

# Górolsko Izba

## ZORGANIZUJ SWOJE WYJĄTKOWE PRZYJĘCIE W GÓROLSKIEJ IZBIE!

### SZUKASZ KLIMATYCZNEGO MIEJSCA NA :

- urodziny
- chrzciny
- komunie
- rocznice
- spotkania rodzinne i firmowe

Górolsko Izba to idealne miejsce z duszą,  
gdzie tradycja spotyka się z gościnnością.  
Przytulne wnętrza, regionalne smaki  
i niezapomniana atmosfera – to wszystko  
czeka na Ciebie!

**ZADZWOŃ I ZAREZERWUJ TERMIN JUŻ DZIŚ!**

**505 072 707**

**(48) 33 855 29 18**

**gorolskoizba@wp.pl**



REZERWUJ JUŻ TERAZ! 33 855 29 18 505 072 707



# WYBIERZ ZESTAW

## STAŁA LUB WŁASNA KOMPOZYCJA MENU

W KAŻDYM ZESTAWIE ZUPA | DANIE GŁÓWNE | WODA W KARAFKACH

### **I. ZESTAW | STAŁE MENU | 75 ZŁ/OS.**

#### **I. ZUPA**

- Rosół z 3 mięs z makaronem

#### **II. DANIE GŁÓWNE (do wyboru)**

- Filet z kurczaka zapiekany z serem górskim i żurawiną, frytki, sałatka warzywna
- Kotlet schabowy z kością, puree ziemniaczane, kapusta zasmażana

### **II. ZESTAW | WŁASNA KOMPOZYCJA | W STÓŁ | 95 ZŁ/OS.**

#### **I. ZUPA (jedna do wyboru)**

- Krem z białych warzyw
- Rosół z 3 mięs z makaronem
- Żurek wiślański

#### **II. DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru)**

*1,5 mięsa / osobę*

- Udko z kaczki
- De Volaille
- Rolada wołowa
- Stek z karczku
- Stek z kalafiora
- Gołąbki wegetariańskie

#### **III. SURÓWKI (2 do wyboru)**

- Surówka z marchewki
- Surówka z kapusty kiszzonej
- Kapusta czerwona
- Kapusta zasmażana
- Buraczki na ciepło

#### **IV. DODATKI (2 do wyboru)**

- Kluski śląskie
- Ziemniaki z pieca
- Frytki
- Puree ziemniaczane

### **UZUPEŁNIJ ZESTAW**

#### **DESER (do wyboru) | 15 ZŁ/OS.**

- Szarlotka
- Sernik z czekoladą
- Ciasto marchewkowe

#### **NAPOJE BEZ LIMITU | 20 ZŁ/OS.**

- Kawa
- Herbata
- Soki

**REZERWUJ JUŻ TERAZ! 33 855 29 18 505 072 707**



# MENU PREMIUM | 160 ZŁ/OS.

W KAŻDYM ZESTAWIE PRZYSTAWKA | ZUPA | DANIE GŁÓWNE | DESER  
| WODA | SOKI W KARAFKACH

## I. PRZYSTAWKA (do wyboru)

- Tatar z łososia z bryndzą i kiszonym ogórkiem
- Pasztet z kaczki z konfiturą z borówki i kruchym podplomykiem

## II. ZUPA (do wyboru)

- Krem z białych warzyw
- Bulion z pstrąga i warzyw

## III. DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

- Polędwiczki wieprzowe z leśnym sosem i chrupiącą nutą z boczku, grzanek, sera bursztyn, kluski śląskie, buraczki
- Pierś z indyka sous-vide w sosie żurawinowo - rozmarynowym, domowe kopytka, glazurowane warzywa

## IV. DESER

- Fondant czekoladowy z sosem z borówek leśnych i lodami waniliowymi

# ZESTAW DZIECIEŃCY | 45 ZŁ/OS.

(ZUPA, DANIE GŁÓWNE, DESER)

- Rosół z makaronem
- Filet z piersi kurczaka w panierce, frytki, surówka z marchewki
- Gałka lodów waniliowych

REZERWUJ JUŻ TERAZ! 33 855 29 18 505 072 707



# DOPEŁNIJ ZESTAW

WYBIERZ DODATKOWO PRZYSTAWKĘ, ZIMNĄ PŁYTĘ , KOLEJNE DANIE GORĄCE

## **ELEGANCKA PRZEKĄSKA NA POCZĄTEK | 15 ZŁ/OS.**

**(do wyboru)**

- Chrupiąca kaszanka wiślańska z karmelizowaną czerwoną kapustą i jabłkiem
- Pasztet z kaczki z konfiturą z borówki i chipsami z boczku
- Pstrąg pieczony w ziołach podany na sałatce z buraka i jabłka

## **ZIMNA PŁYTA | 60 ZŁ/OS.**

- Tatar wołowy
- Pasztet domowy z dziczyzny z żurawiną
- Sałatka z batatem, awokado, i granatem
- Carpaccio z buraka z bryndzą
- Mini kanapeczki ze śledzia po góralsku
- Sałatka Cezar z kurczakiem
- Selekcja wędlin i mięs regionalnych
- Smalczyk wiślański
- Ser górski z baczówki
- Pikle
- Pieczywo

## **KOLEJNE DANIA GORĄCE | 30 ZŁ/OS.**

**(do wyboru)**

- Barszcz z krokietem
- Beef strogonow
- Pierogi z baraniną i ruskie (6 szt./os.)



# SŁODKI STÓŁ

MINIMALNE ZAMÓWIENIE DLA JEDNEGO RODZAJU - 10 SZTUK

## **BABECZKI Z KREMEM 16 ZŁ/SZT**

- Ferrero Rocher – czekoladowe z orzechem laskowym oraz kremem czekoladowo-orzechowym
- Szwarcowaldzkie – czekoladowe z wiśniową konfiturą i kremem z białej czekolady
- Cytrynowe – z porzeczkową konfiturą i kremem na bazie serka Philadelphia

## **MINI TARTALETKI 18 ZŁ/SZT**

- Cytrynowa – z lemon curdem i kremem śmietankowym
- Banoffee – z kajmakiem, bananami i cytrynowym mascarpone
- Mokka – z czekoladowo-kawowym ganache i śmietankowym kremem z tartą czekoladą

## **PTYSIE 18 ZŁ/SZT**

- Z karmelizowaną korzenną gruszką, czekoladowym kremem oraz chrupiącymi kuleczkami solony karmel
- Z kremem patissiere z porzeczką i białą czekoladą

## **DONUTY PIECZONE 14 ZŁ/SZT**

- Czekolada – polewa biała czekolada z Oreo
- Cytrynowe – z lukrem i malinami

## **MINI BEZY 18 ZŁ/SZT**

- Krem biała czekolada, owoce
- Krem kawowy, bakalie (dakłas)

## **DESERKI W KUBECZKACH 16 ZŁ/SZT**

- Mus czekoladowy z Oreo
- Tiramisu z kremem z białej czekolady
- Mus z pieczonych truskawek z kruszonką z białą czekoladą



# SKOMPONUJ SWÓJ TORT | OFERTA

MASZ OCHOTĘ NA INNĄ KOMBINACJĘ SMAKOWĄ? STWORZYMYS JĄ DLA CIEBIE!  
DEKORACJA TORTU JEST USTALANA I WYCENIANA INDYWIDUALNIE  
DO TORTU DOLICZANA JEST KWOTA 10 ZŁ ZA OPAKOWANIE

## BISZKOPTY

- Waniliowy
- Czekoladowy
- Cytrynowy
- Orzechowy

## KREMY

- Truskawkowy
- Biała czekolada
- Oreo
- Cytrynowy
- Malinowy
- Gorzka czekolada
- Śmietankowy
- Raffaello

## OFERTA

- 10 porcji – 250 ZŁ
- 15 porcji – 300 ZŁ
- 20 porcji – 350 ZŁ
- 25 porcji – 450 ZŁ
- 30 porcji – 540 ZŁ
- Torty na większą <30 ilość porcji są wyceniane wg stawki 18 ZŁ za porcję na osobę
- Cena nie zawiera dekoracji tortu
- W przypadku piętrowych tortów dodatkowa dopłata +100 ZŁ

## MUSY OWOCOWE

- Truskawkowy
- Malinowy
- Wiśniowy
- Lemon curd

## DODATKI DO KREMÓW

- Maliny
- Borówki amerykańskie
- Posiekana czekolada
- Chrupiące kulki w czekoladzie
- Oreo

## NASĄCZENIE

- Kompot owocowy
- Czarna herbata
- Kawa
- Alkohol (dodatkowo płatny)



# NAPOJE BEZALKOHOLOWE

## NAPOJE KARAFKA

- Sok owocowy 1l 20.00
  - Woda 1l 16.00
- gazowana/niegazowana
- Domowa lemoniada 1l 35.00

## NAPOJE BUTELKOWE 0,25 ML

- Coca-Cola 12.00
  - Coca-Cola Zero 12.00
  - Fanta 12.00
  - Sprite 12.00
  - Tonic Kinley 12.00
  - Cappy 10.00
- pomarańcza/jabłko

## PIWA BUTELKOWE 0%

- Radler 0% 16.00
- Żywiec 0% 16.00

## HERBATY

- Herbata z suszonych owoców (żurawina, pomarańcza, sok imbirowy) 22.00
- Herbata Sir Williams (czarna, Earl Grey, zielona, miętowa, yerba mate, biała, owocowa) 12.00



## KAWY

- Espresso 10.00
- Espresso doppio 12.00
- Americano 12.00
- Cappuccino 14.00
- Flat White 16.00
- Caffè Latte 16.00



# NAPOJE ALKOHOLOWE

## SHOTY 40 ML

- Miodula Wiślańska 18.00
- Miodula Prezydencka 22.00
- Śliwowica 50% 18.00
- Śliwowica 72% 22.00
- Wiśniówka 16.00
- Cytrynówka 16.00
- Bimber 16.00
- Deska trunków 40.00
- Wyborowa 12.00
- Finlandia 14.00
- Jägermeister 16.00
- Bacardi Carta Blanca 14.00
- Ballantines 14.00
- Johnnie Walker Black 16.00
- Jack Daniel's 19.00
- Metaxa 7 19.00
- Gin Lubuski 12.00

## BUTELKI WÓDKI

- Wyborowa 110.00
- Finlandia 130.00
- Miodula Wiślańska 140.00
- Miodula Prezydencka 160.00
- Wiśniówka 140.00
- Śliwowica 50% 200.00
- Śliwowica 72% 160.00

## DRINKI

- Aperol Spritz 28.00
- Mojito 27.00
- Mojito jagodowe 26.00
- Hugo 26.00
- Góralskie Orzeźwienie 27.00
- Kolorowe Jarmarki 27.00

## PIWA LANE 0,3 / 0,5 L

- Brackie 14.00/16.00
- Białe pszeniczne 14.00/16.00

## PIWA BUTELKOWE 0,5 L

- Żywiec Porter 20.00
- Żywiec IPA 20.00





# WINA

## WINA BIAŁE (butelka)

- |                                                          |       |
|----------------------------------------------------------|-------|
| • Prosecco Villa Bellucci<br>wytrawne, musujące - Włochy | 80.00 |
| • Riesling<br>półwytrawne - Niemcy                       | 90.00 |
| • Pinot Grigio<br>wytrawne - Włochy                      | 80.00 |
| • Wino domowe (500ml)                                    | 49.00 |

## WINA CZERWONE (butelka)

- |                                                         |       |
|---------------------------------------------------------|-------|
| • Messer Del Fauno Primitivo<br>półwytrawne - Włochy    | 90.00 |
| • Leonard Road Shiraz<br>wytrawne - Australia           | 80.00 |
| • Santa Carolina Cabernet Sauvignon<br>wytrawne - Chile | 90.00 |
| • Wino domowe (500ml)                                   | 49.00 |





# WARUNKI REZERWACJI

## WARUNKI REZERWACJI

- Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 500 zł w restauracji lub przelewem bankowym (ING BANK 15 1050 1096 1000 0090 9426 8829).  
W przypadku rezygnacji z przyjęcia zadatek nie podlega zwrotowi.
- Ostateczne potwierdzenie liczby osób – 7 dni przed terminem.
- Rezerwacja sali do godziny 21:00 (niedziela i święta) lub 23:00 (pozostałe dni tygodnia).
- Koszt przedłużenia – 200 zł za każdą rozpoczętą godzinę.
- Restauracja nie wyraża zgody na wnoszenie własnego alkoholu.
- Nie wyrażamy zgody na wnoszenie jedzenia spoza restauracji.  
Istnieje możliwość dostarczenia jedynie tortu.
- Pakowanie pozostałego jedzenia - do końcowego rachunku doliczany jest koszt opakowań.
- Przy grupach powyżej 10 osób doliczany jest serwis w wysokości 10%.
- Z Wiślańską Kartą Mieszkańca rabat -15% (bez napojów)

**ZAREZERWUJ SWÓJ TERMIN JUŻ TERAZ!**

**33 855 29 18    505 072 707**