

Karczma Biały Potok

Zapraszamy

Od 12:00 – 22:00



U nas każdy

znajdzie dla siebie coś dobrego

Szefowie Kuchni Polecają - Our Chefs recommend

Zakąska-Appetizer

oscypek grillowany z gruszką w sosie żurawinowo-pomarańczowym
Grilled sheep's cheese with pear in orange and cranberry sauce

Zupa-Soup

ziemniaczana z borowikami - potato soup with boleti

Danie - main course

kotleciki jagnięce na torciku ziemniaczanym z wyborną konfiturą z czerwonej cebuli

lamb chops on potato pancake served with red onion jam

deser – dessert

szarlotka na ciepło z gałką lodów i bitą śmietaną

apple pie served warm with ice-cream and whipped cream

czas oczekiwania na potrawy tyle ile trza...

Zakąski-Appetizers:

- * marynowany płat śledzia z cebulą, oliwą w oprawie korzennej
Pickled herring steak served with onion and spicy olive 15 zł
- * filet śledziowy z cebulą jabłkiem, ogórkiem kiszonym
w towarzystwie kwaśnej śmietany (*7)
Herring fillet with onion, apple, pickle and sour cream 15 zł
- * oscypek grillowany z gruszką w sosie żurawinowo-pomarańczowym (*7)
Grilled sheep's cheese with pear in orange and cranberry sauce 19 zł
- * moskole z rożkiem masła czosnkowego (*1/3)
Potato pancakes with Garlic butter 9 zł
- * bigos z pieczywem
sauerkraut with meat and bread 12 zł



Sałaty-Salads

- * mix sałat z marynowaną polędwiczką wieprzową, świeżą papryką, pomidorami cherry, rzepą i dresingiem ziołowym
Lettuce mix with pickled pork tenderloin, fresh red pepper , cherry tomatoes and turnip served with herbal dressing 22 zł

- * mix sałat z marynowanymi polędwiczkami z kurczaka, filet ze świeżego pomarańcza, pomidorki koktajlowe, ogórek, kukurydza, dresing orzechowy na koniaku (*8)
Lettuce mix with pickled chicken tenderloins, orange fillet, cherry tomatoes, fresh cucumber, sweetcorn served with walnut dressing based on Cognac 20 zł

- * liście świeżego szpinaku, pomidory suszone, oliwki, mozzarella, płatki oscypka, krem balsamiczny, oliwa z oliwek (*7)
Fresh spinach leaves, dried tomatoes, olives, mozzarella cheese, sheep's cheese flakes served with olive oil and balsamic carem 20 zł

- * mix sałat z wędzoną rybą i świeżym koprem, ogórki, pomidory, papryka, dresing ziołowy (*4)
Smoked fish salad with cucumbers, tomatoes, peppers, fresh dill and herb dressing 22 zł



Zupy-Soups

- * rosół z makaronem domowym (*1/3/9)
Chicken soup with homemade noodles 11 zł
- * zupa pomidorowa z makaronem (*1/3/9)
Tomato soup with noodle 11 zł
- * żurek karpacki na maślanie z talarkami białej kiełbasy, jajkiem i grulami (*1/7/9)
*Carpathian zurek on buttermilk with slices of white sausage,
hard boiled egg and potatoes* 14 zł
- * podhalańska zupa ziemniaczana z borowikami (*1/7/9)
Potato soup with boleti straight from Podhale 14 zł
- * kwaśnica na baraninie z grulami (*9)
Souerkroust soup made of lamb ribs served with potatoes 14 zł



Dania główne- Main courses

- * kotleciki schabowe w sosie myśliwskim podane z kaszą gryczaną i surówką z czerwonej kapusty (*1)
Pork chop in hunter's sauce served with buckwheat groats and red cabbage side salad 34 zł

- * szaszłyk z polędwiczek wieprzowych z czerwonym ryżem , mix sałat
Pork tenderloin shashlick with red rice served with lettuce mix 36 zł

- * polędwiczki wieprzowe z kluskami, borowikami w śmietanie i buraczkami (*1/3/7)
Pork tenderloins and dumplings served with boleti in sour cream and mashed beetroots 36 zł

- * żeberka wieprzowe w sosie z wędzonej śliwki, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana (*1/9)
Pork ribs with smoked plum sauce served with baked potatoes and fried sauerkraut 33 zł

- * stek z polędwicy wołowej, torcik ziemniaczany, sałatka z pomidorów z bazylią i oliwą (*1/3/7)
Beef sirloin steak and potato pie served with tomato, basil and olive oil salad 52 zł

- * filet z kurczaka ze szpinakiem z suszonymi pomidorami w sosie serowym, ziemniaki opiekane (*7)
Chicken fillet covered with spinach and dried tomatoes in cheese sauce Served with baked tomatoes 32 zł

- * grillowana pierś kurczaka z ryżem i bukietem warzyw gotowanych
Grilled chicken breast served with rice and boiled vegetables 28 zł



- * udziec barani w sosie własnym szpikowany warzywami i czosnkiem,
ziemniaki opiekane, bukiet surówek (*1/9)
*Mutton knuckle in own gravy stuffed with vegetables and Garlic,
served with baked potatoes and side Salado* 47 zł
- * kotleciki jagnięce na torciku ziemniaczanym z konfiturą z czerwonej cebuli,
mix sałat z sosem winegret (*1/3/7)
*Lamb chops on potato pie served with red onion jam and lettuce mix dressed
with vinegret sauce* 56 zł
- *filet z łososia ze szpinakiem i płatkami oscypka na ryżu śmietankowym (*7)
Salmon fillet served with spinach and sheep's cheese flakes on cream rice 43 zł
- * pstrąg potokowy smażony na maśle klarowanym, ziemniaki opiekane,
różyczki brokuła
Trout fried on drawn butter served with baked potatoes and broccoli 32 zł
- * micha Bacy dla 2 osób
(stek wieprzowy, filet drobiowy, golonka, kaszanka, kiełbasa żeberko,
plastry boczku, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana) (*1/9)
*„Baca's dish” for 2 (Pork steak, chicken fillet, knuckle of pork, black pudding,
rib, slices of bacon, baked potatoes served with fried sauerkraut)* 68 zł
- * placek po zbójnicku (gulasz wołowy) (*1/3/7)
Highland-robber-style pancake , Potato pie served with beef stew 30 zł
- * golonko wieprzowe , ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana (*1/9)
Knuckle of pork served with baked potatoes and fried sauerkraut 33 zł
- * kotlet schabowy, ziemniaki, kapusta zasmażana (*1/3/7)
Pork chop with potatoes and braised cabbag 30 zł
- * eskalopki drobiowe, frytki, surówka z marchewki i jabłka (*1/3/7)
Chicken escalopes, French fries, and salad with carrots and apples 28 zł



Pierogi- Dumplings

- * pierogi z bryndzą (*1/3/8)
podawane z orzechami włoskimi, suszonymi pomidorami i świeżą rukolą
*Dumplings stuffed with ewe's cheese served with walnuts, dried tomatoes
and fresh rocket salad* 22 zł
 - * pierogi z jagnięciną w sosie leśnym (*1/3/7/9)
Dumplings stuffed with lamb served with mushroom sauce 25 zł
 - * pierogi z owocami (*1/3/7)
Dumplings stuffed with fruit 20 zł
- alcohol free beer

Desery-Desserts

- * szarlotka na ciepło z gałką lodów i bitą śmietaną
Apple pie served warm with ice-cream and whipped cream 15 zł
- * ciasto czekoladowe z malinową konfiturą i bitą śmietaną
Chocolate cake smothered with raspberry jam and whipped cream 15 zł
- * deser lodowy (*7)
Ice-cream dessert 15 zł



Napoje zimne- Cold drinks

* pepsi-cola	5 zł
* 7-up	5 zł
* mirinda	5 zł
* soki owocowe Toma <i>Toma fruit juices</i>	5 zł
* woda gazowana <i>sparkling water</i>	4 zł
* woda niegazowana <i>still water</i>	4 zł
* napój energetyczny <i>energy drink</i>	9 zł



Napoje gorące- Hot drinks

* herbata czarna <i>Black tea</i>	5 zł
* herbata owocowa <i>Fruit tea</i>	6 zł
* kawa czarna <i>Black coffee</i>	6 zł
* kawa biała <i>Coffee with milk</i>	7 zł
* espresso	7 zł
* cappuccino	9 zł
* Latte <i>Latte (espresso with foamy milk)</i>	10 zł
* czekolada na gorąco <i>Hot chocolate</i>	11 zł
*	



Napoje gorące alkoholowe- Hot alcoholic drinks

- * herbata babska (z wiśniówką)
Tea with cherry vodka 12 zł
- * herbata góralska (ze spirytusem)
Tea with 96 % spirit 15 zł
- * herbata diabelskie kopyto (ze śliwowicą)
Tea with plum brandy 15 zł
- * herbata muzykancka (z wiśniówką i spirytusem)
Tea with cherry vodka and 96% spilit 17 zł
- * wino grzane
Hot wine 12 zł
- * piwo grzane
hot Beer 12 zł

Napoje rozgrzewające bezalkoholowe

Warming non-alcoholic beverages

- *Grzaniec Gaździny - (jabłko, cynamon, imbir, goździki, pomarańcza, cytryna)
gorąca przyjemność dla miłośników korzennych przypraw i cytrynowej nuty
zanurzonych w smaku polskich jabłek.
apple juice, anise, cinnamon, ginger, cloves, orange, lemon)
delicacy for lovers of spices and lemon touches mixed with apple flavour. 12 zł

Napoje orzeźwiające robione na zamówienie - Made-to-order soft drinks

- *Lemoniada 1,5 l- *Lemonade* 24 zł

Alkohole – Alcohol drinks	40 ml
* Finlandia - <i>Finlandia vodka</i>	10 zł
* Żubrówka z trawą - <i>Bison grass vodka</i>	8 zł
* Żubrówka Biała - <i>Żubrówka pure vodka</i>	7 zł
* Sopolica Szlachetna - <i>Sopolica pure vodka</i>	8 zł
* Sopolica Staropolska - <i>Sopolica bittersweet vodka</i>	12 zł
* Miodula Prezydencka - <i>Honey vodka Presidential</i>	14 zł
* Sopolica (orzech l., śliwka, pigwa, malina, cz.porzeczka, wiśnia) <i>Sopolica (walnut, plum, quince, raspberry, black currant, cherry)</i>	8 zł
* Krupnik - <i>Honey vodka</i>	8 zł
* Winiak Luksusowy - <i>Polish brandy</i>	8 zł
* Przepalanka - <i>Highlander's vodka</i>	8 zł
* Spirytus 20 ml – <i>Spirit 20 ml</i>	7 zł



* Johny Walker Red		12 zł
* Grant's		12zł
* Jack Daniel's		16 zł
* Gin		10 zł
* Rum Golden		8 zł
* Rum Bacardi		10 zł
* Śliwowica Passover		11 zł
* Metaxa 5*		12 zł
* Campari		10 zł
* Martini Bianco, Rosso	100 ml	10 zł
* Jaegenmeister		10 zł



Piwo - Beer

* piwo lane Żywiec 0,5 l <i>tap Beer żywiec 0,5 l</i>	9 zł
* piwo lane Żywiec 0,3 l <i>tap Beer Żywiec 0,3 l</i>	7 zł
* piwo lane Brackie-regionalne 0,5 l <i>tap local Beer Brackie 0,5 l</i>	10 zł
* piwo lane Brackie –regionalne 0,3 l <i>tap local Beer Brackie 0,3 l</i>	8 zł
* Żywiec 0,5 l	10 zł
* Żywiec sezonowy 0,5 l	10 zł
* Heineken 0,33 l	10 zł
* Paulaner 0,5 l	12 zł



* Tatra 0,5 l	10 zł
* Warka 0,5 l	10 zł
* Warka Strong 0,5 l	11 zł
* Warka Radler 0% 0,5 l	10 zł
* Warka Radler Cytryna 0,5 l <i>Warka radler lemon 0,5 l</i>	10 zł
* Desperados 0,4 l	12 zł
* Cydr 0,33 l <i>Cider</i>	10 z
*Piwo bezalkoholowe 0,33l <i>alcohol free beer</i>	8 zł

Dodatki do napojów - Extras foe drinks

* sok (maliowy , imbirowy) <i>Juice (raspberry or Ginger)</i>	1 zł
* miód - <i>honey</i>	2 z
* maliny domowe <i>Homemade raspberry jam</i>	2 zł



Produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji*

Products causing allergies and intolerances:

- (1) Zboża zawierające gluten - *Cereals containing gluten*
- (2) Skorupiaki i produkty pochodne - *Crustaceans and products thereof*
- (3) Jaja i produkty pochodne - *Eggs and products thereof*
- (4) Ryby i produkty pochodne - *Fish and products thereof*
- (5) Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne - *Walnuts (peanuts) and products thereof*
- (6) Soja i produkty pochodne - *Soybeans and products thereof*
- (7) Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) -
Milk and products thereof (including lactose)
- (8) Orzechy,
tj. migdały (*Amygdalus communis L.*), orzechy laskowe (*Corylus avellana*),
orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki
pekan (*Carya illinoensis (Wangenh.) K.Koch*), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*),
pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland
(*Macadamia ternifolia*),
*Nuts (namely almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut
and Macadamia nut (Queensland nut)*
- (9) Seler i produkty pochodne - *Celery and products thereof*
- (10) Gorczyca i produkty pochodne - *Mustard and products thereof*
- (11) Nasiona sezamu i produkty pochodne - *Sesame seeds and products thereof*
- (12) Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w
przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio
do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców
*Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L
(litre) in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed
ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the
manufacturers*
- (13) Łubin i produkty pochodne - *Lupine and products thereof*
- (14) Mięczaki i produkty pochodne - *Molluscs and products thereof*

