



PRZYSTAWKI



Łosoś Wędzony Zimnym Dymem 38,00

podany na grzance ziołowej z guacamole w towarzystwie rukolii z dressingiem miodowym i pestkami granatu.
(ok. 200g)

Smarowidło z dzika 23,00

na żytnim pieczywie z piklowaną cebulą i kiszonymi ogórkami.
(ok.220g)

Carpaccio z Polędwicy z Jelenia 41,00

nacierane autorską mieszanką przypraw, marynowane w czerwonym winie, z dodatkiem młodych pędów ziół i sałat, solonych kaparów, i oliwy.
(ok.120g)

Carpaccio z Buraka i Gruszki 34,00

carpaccio z pieczonego, marynowanego buraka i gruszki z musem z koziego sera, selekcją młodych pędów ziół i sałat, prażonym orzechem włoskim i majonezem truflowym.
(ok.120g)

Tatar z Polędwicy Jelenia 48,00

podany z grzybkami marynowanymi, ogórkiem konserwowym i szalotką, w towarzystwie rukoli i żółtka przepiórczego.
(ok. 200g)



Żurek Myśliwego 28,00

gotowany na wywarze z grzybów leśnych, z kiełbasą z dziczyzny, świeżymi ziołami, podany z jajkiem i pieczywem. (ok.330g)

Kwaśnica na Dziczyźnie 28,00

gotowana na wywarze z wędzonych żeberek na kapuście z naszej spiżarni z warzywami korzeniowymi. (ok.330g)

Wegetariański krem niespodzianka 22,00

(ok.330g)



DANIA GŁÓWNE



Pstrąg Szefa Kuchni z Pieca 54,00

faszerowany cytryną i leśnymi ziołami z masłem czosnkowym. Podany z frytkami drwala i surówką z kiszzonej kapusty.
(ok.550)

Rolada Wołowa 48,00

podana na modrej kapuście z dodatkiem dzikiej borówki, z kluskami śląskimi w sosie pieczeniowym.
(ok. 450g)

Złoty filet z Karpia 50,00

filet z karpia smażony na klarowanym maśle. Podawany z frytkami drwala i surówką z kapusty kiszzonej z naszej spiżarni.
(ok 450g)

Medaliony z Dziczyzny 56,00

podane z aromatycznym sosem myśliwskim z nutą jałowca, kluskami śląskimi i kapustą modrą z dziką, leśną borówką
(ok 450g)

Gulasz z Dziczyzny 50,00

z warzywami korzeniowymi, w akompaniamencie mieszanki świeżych ziół, podany z kluskami śląskimi i kiszonym ogórkiem.
(ok 500g)

Dzik Leśniczego 48,00

dzik pieczony na cebuli oraz szarej renecie, podawany z kluską śląską i surówką z kiszanej kapusty.
(ok.450g)

Uczciwa Sałatka z Kozim Serem 41,00

selekcja chrupiących sałat i młodych pędów ziół, kozi ser pieczony z miodem i orzechami, podany z sosem z leśnych jagód, pieczonym i marynowanym burakiem, solonymi migdałami, pszennym pieczywem z ziołami i czosnkiem niedźwiedzim.
(ok.250g)

Sałatka z Grillowaną Kaczką Sous - Vide 50,00

podana na świeżych sałatach z pomidorem malinowym,, ogórkiem, sosem miodowym z orzechami nerkowca i pszennym pieczywem z ziołami i czosnkiem niedźwiedzim.
(ok. 300g)

Stek z Combra Jelenia 81,00

w pudrze ziołowym, podany z frytkami drwala, kompozycją świeżych sałat i sosem z zielonego pieprzu.
(ok 450g)



Burger z szarpanego jelenia 44,00

maślana bułka z szarpanym mięsem z jeleniego udźca, maczanym w sosie z palonych kości, sezamową kiszoną kapustą, piklowaną czerwoną cebulą i majonezem z wędzonych śliwek. Z dodatkiem frytek drwala.

(ok.550g)

Burger z dzika 41,00

zapieczony pod plastrem wędzonego sera, w maślanej bułce z rukolą, sosem chrzanowym i leśną żurawiną. Z dodatkiem frytek drwala.

(ok.550g)



DANIA DLA DZIECI



Spaghetti 23,00

makaron spaghetti z mięsnym sosem pomidorowym, posypany parmezanem.
(ok.220g)

Naleśniki na słodko 23,00

naleśniki z konfiturą jabłkową, czekoladą, orzechami i bitą śmietaną. (2.szt)

Chrupiące stripsy z kurczaka 28,00

podawane z frytkami drwala w akompaniamencie sosu majonezowego
z surówką z marchewki .
(ok. 330g)



DESERY



Aksamitny sernik 26,00

podawany na ciepło z musem malinowy i gałką lodów śmietankowych.
(ok.200g)

Leśny Torcik Bezowy 26,00

krucha beza z owocami leśnymi i bitą śmietaną (ok.150g)

Selekcja Lodów Rzemieśniczych 11,00/19,00/26,00

Trzy smaki do wyboru:

Czekolada ,Wanilia porzeczka, Śmietanka, Słony karmel (1 gałka ,2 gałki , 3 gałki)

Winna Gruszka 31,00

zapekana w cieście francuskim, faszerowana suszonymi śliwkami z dodatkiem orzechów włoskich i gorzkiej czekolady. (ok. 250g)

Deser dnia 24,00

(ok. 200g)



NAPOJE CIEPŁE



Espresso 25ml 11,00

Espresso doppio 50ml 13,00

Espresso Macchiato 40ml 13,00

Americano 100ml 12,00

Cappuccino 100ml 14,00

Caffe latte 300 ml 15,00

Herbata Sir Williams 400ml 12,00

czarna/biała/zielona/earl grey/malinowa/owoce lasu/cynamonowa/miętowa



PIWA BUTELKOWE



Książęce 0,5 | 12,00

Cherry Ale, IPA, Czerwony Lager, Ciemne Łagodne, Porter

Kozel 0,5 | 12,00

Leżak, Černý



PIWA BEZALKOHOLOWE



Lech Free 0,5 | 12,00

Limonka mięta, Arbuza Mięta, Pomelo Grejpfrut

Książęce Złote Pszeniczne 0,5 | 0,0% 12,00



NAPOJE ZIMNE



Pepsi / Pepsi MAX / Mirinda / 7up 8,00
(200ml)

Lipton 8,00
Green / Lemon / Peach, 200ml

Schweppes 8,00
Tonic Water / Bitter Lemon / Citrus Mix, 200ml

Soki i nektary owocowe Toma 8,00
jabłko, pomarańcza, czarna porzeczka, 200ml

Woda Krystaliczne Źródło 7,00
gazowana/ niegazowana, 300 ml



KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE



Kawa Mrożona 18,00

klasyczna / cynamonowa / karmelowa / waniliowa
(250ml)

Virgin Basil Smash 18,00

syrop ziołowy / bazylika / świeży / orzeźwiający
(150ml)

Lemoniada 0,3l / 1,0l 11,00/15,00

klasyczna / imbir-pomarańczowa / owoce leśne



KOKTAJLE NA GORĄCO



Grzane Wino 17,00

słodkie czerwone wino z autorską mieszanką przypraw
(200 ml)

Gorąca Czekolada z Konfiturą 18,00/26,00

klasyczna /z cynamonowym prądem
(300 ml)

Rozgrzewająca Herbata z Syropem 15,00/25,00

imbirowym/pomarańczowo-miodowym/miodem i cytryną/
z ziołowym prądem

Piwo Grzane 15,00

jasne piwo z dodatkiem syropu imbirowego, pomarańczą i goździkami

Irish coffee 20,00

czarna kawa z dodatkiem whisky i bitą śmietaną



Basil Smash 21,00

Gin / bazylia / świeży / orzeźwiający
(150ml)

Honey sour 23,00

Bourbon / miód pitny / słodko-kwaśny / orzeźwiający
(150ml)

Funky Forest 23,00

Rum / wino musujące / owoce leśne / delikatnie słodki / orzeźwiający
(150 ml)

Rockstar Martini 25,00

Wódka waniliowa / likier marakuja / wino musujące / słodki / deserowy
(150ml)

Aperol Spritz 22,00

Aperol/ Woda Gazowana /Wino Musujące/ Orzeźwiający/ Cytrusowy
(150ml)



ZŁOTY JELEŃ
- restauracja i dom gościnny -

WINA MUSUJĄCE



ZŁOTY JELEŃ
- restauracja i dom gościnny -

Comte de Camberi Moussex Brut 15,00/95,00

białe ,wytrawne ,Hiszpania 100ml/butelka 0,75l

Bianca Extra Dry Etichetta Nera (Glera) 16,00/95,00

białe ,wytrawne , Włochy ,100ml/butelka 0,75l

Corte de La Calli Extra Dry-Prosecco 16,00/95,00

białe ,wytrawne ,Włochy ,100ml/butelka 0,75l



ZŁOTY JELEŃ
- restauracja i dom gościnny -

WINA BIAŁE



ZŁOTY JELEŃ
- restauracja i dom gościnny -

Capaca Chardonnay 15,00/75,00

białe / wytrawne, Chile, 120ml/butelka 0,75l

Villa Loren-Pinot Grigio 17,00/80,00

białe / wytrawne, Włochy, 120ml/butelka 0,75l

Augustinos-Savignon Blanc 17,00/80,00

białe / wytrawne, Chile, 120ml/butelka 0,75l

Adati Sachino White Medium Dry 15,00/75,00

białe/ półwytrawne, Gruzja, 120ml/butelka 0,75l

Adati Alazani White Medium Sweet 15,00/75,00

białe/ półsłodkie, Gruzja, 120ml/butelka 0,75l



WINA CZERWONE



Capaca Cabernet Sauvignon 15,00/75,00

Czerwone /Wytrawne Chile, 120ml/butelka 0,75l

Valdibotte Rosso-Sangivese 15,00/75,00

Czerwone /wytrawne Włochy, 120ml/butelka 0,75l

Izad-Crianza 22,00/95,00

czerwone/wytrawne Hiszpania, 120ml/butelka 0,75l

Chloris-Primivito del Salento 20,00/95,00

czerwone/ półwytrawne ,Włochy, 120ml/butelka 0,75l

Bove-Montepulciano D'Abruzzo 17,00/85,00

czerwone, wytrawne ,Włochy ,120ml /butelka 0,75l

Adati Sachino Red Medium Dry 15,00/75,00

czerwone / półwytrawne Gruzja ,120ml/butelka 0,75l

Adati Sachino Red Medium Sweet 15,00/75,00

czerwone /półwytrawne Gruzja ,120ml/butelka 0,75l



WÓDKI



Wyborowa 12,00/130,00

40ml/butelka 0,7l

Ostoya 15,00/130,00/160,00

40ml /butelka 0,5l/ butelka 0,7l

Finlandia cucumber & mint 13,00/140,00

40ml/buteka 0,7

Finlandia wildberry & rose 13,00/140,00

40ml/ butelka 0,7



LIKIERY I APERITIFY



Jagermeister 19,00

40ml

Becherovka 17,00

40ml

Passoa 14,00

40ml

Bols Triple Sec 16,00

40ml

Aperol 15,00

40ml

Campari 16,00

40ml

Martini Bianco/Rosso 15,00

100ml



ALKOHOLE MOCNE



Jameson Irish Whiskey Triple Distilled 17,00
40ml

Jameson caskmate edition Stout, Ipa 19,00
40ml

El Jimador Tequila Blanco, Reposado 18,00
40ml

Gordon's London Dry Gin 15,00
40ml

Bombay Sapphire 20,00
40ml

Dewar's White Label Blended Scotch Whisky 15,00
40ml

Jack Daniel's Old NO.7 Tennessee Whiskey 19,00
40ml

Captain Morgan White / Spice Gold / Dark 15,00
40ml

Browar na Jurze to rodzinna firma położona w sercu Jury Krakowsko-Częstochowskiej, w której od 1997 roku pracuje już drugie pokolenie rodziny Piątków. Jednym z podstawowych powodów wybrania tego miejsca była studnia głębinowa o głębokości 125 metrów. To z niej czerpiemy źródlaną wodę pochodzącą z podziemnych formacji wapienia muszlowego o idealnych proporcjach wapnia do magnezu. Obecnie warzymy piwa dolnej i górnej fermentacji, piwa bezalkoholowe oraz kwaśne. Tworzenie nowych piw to wspólna pasja wzajemna inspiracja. Szukamy nowych smaków- cały czas eksperymentujemy stosując coraz to nowe słody, chmiele, drożdże, sięgamy po zioła, przyprawy, owoce i warzywa.



Butelka 0,5l

Jurajskie Smakowe 18,00

Ostropest, Pomarańcza, Porzeczka, Mojito, Czekolada

Jurajskie Jasne Pełne/ Pils 16,00

Jurajskie Miodowe 17,00

Jurajskie Motocyklowe 0,0% 17,00

Jurajskie Vermont IPA 18,00



ZŁOTY JELEŃ

• restauracja i dom gościnny •

Jeśli chcą Państwo zapoznać się z naszym menu przygotowanym specjalnie na przyjęcia okolicznościowe, zapraszamy do kontaktu mailowego:

kontakt@zlotyjelen.pl

lub telefonicznego:

+ 48 728 477 449



Ceny Noclegu 2022 /2023



	Cena podstawowa	Cena weekendowa
Pokój jednoosobowy	80	90
Pokój dwuosobowy	160	180
Pokój trzyosobowy	240	270
Pokój czteroosobowy	320	360
Dzieci do lat 3		Bezpłatnie
Dzieci do lat 7	40	45
Śniadanie	35	35
Zwierzęta		50
Parking		Bezpłatnie

WSZYSTKIE CENY W MENU PODANE W PLN