

# **„ RESTAURACJA GROBLICE”**

**Zapraszamy do naszej Restauracji, która powstała z miłości do gościnności i dobrego smaku.**

**Proponujemy Państwu kuchnię góralską w nowoczesnej odsłonie.**

**Specjalizujemy się także w daniach z dziczyzny.**

**Nasza kuchnia oparta jest na tradycyjnych oraz rodzinnych recepturach.**

**W naszej kuchni nie znajdą Państwo chemicznych polepszaczy smaku i zapachu,**

**to co najlepsze w naszej kuchni pochodzi z natury i starannie dobranych ekologicznych produktów.**

**Kartę zmieniamy dla Was sezonowo, by czerpać z natury to co najlepsze,**

**Kto raz zasmakuje magii naszej niepowtarzalnej kuchni już zawsze będzie do niej powracał.**

**ZASMAKUJ W NASZEJ KUCHNI...I ZABIERZ  
NAJBLIŻSZYCH W KULINARNĄ PODRÓŻ...**

**Gospodarze & Team Groblic**

# **SKĄD SIĘ WZIĘŁY „GROBLICE”?**

## **„Z miłości do gościnności...”**

**Nazwa „Groblice” pochodzi od nazwy kawałka naszej rodzinnej ziemi, na której powstał obiekt. W czasach, gdy na Zawodziu istniały gospodarstwa rolne wszystkie ziemie miały swoją określoną nazwę np. Na Groniu, Głębiec, Na Zadnim, właśnie stąd wzięły się Groblice. Od pokoleń ziemia ta należała do naszej rodziny i była wykorzystywana jako pole rolne, później podjęto decyzję o budowie domu jednorodzinnego, gdyż ówczesne przepisy prawne pozwalały na możliwość zabudowy, bowiem początkowo strefa uzdrowiskowa przebiegała w innym zasięgu.**

**Fundamenty budynku powstały w latach 70', lecz w związku z rozbudową dzielnicy rehabilitacyjno-uzdrowiskowej, kawałek tej ziemi został również objęty strefą uzdrowiskową i zakazano dalszej rozbudowy, prawdopodobnie z myślą o budowie kolejnego budynku-typu piramida zgodnie z obowiązującym wówczas planem zagospodarowania przestrzennego.**

**Po 30 latach, gdy zostały zmienione przepisy poszanowania własności prywatnej i w związku z niewykorzystaniem terenu pod kątem uzdrowiskowym, nastąpił zwrot nieruchomości i tak wszystko się zaczęło...**

**W 2006 z miłości do kuchni i dobrego smaku powstała nasza Restauracja...**

## NA PIYRSZY GŁÓD-PRYZYSTAWKI:

**PRYZYMAK GAŹDZINKI** 22,00zł

grillowana gołka owczo-krowia podawana z konfiturą  
żurawinową 3 szt

**GÓRALSKA TRADYCJA**-mix lokalnych przystawek: swojski  
smalec,ogórek kiszony, pasztet z dziczyzną,swojska  
wędlina,konfitura , pikle domowe , pieczywo

(zestaw dla 2 osób) 28,00zł

**TATAR Z WĘDZONEGO PSTRĄGA** z wiślańskiej hodowli  
25,00zł

## CO KOMU SZMAKUJE TYM SIĘ NIE ŁOTRUJE...

**POLYWKA Z NUGLAMI** 18,00zł  
rosół z makaronem

**ZUPA GRZYBIORZA** 20,00zł  
zupa grzybowa z podgrzybków z łazankami

**KAPUŚNICA JONKA** 19,00zł  
zupa kapuśnica z ziemniakami i żeberkiem

**ŻUREK Z JAJKIEM I KIEŁBASĄ** 25,00zł  
tradycyjny żurek podawany w chlebowym kociołku  
(dostępny sobota-niedziela)

## **DANIA GŁÓWNE ROZMAJTE MIĘSIWA:**

**KOTLET OWCZORZA-** schab z bryndzą i gołką owczo-krowią, 46,00zł  
**ZIEMNIAKI OPIEKANE, KAPUSTA KISZONA ZASMAŻANA**

**ROLADA W MOCZCE GRZYBOWEJ-** rolada wieprzowa w sosie  
z podgrzybków, **KLUSECZKI ŚLĄSKIE, KAPUSTA CZERWONA**  
49,00zł

**KACZKA DZIWACZKA-** pierś z kaczki, **ZIELONE KOPYTKA,**  
**SOS ŚLIWKOWO-ŻURAWINOWY, CHRUPIĄCY JARMUŻ** 56,00zł

**ZŁOTY KURCZAK-** pierś z kurczaka w złotej panierce,  
**BURACZANE KASZOTTO Z DYNIA** 46,00zł

**POŁĘDWICZKI Z BABUCIA Z KURKAMI-** połędwiczki wieprzowe,  
**PUREE ZIEMNIACZANE, KURKI NA MAŚLE, DOMOWE PIKLE**  
53,00zł

**BURGER NA WYPASIE**  
mięso wołowe, sałaty, gołka owczo-krowia, chutney z cebuli,  
chrupiący boczek, pomidor, ogórek, sosy domowe, **FRYTKI GRUBE**  
48,00zł

**DZIK JEST DZIKI, DZIK JEST ZŁY...**  
**ALE NIE W GROBLICACH:)**  
**DZICZYŻNA JEST ZDROWA, PONIEWAŻ:**

- jest mięsem chudym zawiera dużo mniej kalorii niż wieprzowina
- zawiera dużą ilość cennych witamin – między innymi B2, B5, B6 i minerałów, a przede wszystkim magnez, fosforu wapnia i żelaza
- zawiera dużo białka i jest mięsem bez chemicznych dodatków ,ponieważ zwierzęta żyją na wolności i nie są sztucznie tuczone

**DZIKIE ŻEBRO**- żeberka z dzika wolnopieczone podane z sosem myśliwskim, KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ I ZIEMNIACZANYM PUREE  
56,00zł

**TROFEA GAJOWEGO** -pieczeń z dzika w sosie myśliwskim  
KLUSECZKI ŚLĄSKIE, BURACZKI 67,00zł

**KOTLET MYŚLIWEGO**-schab z dzika w orzechowej panierce  
nadziewany grzybami ZIEMNIACZANE PUREE z sosem  
BOROWIKOWYM, BURACZKI MARYNOWANE 67,00zł

**PAJDA LEŚNICZEGO**-pajda chleba , szarpane mięso z dziczyżny, sos  
chrzanowo-zurawinowy, rucola, majonez grzybowy, marynowany  
podgrzybek, kapusta czerwona 49,00zł

**ROZMAJTOŚCI- LEKKO ,PRZYJEMNIE i CO NIECO VEGE:**

**JANOSIKOWA UCZTA-** tradycyjne placki z blachy pieczone bez tłuszczu podawane ze śmietaną,gulaszem wieprzowym lub sosem borowikowym 3 szt **33,00zł; 38,00zł; 41,00zł**

**DOMOWE PIEROGI-** wyrób własny 7 szt **30,00zł-40,00zł**  
smaki sezonowe-zapytaj o dostępność smaków naszego kelnera

**PSTRĄG Z POTOKA,ZIEMNIAKI OPIEKANE, MIX ZIELONYCH SAŁAT** **48,00zł**

**RYBA DNIA-**zapytaj kelnera jaką dodatkową rybę serwujemy **?**




**FIT MARYSIENKA-** sałatka z poledwicą wołową, zielone sałaty, grzanka,sos jogurtowo-musztardowy, płatki parmezanu,warzywa **46,00zł**

## **„GORZOŁECZKA DOBRE ZIELI TO CZŁOWIEKA ROZWESELI”**

- WARZONKA 38% 40ml** 15,00zł  
tradycyjna wódka korzenna, używana przez górali jako lekarstwo na wszelkie dolegliwości, znany góralski afrodyzjak, podawana na gorąco
- KORONA POLSKA 40% 40ml** 16,00zł  
wódka klasy premium, leżakowana w dębowych beczkach , smakuje jak woda, pić bez zapitki, UWAGA: może sponiewierać
- SKUTA SOWA 40% 40ml** 13,00zł  
wódka biała zwana „kutasową”, delikatna w smaku i zapachu, pić solo, może odciąć nogi
- WIŚNIÓWKA GÓRALSKA 32 % 40ml** 15,00zł  
tradycyjna wódka smakowa, o wyrazistym smaku wiśni wzmocnionym przez alkohol oraz o wyjątkowym aromacie
- MIODULA STAROPOLSKA 40% 40ml** 16,00zł  
wódka na naturalnym miodzie, źródlanej wodzie i spirytusie, lek na wszelkie dolegliwości
- ŚLIWOWICA PODBESKIDZKA 50% 40ml** 17,00zł  
wysokoprocentowy wytrawny napój alkoholowy o wyjątkowym i delikatnym smaku polskiej śliwki
- CYTRYNÓWKA GÓRALSKA 30% 40ml** 15,00zł  
wódka cytrynowa, idealnie rozgrzewa
- STARA KURNWICA 40% 40ml** 17,00zł  
Stara Kurnwica gorzalka starzona to alkohol leżakowany od 1994 roku,

w beczkach dębowych. Smakiem przypomina brandy, niektórzy twierdzą:  
„Polskie Whisky”!

### COSI DO POPICIA:

ESPRESSO	40ml	11,00zł
ESPRESSO DOPPIO	80ml	15,00zł
AMERICANO	140ml	13,00zł
AMERICANO Z MLEKIEM	150ml	14,00zł
CAPUCCINO	160ml	15,00zł
CAFFE LATTE MACCHIATO	220 ml	16,00zł
HERBATA Pallavi z suszu	350ml	13,00zł
Czarna, owocowa, zielona, miętowa, earl grey		
HERBATA Z ZIELIN	350ml	13,00 zł
górskie zioła + syrop malinowy		
KOMPOT	200ml	8,00zł
CAPPY SOK <b>Cappy</b>	250 ml	9,00zł
jabłko, pomarańcz,		
COCA-COLA	 250 ml	10,00zł
ORIGINAL TASTE		
SPRITE , FANTA	  250 ml	10,00zł



KROPLA BESKIDU DELICE **KROPLA**  
BESKIDU® 330 ml 8,00zł

**PIWO Z BECZKI Książęce Lager 500ml 13,00zł**

**PIWO Z BECZKI Książęce Lager 300ml 11,00zł**

Książęce Lager to wyjątkowa pozycja w portfolio marki Książęce, dostępna wyłącznie w lokalach gastronomicznych. Jest to złote piwo dolnej fermentacji, które jest wzorcem jasnego lagera najwyższej jakości.

**PIWO BUTELKOWE Kozel Cerny 3,8% 500ml 14,00zł**

Tradycyjne czeskie piwo warzone przy użyciu specjalnej mieszanki ciemnych sładów, które nadają mu unikalny rubinowy kolor i delikatnie słodki smak.

**PIWO BUTELKOWE Książęce Złote Pszeniczne 0,0 % 500 ml 15,00zł**

Książęce Złote Pszeniczne bezalkoholowe to delikatnie goryczkowe piwo o lekkim i subtelnym smaku. Pszenica nadaje piwu zbożowych aromatów i treściwej konsystencji, a lekki, kwaskowy smak gwarantuje orzeźwienie.

**PIWO BUTELKOWE Cieszyn Pilsner 4,8% 500ml 13,00zł**

Pilsner Cieszyński, to jasne, pełne i orzeźwiające piwo dolnej fermentacji. Swym charakterem nawiązuje do XIX-wiecznych tradycji piwowarskich regionu. To rześkie piwo z wyczuwalną w smaku pełnią słodową i przyjemną chmielową goryczką.

**PIWO BUTELKOWE Cieszyńskie Pszeniczne 5,4% 500ml**

Orzeźwiające, niefiltrowane piwo pszeniczne z obfitą, białą pianą. Smak lekko słodowy z delikatną goryczką. Specjalnie dobrany szczep drożdży, nadaje mu bogaty owocowo-goździkowy aromat.

**15,00zł**

**Wszystkie dania przygotowujemy w oparciu o własne  
niepowtarzalne receptury**

- **Czas oczekiwania na danie gorące wynosi około  
30 minut, w szczególnych przypadkach może się wydłużyć**
- **Lista alergenów dostępna jest u kierownika sali**

- **Odwiedź nasz profil na fb:**

**Gościniec Restauracja Groblice Ustronie**

- **REZERWACJE STOLIKÓW: 607-777-213**
- **Odwiedź nas na [www.restauracjagroblice.pl](http://www.restauracjagroblice.pl)**
- **Organizujemy stylowe przyjęcia oraz spotkania  
biznesowe**
- **Twoja opinia jest ważna-podziel się swoimi  
wrażeniami na google lub facebook**



**DO ZOBACZENIA W GROBLICACH!**

# MENU DLA DZIECI

ZACZAROWANY ROSOŁEK

10,00zł

MAŁE CO NIECO KUBUSIA  
PUCHATKA-nugetsy z  
kurczaka, frytki, surówka z  
marchewki

26,00zł

PIEROŻKI ZE STUMIŁOWEGO  
LASU-pierogi z jagodami 7szt

34,00zł

TRUSKAWKOWE PANKEJKI-  
pankejki 4szt, mus  
truskawkowy, gałka lodów  
waniliowych

29,00zł

PLACKI Z BLACHY ZE ŚMIETANĄ  
placki ziemniaczane 3 szt

33,00zł

