

RESTAURACJA STRAKIJA

Przystawki / Sałatki

Wątróbka drobiowa z plackami ziemniaczanymi, jabłkiem i sosem malinowym	19 zł
Siekany tatar z koniny serwowany z rydzami, ogórkiem, jajkiem, cebulką i chlebem	42 zł
Rydzce smażone na maśle podane z chlebem i ćwiartkami pomidorów	29 zł
Sałatka Bacy / mix sałat, pomidor, ogórek, ser biały, grillowana homilka, grzanki, sos vinaigrette /	25 zł
Sałatka Kurczę blade / mix sałat, pomidor, ogórek, kurczak, pieczarka, grzanki, sos czosnkowy /	25 zł

Zupy

„Poliwka” żurek biały na bulionie z rydźów	15 zł
Tradycyjny rosół z makaronem, pietruszką i marchewką	10 zł
Barszcz z naturalnym zakwasem z buraków podany z pasztecikami muszyńskimi	15 zł
Pomidorowa z ryżem i leżką śmietany	10 zł

Dania główne

„Szykaczka z Haluszkami” gulasz wieprzowy z kluskami z ziemniaków i sałatką sezonową	28 zł
Aromatyczny gulasz z dzika z puree ziemniaczanym i zieloną fasolką szparagową	36 zł
„Holubcy” gołąbki z kaszą gryczaną z dodatkiem tartych ziemniaków i warzyw, na sosie z grzybów leśnych w towarzystwie chipsa z bekonu	22 zł
Pieczeń z Jelenia, z haluszkami, sosem jałowcowo - rozmarynowym i sałatką sezonową	45 zł
„Dyruny” placki ziemniaczane z gulaszem wieprzowym, śmietaną, żółtym serem i zestawem surówek	29 zł
Placki ziemniaczane z sosem z grzybów leśnych	19 zł
Klasyczny kotlet schabowy, z puree ziemniaczanym, serwowany z sałatką sezonową	28 zł

Filet drobiowy tradycyjnie panierowany z frytkami i zestawem surówek	27 zł
Grillowana pierś z kurczaka w marynacie jogurtowo - czosnkowej z lekką sałatką i ziemniakami opiekany	28 zł
Pstrąg z patelni smażony na masle ze świeżymi ziołami / 100 g	9 zł
„Bałamuty” regionalne pyzy ziemniaczane z bryndzą / 9 sztuk	20 zł
Własnoręcznie lepione pierogi z omastą i surówką oraz nadzieniem: *kapusta - grzyby / *ruskie / *z mięsem/ 10 sztuk	16 zł
Micha pierogów / 12 sztuk	20 zł
„Zlepieńce” pierogi z pikantną kaszanką konfiturą z wiśni i jałowca / 10 sztuk	21 zł

Na słodko

Knedle ze śliwkami z cynamonem, polane sosem z palonego masła / 9 sztuk	19 zł
Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną	15 zł
Suflet czekoladowy z gałką lodów kokosowych w towarzystwie sosu wiśniowego	15 zł
Deser lodowy z sosem malinowym i bitą śmietaną / jagoda ze śmietanką orzech, kokos /	15 zł
Kawa mrożona / z gałką lodów orzechowych lub kokosowych i bitą śmietaną /	16 zł

Dodatki

Haluszki - kluski z ziemniaków tartych i gotowanych / 150 g	9 zł
Puree ziemniaczane / 150 g	6 zł
Ziemniaki opiekane / 150 g	8 zł
Frytki / 150 g	7 zł
Warzywa gotowane / 150 g	7 zł
Zielona fasolka szparagowa / 150 g	8 zł
Lekka sałatka / 150 g	7 zł
Zestaw surówek / 150 g	7 zł
Sos z grzybów leśnych / 100 g	7 zł
Porcja pieczywa / 3 kromy	2 zł
Śmietana / bita śmietana / 50 g	2 zł
Kecup, musztarda, chrzan, majonez, miód, masło / 50 g	2 zł
Gałka lodów / kokos, orzech, jagoda ze śmietanką	4 zł
Opakowanie duże	2 zł
Opakowanie małe / na zupę / frytki	1 zł

Pizza - 30 cm

Margherita / sos pomidorowy, oregano, bazylija, ser mozzarella /	19 zł
Capriciosa / sos pomidorowy, oregano, bazylija, ser mozzarella, pieczarki, szynka /	24 zł
Wiejska / sos pomidorowy, oregano, bazylija, ser mozzarella, pieczarki, kielbasa, ogórek kiszony, czosnek /	27 zł
Hawajska / sos pomidorowy, oregano, bazylija, ser mozzarella, kurczak, ananas /	24 zł
Piekielko / sos pomidorowy, oregano, bazylija, ser mozzarella, papryczka piri piri, salami, cebula, tabasco /	26 zł
Marinara / sos pomidorowy, oregano, bazylija, ser mozzarella, tuńczyk, oliwki /	24 zł
Parma / sos pomidorowy, oregano, bazylija, ser mozzarella, ser parmezan, szynka dojrzewająca, suszone pomidory, rukola /	27 zł
Cztery sery / sos pomidorowy, oregano, bazylija, mozzarella, homilka, pleśniowy, camembert /	28 zł
Leśna / kremowy sos bianco, ser mozzarella, rydze, bekon, cebula /	30 zł

Dodatki do pizzy

Cebula, pieczarki, papryka, oliwki, ogórek kiszony, papryczka piri piri, pomidor świeży, pomidor suszony, kukurydza, czosnek, ananas, rukola	2 zł
Kurczak, szynka, salami, bekon, kielbasa, szynka dojrzewająca, tuńczyk, rydze	3 zł
Ser: mozzarella, homilka, pleśniowy, camembert, parmezan	3 zł
Dodatkowy sos czosnkowy, keczup	2 zł
Kremowy sos bianco	5 zł
Opakowanie	2 zł

Do każdej pizzy serwujemy gratis: sos czosnkowy i keczup. Wybierz dwie połowki pizzy w jednej i rozkoszuj się podwójnym smakiem.

Informacji na temat składu dań udziela Kelner. Przed złożeniem zamówienia prosimy poinformować kelnera o alergii pokarmowej.

Średnia czasu oczekiwania na danie wynosi 25 minut – w wyjątkowych przypadkach może się wydłużyć.



Napoje gorące

Herbaty / czarna, zielona, owocowa, mięta	7 zł
Herbata góralska ze śliwowicą 50% z miodem, cytryną i imbirem	17 zł
Kawa czarna	7 zł
Kawa czarna parzona	5 zł
Kawa biała	8 zł
Espresso	7 zł
Podwójne espresso	12 zł
Cafe Latte	10 zł
Cappuccino	9 zł
Gorąca czekolada	10 zł
Mleko do kawy	1 zł

Napoje zimne

Tłoczony sok owocowy Maurera 0,3 l / gruszka, jabłko, marchewka z jabłkiem, czarna porzeczka /	8 zł
Sok owocowy 0,2 l / pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka /	6 zł
Sok owocowy karafka 1 l / pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka /	18 zł
Woda źródlana gazowana, niegazowana – 0,3 l	5 zł
Karafka wody mineralnej 1 l	9 zł
Pepsi, Pepsi zero, 7 Up, Schweppes, Mirinda – 0,2 l	6 zł
Pepsi, 7 Up – 0,5 l	10 zł

Piwa

Piwo Regionalne jasne – 0,5 l	10 zł
Piwo Regionalne ciemne i owocowe – 0,5 l	12 zł
Książęce złote pszeniczne – 0,5 l	10 zł
Książęce IPA – 0,5 l	11 zł
Tyskie z beczki duże – 0,5 l	8,5 zł
Tyskie z beczki małe – 0,3 l	7 zł
Lech Free bezalkoholowe – 0,33 l	8 zł
Sok do piwa	1 zł

Alkohole regionalne

Okowity zbożowe 55 % – 0,5 l	95 zł
Okowity zbożowe 55 % – 40 ml	8 zł
Śliwowica 50 % – 0,5 l	120 zł
Śliwowica 50 % – 40 ml	10 zł
Śliwowica 70 % – 0,5 l	140 zł
Śliwowica 70 % – 40 ml	12 zł

Alkohole

Johnnie Walker Red – 40 ml	12 zł
Johnnie Walker Black – 40 ml	18 zł
Jack Daniels – 40 ml	14 zł
Cognac Hennessy V.S. – 40 ml	19 zł
Brandy Metaxa ***** – 40 ml	10 zł
Gin Seagram's – 40 ml	10 zł
Rum Bacardi – 40 ml	10 zł
Campari – 40 ml	8 zł
Jagermeister – 40 ml	9 zł
Bailays – 40 ml	9 zł
Malibu – 40 ml	9 zł
Finlandia smakowa – 40 ml	8 zł
Wódki czyste – 40 ml	7 zł
Wódki czyste – 0,5 l	50 zł
Soplica smakowa – 40 ml	7 zł
Soplica smakowa – 0,5 l	50 zł

Drinki

Wściekły pies / wódka 40 ml, tabasco, sok malinowy 10 ml /	10 zł
Błękitna wodzicka / wódka 40 ml, 7Up 100 ml, Bols blue 20 ml /	19 zł
Śnieżny pocałunek / Malibu 75 ml, wódka 25 ml, mleko 25 ml, sok z cytryny ok. 5 ml, wiórki kokosowe /	23 zł
Płonąca chałupa / Finlandia smakowa 40 ml, 7Up 100 ml, syrop Grenadina 20 ml /	16 zł
Słoneczko na południe / Prosecco 70 ml, Campari 40 ml, 7Up 100 ml, pomarańcza /	25 zł
Janicek Wędrowniczek / J. Walker red 20 ml, espresso, Baileys 40 ml, bita smietana /	27 zł
Beskidzka przygoda / Syrop Grenadyna 20 ml, Rum 40 ml, Bols blue 40 ml, sok pomarańczowy 100 ml /	21 zł

Wina musujące

Casa Pecunia Insight / Szczep: Glera, Apelacja: D.O.C. Prosecco – Włochy / – 75 cl	60 zł
Casa Pecunia Insight / Szczep: Glera, Apelacja: D.O.C. Prosecco – Włochy / kieliszek 150 ml	15 zł
Świeży i elegancki smak z niezwykle świeżymi aromatami owocowymi. Orzeźwiający, bardzo dobrze zbalansowany smak z przyjemnym rześkim zakończeniem.	

Wina białe

Lavivi / Szczep: 100% Macabeo, Apelacja: D.O. Utiel Requena – Hiszpania / – 75cl	35 zł
Wino półwytrawne pełne aromatów owoców cytrusowych, zielonego jabłka i owoców tropikalnych połączonych z lekkimi nutami karmelu oraz gruszek. Chateau Vartely Traminer / Szczep: 100% Traminer, Region: Codru – Mołdawia / Moldova / – 75 cl	45 zł
Białe wytrawne wino z zielonkawymi refleksami. Na podniebieniu wyczuwalny aromat płatków róży, w smaku delikatne umiarkowanej kwasowości.	
Marques / Hiszpania – 0,5 l / karafka	18 zł
Marques / Hiszpania – kieliszek 200 ml	10 zł
Wino wytrawne o słomkowej barwie i świeżym aromacie z niuansami zielonych jabłek, owoców cytrusowych i świeżo skoszonej trawy	

Wina czerwone


Lavivi / Szczep: 100% Bobal, Apelacja: D.O. Utiel Requena – Hiszpania / – 75 cl	35 zł
Wino półwytrawne, które zachwyci rubinową barwą i aromatem dojrzałych wiśni oraz malin połączonych z delikatnymi świeżymi nutami. Chateau Vartely Cabernet Sauvignon / Szczep: 100% Cabernet Sauvignon, Region: Valul lui Traian – Mołdawia / – 75 cl	45 zł
Czerwone wytrawne wino, w ustach wyraziste i harmonijne, zdominowane przez świeże, prawie delikatne taniny.	
Marques / Hiszpania – 0,5 l / karafka	18 zł
Marques / Hiszpania – kieliszek 200 ml	10 zł
Wino wytrawne o intensywnej wiśniowej barwie i przyjemnych korzennych aromatach z ciekawą nutą owoców wiśni.	
Czerwone grzane wino z pomarańczą, cynamonem, imbirem i goździkami / 200 ml	14 zł

Wina słodkie i deserowe

Tbilisuri / Szczep: Rkatsiteli, Mtsvane, Apelacja: Kakheti – Gruzja / – 75 cl	45 zł
Półsłodkie białe wino o intensywnej złotej barwie i przyjemnym aromacie kwiatowym.	
Tbilisuri / Szczep: Saperavi, Apelacja: Kakheti – Gruzja / – 75 cl	45 zł
Półsłodkie wyborne czerwone wino o kolorze i smaku porzeczek.	

Poznaj nas bliżej

 www.strakija.pl

 <https://www.facebook.com.restauracjastrakija>

