




**HALKA**

RESTAURACJA  
ZAKOPANE











# menu

## przystawki | starters

<b>TATAR WOŁOWY</b>  BEEF TARTARE ANCHOVIES, ŻÓŁTKO, OLIWA ANCHOVIES, EGG YOLK, OLIVE	75 PLN
<b>PSTRĄG ŁOSOSIOWY</b>   SALMON TROUT OGÓREK ZIELONY, CYTRYNA, KOPER WŁOSKI CUCUMBER, LEMON, FENNEL	65 PLN
<b>FOIE GRAS</b> FOIE GRAS JABŁKO, TAMARYND, ORZECH LASKOWY APPLE, TAMARIND, HAZELNUT	80 PLN
<b>SZYNKA IBERICO</b> IBERICO HAM SELER, JAJKO, ORZECH WŁOSKI CELERY, EGG, WALNUT	110 PLN
<b>OSCYPEK</b>   REGIONAL CHEESE ŻURAWINA, BOCZEK CRANBERRY, BACON	45 PLN
<b>BURRATA</b>   BURRATA GROSZEK ZIELONY, MIÓD GREEN PEAS, HONEY	56 PLN
<b>MOSKOL</b>    REGIONAL POTATO FLATBREAD MASŁO TRUFLOWE, MASŁO WĘDZONE TRUFFLE BUTTER, SMOKED BUTTER	25 PLN
<b>SAŁATA CEZAR</b>  CAESAR SALAD PIERŚ Z KURCZAKA, BOCZEK CHICKEN BREAST, BACON	65 PLN

## zupy | soups

<b>BULION Z KACZKI</b> DUCK BROTH TORTELLINI, MARCHEWKA, POR TORTELLINI, CARROT, LEEK	40 PLN
<b>KREM Z CZOSNKU NIEDŹWIEDZIEGO</b>  WILD GARLIC CREAM SOUP WĘDZONA ŚMIETANA, PIKLOWANY CZOSNEK NIEDŹWIEDZI SMOKED SOUR CREAM, PICKLED WILD GARLIC	40 PLN
<b>KWAŚNICA</b>  SAUERKRAUT SOUP ŻEBRO JAGNIĘCE, ZIEMNIAK LAMB RIB, POTATO	40 PLN
<b>ŻUREK</b>  SOUR RYE SOUP PUREE ZIEMNIACZANE, BIAŁA KIEŁBASA MASHED POTATOES, WHITE SAUSAGE	42 PLN

<b>KACZKA   DUCK</b>		110 PLN
KNEDLE, ŚLIWKA, BURAK, DEM-IGLACE DUMPLINGS, PLUM, BEETROOT, DEMI-GLACE		
<b>KOTLET CIEŁĘCY   VEAL CUTLET</b>		139 PLN
OGÓREK, ZIEMNIAK, ANCHOIS CUCUMBER, POTATO, ANCHOVIES		
<b>COMBER JAGNIĘCY   SADDLE OF LAMB</b>		160 PLN
GROSZEK ZIELONY, WASABI, JAGNIĘCE DEM-IGLACE GREEN PEAS, WASABI, LAMB DEMI-GLACE		
<b>POLĘDWICA Z DORSZA   LOIN OF COD</b>	 	105 PLN
SMARDZE, WĘDZONY ZIEMNIAK, ZABAJONE MORELS, SMOKED POTATO, ZABAGLIONE		
<b>JESIOTR   STURGEON</b>		98 PLN
MOSKOL, KALAREPA, WYWAR RYBNY REGIONAL POTATO FLATBREAD, KOHLRABI, FISH STOCK		
<b>MAKARON   PASTA</b>		52 PLN
KREM SEROWY, CZOSNEK NIEDŹWIEDZI, SMARDZE CREAM CHEESE, WILD GARLIC, MORELS		
<b>BURGER WOŁOWY   BEEF BURGER</b>		79 PLN
DŹEM Z BOCZKU, MIMOLETTE, FRYTKI BACON JAM, MIMOLETTE, FRIES		
<b>ORZOTTO   ORZOTTO</b>		50 PLN
CZOSNEK NIEDŹWIEDZI, RICOTTA, CYTRYNA WILD GARLIC, RICOTTA, LEMON		
<b>PIEROGI Z JAGNIĘCINĄ</b>	 	59 PLN
DUMPLINGS WITH LAMB		
<b>PIEROGI Z BRYNDZĄ</b>	 	43 PLN
DUMPLINGS WITH "BRYNDZA" CHEESE		

<b>WOŁOWINA WAGYU KLASA 5+</b>		650 PLN
WAGYU BEEF GRADE 5+ FRYTKI, MIX SAŁAT, MAJONEZ TRUFLOWY, SOS PIEPRZOWY, SAMBAL MAYO CHIPS, SALAD MIX, TRUFFLE MAYONNAISE, PEPPER SAUCE, SAMBAL MAYO		
<b>POLĘDWICA WOŁOWA</b>		180 PLN
FILLET OF BEEF FRYTKI, MIX SAŁAT, MAJONEZ TRUFLOWY, SOS PIEPRZOWY, SAMBAL MAYO CHIPS, SALAD MIX, TRUFFLE MAYONNAISE, PEPPER SAUCE, SAMBAL MAYO		
<b>ANTRYKOT</b>		155 PLN
RIB EYE FRYTKI, MIX SAŁAT, MAJONEZ TRUFLOWY, SOS PIEPRZOWY, SAMBAL MAYO CHIPS, SALAD MIX, TRUFFLE MAYONNAISE, PEPPER SAUCE, SAMBAL MAYO		
<b>BIODRÓWKA JAGNIĘCA</b>		145 PLN
LAMB RUMP FRYTKI, MIX SAŁAD, MAJONEZ TRUFLOWY, SOS PIEPRZOWY, SAMBAL MAYO CHIPS, SALAD MIX, TRUFFLE MAYONNAISE, PEPPER SAUCE, SAMBAL MAYO		

**FONDANT CZEKOLADOWY** 38 PLN  
CHOCOLATE FONDANT

KARMEL, CZARNA PORZECZKA  
CARAMEL, BLACKCURRANT

**STRUDEL JABŁKOWY**  34 PLN  
APPLE STRUDEL

SOS WANILIOWY, LODY WANILIOWE  
VANILLA SAUCE, VANILLA ICE CREAM

**LODY I SORBETY RZEMIEŚLNICZE** GAŁKA | SCOOP | 10 PLN  
ARTISAN ICE CREAMS & SORBETS

ZAPYTAJ O SMAKI  
ASK FOR FLAVOURS

## menu degustacyjne

### **AMOUSE BOUCHE**

**Pstrąg łososiowy** | Salmon trout

**Tatar wołowy** | Beef tartare

**Krem z czosnku niedźwiedziego** | Wild garlic cream soup

**Bulion z kaczki** | Duck broth

**Jagnięcina** | Lamb

**Jesiotr** | Sturgeon

### **INTERMEZZO**

**Strudel jabłkowy** | Apple strudel

### **PETIT-FOURS**

Menu degustacyjne składa się z 7 dań w cenie 590 zł / 2 osoby.

Sommelier z przyjemnością dobierze wina, które idealnie podkreślą charakter potraw.

Do wyboru:

pakiet win zagranicznych : 290 zł / 2 osoby

pakiet win polskich : 320 zł / 2 osoby

The tasting menu consists of 7 courses and is priced at 590 PLN for 2 people.

The sommelier will be delighted to select wines that perfectly complement the character of each dish.

Choose from:

International wine selection : 290 PLN / 2 people

Polish wine selection : 320 PLN / 2 people

# ALERGENY | ALLERGENS

	DWUTLENEK SIARKI   SULFUR DIOXIDE	JAJKA   EGGS	MIĘCZAKI   MOLLUSCS	MLEKO   MILK	GORCZYCA   MUSTARD	ORZECHY   NUTS	ORZECHY ZIEMNE   PEANUTS	RYBY   FISH	SELER   CELERY	SKORUPIAKI   SHELLFISH	ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN   CEREALS CONTAINING GLUTEN	SOJA   SOY	ZIARNA SEZAMU   SESAME SEEDS
<b>TATAR WOŁOWY</b>   BEEF TARTARE													
<b>PSTRĄG ŁOSOSIOWY</b>   SALMON TROUT													
<b>FOIE GRAS</b>   FOIE GRAS													
<b>SZYNKA IBERICO</b>   IBERICO HAM													
<b>OSCYPEK</b>   REGIONAL CHEESE													
<b>BURRATA</b>   BURRATA													
<b>MOSKOL</b>   REGIONAL POTATO FLATBREAD													
<b>SAŁATA CEZAR</b>   CAESAR SALAD													
<b>BULION Z KACZKI</b>   DUCK BROTH													
<b>KREM Z CZOSNKU NIEDŹWIEDZIEGO</b>   WILD GARLIC SOUP													
<b>KWAŚNICA</b>   SAUERKRAUT SOUP													
<b>ŻUREK</b>   SOUR RYE SOUP													
<b>KACZKA</b>   DUCK													
<b>KOTLET CIELĘCY</b>   VEAL CUTLET													
<b>COMBER JAGNIĘCY</b>   SADDLE OF LAMB													
<b>POLĘDWICA Z DORSZA</b>   COD LOIN													
<b>JESIOTR</b>   STURGEON													
<b>MAKARON</b>   PASTA													
<b>ORZOTTO</b>   ORZOTTO													
<b>BURGER WOŁOWY</b>   BEEF BURGER													
<b>PIEROGI Z JAGNIĘCINĄ</b>   DUMPLINGS WITH LAMB													
<b>PIEROGI Z BRYNDZĄ</b>   DUMPLINGS WITH "BRYNDZA" CHEESE													
<b>WOŁOWINA WAGYU KLASA 5+</b>   WAGYU BEEF QUALITY GRADE 5+													
<b>POLĘDWICA WOŁOWA</b>   FILLET OF BEEF													
<b>ANTRYKOT</b>   RIB EYE													
<b>BIODRÓWKA JAGNIĘCA</b>   LAMB RUMP													
<b>FONDANT CZEKOLADOWY</b>   CHOCOLATE FONDANT													
<b>STRUDEL JABŁKOWY</b>   APPLE STRUDEL													

