

ZASTRZEGAMY SOBIE PRAWO ZMIAN W PONIŻSZYM MENU!

MENU

RESTAURACJA KALATÓWKI 1938

Szanowni Państwo,

bardzo miło Was gościć w najwyższym położonym w Polsce hotelu wraz z restauracją z widokiem na Tatry i wagoniki kolejki na Kasprowy Wierch.

Jesteśmy prawdziwym górskim obiektem, położonym 1198 m.n.p.m. W 2018 roku obchodziliśmy osiemdziesięciolecie działalności. Cieszymy się, iż przez kilka pokoleń jesteście Państwo z nami. Czasy i ludzie się zmieniają, a Tatry i Kalatówki są nadal.

Życzymy miłego pobytu. Mamy nadzieję, iż nasze menu, dostosowane do surowych górskich warunków będzie dla Państwa satysfakcjonujące. Pozwolimy pochwalić się, iż gotujemy m.in. na piecu opalanym drewnem, który jest z nami od początku, od 1938 r. To prawdziwy twardziel wśród pieców, tak jak i nasz syberyjski UAZ, który dzielnie pokonuje drogę z niejednokrotnie połamanymi po halnym wietrze drzewami, aby przywieźć produkty potrzebne do przygotowania naszych dań. Czasami jest jedynym autem, które jest zdolne tu dojechać.

Używamy regionalnych produktów. Zapewniamy satysfakcję oraz rozkoszowanie się posiłkiem jedzonym w Tatrzańskim Parku Narodowym.

Informujemy, iż do przygotowania potraw używane są produkty mogące wywoływać reakcje alergiczne: orzechy, mleko, gluten, alkohol i inne uczulające produkty. W celu uniknięcia reakcji alergicznej prosimy poinformować kelnera o swoich uczuleniach. Dokładnie wyjaśni on skład każdego z dań.

Raz jeszcze życzymy smacznego i miłego pobytu

zespół

**HOTEL I RESTAURACJA
KALATÓWKI 1938**

DANIA REGIONALNE / REGIONAL DISHES

Specjalność Kalatówek		68.00 zł
/królewska porcja podana na desce: duszona jagnięcina, placki ziemniaczane, oscypek, grzybki marynowane, ogórek kiszony, kapusta kiszona na Kalatówkach, mix sałat/ Kalatówki speciality – stewed lamb meat, potato pies, sheep's milk cheese, pickled mushrooms, sour cucumber, sour cabbage, salad mix/		
Placek z jagnięciną i rydzami marynowanymi	300 g	49.00 zł
/ta potrawa to chluba naszego Szefa Kuchni, rodowitego Górala/ Potato pie with lamb meat and marinated redpine mushrooms		
Placki juhasa	250 g	35.00 zł
/placki ziemniaczane, bryndza, rydze marynowane, kefir/ fried potato pie, sheep's cottage cheese and red-pine mushrooms		
Stek schabowy po gazdowsku zapiekany z boczkiem i oscypkiem	180 g	32.00 zł
/sycące przepyszne danie dla każdego Smakosza/ pork chop with grilled bacon and sheep's milk cheese		
Pierogi z bryndzą posypane startym oscypkiem	8 szt	25.00 zł
/prawdziwe góralskie danie, dwa podhalańskie sery tradycyjne na jednym talerzu / dumplings with sheep's cottage cheese and grated smoked sheep's milk cheese topping/		
Naleśniki z bryndzą	250 g	25.00 zł
/naleśniki, klasyczna bryndza podhalańska, prawdziwy Kasprowy wśród górskich naleśników/ pancakes with sheep's cottage cheese		
Oscypek z grilla	130 g	23.00 zł
/prawdziwy smak podhalańskich hal, żurawina, surówki/ grilled sheep's milk cheese, cranberry, set of salads		
Moskol podhalański	2 szt	19.00 zł
/podawany na desce podhalański placek pieczony na blasze, czosnkowe masło, bryndza, ogórek/ stone-baked potato bread with garlic butter, sheeps's cottage cheese		
Grzanki czosnkowe zapiekane z tartym oscypkiem podane na sałacie z żurawiną	3 szt	13.00 zł
/pieczywo/tarty oscypek/sałata/żurawina/ small toasts with grated smoked sheep's milk cheese served on green salad with cranberries		

SALATKI / SALADS

- Sałatka z fetą, pomidorami i sosem vinaigrette** 25.00 zł
/świeże sałaty, feta, pomidory soczyste, sos vinaigrette, /
salad with feta, tomatoes and vinaigrette
- Sałatka z oscypkiem, pomidorami suszonymi i oliwkami** 25.00 zł
/świeże sałaty, śródziemnomorskie pomidory suszone i oliwki plus nasz swojski oscypek/
salad with smoked sheep's milk cheese, sundried tomatoes and olives
- Sałatka z grillowanym kurczakiem i pomidorami** 25.00 zł
/świeże sałaty, kawałki grillowanego kurczaka/ pomidory/
salad with grilled chicken and tomatoes

ZUPY/SOUPS

- Żur na zakwasie podany w kociołku** 500 ml 17.00 zł
/polski, kwaśny żur, biała kiełbasa, jajko/
traditional Polish soup with boiled egg and sausage
- Górska kwaśnica z wędzonym żeberkiem** 500 ml 17.00 zł
/prawdziwa górską kwaśnica, z kapusty kiszzonej na Kalatówkach,
wędzone żeberko wieprzowe, podana w kociołku nad ogniem/
highlander's sour cabbage soup with smoked ribs
- Borowikowa z łazankami** 400 ml 14.00 zł
/pyszna, gęsta polewka, prawdziwy aromat lasu/
boletus soup with noodles
- Barszcz czerwony z uszkami z kapustą i grzybami** 250 ml 12.00 zł
/klasyczny, krzepiący barszcz czerwony z uszkami/
classic polish beetroot borscht with noodles
- Pomidorowa** 400 ml 10.00 zł
/taka domowa, jak każdy lubi, na masełku/
tomato soup
- Zupa dnia** 400 ml 10.00 zł
/każdego dnia inna, zapytaj kelnera/
soup of the day, ask a waiter
- Barszcz czerwony – do picia** 250 ml 6.00 zł
/rozgrzewający, krzepiący, mocny i aromatyczny, barszcz do picia/
classic polish beetroot borscht

DANIA Z DROBIU / POULTRY-BASED DISHES

- Filet z grilla z sosem miodowo-korzennym** 100 g **18.00 zł**
/soczysty filet drobiowy, miodowo korzenny sos/
grilled fillet with spicy honey sauce
- Filet w chrupiącym cieście** 100 g **18.00 zł**
/soczysty filet, w chrupkim cieście obtoczony/
fillet in crispy pastry

DANIA Z WIEPRZOWINY / PORK-BASED DISHES

- Placki ziemniaczane z polędwiczkami wieprzowymi z sosem borowikowym** 250 g **37.00zł**
/złociste placki z „gruli” a do tego pyszna wieprzowinka i sos borowikowy/
fried potato pie with pork sirloin and boletus sauce
- Stek schabowy po gazdowsku zapiekany z boczkiem i oscypkiem** 180 g **32.00 zł**
/sycące przepyszne danie dla każdego Smakosza/
pork chop with grilled bacon and sheep’s milk cheese
- Gołąbki z sosem** 2 szt **25.00 zł**
/tradycyjne polskie danie- mielone mięso wieprzowe z ryżem zawijane w kapustę,
o sos w ofercie dnia zapytaj kelnera/
Polish classics: cabbage leaves stuffed with mincemeat, sauce
- Klasyczny kotlet schabowy** 100 g **18.00 zł**
/klasyczny, narodowy kotlet schabowy, smażony w panierce/
pork cutlet in bread-crumbs
- Kiełbasa z grilla** 200 g **14.00 zł**
/jak z ogniska kiełbasa grillowana, chrzan, musztarda, ketchup/
grilled sausage (horseradish/mustard/ketchup)

DANIA Z RYB / FISH-BASED DISHES

- Pstrąg z Doliny Bystrej** wg wagi 100 g **9.50 zł**
/pstrąg odławiany przy wejściu do Tatrzańskiego Parku Narodowego,
potok Bystra wypływa obok Kalatówek, smażony, masło czosnkowe/
fried trout with garlic butter- according to weight 100g
- Filet z dorsza sauté** 130 g **15.00 zł**
cod fillet sauté

**Do dań głównych proponujemy dobrać dodatki i surówki,
znajdują się one w dalszej części karty menu lub poprosić
o pomoc kelnera – on fachowo doradzi.**

PLACKI ZIEMNIACZANE / POTATO PIES

Placek z jagnięciną i rydzami marynowanymi /ta potrawa to chluba naszego Szef Kuchni, rodowitego Górala/ fried potato pie with lamb meat and marinated redpine mushrooms	300 g	49.00 zł
Placki juhasa /placki ziemniaczane, bryndza, rydze marynowane, kefir/ fried potato pie, sheep's cottage cheese and red-pine mushrooms	250 g	35.00 zł
Placki z wędzonym łososiem /placki ziemniaczane, wędzony łosoś, kwaśna górską śmietana/ fried potato pie with salmon and sour cream	250 g	35.00 zł
Placki ziemniaczane z połówkami wieprzowymi z sosem borowikowym /złociste placki z „gruli” a do tego pyszna wieprzowinka i sos borowikowy/ fried potato pie with pork sirloin and boletus sauce	250 g	37.00zł
Placki ziemniaczane ze śmietaną fried potato pie with cream	200 g	21.00 zł

NALEŚNIKI / PANCAKES

Naleśniki z bryndzą /naleśniki, klasyczna bryndza podhalańska, Prawdziwy Kasprowy wśród górskich naleśników/ pancakes with sheep's cottage cheese	250 g	25.00 zł
Naleśniki ze szpinakiem /naleśniki, szpinak na maselku z sosem śmietanowym/ pancakes with spinach	250 g	21.00 zł
Naleśniki z serem /naleśniki, twaróg słodki, czekoladowa lub truskawkowa polewa/ pancakes with cottage cheese and chocolate or strawberry icing	250 g	21.00 zł
Naleśniki z jabłkami i śmietaną /naleśniki, słodkie jabłka, śmietana- klasyk/ pancakes with apples and cream	250 g	21.00 zł
Naleśniki z dżemem i bitą śmietaną /naleśniki, dżem owocowy, bita śmietana/ pancakes with jam and whipped cream	250 g	19.00 zł

BURGER WOŁOWY KALATÓWKI- BEEF BURGER

Burger wołowy	125 g	25.00 zł
/siekane mięso wołowe, klasyczne dodatki- cebula prażona, ogórek konserwowy, pomidor, sałata, sos/ classic beef burger- with onion, cucumber, tomato, green salad, sauce		

PIEROGI / „PIEROGI” dumplings

Pierogi z bryndzą posypane startym oscypkiem	8 szt	25.00 zł
/prawdziwe góralskie danie, dwa podhalańskie sery tradycyjne na jednym talerzu / dumplings with sheep's cottage cheese and grated smoked sheep's milk cheese topping/		
Pierogi z mięsem okraszone skwarkami	8 szt	21.00 zł
dumplings with meat		
Pierogi ruskie ze skwarkami lub z masełkiem	8 szt	21.00 zł
dumplings with filling made from cottage cheese and potato mash		
Pierogi z jagodami polane śmietaną	8 szt	21.00 zł
/klasyczne pierogi, nadzienie – jagodowe, choć Górale mówią: borówkowe/ dumplings with blackberries		

DANIA WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISHES

Prażony ser	150 g	19.00 zł
/panierowany, smażony, ser żółty jak po drugiej stronie Tatr, surówki/ fried yellow cheese coated with bread-crumbs, set of salads		
Jajka sadzone smażone na starym piecu	2 szt	21.00 zł
/sadzone jajka, kasza gryczana, kwaśny kefir, coś dla mieszczuchów, kiedy ostatnio jedliście?/ fried eggs with buckwheat and kephir		

DANIE DNIA / MEAL OF THE DAY

Codzienny obiad, za każdym razem inny- zapytaj kelnera **25.00 zł**
/zupa, drugie danie, kompot/
soup, main course, stewed fruit drink

DANIA BAROWE /BAR FOOD

Bigos z kapusty na Kalatówkach kiszonej z pieczywem 350 g **15.00 zł**
/aromatyczny, pełen dodatków, z kapusty kiszonej na Kalatówkach/
sauerkraut- and- meat stew with bread

Flaki wołowe z pieczywem 400 ml **15.00 zł**
/pikantne, majerankowe, flaki wołowe, z pieczywem/
beef tripe with bread

Fasolka po bretońsku z pieczywem 400 ml **15.00 zł**
/duszona fasolka z kawałkami kiełbaski i boczku/
Bean stew with sausage and bacon bits with bread

PIZZA- GUSEPPE DR OETKER/ WYRÓB GOTOWY (PIZZA GUSEPPE DR OETKER READY MADE PIZZA)

Pizza cztery sery **19.00 zł**
Pizza quattro formaggi (four types of cheese)

Pizza z Szyneką i Pieczarkami **19.00 zł**
Pizza with ham and mushrooms

Pizza z Salami **19.00 zł**
Pizza with salami

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH / EXTRAS

Ziemniaki potatoes	150 g	6.00 zł
Frytki French fries	150 g	6.00 zł
Ziemniaki opiekane fried potatoes	150 g	6.00 zł
Kasza gryczana buckwheat groats	150 g	6.00 zł
Ryż rice	150 g	6.00 zł

SURÓWKI I SAŁADKI / SALADS

Surówka z kapusty kiszonej na Kalatówkach sour cabbage salad	150 g	7.00 zł
Surówka z marchewki carrot salad	150 g	5.00 zł
Ogórek małosolny sour cucumber	100 g	5.00 zł
Surówka z białej kapusty coleslaw	100 g	5.00 zł
Mizeria fresh cucumber salad	100 g	5.00 zł
Sałatka z pomidora tomato salad	100 g	5.00 zł
Zestaw surówek mixed salad	250 g	10.00 zł
Mix sałat z sosem vinaigrette mix of salads with vinaigrette sauce	80 g	8.00 zł
Mix sałat ze śmietaną mix of salads with cream	80 g	8.00 zł

RARYTASY SPIŻARNI KALATÓWEK / HOME MADE EXTRAS

Borowiki marynowane marinated boletus	100 g	17.00 zł
Rydze marynowane marinated red pine mushrooms	100 g	17.00 zł
Oscypek z żurawiną sheep's milk cheese, cranberry	50 g	9.00 zł
Najwyżej w Polsce kiszona kapusta sour cabbage	150 g	7.00 zł

DESERY / DESSERTS

Domowa szarlotka z Kalatówek / szarlotka z Kalatówek- najwyżej położonego Hotelu w Polsce/ typical Polish home-made apple cake	1 szt	9.00 zł
Domowa szarlotka z Kalatówek z sosem waniliowym /szarlotka z Kalatówek- najwyżej położonego Hotelu w Polsce podawana na ciepło z sosem waniliowym/ hot apple pie with cream	1 szt	10.00 zł
Orzeźwiająca szarlotka z Kalatówek z lodami /prawdziwy szczyt szczytów wśród szarlotek od Bałtyku aż do Tatr/ refreshing apple pie with ice cream	1 szt	13.00 zł
Pucharek lodowy /puchar lodami wypełniony z dodatkami - to co nam UAZ przywiózł/ ice-cream dessert	150 g	13.00 zł

KAWA, HERBATA / COFFEE, TEA

Espresso espresso	50 ml	8.00 zł
Kawa czarna black express coffee	150 ml	8.00 zł
Kawa z mlekiem express coffee with milk	150 ml	9.00 zł
Kawa latte latte	200 ml	10.00 zł
Cappuccino cappuccino	150 ml	10.00 zł
Kawa parzona natural coffee	150 ml	7.00 zł
Kawa rozpuszczalna instant coffee	150 ml	7.00 zł
Czekolada na gorąco hot chocolate	150 ml	10.00 zł
Czekolada na gorąco na mleku hot chocolate (milk based)	150 ml	12.00 zł
Herbata czarna/owocowa black/fruit tea	200 ml	7.00 zł
Herbata z cytryną lub sokiem malinowym lub imbirowym Tea with lemon or raspberry/ginger juice	200 ml	8.00 zł

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Coca cola/Fanta/Sprite	200 ml	6.00 zł
Napój owocowy / fruit juice	200 ml	6.00 zł
Kompot owocowy/stewed fruit drink	200 ml	6.00 zł
Woda mineralna/mineral water	200 ml	6.00 zł
Kefir/kephir	200 ml	5.00 zł
Mleko/milk	200 ml	5.00 zł
Mleko bez laktozy/non- lactose milk	200 ml	5.00 zł
Woda źródlana z cytryną i miętą w karafce Spring water with lemon and mint leaf in a carafe	1000 ml	7.00 zł

NAPOJE ALKOHOLOWE/ ALCOHOLIC BEVERAGES

Żywiec	0.5 l	12.00 zł
Żywiec	0.33 l	10.00 zł
Żywiec bezalkoholowy Non alcoholic beer	0.33 l	10.00 zł
Żywiec Białe	0.5 l	12.00 zł
Żywiec IPA/IPA/Belgijskie	0.5 l	12.00 zł
Heineken	0.5 l	13.00 zł
Heineken	0.33 l	11.00 zł
Warka	0.5 l	12.00 zł
Warka Strong	0.5 l	12.00 zł
Warka Radler 2%	0,5 l	10.00 zł
Grzane piwo z sokiem malinowym/imbirowym hot beer with raspberry/ginger juice	0,5 l	13.00 zł
Grzane piwo z sokiem malinowym/imbirowym hot beer with raspberry/ginger juice	0,3 l	11.00 zł
Grzane wino mulled wine	0,2 l	12.00 zł
sok malinowy/imbirowy raspberry/ginger juice	20 ml	1.00 zł
Herbata z rumem lub wiśniówką tea with rum cherry vodka	200 ml/20 ml	12.00 zł
Wiśniówka/rum cherry vodka/rum	20 ml/40 ml;	5.00 zł/10.00 zł
Wino czerwone Gato Negro, Chile, Cabernet Sauvignon red wine- small 187 ml bottle	but. 187 ml	16.00 zł
Wino białe Gato Negro, Chile, Sauvignon Blanc white wine- small 187 ml bottle	but. 187 ml	16.00 zł
Spritz- bitter orange flavour /Orzeźwiająca wino półmusujące z delikatną nutką pomarańczowej goryczki/ Refreshing delicately sparkling wine with a hint of bitter orange	but. 200 ml	13.00 zł

W GÓRY WEŹ KANAPKĘ / TAKE A SANDWICH FOR THE TRIP

Szynka domowa ham	50 g	5.00 zł
Wędlina z drobiu poultry meat	50 g	4.00 zł
Ser żółty Cheese	50 g	3.50 zł
Ser żółty bez laktozy Non-lactose cheese	50 g	3.50 zł
Twaróg Creamy cottage cheese	100 g	3.00 zł
Twaróg bez laktozy Non- lactose cottage cheese	100 g	3.00 zł
Pieczywo Bread	100 g	2.00 zł
Pieczywo ryżowe Rice Bread	40 g	2.00 zł
Masło Butter	1 szt.	2.00 zł
Masło bez laktozy Non-lactose butter	1 szt.	2.00 zł
Miód honey	1 szt.	2.00 zł
Krem orzechowy Nut cream	1 szt.	2.00 zł
Dżem jam	1 szt.	1.50 zł
Ketchup ketchup	1 szt	1.00 zł
Musztarda mustard	1 szt	1.00 zł
Chrzan tarty horseradish	50 g	1.00 zł
Żurawina cranberry	50 g	4.00 zł