



MENU

Restauracja - Pensjonat
„Pod Wietrzną Górą”
Kazimierz Dolny

ZESTAWY OBIADOWE DINNER SETS

Kotlet „Pod Klasztorem” ^(*1;2;3) **31,00 zł**

na placku ziemniaczanym z zestawem surówek
Cutlet a'la „Pod Klasztorem” on potato flan with set of salads

Placek po węgiersku ^(*1-5) **27,00 zł**

podawany z gulaszem, śmietaną i oprószony serem
Hungarian flan, served with goulash, cream and grated cheese

Stek z dzika z cebulką ^(*1;2;4) **39,00 zł**

z ziemniaczanymi talarkami z patelni i zestawem surówek
Wild boar steak with onion, served with fried potato slices and set of salads

Polędwiczki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych ^(*1-7) **39,00 zł**

z kluseczkami półfrancuskimi i buraczkami zasmażanymi
Roasted pork sirloin in forest mushroom sauce, served with half-french noodles and browned beetroot

Filet z morszczuka kapskiego ^(*1-8) **32,00 zł**

z ziemniakami i zestawem surówek
Cape Hake, served with potatoes, and set of salads

Staropolski kotlet schabowy panierowany ^(*1-8) **28,00 zł**

z ziemniakami i kapustą zasmażaną
Traditional polish breaded pork chop, served with potatoes and browned cabbage

Filet drobiowy z owocami w winie ^(*1-7) **29,00 zł**

z ryżem i surówką z marchewki z chrzanem
Poultry filet stued in wine with fruits, served with rice, and carrot salad with horseradish

Kaczka pieczona z jabłkami ^(*1;2) **48,00 zł**

z kopytkami, lub kluseczkami półfrancuskimi i surówką z czerwonej kapusty
Roasted duck, with apples, served with half-French noodles and red cabbage salad



ŚNIADANIA BREAKFASTS

Śniadanie polskie ^(*1-4;7) **29,00 zł**

Jajecznica, szynka, kiełbaska, twaróg, ser żółty, pomidory, ogórki świeże, dżem, miód, pieczywo, masło, sok, kawa lub herbata

Scrambled eggs, ham, sausage, cottage cheese, tomatoes, fresh cucumber, jam, honey, bread, butter, juice, coffee or tea

Jajko sadzone na bekonie w zestawie ^(*1;2;4) **23,00 zł**

Sałátka z pomidora, pieczywo, masło, dżem, kawa lub herbata do wyboru

Eggs on bacon, tomato salad, bread, butter, jam, coffee or tea

Jajecznica na szynce w zestawie ^(*1-4;7) **22,00 zł**

Sałátka z pomidora, ser żółty, pieczywo, masło, dżem, miód, kawa lub herbata

Scrambled eggs on ham, tomato salad, bread, hard cheese, butter, honey, jam, coffee or tea

Jajecznica na maśle w zestawie ^(*1;2;4;7) **20,00 zł**

Sałátka z pomidora, pieczywo, masło, dżem, miód, kawa lub herbata

Scrambled eggs on butter, tomato salad, bread, butter, jam, honey, coffee or tea

Omlet ^(*1-5;7) **19,00 zł**

ze szpinakiem, lub z szynką, lub z pieczarkami
Omelet of choice: with spinach, or ham, or mushrooms

Omlet firmowy z owocami ^(*1;2;4;8) **19,00 zł**

lub z wędzonym łososiem
Fruit omelet, or omelet with smoked salmon

PRZYSTAWKI STARTERS

Tradycyjny tatar wołowy ^(*1;7;8) **28,00 zł**

podawany z pieczywem i masłem
Traditional beef tartar served with bread and butter

Tatar z łososia wędzonego ^(*1;2;8) **19,00 zł**

podawany z pieczywem i masłem
Smoked salmon tartar, served with bread and butter

Śledź do wyboru ^(*1;4;8) **15,00 zł**

w oleju lub w śmietanie podawany z pieczywem i masłem
Herring of choice in oil or in cream, served with bread and butter

Ser góralski panierowany z żurawinami ^(*1;2;4) **12,00 zł**

Panned highlander cheese served with cranberries

Krewetki duszone w winie ^(*1;4;9) **29,00 zł**

podawane z tostami i masłem czosnkowym
Shrimps stewed in white wine, served with toasts and garlic butter

*1-11 – Wykaz alergenów występujących w potrawach znajduje się na ostatniej stronie karty

SAŁATKI SALADS

Sałatka grecka (*1;2;4;5;6;7) **21,00 zł**
Sałata, pomidor, ogórek, papryka, cebula, ser typu feta, oliwki, sos winegret
Greek salad (lettuce, tomato, cucumber, paprika, onion, feta cheese, olives, vinaigrette sauce)

Sałatka z kurczakiem (*1;2;5;6;7) **26,00 zł**
Sałata, filet z kurczaka, pomidor, ogórek, cebula, jajka, oliwki, kapary, sos winegret
Chicken salad (chicken fillet, tomatoes, cucumber, onion, eggs, olives, capers, vinaigrette sauce)

ZUPY SOUPS

Krem brokułowy z grzankami (*1-7) **12,00 zł**
Creamy soup of broccoli with toasts

Zupa pomidorowa (*1-5;7) **10,00 zł**
z ryżem lub makaronem
Tomato soup with rice or pasta

Barszcz czerwony (*1-5;7) **12,00 zł**
z domowymi kołdunami
Red borscht with home made boiled meatballs

Rosół wiejski (*1-5;7) **12,00 zł**
z makaronem lub domowymi kołdunami
Country broth with pasta or home made boiled meatballs

Żurek staropolski (*1-5;7) **14,00 zł**
z jajkiem, kiełbasą I pieczywem
Sour rye flour soup with eggs and sausage

DANIA JARSKIE VEGETARIAN DISHES

Naleśniki (*1;2;4) **16,00 zł**
z owocami, lub z białym serem i rodzynkami
Pancakes of choice, with fruits, or cottage cheese and raisins

Placki ziemniaczane ze śmietaną (*1;2;4;5) **18,00 zł**
Potato pancakes with cream

Placki ziemniaczane z sosem (*1;2;4;5) **23,00 zł**
z grzybów leśnych
Potato pancakes with mushroom sauce

Kopytka z sosem z grzybów leśnych (*1;2) **23,00 zł**
Potato noodles with mushroom sauce

DANIA MIĘSNE MEAT DISHES

Filet z kurczaka saute (*1;5) **16,00 zł**
Chicken fillet

Połudwiczki drobiowe w sosie musztardowym (*1;5) **20,00 zł**
Chicken sirloin in mustard sauce

Kotlet de volaille (*1-5;7) **20,00 zł**
Cutlet de volaille

Kaczka pieczona z jabłkami (*1;5;7) **36,00 zł**
Roasted Duck with apples

Sznicel cielęcy po wiedeńsku (*1;5) **26,00 zł**
Vienna veal schnitzel with egg

Połudwiczki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych 120+100 g (*1-7) **26,00 zł**
Roasted pork sirloin in mushroom sauce

Połudwiczki wieprzowe z rusztu (*5) **18,00 zł**
Roasted pork sirloin

Bryzol z polędwicy wołowej (*1;5) **33,00 zł**
Beef breeze with braised champignons

Poładwica wołowa z rusztu (*1-7) **31,00 zł**
Roasted beef sirloin

DANIA Z RYB FISH DISHES

Pstrąg saute 100g (*1;8) **10,00 zł**
Trout saute

Pstrąg duszony w winie 100g (*1;8) **11,00 zł**
Trout stewed in wine

Filet z sandacza saute 100g (*1;8) **15,00 zł**
Perch fillet saute

Morszczuk kapski saute 100 g (*1-7;10;11) **12,00 zł**
Cape Hake saute

*1-11 – Wykaz alergenów występujących w potrawach znajduje się na ostatniej stronie karty

PIEROGI DOMOWE I MAKARONY

HOME MADE DUMPLINGS AND PASTA

Pierogi ruskie ^(*1;2;4;5)	19,00 zł
<i>Russian dumplings (cottage cheese, potato, onion)</i>	
Pierogi z kapustą i grzybami ^(*1;2;5)	19,00 zł
<i>Dumplings with mushrooms and cabbage</i>	
Pierogi z mięsem i kapustą ^(*1;2;5)	19,00 zł
<i>Dumplings with meat and cabbage</i>	
Mix pierogów ^(*1;2;4;5)	19,00 zł
<i>Mixed dumplings (variety of flavors)</i>	
Penne wegetariańskie	19,00 zł
z sosem serowo-szpinakowym ^(*1;2;4)	
<i>Vegetarian penne with cheese and spinach sauce</i>	
Penne z kurczakiem	25,00 zł
z sosem serowo-szpinakowym ^(*1;2;4)	
<i>Penne with chicken, cheese and spinach sauce</i>	

DESERY DESSERTS

Deser Szefa z ajerkoniakiem	16,00 zł
(sernik, szarlotka, lody) ^(*1;2;4;10;11)	
<i>Chefs dessert with advocate (cheese cake, apple pie, ice cream)</i>	
Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną ^(*1;2;4;10;11)	
<i>Ice-cream cup with fruits and cream, small or large</i>	
mały 110 g	9,00 zł
duży 220 g	16,00 zł
Szarlotka regionalna ^(*1;2;4)	12,00 zł
na ciepło z bitą śmietaną	
<i>Warm apple pie with cream</i>	
Sernik domowy z bitą śmietaną ^(*1;2;4)	12,00 zł
<i>Cheese cake with cream</i>	



DODATKI ADDITIVES

Frytki	7,00 zł
<i>French fries</i>	
Ziemniaki	5,00 zł
<i>Boiled potatoes</i>	
Ziemniaczane talarki z patelni	8,00 zł
<i>Fried potato slices</i>	
Kluski półfrancuskie ^(*1;2;4)	12,00 zł
<i>Half-French noodles</i>	
Kopytka ^(*1;2)	15,00 zł
<i>Potato noodles</i>	
Ryż	5,00 zł
<i>Rice</i>	
Ketchup, musztarda, majonez	1,00 zł

SURÓWKI SALADS

Zestaw surówek	10,00 zł
<i>Set of salads</i>	
Bukiet warzyw gotowanych ^(*1;4)	10,00 zł
<i>Boiled vegetables</i>	
Szpinak w sosie śmietanowo-czosnkowym ^(*4;5)	10,00 zł
<i>Spinach in garlic cream sauce</i>	
Surówka z kapusty białej, lub czerwonej lub kiszonej	8,00 zł
<i>White cabbage, red cabbage or sauerkraut salad</i>	
Surówka z marchwi i jabłka z chrzanem	8,00 zł
<i>Carrot salad with apples and horseradish</i>	
Buraczki zasmażane ^(*1)	10,00 zł
<i>Browned beetroot</i>	
Kapusta zasmażana ^(*1)	10,00 zł
<i>Browned cabbage</i>	

*1-11 – Wykaz alergenów występujących w potrawach znajduje się na ostatniej stronie karty

NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS

Herbata z wiśniówką 150 ml	9,00 zł
Tea with cherry liquer	
Herbata - różne smaki 150 ml	7,00 zł
Tea - variety of flavors	
Kawa espresso 150/6	8,00 zł
Espresso Coffee	
Kawa espresso z mlekiem 150/6 ^(*4)	9,00 zł
Espresso Coffee with milk	
Kawa Latte 150/6 ^(*4)	13,00 zł
Coffee Latte	
Kawa Cappuccino 150/10 ^(*4)	9,00 zł
Cappuccino	

NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

Coca cola, Fanta, Sprite, Tonic 250 ml	6,00 zł
Coca cola, Fanta, Sprite 500 ml	8,00 zł
Kawa mrożona z lodami 350 ml	16,00 zł
Ice coffee with ice-cream	
Kropla Beskidu gaz. niegaz. 330 ml	5,00 zł
Mineral water	
Kinga Pienińska gaz. niegaz. 330 ml	5,00 zł
Mineral water	
Woda mineralna dzbanek	12,00 zł
Mineral water	
Soki Cappy 250 ml	6,00 zł
Jabłko, pomarańcz, czarna porzeczka, grapefruit, pomidor Cappy juices: apple, orange, black currant, grapefruit, tomato,	
Herbata FuzeTea 250 ml	6,00 zł
Cytrynowa, brzoskwińowa	
Ice Tea - lemon, peach	
Lemoniada 350 ml	8,00 zł
Lemoniada dzbanek	20,00 zł

PIWA BEERS

Tyskie Gronie 0,33 l	6,00 zł
Tyskie Gronie 0,5 l	8,00 zł
Tyskie Książęce 0,5 l	8,00 zł
Tyskie Gronie z sokiem 0,33 l	7,00 zł
Tyskie Gronie z sokiem 0,5 l	9,00 zł
Piwo grzane z pomarańczą 0,33 l	9,00 zł
Piwo grzane z pomarańczą 0,5 l	11,00 zł
Perła chmielowa 0,5 l	8,00 zł
Kazimierskie jasne lub ciemne 0,5 l	10,00 zł
Lech Premium 0,5 l	8,00 zł
Lech Free bezalkoholowe 0,33 l	7,00 zł
Żywiec 0,5 l	8,00 zł
Pilsner Urquell 0,5 l	11,00 zł
Heineken 0,33 l	8,00 zł
Heineken 0,5 l	10,00 zł
Redd's 0,4 l	8,00 zł
Paulaner 0,5 l	14,00 zł
Desperados 0,4 l	8,00 zł

DRINKI COCKTAILS

WŚCIEKŁY PIES	10,00 zł
Bols 50 ml; Sok malinowy 50 ml; Tabasco	
KRWAWA MERY	11,00 zł
Wyborowa 50 ml; Sok pomidorowy 50 ml; Przyprawy	
SEKRET MNICHA	21,00 zł
Receptura zastrzeżona	
PLAN BALCEROWICZA	24,00 zł
Martini Bianco 50 ml; Śliwowica 50 ml; Wiśniówka 50 ml	
ZIELONA LAGUNA	23,00 zł
Bols Blue 40 ml; Bols 40 ml; Sok pomarańczowy	
MOJITO	24,00 zł
Rum 50 ml; Sok z limonki; Cukier brązowy; Woda	
CZERWONY PAŹDZIERNIK	21,00 zł
Żurawinówka 100 ml; Sprite 200 ml; Żurawina	

WINA CZERWONE

RED WINES

Wino domowe wytrawne 0,20l	10,00 zł
Wino grzane 0,20l	17,00 zł
Carlo Rossi półwytrawne 0,75l California	50,00 zł
Jacob`s Creek półwytrawne 0,75l	60,00 zł
Shiraz , Grenache , Australa 0,10l	10,00 zł
karafka 0,25l	20,00 zł
Shell Segal Red wytrawne 0,75l	60,00 zł
Cabernet Sauvignon , Izrael 0,10l	10,00 zł
karafka 0,25l	20,00 zł
Morgen David półsłodkie 0,75l	50,00 zł
California USA 0,10l	8,00 zł
karafka 0,25l	18,00 zł
Chianti wytrawne 0,75l	55,00 zł
Sangiovese, Canaiolo , DOCG Toscana, Włochy	

WINA BIAŁE

WHITE WINES

Wino domowe wytrawne 0,20l	10,00 zł
Jacob's Creek półwytrawne 0,75l	60,00 zł
Sauvignon blanc, Australia 0,10l	10,00 zł
karafka 0,25l	20,00 zł
Shell Segal wytrawne 0,75l	60,00 zł
Sauvignon Blanc, Izrael 0,10l	10,00 zł
karafka 0,25l	20,00 zł
Portada półsłodkie 0,75l	50,00 zł
Chardonnay, Moscatel, Alvarinho Portugalia	
karafka 0,25l	18,00 zł

WINA MUSUJĄCE

CHAMPAGNE

Champagne Vve Pelletier 0,75l	160,00 zł
Reims, Francja białe półwytrawne	
Martini Asti białe słodkie 0,75l	70,00 zł
DOCG Asti, Włochy	
Cava białe półwytrawne 0,75l	40,00 zł
Hiszpania	
Dorato Bianco białe słodkie 0,75l	30,00 zł
Polska	

ALKOHOLE

Wódki 40 ml

Bols, Wyborowa, Luksusowa, Smirnoff	6,00 zł
Żołądkowa gorzka, Dzięgielówka, Żubrówka	6,00 zł
Finlandia, Absolut	8,00 zł
Baczewski, Possover Slivovitz	11,00 zł

Wódki 50 ml

Campari 50 ml	8,00 zł
Tequila Silver Sierra, Gold Sierra	12,00 zł

Whisky 50 ml

Brandy Stock	10,00 zł
Johnnie Walker Red Label,	
Ballantine`s, Teacher`s	12,00 zł
Jack Daniel`s, Jim Beam, Grant`s	14,00 zł
Chivas Regal 12 y.o,	
Johnnie Walker Black Label	16,00 zł

Koniaki - Cognac 50 ml

Martell VSOP, Remy Martin VS, Hennessy	20,00 zł
Metaxa 7*	16,00 zł
Metaxa 5*	12,00 zł

Gin 50 ml

Seagrams, Lubuski	6,00 zł
-------------------	---------

Likiery 50 ml

Wiśniówka	5,00 zł
Jagermeister, Kahlua	10,00 zł

Rum 50 ml

Bacardi bleck, Bacardi superior, Malibu	10,00 zł
---	----------

Vermouth 100 ml

Martini Bianco	10,00 zł
----------------	----------



„WIETRZNA GÓRA”

TAK BRZMIAŁA NAJSTARSZA NAZWA KAZIMIERZA. PO RAZ PIERWSZY PRZYWOŁAŁ JĄ JAN DŁUGOSZ, NAJWIĘKSZY HISTORYK POLSKIEGO ŚREDNIOWIECZA. WIETRZNĄ GÓRĘ WIDZIAŁ JUŻ W CZASACH BOLESŁAWA CHROBREGO, JAKO WŁASNOŚĆ KLASZTORU O.O. BENEDYKTÓW NA ŁYSEJ GÓRZE. BYĆ MOŻE TO TYLKO LEGENDA. HISTORIA USTALIŁA JEDNAK, ŻE OK. 1181 ROKU WIETRZNĄ GÓRĘ WRAZ Z OKOLICZNYMI WSIAMI PODAROWAŁ SIOSTROM NORBERTANKOM SPOD KRAKOWSKIEGO ZWIERZYŃCA KSIĄŻĘ KAZIMIERZ SPRAWIEDLIWY. I TO NA CZĘŚĆ JEGO IMIENIA WIETRZNEJ GÓRZE NADANO NAZWĘ KAZIMIERZ. DOPIERO PÓŹNIEJ, GDY POJAWIŁY SIĘ INNE MIEJSCA NAZWANE TYM IMIENIEM np. KAZIMIERZ PRZY KRAKOWIE/ NASZEMU KAZIMIERZOWI PRZYDANO OKREŚLENIE „ INFERIOR ”, CZYLI DOLNY. WIETRZNA GÓRA TO BYŁO WZGÓRZE NA, KTÓRYM DZIŚ WZNOŚI SIĘ KLASZTOR O.O. FRANCISZKANÓW – REFORMATÓW. TUTAJ ZRODZIŁ SIĘ PÓŹNIEJSZY KAZIMIERZ. NIE MOŻNA WYKLUCZYĆ, ŻE ISTNIAŁ TU NAJSTARSZY W KAZIMIERZU KOŚCIÓŁEK . W 1589 r. MIESZCZANIE KAZIMIERSCY , Z BARTOSZEM PRZYBYŁĄ UFWNDOWALI TU NIEDUŻĄ KAPLICĘ .OBOK STAŁA

WIEŻĄ STRAŻNICZĄ, KTÓRĄ ROZEBRANO DOPIERO ok. 1680. r. WZGÓRZE BYŁO POKRYTE DOŚĆ BEZŁADNĄ ZABUDOWĄ. ZLIKWIDOWANO JĄ DOPIERO PO UMIEJSCOWIENIU TU KLASZTORU O.O. FRANCISZKANÓW, CZYLI PO 1626 r. Z OCALAŁYCH DOMOSTW OSTAŁO SIĘ TO, W KTÓRYM TERAZ JESTEŚMY. SKLEPIONA SALA TO POZOSTAŁOŚĆ PIERWOTNEJ BUDOWLI ,POCHODZĄCEJ JESZCZE Z XVI w. BYĆ MOŻE TU WŁAŚNIE MIESZKAŁI PIERWSI ZAKONNICY , ZANIM WYBUDOWANY ZOSTAŁ KLASZTOR. WIELE WSKAZUJE , ŻE DOM TEN ŁĄCZY Z KLASZTOREM PODZIEMNE PRZEJŚCIE. WIADOMO NATOMIAST ,ŻE JESZCZE W XVI w. NA WIETRZNEJ GÓRZE SKŁADANO OFIARY Z CZARNEGO KOGUTA. WSPOMNIENIE O DAWNYCH, POGAŃSKICH JESZCZE PRAKTYKACH I OBYCZAJACH.

TU WŁAŚNIE ZACZEŁO BIĆ ŹRÓDŁO HISTORII KAZIMIERZA.

Organizujemy:

- Bankiety ; Przyjęcia okolicznościowe
- Konferencje; Szkolenia
- Imprezy integracyjne z atrakcjami (od rejsów statkiem po sporty ekstremalne)
- Wyżywienie dla wycieczek i grup zorganizowanych po preferencyjnych cenach

Zapraszamy także, do korzystania z usług naszego Pensjonatu do dyspozycji naszych gości oddajemy 9 eleganckich, klimatyzowanych pokoi 2-osobowych i rodzinnych, dla 24 osób.

Gościom pensjonatu, udzielamy 10% rabatu
w naszej restauracji

ZAPRASZAMY

od godz. 9:00

Restauracja Pod Wietrzną Górą
24-120 Kazimierz Dolny
ul. Krakowska 1
tel. 81 8810 640 / 543
info@wietrznagora.pl www.wietrzna.com

WWW



Facebook



Instagram



Wykaz alergenów występujących w potrawach

- * 1 – zboża – gluten
- * 2 – jaja i ich pochodne
- * 3 – soja
- * 4 – mleko i produkty mleko-pochodne
- * 5 – seler
- * 6 – laktoza
- * 7 – gorczyca
- * 8 – ryby
- * 9 – skorupiaki
- * 10 – orzechy
- * 11 – orzeszki arachidowe