



## PRZYSTAWKI



### **Smarowidło z dzika 21,00**

na żytnim pieczywie z piklowaną cebulą i kiszonymi ogórkami.

(ok.220g)

### **Carpaccio z Polędwicy z Jelenia 39,00**

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 32,00**

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 46,00**

podany z grzybkami marynowanymi, ogórkiem konserwowym i szalotką, w towarzystwie rukoli i żółtka przepiórczego.

(ok. 200g)



## **Żurek Myśliwego 26,00**

gotowany na wywarze z grzybów leśnych, z kiełbasą  
z dziczyzny, świeżymi ziołami, podany z jajkiem i pieczywem.

(ok.330g)

## **Zupa Rybna 26,00**

na uczciwym bulionie z włoszczyzną, porcjami mięsistego suma, w  
akompaniamencie wędzonego pstrąga.

(ok.330g)

## **Wegetariański krem niespodzianka 20,00**

(ok.330g)

 **DANIA GŁÓWNE** 

**Medaliony z Dziczyzny 54,00**

podane z aromatycznym sosem myśliwskim z nutą jałowca, kluskami śląskimi i kapustą modrą z dziką, leśną borówką

(ok 450g)

**Gulasz z Dziczyzny 48,00**

z warzywami korzeniowymi, w akompaniamencie mieszanki świeżych ziół, podany z kluskami śląskimi i kiszonym ogórkiem.

(ok 500g)

**Stek z Combra Jelenia 79,00**

w pudrze ziołowym, podany z frytkami drwala, kompozycją świeżych sałat i sosem z zielonego pieprzu.

(ok 450g)

**Dzik Leśniczego 46,00**

dzik pieczony na cebuli oraz szarej renecie, podawany

z kluską śląską i surówką z kiszonej kapusty.

(ok.450g)

**Uczciwa Sałatka z Kozim Serem 39,00**

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 48,00**

podana na świeżych sałatach z pomidorkami koktajlowymi, ogórkiem, sosem miodowym z orzechami nerkowca i pszennym pieczywem z ziołami i czosnkiem niedźwiedzim.

(ok. 300g)

## **Pstrąg Szefa Kuchni z Pieca 52,00**

faszerowany cytryną i leśnymi ziołami z masłem czosnkowym. Podany z frytkami drwala i surówką z kiszanej kapusty.

(ok.550)

## **Rolada Wołowa 48,00**

podana na modrej kapuście z dodatkiem dzikiej borówki, z kluskami śląskimi w sosie pieczeniowym.

(ok. 450g)



# Burgery



## **Burger z szarpanego jelenia 42,00**

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 39,00**

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 21,00**

makaron spaghetti z mięsnym sosem pomidorowym, posypany parmezanem.

(ok.220g)

**Sum w panierce 23,00/38,00**

chrupiący sum w panierce kukurydzianej z frytkami i surówką z kiszonej kapusty.

(ok.280g)/(ok560g)

**Naleśniki na słodko 21,00**

naleśniki z konfiturą jabłkową, czekoladą, orzechami i bitą śmietaną.

(2.szt)



## **Aksamitny sernik 24,00**

podawany na ciepło z musem malinowy i gałką lodów śmietankowych.

(ok.200g)

## **Leśny Torcik Bezowy 24,00**

krucha beza z owocami leśnymi i bitą śmietaną

(ok.150g)

## **Selekcja Lodów Rzemieślniczych 9,00/24,00**

Trzy smaki do wyboru:

Czekolada ,Wanilia porzeczka, Śmietanka, Słony karmel

(1 gałka ,3 gałki)

## **Winna Gruszka 29,00**

zapekana w cieście francuskim, faszerowana suszonymi śliwkami z dodatkiem orzechów włoskich i gorzkiej czekolady.

(ok. 250g)

## **Torcik Czekoladowo-Wiśniowy 28,00**

na musie wiśniowym z dodatkiem świeżych, sezonowych owoców.

(ok. 220g)

 **NAPOJE CIEPŁE** 

**Espresso 25ml 9,00**

**Espresso doppio 50ml 11,00**

**Espresso Macchiato 40ml 11,00**

**Americano 100ml 10,00**

**Cappuccino 100ml 12,00**

**Caffe latte 300 ml 13,00**

**Herbata Sir Williams 400ml 10,00**





## PIWA BECZKOWE



**Kozel Leżák** 9,00/11,00

0,3/0,5l

**Kozel Černý** 9,00/11,00

0,3/0,5l

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

0,3/0,5l



## PIWA BUTELKOWE



**Książęce 0,5 l** 12,00

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

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

Leżák, Černý



## PIWA BEZALKOHOLOWE



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

Limonka mięta ,Arbuz Mięta, Pomelo Grejpfrut

**Książęce Złote Pszeniczne 0,5 l 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 16,00**

klasyczna / cynamonowa / karmelowa / waniliowa

(250ml)

### **Virgin Basil Smash 16,00**

syrop ziołowy / bazylika / świeży / orzeźwiający

(150ml)

### **Cherry Cold Brew 18,00**

Cold brew / wiśnia / półwytrawny / kawowy

(200ml)

### **Lemoniada 0,3l / 1,0l 9,00/13,00**

klasyczna / imbir-pomarańczowa / owoce leśne

 **KOKTAJLE** 

**Basil Smash 19,00**

Gin / bazyliia / świeży / orzeźwiający

(150ml)

**Honey sour 21,00**

Bourbon / miód pitny / słodko-kwaśny / orzeźwiający

(150ml)

**Funky Forest 21,00**

Rum / wino musujące / owoce leśne / delikatnie słodki / orzeźwiający

**Rockstar Martini 22,00**

Wódka waniliowa / likier marakuja / wino musujące / słodki / deserowy

(150ml)

**Aperol Spritz 20,00**

Aperol/ Woda Gazowana / Wino Musujące/ Orzeźwiający/ Cytrusowy

(150ml)

 **WINA BIAŁE** 

**Capaca Chardonnay** 13,00/70,00

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

**Villa Loren-Pinot Grigio** 15,00/75,00

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

**Augustinos-Savignon Blanc** 15,00/75,00

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

**Adati Sachino White Medium Dry** 13,00/70,00

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

**Adati Alazani White Medium Sweet** 13,00/70,00

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

 **WINA CZERWONE** 

**Capaca Cabernet Savignon** 13,00/70,00

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

**Valdibotte Rosso-Sangivese** 13,00/70,00

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

**Izad-Crianza** 20,00/95,00

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

**Chloris-Primivito del Salento** 18,00/91,00

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

**Bove-Montepulciano D'Abruzzo** 15,00/80,00

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

**Adati Sachino Red Medium Dry** 13,00/70,00

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

**Adati Sachino Red Medium Sweet** 13,00/70,00

Złoty Jeleń - Restauracja i Dom Gościnny

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

 **WINA MUSUJĄCE** 

**Comte de Camberi Moussex Brut** 13,00/90,00

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

**Bianca Extra Dry Etichetta Nera (Glera)** 14,00/95,00

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

**Corte de La Calli Extra Dry-Prosecco** 14,00/95,00

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

 **WÓDKI** 

**Wyborowa** 10,00/130,00

40ml/butelka 0,7l

**Ostoya** 13,00/130,00/160,00

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

**Finlandia cucumber & mint** 11,00/140,00

40ml/buteka 0,7

**Finlandia wildberry & rose** 11,00/140,00

40ml/ butelka 0,7



## **ALKOHOLE MOCNE**



**Jameson Irish Whiskey Triple Distilled** 15,00

40ml

**Jameson caskmate edition Stout, Ipa** 17,00

40ml

**El Jimador Tequila Blanco, Reposado** 16,00

40ml

**Gordon's London Dry Gin** 13,00

40ml

**Bombay Sapphire** 18,00

40ml

**Dewar's White Label Blended Scotch Whisky** 13,00

40ml

**Jack Daniel's Old NO.7 Tennessee Whiskey** 17,00

40ml

**Captain Morgan White / Spice Gold / Dark** 13,00

## **LIKIERY I APERITIFY**

**Jagermeister** 17,00

40ml

**Becherovka** 15,00

40ml

**Passoa** 12,00

40ml

**Bols Triple Sec** 14,00

40ml

**Aperol** 13,00

40ml

**Campari** 14,00

40ml

**Martini Bianco/Rosso** 13,00

100ml

**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, Wiśnia w czekoladzie

**Jurajskie Jasne Pełne/ Pils 16,00**

**Jurajskie Miodowe 17,00**

**Jurajskie Motocyklowe 0,0% 17,00**

**Jurajskie Vermont IPA 18,00**





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 2022**

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

**WSZYSTKIE CENY W MENU PODANE W PLN**