

 **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 25,00**

na żytnim pieczywie z piklowaną cebulą i kiszonymi ogórkami.

(ok.220g)

**Carpaccio z Buraka i Gruszki 38,00**

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 29,00**

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

## **Kwaśnica na Dziczyźnie 29,00**

gotowana na wywarze z wędzonych żeberek na kapuście z naszej spiżarni z warzywami korzeniowymi.

(ok.330g)

## **Wegetariański krem niespodzianka 24,00**

(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 kiszonej kapusty.

(ok.550)

**Rolada Wołowa 50,00**

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 kiszonej 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 600g)

## **Dzik Leśniczego 51,00**

dzik pieczony na cebuli oraz szarej renecie, podawany z kluską śląską i surówką z kiszanej kapusty.

(ok.450g)

## **Uczciwa Sałatka z Kozim Serem 43,00**

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)

 **Burgery** 

**Burger z szarpanego jelenia 47,00**

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 44,00**

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 24,00**

makaron spaghetti z mięsnyim sosem pomidorowym, posypany parmezanem.

(ok.220g)

**Naleśniki na słodko 26,00**

naleśniki z twarożkami cynamonem, czekoladą, świeżymi owocami, 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 27,00**

podawany na ciepło z musem malinowy i gałką lodów śmietankowych.

(ok.200g)

**Leśny Torcik Bezowy 29,00**

krucha beza z owocami leśnymi i bitą śmietaną

(ok.150g)

**Selekcja Lodów Rzemieślniczych 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 12,00**

**Espresso doppio 50ml 14,00**

**Espresso Macchiato 40ml 14,00**

**Americano 100ml 13,00**

**Cappuccino 200ml 15,00**

**Caffe latte 300 ml 16,00**

**Herbata Sir Williams 400ml 12,00**

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



 **PIWA BUTELKOWE** 

**Książęce 0,5 l 12,00**

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

 **PIWA BEZALKOHOLOWE** 

**Lech Free 0,5 l 12,00**

Limonka mięta, Arbuza Mięta, Pomelo Grejpfrut

**Książęce Złote Pszeniczne 0,0% 0,5l 12,00**

**Kozel 0,0% 0,5l 12,00**

 **PIWA BECZKOWE** 

**Kozel 9,00/11,00**

Lezak, czarny 0,3l/0,5l

**Książęce Złote Pszeniczne 9,00/11,00**

0,3l/0,5l

 **NAPOJE ZIMNE** 

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

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

**Schweppes 8,00**  
Tonic Water 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)

### **Espresso Tonic 15,00**

(400ml)

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

klasyczna / imbir-pomarańczowa / owoce leśne

 **KOKTAJLE** 

**Mojito 21,00**

RUM / Limonka/ mięta / świeży / orzeźwiający  
(150ml)

**Sex on the Beach 23,00**

wódka / likier brzoskwiniowy / słodko-kwaśny / orzeźwiający  
(150ml)

**Long Island Ice Tea 23,00**

Rum / wódka / gin / słodki / z mocnym posmakiem  
(150 ml)

**Cuba Libre 25,00**

Rum / cola / słodki / orzeźwiający  
(150ml)

**Aperol Spritz 22,00**

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

**Black Russian 22,00**

wódka/ kahlua/ kawowy/deserowy  
(150ml)



## WINA BIAŁE



### **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 MUSUJĄCE



### **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

 **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.

 **PIWA KRAFTOWE** 

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](mailto:kontakt@zlotyjelen.pl)

lub telefonicznego:

+ 48 728 477 449

# Ceny Noclegu 2023

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

**WSZYSTKIE CENY W MENU PODANE W PLN**