

Merry
Christmas

Górolsko
Izba

WIGILIJNE MENU

MENU 1 (SERWOWANE) 90 ZŁ/OS.

ZUPA

Barszcz czerwony z uszkami z grzybami
leśnymi

DANIE GŁÓWNE

Dorsz w sosie z leśnych grzybów, puree
ziemniaczane, buraczki

DESER

Szarlotka z lodami waniliowymi

MENU 2 (SERWOWANE) 160 ZŁ/OS.

PRZYSTAWKA

Tatar z wędzonego pstrąga z bryndzą
i koperkiem

ZUPA

Grzybowa z panierowanym ziemniakiem

DANIE GŁÓWNE

Halibut na risotto z zielonym groszkiem
i cukinią

DESER

Krem czekoladowy z piernikową posypką

NAPOJE

Woda 1l - 16 zł

Sok 1l - 20 zł

Kawa / herbata - 10 zł

Pakiet bez limitu gorących i zimnych napoi:
kawa, herbata, soki, woda - 20 zł/os.

MENU 3 (W STÓŁ) 110 ZŁ/OS.

ZUPA (do wyboru)

- Barszcz czerwony z uszkami
z grzybami leśnymi
- Grzybowa z panierowanym
ziemniakiem

DANIE GŁÓWNE

1,5 mięsa/os.

- Polędwiczki wieprzowe z leśnym sosem
- Karp smażony na maśle

DODATKI (do wyboru)

- Puree ziemniaczane / kluski śląskie
- Buraczki na ciepło / kapusta z grzybami

DESER

Makowiec zawijany z miodem
i orzechami włoskimi

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 bacówki
- Pikle
- Pieczywo

ZAREZERWUJ JUŻ TERAZ!

gorolskoizba@wp.pl

505 072 707

33 855 29 18

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



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
wytrawne, musujące - Włochy | 80.00 |
| • Riesling
półwytrawne - Niemcy | 90.00 |
| • Pinot Grigio
wytrawne - Włochy | 80.00 |
| • Wino domowe (500ml) | 49.00 |

WINA CZERWONE (butelka)

- | | |
|---|-------|
| • Messer Del Fauno Primitivo
półwytrawne - Włochy | 90.00 |
| • Leonard Road Shiraz
wytrawne - Australia | 80.00 |
| • Santa Carolina Cabernet Sauvignon
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