



Menu

*„Gościnnie witamy
w swych progach...
Właściciele i personel
Karczmy Cichy Kącik”*

*33-380 Krynica-Zdrój
ul. Sąddecka 2
e-mail: karczma@cichykacik.com.pl
www.cichykacik.com.pl
tel. 18 471 23 19
kom. 602 520 251*





Z miłości do kuchni i tradycji...

*Nasze dania przygotowujemy w oparciu
o własne receptury*



*Czas oczekiwania na dania główne wynosi około 30 minut.
/W weekendy oraz w sezonie czas ten może się wydłużyć/*



*Zniżka w wysokości 10% po okazaniu karty stałego klienta
(prosimy zgłaszać przed wydrukowaniem paragonu)*



Ceny zawierają podatek VAT



Menu obowiązuje od dnia 15.01.2016





A na chłody i mrozy

gorące lemoniady pełne witamin i zdrowia

<i>Lemoniada z mandarynką, pomarańczą i kardamonem</i>	<i>400ml</i>	<i>17,00zł</i>
<i>Lemoniada z imbirem, miodem, cytryną i cynamonem</i>	<i>400ml</i>	<i>17,00zł</i>
<i>Lemoniada z malinami, różą i nutą jaśminu</i>	<i>400ml</i>	<i>17,00zł</i>

grzane piwo

<i>Grzane piwo z sokiem malinowym (goździki i cynamon)</i>	<i>0,5l</i>	<i>12,00zł</i>
<i>Grzane piwo z syropem imbirowym (goździki i cynamon)</i>	<i>0,5l</i>	<i>12,00zł</i>
<i>Grzane piwo z miodem (goździki i cynamon)</i>	<i>0,5l</i>	<i>15,00zł</i>
<i>Grzane piwo z wiśniówką (40ml wiśniówki)</i>	<i>0,5l</i>	<i>16,00zł</i>
<i>Grzane piwo z rumem (40ml rumu)</i>	<i>0,5l</i>	<i>16,00zł</i>

grzane wino

<i>Grzane wino z goździkami i cynamonem</i>	<i>200ml</i>	<i>10,00zł</i>
<i>Grzane wino z pomarańczą, cytryną i cynamonem</i>	<i>200ml</i>	<i>12,00zł</i>





„kto rano wstaje temu baba daje”



Na śniadanko

Jajecznica z trzech jajek na maśle 8,00zł
(z pieczywem i masłem)

Jajecznica z trzech jajek na boczku 9,00zł
(z pieczywem i masłem)

Dwie grillowane kielbaski z cebulką 200g 12,00zł
(z pieczywem)

Zestaw śniadaniowy 16,00zł
*(jajecznica, kielbaska, ser żółty, ser biały,
pomidor, ogórek, masło, pieczywo)*





*„Skosztuj gościu koniecznie
byś głód zabił skutecznie”*



Zimne kąski

<i>Tatar z polędwicy wołowej przyrządzany z marynatami</i>	<i>100g</i>	<i>31,00zł</i>
<i>Śledź po wiejsku (z buraczkiem marynowanym i pieczonym ziemniakiem)</i>	<i>150g</i>	<i>23,00zł</i>

Gorące kąski

<i>Wędzony łoscypek z grilla z żurawiną na grzance</i>	<i>100g</i>	<i>16,00zł</i>
<i>Łoscypek owijany boczkiem podany z sosem chrzanowym</i>	<i>130g</i>	<i>17,00zł</i>
<i>Chrupiące wątróbki podlane śliwownicą z prażonymi jabłkami i cebulką</i>	<i>150g</i>	<i>23,00zł</i>
<i>Rydze z patelni duszone na maśle</i>	<i>150g</i>	<i>30,00zł</i>





Zupki z naszej chatupki

<i>Rosół domowy z kury z makaronem</i>	<i>350ml</i>	<i>9,00zł</i>
<i>Rosół z kury niedzielny podawany z lanymi kluskami</i>	<i>350ml</i>	<i>11,00zł</i>
<i>Zalewajka na zakwasie i wędzonce uwarzona z jajkiem i ziemniakiem</i>	<i>350ml</i>	<i>10,00zł</i>
<i>Barszcz czerwony czysty w kubku</i>	<i>250ml</i>	<i>5,00zł</i>
<i>Barszcz czerwony tradycyjny z uszkami z mięsem</i>	<i>350ml</i>	<i>10,00zł</i>
<i>Barszcz czerwony z Pierogiem Babcinym</i>	<i>120g/250ml</i>	<i>14,00zł</i>
<i>Kwaśnica z kawałkiem wieprza i ziemniakiem</i>	<i>350ml</i>	<i>13,00zł</i>
<i>Zupa z niedźwiedziego czosnku z chrupiącymi grzankami</i>	<i>350ml</i>	<i>13,00zł</i>





Wiejskie jadło

<i>Złociste placki ziemniaczane: solo</i>	3 szt.	15,00zł
<i>ze śmietaną</i>	3 szt.	17,00zł
<i>z sosem z grzybów leśnych</i>	3 szt.	19,00zł

<i>Zapiekanka ziemniaczana „Babci Stasi” z boczkiem, ogórkiem, cebulą, pieczarkami i jajem sadzonym</i>	250g	25,00zł
---	------	---------

<i>Kaszanka wiejska z cebulką, kapustą i ziemniakiem</i>	250g	23,00zł
--	------	---------

<i>Gołąbki w sosie pomidorowym nadziane kaszą, mięsem i grzybami</i>	300g	25,00zł
--	------	---------

Salaty

<i>Salatka pasterska (pomidor, ser biały, łoscypek, ogórek, sałata, czerwona cebula, sos jogurtowy)</i>	300g	24,00zł
---	------	---------

<i>Salatka Hanki (kurczak grillowany, pieczarka, pomidor, jajko, sałata, sos czosnkowy)</i>	300g	26,00zł
---	------	---------





*Dania główne z ptactwa, cielęcía,
z wołu, i wieprza pospołu...*



Ptactwo

<i>Filet z drobiu grillowany z jogurtem czosnkowym</i>	<i>170g</i>	<i>18,00zł</i>
<i>Pierś z kurczaka z wędzonym serem i łoscypkiem podana z konfiturą żurawinowo-wiśniową</i>	<i>170g</i>	<i>21,00zł</i>
<i>Kotlet z kurczaka tradycyjnie panierowany</i>	<i>150g</i>	<i>15,00zł</i>
<i>Kaczka na pół krojona ze złotą renetą pieczona z modrą kapustą i kluskami podana</i>	<i>350g</i>	<i>56,00zł</i>

z cielaka

<i>Sznycel z cielęcía z jajem sadzonym podany na maśle smażony</i>	<i>130g</i>	<i>29,00zł</i>
<i>Cielęcina z pieca pod sosem kurkowym</i>	<i>100g</i>	<i>34,00zł</i>
<i>Pulpeciki cielęce w sosie własnym z kaszą gryczaną podane</i>	<i>150g</i>	<i>24,00zł</i>





z wołu

*Ozór wołowy w szarym sosie z rodzynkami, migdałami
serwowany z ziemniakami i surówką z selera
/podajemy również w sosie chrzanowym/*

	130g/	32,00zł
	150g	

*Słomiany placek "Gaździny" z wołowym gulaszem
przybrany kleksem śmietany
i wiórkami sera posypyany z surówkami*

	200g/300g	27,00zł
--	-----------	---------

*Wołowe zrazy zawijane "Gajowego" z kaszą gryczaną
podane i ogórkiem kiszonym*

	150g/200g	32,00zł
--	-----------	---------

*Kluski z gulaszem wołowym
z surówką z czerwonej kapusty*

	8szt./200g	23,00zł
--	------------	---------

*Stek z polędwicy wołowej z maselkiem czosnkowym
podawany z bukietem sałat*

	220g	56,00zł
--	------	---------





z wieprza

Kotlet schabowy tradycyjny czosnkiem ocierany 140g 15,00zł

Karkówka z grilla bejcowana w ziołach z cebulką 200g 19,00zł

Polędwiczki wieprzowe na placuszkach ziemniaczanych w sosie grzybowym 100g/160g 32,00zł

Golonka pieczona z kością wg. wagi 100g 8,00zł
piwem gęsto podlewana z miodem gryczanym
na talerzu z kapustą zasmażaną podana

z górskiego potoku



Pstrąg smażony z patelni wg. wagi 100g 10,00zł
ze świeżymi ziołami

Pstrąg gotowany w jarzynach wg. wagi 100g 12,00zł





Baranina i jagnięcina

*Gicz jagnięca w sosie rozmarynowym
podana z kluskami* wg. wagi 100g 18,00zł

Baran na dyślu 300g 32,00zł
*(czyli marynowane plastry baraniny,
przekładane wędzoną słoninką i cebulką)*

*Pierogi z jagnięciną, zielonym tymiankiem
na patelni opiekane* 10 szt 25,00zł

Dania biesiadne

Korytko z mięs grillowanych (dla 2 osób) 750g 75,00zł
*(karczek, pierś z kurczaka, szaszłyk drobiowy, kaszanka, ziemniaki,
pierogi domowe)*

*Niecka Gospodarza z rozmaitych mięs
i dodatkami wszelakimi* (dla 4 osób) 1300g 150,00zł
*(pierś z kurczaka, karczek, szaszłyk, kielbaska, kaszanka, łoscypek
kapusta zasmażana, ziemniaki, pierogi domowe)*





A ponadto podajemy:



Pierogi domowe ręcznie ugniatane

<i>„Ruskie” z serem i ziemniakami</i>	<i>10szt.</i>	<i>18,00zł</i>
<i>Z kaszą, twarogiem i boczkiem</i>	<i>10szt.</i>	<i>19,00zł</i>
<i>Z mięsem</i>	<i>10szt.</i>	<i>21,00zł</i>
<i>Z kapustą i grzybami</i>	<i>10szt.</i>	<i>18,00zł</i>
<i>Pierogi z leśnymi jagodami i śmietaną</i>	<i>10szt.</i>	<i>19,00zł</i>
<i>Pierogowa micha - czyli "ruskie", z kaszą i grzybami, z mięsem, z kapustą, chrupiącymi skwareczkami okraszone</i>	<i>30szt.</i>	<i>54,00zł</i>

Dania dla dzieci

<i>Rosółek domowy z makaronem</i>	<i>250 ml</i>	<i>7,00 zł</i>
<i>Delikatna zupa pomidorowa z ryżem na śmietance</i>	<i>250 ml</i>	<i>8,00 zł</i>
<i>Filet z kurczaka w panierce z frytkami i z surówką z marchwi</i>	<i>100g/80g/80g</i>	<i>15,00 zł</i>
<i>Naleśniki z nutellą</i>	<i>2 szt.</i>	<i>15,00 zł</i>
<i>Naleśniki z twarogiem na słodko po domowemu na maśle opieczzone</i>	<i>2szt.</i>	<i>15,00zł</i>





Dodatki do naszych dań

<i>Porcja pieczywa</i>		2,00zł
<i>Kosz pieczywa</i>		5,00zł
<i>Frytki</i>	150g	6,00zł
<i>Ziemniaki opiekane z ziołami i okrasą</i>	200g	6,00zł
<i>Ziemniaki z wody maselkiem polane i koperkiem zasypane lub puree</i>	150g	5,00zł
<i>Kluski ziemniaczane ze skwareczkami</i>	8szt.	8,00zł
<i>Smalczyk domowy ze skwareczkami z ogórkiem i chlebem podany</i>	100g	10,00zł
<i>Kasza gryczana</i>	150g	7,00zł
<i>Chrzan tartý</i>	20g	2,00zł
<i>Musztarda</i>	20g	2,00zł
<i>Ketchup</i>	20g	2,00zł
<i>Masło</i>	20g	2,00zł

A dla zdrowia i urody

<i>Bukiet świeżych surówek</i>	150g	6,00zł
<i>Surówka z białej kapusty</i>	150g	5,00zł
<i>Buraczki na zimno</i>	150g	5,00zł
<i>Ogórki kiszone (sezonowo małosolne)</i>	150g	5,00zł
<i>Surówka z marchwi</i>	150g	5,00zł
<i>Kapusta wiejska zasmażana (młoda lub nie)</i>	200g	7,00zł
<i>Buraczki zasmażane</i>	150g	8,00zł
<i>Szpinak ze śmietanką i czosnkiem</i>	150g	8,00zł





Desery i słodkości też dajemy

<i>Tarta z jabłkami na ciepło z sosem waniliowym i gałką lodów waniliowych</i>	<i>150g</i>	<i>18,00zł</i>
<i>Sernik pieczony po domowemu z malinami na gorąco</i>	<i>150g</i>	<i>17,00zł</i>
<i>Suflet czekoladowy podany z lodami owczymi i musem malinowym</i>	<i>100g</i>	<i>22,00zł</i>
<i>Pyszne lody z musem malinowym i nutą wanilii</i>	<i>150g</i>	<i>17,00zł</i>

Czekolady podawane na gorąco...

<i>Biała czekolada</i>	<i>/150ml/13zł</i>
<i>Ciemna czekolada</i>	<i>/150ml/12zł</i>
<i>Ciemna czekolada z bitą śmietaną</i>	<i>/150ml/14zł</i>





Kawa Segafredo

<i>Espresso</i>	<i>6,00zł</i>
<i>Podwójne Espresso</i>	<i>10,00zł</i>
<i>Kawa czarna (z ekspresu)</i>	<i>7,00zł</i>
<i>Kawa biała (z ekspresu)</i>	<i>8,00zł</i>
<i>Kawa cappuccino z cynamonem</i>	<i>8,00zł</i>
<i>Kawa Latte</i>	<i>12,00zł</i>
<i>Kawa Latte z wanilią</i>	<i>13,00zł</i>
<i>Kawa Latte z nutą piernika</i>	<i>13,00zł</i>
<i>Kawa czarna (parzona)</i>	<i>5,00zł</i>
<i>Mleko do kawy</i>	<i>1,00zł</i>





Herbatki z naszej chatki

<i>Herbata czarna "Lipton"</i>	6,00zł
<i>Herbata Babuni (z konfiturą wiśniową)</i>	9,00zł
<i>Herbata Niedźwiedzia (z miodem, goździkami i cytryną)</i>	9,00zł
<i>Herbata góralska ze śliwowicą (40ml Śliwowicy Podbeskidzkiej)</i>	16,00zł
<i>Herbata Wodzireja (40ml rumu) z cytryną</i>	12,00zł

LA VIA DEL TE - wyborne herbaty sypane podawane w czajniczku

<i>English breakfast / na życzenie podajemy z gorącym mlekiem</i>	10,00/12,00zł
<i>Earl Grey</i>	10,00zł
<i>Zielona</i>	10,00zł
<i>Zielona z płatkami róż</i>	10,00zł
<i>Owocowa z suszem</i>	10,00zł






Napoje zimne, soki

		0,25l	6,00zł
			0,25l 6,00zł
	gazowana, niegazowana		0,25l 5,00zł
	cytrynowa brzoskwiniowa		0,25l 6,00zł
	pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, multiwitamina, grejpfrutowy, pomidorowy		0,25l 6,00zł
<i>Soki naturalne z tłoczni "MAURERA"</i>			0,3l 10,00zł
<i>Woda mineralna</i>		(gazowana, niegazowana)	0,33l 5,00zł
<i>Karafka wody mineralnej "Muszynianka" z miętą i cytryną</i>			1l 10,00zł
<i>Kompot (dzban z owoców)</i>			1l 15,00zł





Piwa

<i>Piwo z beczki "Tyskie"</i>		<i>0,5l</i>	<i>8,00zł</i>
<i>Piwo z beczki "Tyskie"</i>		<i>0,3l</i>	<i>6,00zł</i>
<i>Piwo bezalkoholowe "Lech free"</i>		<i>0,33l</i>	<i>6,00zł</i>
<i>Piwo regionalne "Krynickie": jasne</i>		<i>0,5l</i>	<i>12,00zł</i>
<i>ciemne</i>		<i>0,5l</i>	<i>13,00zł</i>
<i>miodowe</i>		<i>0,5l</i>	<i>12,00zł</i>
<i>Sok do piwa</i>			<i>2,00zł</i>

Dom wina

<i>Kieliszek wina (białe lub czerwone)</i>	<i>100ml</i>	<i>8,00zł</i>
<i>Karafka wina (białe lub czerwone)</i>	<i>1l</i>	<i>60,00zł</i>

Pozostałe wina znajdują się w Naszej Karcie Win

Nalewki "Cichy Kącik" wg domowej receptury

<i>Cytrynówka</i>	<i>40ml</i>	<i>9,00zł</i>	<i>0,5l</i>	<i>80,00zł</i>
<i>Aroniówka</i>	<i>40ml</i>	<i>10,00zł</i>	<i>0,5l</i>	<i>90,00zł</i>
<i>Malinówka</i>	<i>40ml</i>	<i>10,00zł</i>	<i>0,5l</i>	<i>90,00zł</i>





Alkohole

<i>Wyborowa</i>	<i>40ml</i>	<i>7,00zł</i>	<i>0,5l</i>	<i>70,00zł</i>
<i>Finlandia</i>	<i>40ml</i>	<i>10,00zł</i>	<i>0,5l</i>	<i>100,00zł</i>
<i>Śliwowica Podbeskidzka 50%</i>	<i>40ml</i>	<i>14,00zł</i>	<i>0,7l</i>	<i>210,00zł</i>
<i>Śliwowica z Łącka 70%</i>	<i>40ml</i>	<i>16,00zł</i>	<i>0,5l</i>	<i>190,00zł</i>
<i>Wiśniówka</i>	<i>40ml</i>	<i>7,00zł</i>	<i>0,5l</i>	<i>70,00zł</i>
<i>Żubrówka</i>	<i>40ml</i>	<i>7,00zł</i>	<i>0,5l</i>	<i>70,00zł</i>
<i>Gorzka Żołądkowa</i>	<i>40ml</i>	<i>7,00zł</i>	<i>0,5l</i>	<i>70,00zł</i>
<i>Tequilla Olmeca Silver/Gold</i>	<i>40ml</i>	<i>12,00zł</i>	<i>0,7l</i>	<i>210,00zł</i>
<i>Gin Lubuski</i>	<i>40ml</i>	<i>10,00zł</i>		
<i>Bacardi Light</i>	<i>40ml</i>	<i>12,00zł</i>		
<i>Rum Polski</i>	<i>40ml</i>	<i>7,00zł</i>		
<i>Blue Curacao</i>	<i>40ml</i>	<i>12,00zł</i>		
<i>Grenadina</i>	<i>40ml</i>	<i>6,00zł</i>		
<i>Passoa</i>	<i>40ml</i>	<i>8,00zł</i>		
<i>Malibu</i>	<i>40ml</i>	<i>9,00zł</i>		





Wina musujące

<i>Cin-Cin</i>	<i>butelka 0,7l</i>	<i>45,00 zł</i>
<i>Martini Asti</i>	<i>butelka 0,7l</i>	<i>60,00 zł</i>
<i>Prosecco</i>	<i>butelka 0,75l</i>	<i>75,00 zł</i>

Koniaki

<i>Metaxa *****</i>	<i>40ml</i>	<i>12,00 zł</i>
<i>Stock Brandy</i>	<i>40ml</i>	<i>10,00 zł</i>
<i>Otard V.S.</i>	<i>40ml</i>	<i>18,00 zł</i>

Whisky

<i>Chivas Regal</i>	<i>40ml</i>	<i>22,00 zł</i>
<i>Jack Daniel's</i>	<i>40ml</i>	<i>14,00 zł</i>
<i>Johnnie Walker Red</i>	<i>40ml</i>	<i>12,00 zł</i>
<i>Ballantines</i>	<i>40ml</i>	<i>12,00 zł</i>





1936



Drinki

<i>Mojito</i>	<i>(40ml Bacardi, limonka, świeża mięta, woda gazowana)</i>	<i>18,00 zł</i>
<i>Margarita</i>	<i>(40ml Tequilli, 20 ml likieru Cointreau, sok cytrynowy)</i>	<i>22,00 zł</i>
<i>Szarlotka</i>	<i>(40ml Żubrówka, sok jabłkowy)</i>	<i>12,00 zł</i>
<i>Niebieski Tulipan</i>	<i>(40ml Tequilla, 20ml Likier Blue Curacao, Sprite)</i>	<i>23,00 zł</i>
<i>Złoty Kur</i>	<i>(40ml Passoa, 40ml Finlandia, sok pomarańczowy)</i>	<i>23,00 zł</i>
<i>Metaxa Sunset</i>	<i>(40ml Metaxa, 10ml Grenadina, sok pomarańczowy)</i>	<i>18,00 zł</i>
<i>Tango</i>	<i>(40ml Gin 20ml Passoa, sok grejfrutowy)</i>	<i>17,00 zł</i>
<i>Malibu a'la Cichy Kącik</i>	<i>(40ml Malibu, 80ml mleko, bita śmietana)</i>	<i>17,00 zł</i>
<i>Cuba Libre</i>	<i>(Bacardi 40 ml, Coca-Cola, cytryna)</i>	<i>17,00 zł</i>
<i>Kamikazze</i>	<i>(1 metr - 16 kieliszków)</i>	<i>56,00 zł</i>





KARCZMA CICHY KĄCIK Z KRYNICY-ZDRÓJ okazała się najlepszą karczmą w gronie 100 restauracji uczestniczących w pierwszej edycji Akcji Rekomendacji POLAND 100 BEST RESTAURANT 2011

Celem Akcji POLAND 100 BEST RESTAURANT 2011 jest podnoszenie jakości usług restauratorskich w tym kultury i życzliwości obsługi gości, promocja restauracji oraz oferty gastronomicznej jako wysokiej jakości produktu turystycznego oraz rekomendacja lokali. Jest to pierwszy w skali kraju projekt o takim zasięgu i formule. Restauracje są bowiem oceniane przez konsumentów na podstawie ankiet. Jury dokonuje jedynie końcowej weryfikacji rekomendowanych restauracji. Łącznie ankieterzy odwiedzili blisko 500 restauracji dostarczając 10 000 ankiet.



16 listopada 2011 roku podczas gali w Suchoj Beskidzkiej wręczono certyfikaty. "Regionalna Karczma Małopolski". Zakończyła ona akcję certyfikacji obiektów gastronomicznych z terenu małopolski zorganizowanej przez Małopolską Organizację Turystyczną, wspólnie z Ministerstwem Sportu i Turystyki oraz Województwem Małopolskim.

Do udziału w projekcie "Małopolska Trasa Smakoszy"-Certyfikacja regionalnych karczm Małopolski jako element podnoszenia jakości usług turystycznych zgłosiły się 54 karczmy. Były one oceniane nie tylko pod kątem świadczonych usług, ale także wiedzy na temat regionu. W wyniku 2-miesięcznej pracy Zespołów Oceniających ostatecznie wybrano 42 karczmy, w których to znalazła się KARCZMA CICHY KĄCIK. Karczmy otrzymały Certyfikaty "Regionalna Karczma Małopolski". Obiekty te zostaną umieszczone na "Małopolskiej Trasie Smakoszy" i będą uwzględniane w działaniach promujących nasz region.



Miło jest nam poinformować Państwa, że Karczma Cichy Kącik ponownie zdobyła tytuł Najlepszej Karczmy w Polsce.

