la „Pod Klasztorem” on potato flan served with set of salads	<b>35,00 zł</b>
<b>Placek po węgiersku</b> (*1-5) podawany z gulaszem, śmietaną i oprószony serem Hungarian flan, served with goulash, cream and grated with chreese	<b>28,00 zł</b>
<b>Dzik z cebulką</b> (*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	<b>44,00 zł</b>
<b>Polędwiczki wieprzowe</b> (*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	<b>44,00 zł</b>
<b>Polędwiczki drobiowe w sosie musztardowym</b> (*1-7) z frytkami i surówką z marchewki Chicken sirloin in mustard sauce, served with fries and carrot salad	<b>38,00 zł</b>
<b>Filet z morszczuka kapskiego</b> (*1-8) z ziemniakami i zestawem surówek Cape Hake, served with potatoes, and set of salads	<b>38,00 zł</b>
<b>Staropolski kotlet schabowy panierowany</b> (*1-8) z ziemniakami i kapustą zasmażaną Traditional polish breaded pork chop, served with potatoes and browned cabbage	<b>28,00 zł</b>
<b>Filet drobiowy</b> (*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	<b>38,00 zł</b>
<b>Kaczka pieczona z jabłkami</b> (*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	<b>52,00 zł</b>



# ŚNIADANIA BREAKFASTS

<b>Śniadanie polskie</b> (*1-7)	<b>34,00 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>27,00 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>27,00 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>25,00 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>24,00 zł</b>
Omelet of choice: with spinach, ham, or mushrooms	
<b>Omlet firmowy z owocami sezonowymi lub z wędzonym łososiem</b> (*1-7;11)	<b>25,00 zł</b>
Omelet with smoked salmon, or fruit omelet	

# PRZYSTAWKI STARTERS

<b>Tradycyjny tatar wołowy 120g</b> (*1;2;7;11)	<b>34,00 zł</b>
podawany z pieczywem i masłem	
Traditional beef tartar served with bread and butter	
<b>Tatar z łososia wędzonego 100g</b> (*1;2;7;11)	<b>24,00 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>18,00 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>16,00 zł</b>
Panned highlanders cheese served with cranberries	
<b>Krewetki duszone w białym winie i śmietanie 100 g</b> (*1-7;9)	<b>34,00 zł</b>
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

<b>Krem brokułowy z grzankami 300 ml</b> (*1-5;7) Broccoli cream soup with toastsd	<b>14,00 zł</b>
<b>Barszcz czerwony z domowymi z kołdunami 300 ml</b> (*1-7) Red borsch with home made dumplings stuffed with meat	<b>14,00 zł</b>
<b>Rosół wiejski z makaronem lub kołdunami 300 ml</b> (*1-7) Country broth with pasta or with home made dumplings stuffed with meat	<b>14,00 zł</b>
<b>Zupa pomidorowa z ryżem lub makaronem 300 ml</b> (*1-5;7) Tomato soup with rise or pasta	<b>14,00 zł</b>
<b>Żurek staropolski z jajkiem, kiełbasą i pieczywem 300 ml</b> (*1-7) Sour rye flour soup with eggs and sausage	<b>16,00 zł</b>
<b>Flaki wołowe podawane z pieczywem 300 ml</b> (*1-5;7) Beef tripe served with bread	<b>16,00 zł</b>

## SALAŃKI 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>27,00 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>32,00 zł</b>

## DANIA MIĘSNE MEAT DISHES

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

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

## DANIA Z RYB FISH DISHES

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

## PIEROGI DOMOWE I MAKARONY HOME MADE DUMPLINGS AND PASTA

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

## DANIA JARSKIE VEGETARIAN DISHES

<b>Naleśniki z owocami sezonowymi, lub z twarogiem i rodzynekami</b> (*1;2;4) Pancakes of choice, with fruits, or cottage cheese and raisins	<b>22,00 zł</b>
<b>Placki ziemniaczane ze śmietaną</b> (*1-7) Potato pancakes with cream	<b>21,00 zł</b>
<b>Placki ziemniaczane z sosem grzybowym z grzybów leśnych</b> (*1-7) Potato pancakes with mushroom sauce	<b>26,00 zł</b>
<b>Kopytka z sosem grzybowym z grzybów leśnych</b> (*1-7) Potato noodles with mushroom sauce	<b>26,00 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) Chefs dessert with advocate (cheese cake, apple pie, ice cream)	<b>24,00 zł</b>
<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	<b>14,00 zł</b>
duży 220 g	<b>20,00 zł</b>
<b>Szarlotka regionalna na ciepło z bitą śmietaną 100 g</b> (*1;2;4) Warm apple pie with cream	<b>17,00 zł</b>
<b>Sernik domowy z bitą śmietaną 100 g</b> (*1;2;4) Warm cheese cake with cream	<b>17,00 zł</b>

## DODATKI ADDITIVES

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

## SURÓWKI SALADS

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

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

## NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS

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

## NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

<b>Coca Cola, Zero Coke, Fanta, Sprite, Kinley Tonic 250 ml</b>	<b>8,00 zł</b>
<b>Coca Cola, Sprite 500 ml</b>	<b>12,00 zł</b>
<b>Kawa mrożona z lodami 350 ml</b>	<b>22,00 zł</b>
Ice coffee with ice-cream	
<b>Kropla Beskidu gazowana, niegazowana 330 ml</b>	<b>7,00 zł</b>
Mineral water Kropla Beskidu	
<b>Kinga Pienińska gazowana, niegazowana 330 ml</b>	<b>7,00 zł</b>
Mineral water Kinga Pienińska	
<b>Woda mineralna dzbanek 1 l</b>	<b>16,00 zł</b>
Jug of mineral water	
<b>Soki Cappy 250 ml</b>	<b>8,00 zł</b>
Jabłko, pomarańcz, czarna porzeczka, grapefruit, pomidor, Cappy juices: apple, orange, black currant, grapefruit, tomato, pineapple	
<b>Herbata FuzeTea 250 ml</b>	<b>8,00 zł</b>
Cytrynowa, brzoskwiniowa Tuze Tea – lemon or peach	
<b>Kompot owocowy 250 ml</b>	<b>7,00 zł</b>
<b>Kompot owocowy dzbanek 1 l</b>	<b>20,00 zł</b>

\*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

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

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

## WINA BIAŁE WHITE WINES

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

## WINA MUSUJĄCE CHAMPAGNE

<b>Champagne Vve Pelletier</b>	0,75l	250,00 zł
Reims, Francja <b>białe półwytrawne</b>		
<b>Martini Asti białe słodkie</b>	0,75l	80,00 zł
DOCG Asti, Włochy		
<b>Cava białe półwytrawne</b>	0,75l	50,00 zł
Hiszpania		
<b>Dorato bianco białe słodkie</b>	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](mailto:info@wietrznagora.pl) [www.wietrzna.com](http://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