karczma BIDA Bogucin MENU

BREAKFAST
a wonderful beginning of the day

ŚNIADANIA *cudowny początek dnia*

TOASTS OF WHOLEMEAL ROLL 45 ZŁ
with smoked salmon, fresh spinach, eggs, shrimp coctail, coffee or tea
GRZANKI Z BUŁKI RAZOWEJ z wędzonym łososiem, awokado, świeżym szpinakiem, rucolą, jajkiem oraz koktailem z krewetek i mandarynek, kawa lub herbata

ENGLISH BREAKFAST 2 fried eggs, grilled white sausage, black pudding, bacon, baked tomato, beans in tomato sauce, coffee or tea 45 ZŁ
ŚNIADANIE ANGIELSKIE 2 jajka sadzone, biała kiełbasa, kaszanka, bekon, pieczony pomidor, rosti, fasolka w sosie pomidorowym, masło, chleb, kawa lub herbata

SCRAMBLED EGGS – 4 eggs, all degrees of doneness available, served in various versions with butter\bacon\ham\sausage\cheese, vegetables, bread, butter, coffee or tea 38 ZŁ
JAJECZNICA (z 4 jaj) z pełnymi stopniami wysmażenia podana w różnych konfiguracjach\masło\bekon\ szynka\kiełbasa\z żółtym serem, warzywami, pieczywem, masłem, kawą lub herbatą

DELICATE EGGS BENEDICT – 3 eggs with pieces of toast, ham, cheese, vegetables, coffee or tea 38 ZŁ
DELIKATNE JAJKA (3 szt.) a'la Benedykt z tostami, szynką żółtym serem, warzywami, kawą lub herbatą

FRIED EGGS – 4 eggs with crispy bacon, cheese and juicy vegetables, bread, butter, coffee or tea 39 ZŁ
JAJKA SADZONE (4 szt.) z dodatkiem chrupiącego boczku, żółtego sera oraz soczystych warzyw, z pieczywem, masłem, kawą lub herbatą

WHITE SAUSAGE – cooked, served with bread, butter, mustard, horseradish, ketchup, and coffee or tea 37 ZŁ
DOMOWEJ ROBOTY BIAŁA KIEŁBASA gotowana podana z pieczywem, masłem, musztardą, chrzanem i ketchupem, z kawą lub herbatą

THREE LIGHT SAUSAGES with home-made bacon topped with cheese, served with mustard, horseradish, ketchup, vegetables, butter, bread, coffee or tea 38 ZŁ
LEKKIE PARÓWKI (3 szt.) zatopione w swojskim boczku pod pierzynką żółtego sera, podane z musztardą, chrzanem, ketchupem, warzywami, masłem, pieczywem, kawą lub herbatą

A WONDERFULLY LIGHT OMELETTE with ham, mushrooms and pepper, or a vegetarian version with broccoli, carrots, cauliflower, cheese, bread, butter, coffee or tea 41 ZŁ
CUDOWNIE LEKKI OMLET z szynką, pieczarkami i papryką lub w wersji wegetariańskiej z brokułem, marchewką, kalafiorem, z żółtym serem, pieczywem, masłem, kawą lub herbatą

DELIKCATE SALADS
made from crispy and fresh vegetables

DELIKATNE SAŁATKI
z chrupiących i świeżych warzyw

SALAD WITH PRAWNS mango in Ketjap Manis sauce with crispy croutons 52 ZŁ
SAŁATKA Z KREWETKAMI, mango w sosie Ketjap Manis z chrupiącymi grzankami

GREEK SALAD with cheese of type feta and slices of toast 48 ZŁ
SAŁATKA GRECKA z serem typu feta i grzankami

NORWEGIAN SALAD with salmon and slices of toast 51 ZŁ
SAŁATKA NORWESKA z łososiem i grzankami

CHICKEN SALAD with smoked bacon and slices of toast 49 ZŁ
SAŁATKA Z KURCZAKIEM i wędzonym bekonem z grzankami

GYRO SALAD with chicken, garlic sauce and slices of toast 49 ZŁ
SAŁATKA GYROS z kurczakiem, sosem czosnkowym i grzankami

On Special Request

Przed Daniem Głównym

RARE BEEF TARTARE with tempting additions 53 ZŁ
KRWISTOCZERWONY TATAR wołowy z kuszącymi dodatkami

SMOKED SALMON TARTARE with aromatic capers 51 ZŁ
TATAR Z ŁOSOSIA z aromatycznymi kaparami

HERRING TRIO Herring in 3 types: Pesto in dill, in sour cream, in French mustard sauce 39 ZŁ
TRIO ŚLEDZIOWE (3 rodzaje śledzia) z pesto koperkowym, w śmietanie, w sosie z musztardy francuskiej

LARD BREAD with dill pickles 19 ZŁ
CHLEB ZE SMALCEM i ogórkiem kiszonym

SOUPS
hot and aromatic

ZUPY *gorące i aromatyczne*

CHICKEN SOUP with pasta 25 ZŁ
ROSÓŁ z makaronem

MUSHROOM SOUP with short pasta 27 ZŁ
GRZYBOWA z łazankami

GOULASH SOUP 28 ZŁ
GULASZOWA

SAUERKRAUT SOUP 25 ZŁ
KWAŚNICA

SOUR BREAD SOUP 33 ZŁ
ŻUREK w chlebie

SOUR SOUP 27 ZŁ
ŻUREK

TRIPE 28 ZŁ
FLAKI

BORSCHT with small dumplings 27 ZŁ
BARSZCZ z pierożkami

BORSCHT with croquettes 31 ZŁ
BARSZCZ z krokietami

BAKED BEANS in tomato sauce 30 ZŁ
FASOLKA po bretońsku

CREAM SOUPS

AROMATIC CREAM 31 ZŁ
made from aromatic tomatoes, combined with pesto and garlic pieces of toast
Z AROMATYCZNYCH POMIDORÓW w kompozycji pesto i grzanek czosnkowych

BAKED BEETROOT 31 ZŁ
raspberries and goat cheese
Z PIECZONEGO BURAKA z malinami i kozim serem

COURGETTES with chanterelle mushroom 31 ZŁ
Z CUKINII z kurkami

MAIN COURSE
traditional

DANIA GŁÓWNE *tradycyjne*

PORK CHOP 26 ZŁ
KOTLET SCHABOWY

BREADED CHICKEN CHOP 26 ZŁ
KOTLET DROBIOWY panierowany

FARMER'S CHOP with mushrooms, cheese and ketchup 32 ZŁ
KOTLET FARMERSKI, pieczarki, żółty ser, ketchup, papryka

CHOP DE VOLAILLE 32 ZŁ
KOTLET DE VOLAILLE

HIGHLANDER'S CHOP with smoked cheese 31 ZŁ
KOTLET PO GÓRALSKU z wędzonym serem

PORK LIVER 34 ZŁ
WĄTRÓBKA WIEPRZOWA z cebulką

FRIED POTATOES with bacon and sour milk 33 ZŁ
KARTOFLE SMAŻONE na boczku ze zsiadłym mlekiem

STUFFED CABBAGE in tomato sauce 32 ZŁ
GOŁĄBKI z sosem pomidorowym

HUNTER'S STEW 41 ZŁ
BIGOS MYŚLIWSKI

HIGHLANDER'S POTATO PANCAKE 48 ZŁ
PLACEK PO ZBÓJNICKU

ROAST DUMPLINGS with spinach, mozzarella, ham and garlic dip 38 ZŁ
PIEROGI ze szpinakiem, mozarellą i szynką, opiekane, z dipem czosnkowym

DUMPLINGS with meat 35 ZŁ
PIEROGI z mięsem

ROAST DUMPLINGS with meat 36 ZŁ
PIEROGI z mięsem opiekane

DUMPLINGS with cheese and potatoes 35 ZŁ
PIEROGI ruskie

ROAST DUMPLINGS with cheese and potatoes 36 ZŁ
PIEROGI ruskie opiekane

DUMPLINGS with cabbage and mushrooms 35 ZŁ
PIEROGI z kapustą i grzybami

ROAST DUMPLINGS with cabbage and mushrooms 36 ZŁ
PIEROGI z kapustą i grzybami opiekane

POTATO DUMPLINGS roast or boiled with pork fat and cottage cheese 36 ZŁ
KOPYTKA z wody lub opiekane, ze słoniną i białym serem

STEWED PORK MEAT with onion 41 ZŁ
ŚWIEŻONKA (mięso wieprzowe duszone z cebulą)

CHEF'S SPECIALS

SZEF KUCHNI POLECA

A DELICATE RACK OF RABBIT in sour cream sauce served with mashed potatoes and traditional, fried beetroots 66 ZŁ
DELIKATNY COMBER Z KRÓLIKA w sosie śmietanowym, podany z ziemniakami puree i tradycyjnymi buraczkami zasmażanymi

SUBTLE VEAL SOUS VIDE in mushroom sauce served with Silesian dumplings and fired red cabbage 71 ZŁ
SUBTELNA CIELĘCINA SOUS VIDE w sosie z maślaków z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą zasmażaną

CRISPY DUCK in a cranberry and apple jam with dumplings and boiled vegetables 72 ZŁ
KACZKA w sosie żurawinowo-jabłkowym z kopytkami i warzywami gotowanymi

WILD BOAR SIRLOIN in Demi-Glace sauce with black currant sauce, served with pancakes with sauerkraut and honey-roasted vegetables 79 ZŁ
POLĘDWICA Z DZIKA w sosie Demi-Glace z dodatkiem czarnej porzeczki podana z racuchami z kiszoną kapustą i warzywami pieczonymi w miodzie

BEEF CUTLETS in own sauce with dumplings and red cabbage 62 ZŁ
BITKI WOŁOWE w sosie własnym, kluski śląskie, surówka z czerwonej kapusty

PORK TENDERLOIN in velvety boletus sauce, served with roast potato dumplings and cucumber salad 59 ZŁ
POLĘDWICZKI WIEPRZOWE w sosie borowikowym podane z kopytkami opiekanymi i mizerią

CHICKEN BREAST STUFFED with mozzarella, delicate bacon in gorgonzola sauce, served with potato croquettes and beans 58 ZŁ
PIERŚ KURCZAKA nadziewana mozarellą, zatopiona w pierzynce delikatnego boczku z dodatkiem sosu gorgonzola, podana z krokietami ziemniaczanymi i fasolką szparagową

A DELICIOUS TYPE OF HOME-MADE BLOOD SAUSAGE with an egg, crispy grilled bacon, served with crispy lettuce and baguettes 43 ZŁ
SMACZNA WARIACJA swojskiej kaszanki z jajkiem, chrupiącym grillowanym bekonem, podana z chrupiącą sałatą i bagietkami

CHICKEN FILLET with a delicate coating of Parmesan cheese in chanterelle sauce, served with home-made French fries and fried carrots and peas 57 ZŁ
FILET Z KURCZAKA w delikatnej panierce z parmezanu z dodatkiem sosu kurkowego, podany z frytkami i marchewką zasmażaną z groszkiem

GOLDEN PORK KNUCKLE in ginger beer sauce with roast potatoes and traditional fried cabbage 59 ZŁ
ZŁOCISTA GOLONKA w sosie imbirowo-piwnym w kompozycji opiekanych ziemniaków i tradycyjnej kapusty zasmażanej

RIBS STEWED in sour cream with mashed potatoes and fried beetroots 56 ZŁ
ŻEBERKA DUSZONE w śmietanie, podane z ziemniakami puree i buraczkami zasmażanymi

FRIED LIVER with mushrooms and cheese, accompanied by crispy potatoes with herbs and fresh vegetable salads 46 ZŁ
SMAŻONA WĄTRÓBKA zapiekana z pieczarkami i żółtym serem, w otoczeniu chrupiących ziemniaków z ziołami i surówek ze świeżych warzyw

EXQUISITE PIEROGI with meat in chanterelle sauce and fresh vegetable salads 44 ZŁ
SZLACHETNE PIEROGI z mięsem podane z sosem kurkowym i surówkami ze świeżych warzyw

BEEF CHEEKS in gravy on kaszotto with mushroom and beetroots 66 ZŁ
POLICZKI WOŁOWE w sosie własnym z kaszotto z borowikami i buraczkami

A FAMILY SET OF GRILLED MEAT and baked potatoes served with a selection of salads (for 6 people) 369 ZŁ
RODZINNE KORYTO grillowanych mięs, pieczonych ziemniaków - całość podana z zestawem surówek (dla 6 osób)

WELLNESS DISHES
fish & meat

portions differ in amount from other dishes
porcje różnią się wielkością od pozostałych dań

dania wellness ryby

ROUT FILLET served with black rice, black-tiger shrimps, Italian dill mousse with a delicate saffron flavour, tomato jelly, capers and spinach 59 ZŁ
PSTRĄG FILETOWANY podany z czarnym ryżem w akompaniamencie krewetek, musem z kopru włoskiego z delikatną nutką szafranu, galaretką pomidorową oraz kaparami i szpinakiem

dania wellness mięso

DUCK BREAST with orange sauce, mint, tomatoes, swashbuckling purée made from pears and mouldy cheese, with risotto made from grapefruit, nut powder, exquisite rucola salad and linseed oil 58 ZŁ
PIERŚ Z KACZKI z dodatkiem sosu pomarańczowego z miętą i pomidorem z zawadiackim puree z gruszki i sera pleśniowego z risotto z grejpfruta, pudrem z orzechów oraz wykwintnej sałatki z rukoli i oleju lnianego

FISH DISHES
healthy and light

DANIA Z RYB *zdrowe i lekkie*

BREADED TROUT FILLET with mushroom sauce and potato weddges and carrot salad with horseradish 59 ZŁ
FILET Z PSTRĄGA w chrupiącej panierce w sosie borowikowym, z ćwiartkami smażonych ziemniaków i surówką z marchewki z chrzanem

GRILLED SALMON with spinach, a poached egg, rucola and vegetables, served with crispy pieces of toast 61 ZŁ
GRILLOWANY ŁOSOŚ z dodatkiem szpinaku i jajka w koszulce, na pościeli z rukoli i warzyw, podany z chrupiącymi grzankami

ZANDER in caper sauce with potato pancakes and steam vegetables 61 ZŁ
SANDACZ w sosie kaparowym z plackami ziemniaczanymi i warzywami gotowanymi

HALIBUT STEAK served with bulgur, vegetables and fresh spinach 67 ZŁ
STEK Z HALIBUTA podany z kaszą bulgur, z warzywami i świeżym szpinakiem

GRILLED DISHES
golden and crispy

DANIA Z RUSZTU *rumiane i chrupiące*

PORK STEAK 38 ZŁ
POLĘDWICA WIEPRZOWA

SHASHLIK 38 ZŁ
SZASZŁYK

PORK KNUCKLE (at least 500 g) 44 ZŁ
GOLONKA (min. 500 g)

SAUSAGE WITH ONION 29 ZŁ
KIEŁBASA Z CEBULĄ

NECK (200g) 36 ZŁ
KARCZEK

RIBS (at least 300 g) 35 ZŁ
ŻEBERKA (min. 300 g)

CHICKEN BREAST 34 ZŁ
PIERŚ KURCZAKA

BLOOD SAUSAGE WITH ONION (2 pieces) 25 ZŁ
KASZANKA Z CEBULĄ (2 szt.)

SIDE DISHES

DODATKI DO DAŃ

ROAST POTATOES 11 ZŁ
ZIEMNIAKI OPIEKANE

PURÉE 11 ZŁ
ZIEMNIAKI PUREE

POTATO BALLS 13 ZŁ
KULKI ZIEMNIACZANE

ROAST POTATOES IN TZATZIKI SAUCE 17 ZŁ
ZIEMNIAKI OPIEKANE z cacykiem

FRENCH FRIES 13 ZŁ
FRYTKI

POTATO SLICES WITH HERBS 14 ZŁ
TALARY ZIEMNIACZANE z ziołami

ROAST POTATO SLICES with herbs and cheese 17 ZŁ
TALARY ZIEMNIACZANE z ziołami zapiekane z żółtym serem

BUCKWHEAT GROATS 13 ZŁ
KASZA GRYCZANA

RICE WITH VEGETABLES 18 ZŁ
RYŻ Z WARZYWAMI

STEWED BEETROOTS 13 ZŁ
BURACZKI ZASMAŻANE

STEWED CABBAGE 13 ZŁ
KAPUSTA ZASMAŻANA

STEWED CARROTS WITH PEAS 13 ZŁ
MARCHEWKA ZASMAŻANA z groszkiem

A SELECTION OF SAUCES 13 ZŁ
ZESTAW SOSÓW

COOKED VEGETABLES 17 ZŁ
WARZYWA GOTOWANE

SPINACH 16 ZŁ
SZPINAK

DILL PICKLES 12 ZŁ
OGÓRKI KISZONE

A SELECTION OF SALADS 14 ZŁ
ZESTAW SURÓWEK

BREAD 7 ZŁ
PIECZYWO

EUROPEAN CUISINE
(10:00- 22:00)

EUROPEJSKI KĄCIK KULINARNY

CANNELLONI STUFFED with spinach, cheese of type feta, poured with juicy sauce made from fresh tomatoes, served with fresh salad and a golden baguette 48 ZŁ
CANNELLONI nadziewane szpinakiem, serem typu feta, całość polana soczystym sosem ze świeżych pomidorów, podane ze świeżą sałatą i rumianą bagietką (cannelloni z ciasta naleśnikowego)

TRADITIONAL ITALIAN LASAGNE in Bolognese sauce, served with salad and a golden baguette 51 ZŁ
TRADYCYJNA WŁOSKA LASAGNE zatopiona w sosie bolognese podana z sałatką i rumianą bagietką

SPRINGY PENNE PASTA with chicken and aromatic boletus mushrooms 47 ZŁ
SPRĘŻYSTY MAKARON PENNE w kompozycji grillowanego kurczaka i pachnących borowików

SMALL DUMPLINGS STUFFED with cheese of type feta, spinach, artichokes, dried tomatoes, fried in blue cheese sauce, served with fresh lettuce and a crispy baguette 51 ZŁ
PIEROŻKI NADZIEWANE serem typu feta, szpinakiem, karczochami, suszonymi pomidorami zapieczone sosem z sera pleśniowego, podane ze świeżą sałatą i chrupiącą bagietką

SPAGHETTI IN BOLOGNESE SAUCE based on Polish selected beef and pork 47 ZŁ
SPAGHETTI Z SOSEM BOLOGNESE przygotowanym na bazie polskiej selekcjonowanej wołowiny i wieprzowiny

SPAGHETTI served with slightly sour, cream-flavoured carbonara sauce based on smoked Polish bacon 48 ZŁ
CARBONARA podana z delikatnie śmietanowym sosem na bazie wędzonego polskiego boczku i ziół

GNOCCHI with creamy boletus mushroom sauce and parmesan shavings 48 ZŁ
GNOCCHI z sosem śmietanowym z borowikami i płatkami parmezanu

BAKED POLISH POTATOES enriched with blue cheese sauce and boletus mushrooms from the woods, served on iceberg lettuce with vinaigrette sauce 39 ZŁ
PIECZONY POLSKI ZIEMNIAK uszlachetniony sosem z sera pleśniowego oraz borowikami z lasów podany na sałacie lodowej z sosem vinegret

MENU OF THE PENGUINS OF MADAGASCAR

children's dishes

MENU PINGWINÓW Z MADAGASKARU

dania dla dzieci

RICO CHICKEN SOUP 23 ZŁ
with pasta
ROSOŁEK RICO (rosół z makaronem)

SKIPPER'S CHICKEN 29 ZŁ
(nuggets with French fries and carrot salad)
KURCZACZEK SKIPPERA
(nuggetsy z frytkami i surówką z marchwi)

PROVATE'S PANCAKES 31 ZŁ
(2 pancakes with cheese, chocolate sauce and fruit) NALEŚNIKI SZEREGOWEGO
(naleśniki – 2 szt. z serem, sosem czekoladowym i owocami)

MENU FOR SOPHISTICATED VEGANS AND VEGETARIANS

MENU DLA WYTRAWNYCH WEGAN I WEGETARIAN

MUSHROOM DUMPLINGS with stewed onion fat and fresh salads 44 ZŁ
KOPYTKA GRZYBOWE z omastą z duszonej cebuli oraz świeżymi surówkami

GOLDEN POTATO pancakes with sour cream 34 ZŁ
ZŁOCISTE PLACKI ZIEMNIACZANE z kremową śmietaną

HOME-MADE POTATO DUMPLINGS 44 ZŁ
in velvety boletus sauce
DOMOWE KOPYTKA oblane aksamitnym sosem borowikowym i zestaw surówek

TRADITIONAL PANCAKES with cheese and fluffy sour cream 37 ZŁ
TRADYCYJNE NALEŚNIKI z białym serem i puszystą śmietaną

CHICKPEA STEW with spinach and ginger (VEGAN DISH) GULASZ Z CIECIERZYCY ze szpinakiem i imbirem (DANIE DLA WEGAN) 39 ZŁ

VEGAN PULPETS 49 ZŁ
on tagliatelle in mushroom sauce
PULPETY WEGAŃSKIE na tagliatelle w sosie grzybowym

OYSTER MUSHROOMS 51 ZŁ
stew with Silesian dumplings and red cabbage salad
GULASZ Z BOCZNIAKÓW z kluskami śląskimi i surówką z czerwonej kapusty

COCKTAILS

KOKTAJLE

PINEAPPLE COCKTAIL
BACK TO SHAPE WITH MILK
KOKTAJL Z ANANASA Powrót do formy

This combination of refreshing and stimulating pineapple with fresh and aromatic grapefruit is a cocktail for anyone who wants to relax tastily and quickly after a hard day or stand yourself some energy before long hours of challenging work. Bromelain from pineapple eases headaches and protects your stomach. The apricot replenishes potassium and boosts metabolism, including alcohol. The addition of honey and grapefruit gives you energy for many hours. 27 ZŁ

CURRANT COCKTAIL
PURIFYING SWEETNESS WITH MILK
KOKTAJL PORZECZKOWY Oczyszczająca słodycz

This tasty fruit composition is a treat to the senses and a wonderful and relaxing surprise for your body. The energetic black currant not only tastes great with the sweetness of pear but also helps in removing toxins, and aromatic blueberries destroy dangerous free radicals and improve your eyesight. The cranberry has antibacterial properties and supplements the combination of velvety, refreshing fruit sweetness. 27 ZŁ

KALE COCKTAIL
REFRESHMENT AND STRENGTH
KOKTAJL Z JARMUŻU Orzeźwienie i wzmocnienie

Refreshment and strength
This vegetable and fruit mix is not only tasty, but primarily very healthy. Refreshing kale, rich in vitamins and minerals, strengthens bone structure, and in combination with juicy apples and fresh white grapes it effectively maximizes immunity. It also stimulates the work of brain and heart and therefore helps to regulate blood pressure. A touch of fragrant orange has soothing impact on the organism. 27 ZŁ

MANGO COCKTAIL
Great well-being
KOKTAJL Z MANGO WSPANIAŁE SAMOPOCZUCIE

Fragrant, scrumptious mango combined with sweet-and-sour orange has a beneficial effect on the skin condition bringing back its elasticity and youthful appearance, tryptophan contained in banana improves mood, and the whole mix works superbly as a drink supporting intellectual effort and stimulating our organism to work harder. 27 ZŁ

DESSERTS

DESERY

CHOCOLATE ICE CREAM with cherries in cherry sauce with cherry liqueur (3 scoops of chocolate ice cream, cherries in cherry sauce, whipped cream) 29 ZŁ
LODY CZEKOLADOWE

ICE CREAM WITH LENTILS 27 ZŁ
(3 fruit scoops, whipped cream, lentils)
LODY Z LENTILKAMI

VANILLA ICE CREAM with hot strawberries 29 ZŁ
(3 scoops of vanilla ice cream, strawberries, whipped cream) LODY WANILIOWE

RAISIN ICE CREAM with almond flakes and advocaat (3 scoops of raisin ice cream, almond flakes, alkohol) LODY BAKALIOWE 25 ZŁ

REFRESHING MOJITO SORBET 29 ZŁ
(3 scoops of sorbet, Martini, lime and mint, cane sugar) ORZEŹWIAJĄCY SORBET MOJITO

HOT APPLE PIE WITH ICE CREAM 29 ZŁ
and whipped cream (150g)
SZARLOTKA NA CIEPŁO Z LODAMI i bitą śmietaną

CHEESECAKE 29 ZŁ
SERNIK

TIRAMISU 33 ZŁ
– a classic Italian dessert with alcohol
TIRAMISU - klasyczny włoski deser z alkoholem

COFFEE / TEA

KAWA / HERBATA

IRISH COFFEE Z WHISKY	24 ZŁ
BAILEY'S COFFEE Z LIKIEREM	23 ZŁ
LATTE MACCHIATO	19 ZŁ
LATTE AMARETTO	22 ZŁ
CINNAMON LATTE KAWA LATTE CYNAMONOWE	22 ZŁ
FILTERED COFFEE KAWA Z EXPRESU	15 ZŁ
BREWED COFFEE KAWA PARZONA	14 ZŁ
CAPPUCCINO	17 ZŁ
ICED COFFEE with ice cream KAWA MROŻONA Z LODAMI	25 ZŁ
TEA HERBATA	12 ZŁ
FRUIT TEA HERBATY OWOCOWE	12 ZŁ
TEA WITH CHERRY LIQUEUR HERBATA Z WIŚNIÓWKĄ	17 ZŁ
TEA WITH RUM HERBATA Z RUMEM	17 ZŁ
HIGHLANDER'S TEA HERBATA GÓRALSKA Z PRĄDEM	17 ZŁ

DRINKS

NAPOJE

Coca-Cola Zero Cukru, Coca-Cola Original Taste, Fanta, Sprite	(0,25 l)	11 ZŁ
KINLEY Tonic Water, Pink Aromatic Berry, Elderflower ZERO CUKRU	(0,25 l)	11 ZŁ
Coca-Cola Zero Cukru, Coca-Cola Original Taste, Fanta, Sprite	(0,5 l)	15 ZŁ
KINLEY Lime & Mint, Pink Aromatic Berry, Tonic Water, Elderflower NO SUGAR	(0,5 l)	15 ZŁ
Coca-Cola Zero Cukru, Coca-Cola Original Taste, Fanta, Sprite	(0,85 l)	18 ZŁ
KROPLA BESKIDU delice still carbonated	(0,33 l)	11 ZŁ
KROPLA BESKIDU still sparkling carbonated	(0,5 l)	12 ZŁ
fuzetea lemon with lemongrass, peach with hibiscus	(0,25 l)	12 ZŁ
fuzetea peach with hibiscus, citrus, passion fruit, no sugar, no calories	(0,5 l)	15 ZŁ
HOME-BREW PODPIWEK	(0,33 l)	18 ZŁ
KVASS KWAS CHLEBOWY	(0,33 l)	18 ZŁ
COMPOTE KOMPOT	(0,2 l)	12 ZŁ

MULLED DRINKS

GRZAŃCE

GROG (300 ml) GROG PIWNY	22 ZŁ
MULLED MEAD (200 ml) MIÓD PITNY GRZANY	22 ZŁ
MULLED WINE with spices (200 ml) WINO GRZANE Z KORZENIAMI	23 ZŁ
MULLED BEER with spices and oranges (500 ml)	26 ZŁ
MULLED BEER with spices and oranges (300 ml) PIWO GRZANE z korzeniami i pomarańczami	23 ZŁ

JUICE

from fresh fruit and vegetables

SOKI *ze świeżych owoców i warzyw*

POWER OF CARROT **good appearance - antioxidants** - vitamin A, carrot, orange, ginger WZMACNIAJĄCA MARCHEWKA	24 ZŁ
CLASSIC **strengthening - good appearance** carrot, apple, lemon KLASYCZNY	24 ZŁ
RED **energy - strengthening - detoxification**, beetroot, carrot, apple, cayenne pepper CZERWONY	24 ZŁ
INDIVIDUAL COMPOSITIONS at the client's request - juices: orange, grapefruit, apple, carrot, beetroot (0,20 l) INDYWIDUALNE KOMPOZYCJE na życzenie klienta sok z pomarańczy, grapefruitów, jabłek, marchwi, buraków	24 ZŁ

BOTTLED JUICES Cappy SOKI Z BUTELKI

ORANGE JUICE (0.20 l) POMARAŃCZOWY	12 ZŁ
APPLE JUICE (0.20 l) JABŁKOWY	12 ZŁ
MULTIVITAMIN JUICE (0.20 l) MULTIWITAMINA	12 ZŁ
GRAPEFRUIT JUICE (0.20 l) GRAPEFRUITOWY	12 ZŁ

DRINKS

prepared specially for BIDA inn

DRINKI *opracowane specjalnie dla Karczmy BIDA*

MOJITO (rum, Martini, lime, Sprite, mint, cane sugar) 36 ZŁ
(rum, martini, limonka, sprite, mięta, cukier trzcinowy)

LONG ISLAND (vodka, tequila, sugar syrup, rum, Cointreau liquor, Coca-Cola) 42 ZŁ
(wódka, tequila, syrop cukrowy, rum, likier triple sec, coca-cola)

CRANBERRY GIN 28 ZŁ
(gin, sugar syrup, mint, lemon juice, Sprite, cranberry syrup)
(gin, syrop cukrowy, sok z cytryny, sprite, syrop żurawinowy)

WATERMELON 28 ZŁ
(vodka, grenadine, Sprite, pieces of watermelon)
(wódka, grenadina, sprite, kawałki arbuza)

ORANGE MANGO POMARAŃCZOWE MANGO 29 ZŁ
(rum, mango syrup, lemon juice, orange juice)
(rum, syrop mango, sok z cytryny, sok z pomarańczy)

FLOWERY EXPLOSION KWIATOWA EKSPLOZJA 28 ZŁ
(vodka, lilac syrup, violet syrup, lemon juice)
(wódka, syrop z kwiatów bzu, syrop fiołkowy, sok z cytryny)

MY LOVELY WHISKY 35 ZŁ
(whisky, lemon tart syrup, lemon juice)
(whisky, syrop z tarty cytrynowej, sok z cytryny)

SWEET CHERRY AROMAT CZEREŚNI 27 ZŁ
(vodka, cherry syrup, baileys, coffee liquor, milk)
(wódka, syrop czereśniowy, baileys, likier kawowy, mleko)

GREEN COLLINS 27 ZŁ
(vodka, basil syrup, cucumber syrup, lemon juice, soda)

GIN BASIL SMASH (gin, basil syrup, fresh basil) 27 ZŁ

STRAWBERRY BLISS TRUSKAWKOWA ROZKOSZ 30 ZŁ
(strawberries, vodka, strawberry syrup, lemon juice)
(truskawki, wódka, syrop truskawkowy sok z cytryny)

BEER BOTTLED

PIWO BUTELKOWE

PERŁA CHMIELOWA 0,5 l	16 ZŁ
PERŁA EXPORT 0,5 l	17 ZŁ
PERŁA MIODOWA (honey-flavoured beer) 0,5 l	17 ZŁ
PERŁA MOCNA (strong) 0,5 l	16 ZŁ
PERŁA PORTER BAŁTYCKI 0,33 l	15 ZŁ
PERŁA KOŹLAK (bock beer) 0,33 l	15 ZŁ
ZWIERZYNIEC PILS 0,33 l	15 ZŁ
PIWO BEZALKOHOLOWE (without alcohol) 0,5 l	18 ZŁ

DRAUGHT BEER

PIWO Z BECZKI

PERŁA CHMIELOWA 0,3 l	14 ZŁ
PERŁA CHMIELOWA 0,5 l	15 ZŁ
ZWIERZYNIEC 0,3 l	14 ZŁ
ZWIERZYNIEC 0,5 l	15 ZŁ

TOP ALCOHOLIC BEVERAGES (40 ml)

TRUNKI Z GÓRNEJ PÓŁKI (40 ml)

WHISKY CHIVAS 18 years	34 ZŁ
WHISKY CHIVAS 12 years	27 ZŁ
WHISKY JOHNY WALKER RED	18 ZŁ
WHISKY JOHNY WALKER BLACK	22 ZŁ
WHISKY JOHNY WALKER GOLD	39 ZŁ
WHISKY JACK DANIELS	27 ZŁ
WHISKY BALLANTINES	22 ZŁ
GRANT'S (szkocka whisky)	19 ZŁ
BRANDY STOCK 84	18 ZŁ
COGNAC HENNESSY FDC	30 ZŁ
COGNAC MARTELL VSOP	37 ZŁ
TEQUILA OLMECA GOLD	23 ZŁ
TEQUILA OLMECA SILVER	23 ZŁ
RUM BACARDI GOLD	18 ZŁ
RUM BACARDI BLACK	18 ZŁ

* information about allergens available at the bar

VODKAS (40 ml / butelka)

WÓDKI

MIODULA FROM BOGUCIN (unique vodka based on natural honeydew honey, produced specially for BIDA Inn) MIODULA Z BOGUCINA (unikatowa wódka na naturalnym miodzie spadziowym produkowana na specjalne zamówienie Karczmy BIDA)	16 ZŁ/ 160 ZŁ
SLIVOVITZ (70%) ŚLIWOWICA	16 ZŁ / 174 ZŁ
GINGER VODKA ŻOZWORÓWKA (wódka imbirowa)	12 ZŁ/ 110 ZŁ
CHOPIN	16 ZŁ / 140 ZŁ
OAK VODKA DĘBOWA	12 ZŁ / 120 ZŁ
ABSOLUT VODKA	12 ZŁ / 120 ZŁ
FINLANDIA VODKA	12 ZŁ / 120 ZŁ
FINLANDIA VODKA (mango, lime, tangerine, cranberry)	12 ZŁ / 120 ZŁ
WYBOROWA VODKA	11 ZŁ/ 110 ZŁ
BOLS VODKA	11 ZŁ / 110 ZŁ
GIN	9 ZŁ / 130 ZŁ
ŻOŁĄDKOWA VODKA	8 ZŁ / 90 ZŁ
ŻOŁĄDKOWA DE LUXE VODKA	10 ZŁ / 100 ZŁ
ŻUBRÓWKA	10 ZŁ / 100 ZŁ
JAEGERMEISTER LIQUOR LIKIER JAEGERMEISTER	12 ZŁ / —
BAILEYS IRISH LIQUOR LIKIER BAILEYS IRISH	13 ZŁ / —

RECOMMENDED BREAD FROM THE OVEN

SMALL 26 ZŁ
LARGE 36 ZŁ

The menu prices may be changed.