



Restauracja – Pensjonat ***

„Pod Wietrzną Górą”

Kazimierz Dolny

Historia „Wietrznej Góry”



ŚNIADANIA BREAKFASTS

Śniadanie polskie (*1-7)	37,00 zł
Jajecznicą, szynką, kiełbaską, 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	
Jajko sadzone na bekonie w zestawie (*1-7)	29,00 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)	29,00 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)	27,00 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) z szynką, lub z pieczarkami	29,00 zł
Omelet of choice: with ham, or mushrooms	
Omlet firmowy z owocami (*1-7;11)	32,00 zł
lub z wędzonym łososiem	
Omelet with smoked salmon, or fruit omelet (during summer season)	

PRZYSTAWKI STARTERS

Tradycyjny tatar wołowy 100 g (*1;2;7;11)	49,00 zł
podawany z pieczywem i masłem	
Traditional beef tartar served with bread and butter	
Tatar z łososia wędzonego 100 g (*1;2;7;11)	29,00 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)	25,00 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)	21,00 zł
Panned highlanders cheese served with cranberries	
Krewetki duszone w białym winie i śmietanie 100 g (*1-7;9)	39,00 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	18,00 zł
Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml (*1-5;7) Tomato soup with pasta	17,00 zł
Barszcz czerwony z domowymi z kołdunami 300 ml (*1-7) Red borsch with home made dumplings stuffed with meat	19,00 zł
Rosół wiejski z makaronem 300 ml (*1-7) lub z kołdunami Country broth with pasta or with home made dumplings stuffed with meat	17,00 zł 19,00 zł
Żurek staropolski z jajkiem, kiełbasą i pieczywem 300 ml (*1-7) Sour rye flour soup with eggs and sausage	21,00 zł
Chłodnik podawany z młodymi ziemniakami 300 ml (*1-5;7) Cold beetroot soup, served with young potatoes	25,00 zł

PIEROGI DOMOWE I MAKARONY HOME MADE DUMPLINGS AND PASTA

Pierogi serowo-ziemniaczane 250 g (*1;2;4) Dumplings (stuffing: cottage cheese, potato, onion)	29,00 zł
Pierogi z kapustą i grzybami 250 g (*1-7) Dumplings with mushrooms and cabbage	29,00 zł
Pierogi z mięsem i kapustą 250 g (*1-7) Dumplings with meat and cabbage	29,00 zł
Mix pierogów 250 g (*1-7) Mixed dumplings (variety of flavors)	29,00 zł
Penne wegetariańskie z sosem serowo-szpinakowym 300 g (*1-7) Vegetarian penne with cheese and spinach sauce	28,00 zł
Penne z kurczakiem z sosem serowo-szpinakowym 370 g (*1-7) Penne with chicken, cheese and spinach sauce	34,00 zł

DANIA JARSKIE VEGETARIAN DISHES

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

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

ZESTAWY OBIADOWE DINNER SETS

WIEPRZOWINA

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	41,00 zł
Polędwiczki wieprzowe (*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	49,00 zł
Polędwiczki wieprzowe z rusztu (*1-7) z ziemniaczanymi talarkami opiekаныmi z patelni i zestawem surówek Roasted pork tenderloins served with fried potato slices and set of salads	43,00 zł
Staropolski kotlet schabowy panierowany (*1-8) z ziemniakami i kapustą zasmażaną Traditional polish breaded pork chop, served with potatoes and browned cabbage	34,00 zł
Placek po węgiersku (*1-5) podawany z gulaszem, śmietaną i oprószony serem Hungarian flan, served with goulash, cream and grated with chreese	34,00 zł

WOŁOWINA

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

DZICZYŻNA

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	51,00 zł
---	-----------------

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

DRÓB

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

RYBY

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

SALATKI SALADS

Sałatka grecka 300 g (*1-7)	29,00 zł
Sałata, pomidor, ogórek, papryka, cebula, ser typu feta, oliwki, sos winegret Greek salad (lettuce, tomato, cucumber, paprika, onion, feta cheese, olives, vinaigrette sauce)	
Sałatka z kurczakiem z grzankami 350 g (*1-7)	37,00 zł
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

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

DODATKI EXTRAS

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

NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

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

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

PIWA BEERS

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

DRINKI COCKTAILS

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

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 0,5l		50,00 zł
Shell Segal Red wytrawne	0,75l	80,00 zł
Cabernet Sauvignon , Izrael	0,10l	16,00 zł
karafka 0,5l		60,00 zł
Mogen David półsłodkie	0,75l	60,00 zł
California USA	0,10l	12,00 zł
karafka 0,5l		45,00 zł
Chianti wytrawne	0,75l	70,00 zł
Sangiovese, Canaiolo , DOCG Toscana, Włochy		
Lindeman's Bin 50 wytrawne	0,75l	70,00 zł
Shiraz		

WINA BIAŁE WHITE WINES

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