



Restauracja – Pensjonat \*\*\*

„Pod Wietrzną Górą”

Kazimierz Dolny

Historia „Wietrznej Góry”



# ŚNIADANIA BREAKFASTS

<b>Śniadanie polskie</b> (*1-7)	<b>37,00 zł</b>
Jajecznica, szynka, kielbaska, twarożek, 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>29,00 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>Jajecznica na szynce w zestawie</b> (*1-7)	<b>29,00 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>Jajecznica na maśle w zestawie</b> (*1-7)	<b>27,00 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) z szynką, lub z pieczarkami	<b>29,00 zł</b>
Omelet of choice: with ham, or mushrooms	
<b>Omlet firmowy z owocami</b> (*1-7;11)	<b>32,00 zł</b>
lub z wędzonym łososiem	
Omelet with smoked salmon, or fruit omelet (during summer season)	

# PRZYSTAWKI STARTERS

<b>Tradycyjny tatar wołowy 100 g</b> (*1;2;7;11)	<b>49,00 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>29,00 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>25,00 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>21,00 zł</b>
Panned highlanders cheese served with cranberries	
<b>Krewetki duszone w białym winie i śmietanie 100 g</b> (*1-7;9)	<b>39,00 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>18,00 zł</b>
<b>Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml</b> (*1-5;7) Tomato soup with pasta	<b>17,00 zł</b>
<b>Barszcz czerwony z domowymi z kołdunami 300 ml</b> (*1-7) Red borsch with home made dumplings stuffed with meat	<b>19,00 zł</b>
<b>Rosół wiejski z makaronem 300 ml</b> (*1-7) lub z kołdunami Country broth with pasta or with home made dumplings stuffed with meat	<b>17,00 zł</b> <b>19,00 zł</b>
<b>Żurek staropolski z jajkiem, kiełbasą i pieczywem 300 ml</b> (*1-7) Sour rye flour soup with eggs and sausage	<b>21,00 zł</b>
<b>Chłodnik podawany z młodymi ziemniakami 300 ml</b> (*1-5;7) Cold beetroot soup, served with young potatoes	<b>21,00 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>29,00 zł</b>
<b>Pierogi z kapustą i grzybami 250 g</b> (*1-7) Dumplings with mushrooms and cabbage	<b>29,00 zł</b>
<b>Pierogi z mięsem i kapustą 250 g</b> (*1-7) Dumplings with meat and cabbage	<b>29,00 zł</b>
<b>Mix pierogów 250 g</b> (*1-7) Mixed dumplings (variety of flavors)	<b>29,00 zł</b>
<b>Penne wegetariańskie z sosem serowo-szpinakowym 300 g</b> (*1-7) Vegetarian penne with cheese and spinach sauce	<b>28,00 zł</b>
<b>Penne z kurczakiem z sosem serowo-szpinakowym 370 g</b> (*1-7) Penne with chicken, cheese and spinach sauce	<b>34,00 zł</b>

## DANIA JARSKIE VEGETARIAN DISHES

<b>Naleśniki z owocami, lub z twarogiem i rodzynkami</b> (*1;2;4) Pancakes of choice, with fruits, or cottage cheese and raisins	<b>27,00 zł</b>
<b>Placki ziemniaczane ze śmietaną</b> (*1-7) Potato pancakes with cream	<b>27,00 zł</b>
<b>Placki ziemniaczane z sosem grzybowym</b> (*1-7) Potato pancakes with mushroom sauce	<b>31,00 zł</b>

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

# ZESTAWY OBIADOWE DINNER SETS

## WIEPRZOWINA

<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>41,00 zł</b>
<b>Polędwiczki wieprzowe</b> (*1-7) w sosie grzybowym z kluseczkami półfrancuskimi i buraczkami zasmażanymi Roasted pork tenderloins in mushroom sauce, served with half-french noodles and browned beetroot	<b>49,00 zł</b>
<b>Polędwiczki wieprzowe z rusztu</b> (*1-7) z ziemniaczanymi talarkami opiekany z patelni i zestawem surówek Roasted pork tenderloins served with fried potato slices and set of salads	<b>43,00 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>34,00 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>34,00 zł</b>

## WOŁOWINA

<b>Bryzol z polędwicy wołowej z duszonymi pieczarkami 120 g</b> (*1-7) z ziemniaczanymi talarkami opiekany z patelni i zestawem surówek Beef „bryzol” sirloin with braised champignons served with fried potato slices and set of salads	<b>69,00 zł</b>
<b>Polędwica wołowa z rusztu</b> (*1-7) z ziemniaczanymi talarkami opiekany z patelni i zestawem surówek Roasted beef sirloin served with fried potato slices and set of salads	<b>65,00 zł</b>
<b>Sznycel cielęcy po wiedeńsku z ziemniakami i zestawem surówek</b> (*1-7) Vienna veal schnitzel with egg served with potatoes and set of salads	<b>49,00 zł</b>

## DZICZYŻNA

<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>51,00 zł</b>
---	-----------------

## DRÓB

<b>Kaczka pieczona z jabłkami</b> (*1;2)	<b>65,00 zł</b>
z kopytkami, lub kluseczkami półfrancuskimi i surówką z czerwonej kapusty Roasted duck, with apples, served with half-french noodles and red cabbage salad	
<b>Kotlet de volaille z frytkami i zestawem surówek</b> (*1-7)	<b>45,00 zł</b>
Cutlet de volaille served with fries and set of salads	
<b>Polędwiczki drobiowe w sosie musztardowym</b> (*1-7)	<b>45,00 zł</b>
z frytkami i surówką z marchewki Poultry tenderloins in mustard sauce, served with fries and carrot salad	
<b>Filet drobiowy saute</b> (*1-7)	<b>39,00 zł</b>
z frytkami lub ziemniakami i zestawem surówek Chicken fillet saute served with potatoes and set of salads	

## RYBY

<b>Filet z morszczuka kapskiego w zestawie</b> (*1-8)	<b>43,00 zł</b>
z ziemniakami i zestawem surówek Cape Hake fillet, served with potatoes, and set of salads	
<b>Pstrąg saute 100 g</b> (*1-7;11)	<b>15,00 zł</b>
Trout saute	
<b>Pstrąg duszony w winie 100 g</b> (*1-7;11)	<b>17,00 zł</b>
Trout stewed in wine	
<b>Filet z sandacza saute 100 g</b> (*1-7;11)	<b>18,00 zł</b>
Perch fillet saute	

## SAŁATKI SALADS

<b>Sałatka grecka 300 g</b> (*1-7)	<b>29,00 zł</b>
Sałata, pomidor, ogórek, papryka, cebula, ser typu feta, oliwki, sos winegret Greek salad (lettuce, tomato, cucumber, paprika, onion, feta cheese, olives, vinaigrette sauce)	
<b>Sałatka z kurczakiem z grzankami 350 g</b> (*1-7)	<b>37,00 zł</b>
Sałata, filet z kurczaka, pomidor, ogórek, cebula, jajka, oliwki, kapary, sos winegret Chicken salad (chicken fillet, tomatoes, cucumber, onion, eggs, olives, capers, vinaigrette sauce)	

## DESERY DESSERTS

<b>Deser Szefa z ajerkoniakiem (sernik, szarlotka, lody) 150 g</b> (*1;2;4;8;9)	<b>29,00 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	<b>19,00 zł</b>
duży 220 g	<b>25,00 zł</b>
<b>Szarlotka regionalna na ciepło z bitą śmietaną 100 g</b> (*1;2;4)	<b>21,00 zł</b>
Warm apple pie with cream	
<b>Sernik domowy z bitą śmietaną 100 g</b> (*1;2;4)	<b>21,00 zł</b>
Warm cheese cake with cream	

## DODATKI EXTRAS

<b>Zestaw surówek 200 g</b> (*2;4)	<b>14,00 zł</b>
Set of salads	
<b>Bukiet warzyw gotowanych 200 g</b> (*1;4)	<b>15,00 zł</b>
Boiled vegetable	
<b>Surówka z kapusty białej, czerwonej 150 g</b>	<b>10,00 zł</b>
White cabbage, red cabbage or sauerkraut salad	
<b>Surówka z marchwi i jabłka z chrzanem 150 g</b> (*2;4;7)	<b>10,00 zł</b>
Carrot salad with apples and horseradish	
<b>Buraczki zasmażane 150 g</b> (*1-7)	<b>14,00 zł</b>
Browned beetroot	
<b>Kapusta zasmażana 150 g</b> (*1-7)	<b>14,00 zł</b>
Browned cabbage	
<b>Mizeria ze śmietaną 250g</b> (*1;2;4; 5)	<b>14,00 zł</b>
Cucumber salad with cream	
<b>Frytki 125 g</b>	<b>9,00 zł</b>
French fries	
<b>Ziemniaki 200 g</b>	<b>7,00 zł</b>
Boiled potatoes	
<b>Ziemniaczane talarki z patelni 200 g</b>	<b>12,00 zł</b>
Fried potato slices	
<b>Kluski półfrancuskie 150 g</b> (*1;2;4)	<b>16,00 zł</b>
Half-French noodles	
<b>Kopytka 250g</b> (*1;2;4)	<b>16,00 zł</b>
Potato noodles	
<b>Ketchup, musztarda, majonez</b>	<b>2,00 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> Tea with cherry liquer	<b>15,00 zł</b>
<b>Herbata - różne smaki 150 ml</b> Tea - variety of flavor	<b>10,00 zł</b>
<b>Kawa espresso 35/6</b> Espresso coffee	<b>10,00 zł</b>
<b>Kawa americano</b> Americano coffee	<b>11,00 zł</b>
<b>Kawa americano z mlekiem (*4)</b> Americano coffee with milk	<b>13,00 zł</b>
<b>Kawa Latte 150/6 (*4)</b> Coffee Latte	<b>16,00 zł</b>
<b>Kawa po Turecku 150/6</b> Turkish coffee	<b>12,00 zł</b>
<b>Kawa Cappuccino 150/10 (*4)</b> Cappuccino	<b>16,00 zł</b>
<b>Herbata – cynamonowe inspiracje 300 ml</b> Tea – cinnamon inspirations	<b>20,00 zł</b>

## NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

<b>Coca Cola, Zero Coke, Fanta, Sprite, Kinley Tonic 250 ml</b>	<b>11,00 zł</b>
<b>Coca Cola, Sprite 500 ml</b>	<b>15,00 zł</b>
<b>Kawa mrożona z lodami 350 ml</b> Ice coffee with ice-cream	<b>28,00 zł</b>
<b>Kropla Beskidu gazowana, niegazowana 330 ml</b> Mineral water Kropla Beskidu	<b>9,00 zł</b>
<b>Kinga Pienińska gazowana, niegazowana 330 ml</b> Mineral water Kinga Pienińska	<b>9,00 zł</b>
<b>Woda mineralna z cytryną - dzbanek 1,25 l</b> Jug of mineral water	<b>23,00 zł</b>
<b>Soki Cappy 250 ml</b> Jabłko, pomarańcz, czarna porzeczka, grapefruit, pomidor, Cappy juices: apple, orange, black currant, grapefruit, tomato, pineapple	<b>11,00 zł</b>
<b>Herbata FuzeTea 250 ml</b> Cytrynowa, brzoskwiniowa Tuze Tea – lemon or peach	<b>11,00 zł</b>
<b>Kompot owocowy 250 ml</b>	<b>10,00 zł</b>
<b>Kompot owocowy - dzbanek 1,25 l</b>	<b>25,00 zł</b>
<b>Lemoniada 350 ml</b>	<b>17,00 zł</b>
<b>Lemoniada – dzbanek 1,25 l</b>	<b>35,00 zł</b>

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

## PIWA BEERS

<b>Tyskie Gronie beczka 0,33 l</b>	<b>12,00 zł</b>
<b>Tyskie Gronie beczka 0,5 l</b>	<b>15,00 zł</b>
<b>Tyskie Książęce 0,5 l</b>	<b>15,00 zł</b>
<b>Tyskie Gronie z sokiem małe 0,33 l</b>	<b>14,00 zł</b>
<b>Tyskie Gronie z sokiem duże 0,5 l</b>	<b>17,00 zł</b>
<b>Piwo grzane z pomarańczą 0,33 l</b>	<b>20,00 zł</b>
<b>Piwo grzane z pomarańczą 0,5 l</b>	<b>24,00 zł</b>
<b>Perła chmielowa 0,5 l</b>	<b>14,00 zł</b>
<b>Kazimierskie jasne lub ciemne 0,5 l</b>	<b>19,00 zł</b>
<b>Lech Premium 0,5 l</b>	<b>15,00 zł</b>
<b>Lech Free bezalkoholowe 0,33 l</b>	<b>15,00 zł</b>
<b>Żywiec 0,5 l</b>	<b>16,00 zł</b>
<b>Pilsner Urquell 0,5 l</b>	<b>19,00 zł</b>
<b>Heineken małe 0,33 l</b>	<b>14,00 zł</b>
<b>Paulaner 0,5 l</b>	<b>16,00 zł</b>
<b>Desperados 0,4 l</b>	<b>14,00 zł</b>

## DRINKI COCKTAILS

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



# ALKOHOLE

## ALCOHOLS

### WÓDKI 40 ml / 500 ml

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

### WÓDKI 50 ml

Tequila Silver Sierra, Tequila Gold Sierra	12,00 zł
--	----------

### WHISKY 50 ml

Brandy Stock	12,00 zł
Johnnie Walker Red Label, Ballantine`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	12,00 zł
-------------------	----------

### LIKIERY 50 ml

Wiśniówka, Żurawinówka	8,00 zł
Jagermeister, Kahlua	15,00 zł

### RUM 50 ml

Bacardi bleck, Bacardi superior, Malibu	15,00 zł
---	----------

### VERMOUTH 100 ml

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

## WINA CZERWONE RED WINES

<b>Wino z beczki wytrawne</b>	<b>0,20l</b>	<b>15,00 zł</b>
<b>Wino grzane z pomarańczą</b>	<b>0,20l</b>	<b>20,00 zł</b>
<b>Carlo Rossi półwytrawne</b> California	<b>0,75l</b>	<b>50,00 zł</b>
<b>Jacob`s Creek półwytrawne</b>	<b>0,75l</b>	<b>70,00 zł</b>
Shiraz , Grenache , Australia	<b>0,10l</b>	<b>14,00 zł</b>
<b>karafka 0,5l</b>		<b>50,00 zł</b>
<b>Shell Segal Red wytrawne</b>	<b>0,75l</b>	<b>80,00 zł</b>
Cabernet Sauvignon , Izrael	<b>0,10l</b>	<b>16,00 zł</b>
<b>karafka 0,5l</b>		<b>60,00 zł</b>
<b>Mogen David półsłodkie</b>	<b>0,75l</b>	<b>60,00 zł</b>
California USA	<b>0,10l</b>	<b>12,00 zł</b>
<b>karafka 0,5l</b>		<b>45,00 zł</b>
<b>Chianti wytrawne</b>	<b>0,75l</b>	<b>70,00 zł</b>
Sangiovese, Canaiolo , DOCG Toscana, Włochy		
<b>Lindeman's Bin 50 wytrawne</b>	<b>0,75l</b>	<b>70,00 zł</b>
Shiraz		

## WINA BIAŁE WHITE WINES

<b>Wino z beczki wytrawne</b>	<b>0,20l</b>	<b>15,00 zł</b>
<b>Jacob's Creek półwytrawne</b>	<b>0,75l</b>	<b>70,00 zł</b>
Sauvignon blanc, Australia	<b>0,10l</b>	<b>14,00 zł</b>
<b>karafka 0,5l</b>		<b>50,00 zł</b>
<b>Shell Segal wytrawne</b>	<b>0,75l</b>	<b>80,00 zł</b>
Sauvignon Blanc, Argaman, Syrah Izrael	<b>0,10l</b>	<b>16,00 zł</b>
<b>karafka 0,5l</b>		<b>60,00 zł</b>
<b>Portada półsłodkie</b>	<b>0,75l</b>	<b>60,00 zł</b>
Chardonnay, Moscatel, Alvarinho Portugalia	<b>karafka 0,5l</b>	<b>45,00 zł</b>

## WINA MUSUJĄCE CHAMPAGNE

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