

CYRHLA BISTRO

jesień

menu od 13:00

MNIEJSZE TALERZE

- Deska lokalnych serów 59
miód gryczany* | orzechy | owoce | chleb rzemieślniczy
- Ziemniaczane kulki w ziołach 25
oscypek | palony por | pesto ziołowe
- Śledź na moskolach 29
grillowane jabłko | mus z bryndzy | konfitura z cebuli | oliwa koperska
- Jesienna sałatka z kurczakiem panko 38
pieczona dynia | bursztyn | sałata rzymska | orzechy nerkowca | sos orzechowy | chleb rzemieślniczy
- Sałatka z chrupiącym bakłażanem 38
kozi ser lub roślinna feta | mix ziół | cukinia | pomidorki | sezam | winegret | chleb rzemieślniczy

*polski miód od firmy Raglan pozyskiwany metodą slow food

MISKI

- Wegański rosół z pierożkami 25
pieczone warzywa | fenkuł | lubczyk | boczniaki | chilli | szczypiorek | sezam
- Dziwna kwaśnica 27
szarpane żebro wołowe | puree ziemniaczane | kiszona kapusta
- Krem z dyni z chipsami z marchewki 24
wegańska śmietana | olej z pestek dyni | sól pana kowala*

TALERZYKI DLA NAJMŁODSZYCH

- Makaron penne z sosem pomidorowym* 27
*może być w wersji bezglutenowej
- Naleśnik z twarogiem i domową konfiturą 21
- Kurczak w panko z frytkami i ketchupem 29

WIĘKSZE TALERZE

- Dyniowe hałuski z bryndzą 39
oliwa szczypiorkowa | szczypiorek
- Grillowany kurczak na patykach z moskolem 46
sól tatrzańska* | mix ziół | świeży ogórek | winegret | sos koperkowy z czosnkiem
- Orzechowy wegański bowl 45
ryż | tofu | pieczony kalafior | pieczona marchewka | brukselka w agawie i chilli | sos orzechowy curry | kolendra
- Roślinne gołąbki z borowikami 47
wegańskie mielone** | puree ziemniaczane | sos z borowików
- Marynowana polędwiczka wieprzowa 59
miodowe whiskey | zielony pieprz | ziołowe ziemniaki | grillowane warzywa
- Filet z pstrąga z puree z pieczonym czosnkiem 62
pstrąg od Sitarza | pieczona marchewka z karmelizowaną cebulą | mięta | oliwa
- Cyrhla burger 55
wołowina | kapusta zasmażana | jalapeno | bekon | boczniak | jajo sadzone | autorski sos | frytki | ketchup
- Burger z porzeczką i oscypkiem 55
wołowina | grillowany oscypek | karmelizowana cebula | bekon | konfitura z czarnej porzeczki | domowy bbq | sałata | frytki | ketchup

*sól tatrzańska i pana kowala od Tatrzańskiej Spiżarni

**wegańskie mielone na bazie grochu od Planeat

SŁODKOŚCI

- Crumble śliwkowe z lodami 29
śliwki | kruszonka | cynamon | lody śmietankowe
- Sernik baskijski z rokitnikiem 27
herbatniki | serek kremowy | konfitura z rokitnika

DODATKI

- Frytki z domowym barbecue 15
- Mix sałat z winegrettem 12



100 % wegańskie



bez glutenu

O dania bez laktozy zapytaj obsługę



CYRHLABISTRO.ZAKOPANE

KAWY

Używamy kawy jakości specjalty stworzonej przez polską palarnię Hard Beans. Składają się na nią ziarna z Peru i Gwatemali.

Espresso	30 ml	10
Americano	180 ml	13
Cappuccino	200 ml	14
Flat white	200 ml	16
Caffe latte	300 ml	17
Orzechowe latte	300 ml	21
Pumpkin spice latte	450 ml	22

+ espresso 5zł

Kawę możemy przygotować na mleku bez laktozy lub owsianym

HERBATY I NAPARY

Najwyższej jakości herbaty Long Men Tea. Podane w czajniczkach 500 ml.

Czarna herbata (English Breakfast)	17
Earl Grey	
Zielona herbata (Green Sencha)	
Mieszanka mięty zielonej i pieprzowej	

Lokalne, ręcznie tworzone, autorskie kompozycje herbat Tatrzańska Spizarnia, które powstają w wyniku inspiracji tatrzańską przyrodą oraz góralskimi tradycjami. Podane w czajniczkach 500 ml.

Góralski Las	17
Herbata czarna aronia głóg hibiskus żurawina jarzębina dzika róża czarny bez czarna porzeczka	
Spod Brzyska	
herbata zielona jaśmin rumianek nagietek	

Na Podłazy	17
hibiskus dzika róża skórka pomarańczy żurawina goździki truskawka morwa	

Napar Gruszkowy	17
gruszka cytryna trawa cytrynowa morwa biała pieprz jarzębina głóg	

Tatrzańskie Zioła	17
pokrzywa iść maliny wrzós pąki sosny kwiat czarnego bzu skrzyp mięta	

Herba z pasieki	17
rooibos pyłek pszczeli nagietek dziki szafran ananas jarzębina aronia	

ZIMNE NAPOJE

Domowa lemoniada 330 ml	17
cytrynowa malinowa	

Meduzyna polska eko kombucha 330 ml	21
nepal jaśmin	

Shroom naturalny napój z grzybami	21
power relax	

Pepsi Pepsi max 7-up mirinda 200 ml	11
---	----

Tonic Thomas Henry 200 ml	14
---------------------------	----

Sok z wyciskanych pomarańczy 200 ml	18
-------------------------------------	----

Sok Sadvit tłoczony na zimno 250 ml	11
pomarańcza jabłko	

Woda mineralna Kinga Pienińska 700 ml	14
---------------------------------------	----

PIWA

Browar Trzy korony 300 ml	20
Pils Marcowe Weizen IPA Koźlak	

Miłośław 500 ml	20
Pils Sosnowe Bezałkoholowe	

JESIENNE

Herbata czarna lub napar na rozgrzanie	21
cytrusy przyprawy miód domowy syrop malinowy	
Kakao cynamonowe z bitą śmietaną	21
Herbata z lokalną nalewką	31
cytrusy przyprawy miód 40 ml nalewki Youra Spirits do wyboru	
Wino grzane	23
wino czerwone domowy syrop malinowy miód przyprawy	
Wino grzane 0%	23
wino czerwone 0% domowy syrop malinowy miód przyprawy	
Cydr grzany	23

KOKTAJLE 0%

Fajna dziewczyna 0%	31
gin 0% domowy syrop malinowy sok z cytryny białko płatki róż	
Hugo 0%	26
prosecco 0% syrop z kwiatu bzu woda gazowana limonka mięta	
Aperol Spritz 0%	26
prosecco 0% orange spritz woda gazowana pomarańcza rozmaryn	

KOKTAJLE

Negroni	39
jonston Gin Campari Dragma wermut słodki czerwony	
Whiskey Sour	34
Bulleit Bourbon sok z cytryny syrop cukrowy białko	
Cosmopolitan	34
Ostoya wódka Cointreau sok z cytryny syrop żurawinowy	
Espresso Martini	34
Ostoya wódka Kahlua syrop cukrowy espresso	
Aperol Spritz	34
prosecco Aperol woda gazowana pomarańcza rozmaryn	
Hugo	34
prosecco syrop z kwiatu bzu woda gazowana limonka mięta	
Fajna dziewczyna	34
Jonston gin domowy syrop malinowy sok z cytryny białko płatki róż	
Jesienna dziewczyna	34
cydr jabłkowy aperol syrop cynamonowy suszone jabłko	
Wiśnia w wermucie	34
nalewka wiśnia Dragma wermut słodki czerwony tonic wiśnia	
Pigwowy Old Fashioned	34
Nalewka pigwa Bulleit Bourbon syrop cukrowy skórka pomarańczy	

CZYSTY ALKOHOLE

Wódka Ostoya 40 ml	16
Whiskey Jamson 40 ml	21
Whiskey Jack Daniel's 40 ml	23
Whisky Balvenie 12YO 40 ml	37
Bourbon Bulleit 40 ml	25
Rum Dictador 12YO 40 ml	32
Jagermeister 40 ml	19
Tequila Sierra 40 ml	26
Gin Jonston 40 ml	27
Gin 0% Good Spirits 40 ml	21
Wermut Dragma 40 ml	24
Nalewki Youra Spirits 40 ml	19
Set degustacyjny nalewek Youra Spirits 3x20 ml	28

CYRHLA BISTRO

autumn

menu from 1:00 P.M.

SMALLER PLATES

A board of local cheeses	59
buckwheat honey* nuts fruit bread	
Potato balls with herbs	25
oscypek cheese roasted leek herbal pesto	
Herring on potato flatbreads (moskol)	29
grilled apple bryndza sheep cheese mousse caramelized onion dill olive oil	
Autumn salad with panko chicken	38
baked pumpkin bursztyn cheese romaine lettuce cashew nuts peanut sauce artisan bread	
Salad with crispy eggplant	38
goat cheese or plant-based feta herb mix zucchini tomatoes sesame artisan bread	

*Polish honey from Raglan obtained using the slow food method

HOT BOWLS

Vegan soup with dumplings	25
roasted vegetables fennel lovage oyster mushrooms chilli chives sesame	
Strange sauerkraut soup (kwaśnica)	27
spulled beef rib potato and herb puree sauerkraut	
Pumpkin cream with carrot chips	24
vegan cream pumpkin seed oil blacksmith's salt*	

PLATES FOR THE YOUNGEST

Penne pasta with tomato sauce*	27
*can be gluten-free	
Pancake with cheese and homemade jam	21
Panko chicken with fries and ketchup	29

BIGGER PLATES

Pumpkin hałuski* with bryndza cheese	39
chive olive oil chives bryndza sheep cheese *hałuski are regional noodles	
Grilled chicken on sticks with moskol	46
potato flatbreads moskol Tatra salt* herb mix fresh cucumber vinaigrette dill sauce with garlic	
Peanut vegan bowl	45
rice tofu baked cauliflower baked carrot brussels sprouts in agave and chilli curry peanut sauce coriander	
Vegetable cabbage rolls (gołąbki)**	47
vegan meat** mashed potatoes porcini mushroom sauce	
Marinated pork tenderloin	59
honey whiskey green pepper herb potatoes grilled vegetables	
Trout fillet with puree with roasted garlic	62
trout from local supplier Sitarz baked carrots with caramelized onion mint oil	
Cyrhla burger	55
beef fried cabbage jalapeno bacon oyster mushroom fried egg original sauce fries ketchup	
Burger with currant and oscypek cheese	55
beef grilled oscypek cheese caramelized onion bacon blackcurrant jam home bbq lettuce fries ketchup	

*Tatra salt and blacksmith's salt from Tatrzańska Spizarnia

**vegan pea meat from Planeteat

SWEETS

Plum crumble with ice cream	29
plums crumble cinnamon ice cream	
Basque cheesecake with sea buckthorn	27
biscuits cream cheese sea buckthorn jam	

EXTRAS

French fries with homemade barbecue	15
Mix salad with vinaigrette	12



100 % Vegan



Gluten free

Ask the staff about lactose-free



CYRHLABISTRO.ZAKOPANE

COFFEE

We use specialty quality coffee created by the Polish roastery Hard Beans. It consists of beans from Peru and Guatemala.

Espresso	30 ml	10
Americano	180 ml	13
Cappuccino	200 ml	14
Flat white	200 ml	16
Caffe latte	300 ml	17
Orzechowe latte	300 ml	21
Pumpkin spice latte	450 ml	22

+ espresso 5zt

We can prepare coffee with lactose-free or oat milk

TEA AND INFUSIONS

The highest quality Long Men Tea. Served in 500 ml teapots.

Black tea (English Breakfast)	17
Earl Grey	
Green tea (Green Sencha)	
A mixture of spearmint and peppermint	

Local, hand-made, original compositions of Tatra Pantry teas, which are inspired by Tatra nature and highlander traditions. Served in 500 ml teapots.

Highland Forest	17
Black tea chokeberry hawthorn hibiscus cranberries rowan wild rose black elderberry black currant	
From Brzyska	
green tea jasmine chamomile marigold	
Na Podłazy	17
hibiscus wild rose orange peel cranberries carnations strawberry mulberry	
Pear Infusion	
Pear lemon lemongrass white mulberry pepper rowan hawthorn	
Tatra Herbs	17
nettle go raspberries heather pine buds elderberry flower horsetail mint	
Tea from the apiary	
rooibos bee pollen marigold wild saffron pineapple rowan chokeberry	

COLD DRINKS

Homemade lemonade 330 ml	17
lemon raspberry	
Meduzyna polish eco kombucha 330 ml	21
nepal jasmine	
Shroom natural drink with mushrooms	21
power relax	
Pepsi Pepsi max 7-up mirinda 200 ml	11
Tonic Thomas Henry 200 ml	14
Fresh orange juice 200 ml	18
Cold pressed Sadvit juice 250 ml	11
orange apple	
Mineral Water 700 ml	14
sparkling still	

BEER

Three Crowns Brewery 300 ml	20
Pils Marcowe Weizen IPA Koźlak	
Miłośław 500 ml	20
Pils Pine Non-alcoholic	

AUTUMN

Black tea or infusion to warm up	21
citrus spices honey homemade raspberry syrup	
Cinnamon cocoa with whipped cream	21
Tea with local liqueur	31
citrus spices honey 40 ml Youra Spirits liqueur to choose from	
Mulled wine	23
red wine homemade raspberry syrup honey spices	
Mulled wine 0%	23
red wine 0% homemade raspberry syrup honey spices	
Mulled cider	23

COCKTAILS 0%

Cool girl 0%	31
gin 0% homemade raspberry syrup lemon juice egg white rose petals	
Hugo 0%	26
prosecco 0% elderflower syrup sparkling water lime mint	
Aperol Spritz 0%	26
prosecco 0% orange spritz sparkling water	

COCKTAILS

Negroni	39
Jonston Gin Campari Dragma sweet red wermut	
Whiskey Sour	34
Bulleit Bourbon lemon juice sugar syrup egg white	
Cosmopolitan	34
Ostoya vodka Cointreau lemon juice homemade cranberry juice	
Espresso Martini	34
Ostoya vodka Kahlua sugar syrup espresso	
Aperol Spritz	34
prosecco Aperol sparkling water	
Hugo	34
prosecco elderflower syrup sparkling water lime mint	
Cool Girl	34
Jonston gin homemade raspberry syrup lemon juice egg white rose petals	
Autumn girl	34
apple cider Aperol cinnamon syrup dried apple	
Cherry in vermouth	34
cherry liqueur Dragma sweet red vermouth tonic cherry	
Quince Old Fashioned	34
quince liqueur Bulleit Bourbon sugar syrup orange peel	

PURE ALCOHOLS

Vodka Ostoya 40 ml	16
Whiskey Jamson 40 ml	21
Whiskey Jack Daniel's 40 ml	23
Whisky Balvenie 12YO 40 ml	37
Bourbon Bulleit 40 ml	25
Rum Dictador 12YO 40 ml	32
Jagermeister 40 ml	19
Tequila Sierra 40 ml	26
Gin Jonston 40 ml	27
Gin 0% Good Spirits 40 ml	21
Vermouth Dragma 40 ml	24
Liqueurs Youra Spirits 40 ml	19
Tasting set of Youra Spirits liqueur 3x20 ml	28

For more than 6 people we add 10% service fee