

 **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 31,00

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)

 **ZUPY** 

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 Dnia 20,00

(ok. 330g)

 **DANIA GŁÓWNE** 

Medaliony z Jelenia 54,00

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

Gulasz z Jelenia 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
kiszzonej kapusty.
(ok. 550g)

Pstrąg Wędzony 38,00
podany na gorąco z pieczywem i kiszoną kapustą.
(ok. 350g)

 **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 kiszanej kapusty.
(ok. 280/560g)

Naleśniki na Słodko 21,00

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

 **DESERY** 

Aksamitny Sernik 24,00

podawany na ciepło z musem malinowym 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

wybór smaków lodów z dodatkami.
(1 / 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 300ml 13,00

Herbata Sir Williams 400ml 10,00

 **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
300ml

 **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 12,00
Cherry Ale, IPA, Porter, Czerwony Lager, Ciemne Łagodne
0,5l

Kozel 12,00
Leżák, Černý
0,5l

Hardmade 15,00
Rhubarb Crush 0,0%
0,4l

 **PIWA BEZALKOHOLOWE** 

Lech Free 12,00
Lager / Marakuja & Melon / Dark Fruits
0,33 / 0,5l

 **KOKTAJLE** 

Basil Smash 19,00

Gin, Bazylia.
Świeży i Orzeźwiający.
(150ml)

Honey Sour 21,00

Bourbon, Miód Pitny.
Słodko - Kwaśny.
(150ml)

Funky Forest 21,00

Rum, Wino Musujące.
Delikatnie Słodki i Orzeźwiający.
(200ml)

Rockstar Martini 22,00

Wódka Waniliowa, Likier Marakuja, Wino Musujące.
Słodki - Deserowy.
(150ml)

Cosmopolitan 19,00

Wódka Cytrynowa, Triple Sec, Sok żurawinowy.
Klasyczny - Delikatnie Słodki.
(150ml)

Aperol Spritz 20,00

Aperol, Wino Musujące, Woda Gazowana
Orzeźwiający.
(150ml)

 **KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE** 

Kawa Mrożona 16,00

Klasyczna / Cynamonowa / Karmelowa / Waniliowa
(250ml)

Virgin Basil Smash 16,00

Syrop Ziołowy, Bazylia.
Świeży i Orzeźwiający.
(150ml)

Cherry Cold Brew 18,00

Coldbrew, Wiśnia.
Półwytrawny - Kawowy.
(200ml)

Lemoniada 9,00 / 15,00

Klasyczna / Imbir - Pomarańczowa / Owoce Leśne
0,3 / 1,0l

 **WINA BIAŁE** 

Chapaca Chardonnay 13,00 / 70,00

Wytrawne, Chile.
(120 / 750ml)

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

Wytrawne, Włochy.
(120 / 750ml)

Augustinos - Sauvignon Blanc 15,00 / 75,00

Wytrawne, Chile.
(120 / 750ml)

 **WINA CZERWONE** 

Capaca Cabernet Sauvignon 13,00 / 70,00

Wytrawne, Chile.
(120 / 750ml)

Valdibotte Rosso – Sangiovese 13,00 / 70,00

Wytrawne, Włochy.
(120 / 750ml)

Izadi – Crianza 20,00 / 95,00

Wytrawne, Hiszpania.
(120 / 750ml)

Chloris - Primitivo del Salento 18,00 / 91,00

Półwytrawne, Włochy.
(120 / 750ml)

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

Wytrawne, Włochy.
(120 / 750ml)

 **WINA MUSUJĄCE** 

Comte de Chamberí Mousseux Brut 13,00 / 90,00

Białe, Wytrawne, Hiszpania.
(100 / 750ml)

Bianca - Extra Dry Etichetta Nera 14,00 / 95,00

Białe, Wytrawne, Włochy.
Świeży i Orzeźwiający.
(100 / 750ml)

Corte de La Calli – Prosecco 14,00 / 95,00

Extra Dry
Białe, Wytrawne, Włochy
(100 / 750ml)

 **WÓDKI** 

Wyborowa 10,00 / 130,00
(40 / 700ml)

Ostoya 13,00 / 130,00 / 160,00
(40 / 500 / 700ml)

Finlandia Cucumber & Mint 11,00 / 140,00
Botanical
(40 / 700ml)

Finlandia Wildberry & Rose 11,00 / 140,00
Botanical
(40 / 700ml)

 **ALKOHOLE MOCNE** 

Jameson Irish Whiskey Triple Distilled 15,00
(40 ml)

Jameson Caskmate Edition 17,00
Stout / IPA
(40 ml)

El Jimador Tequila 16,00
Blanco / Reposado
(40 ml)

Gordon's London Dry Gin 13,00
(40 ml)

Bombay Sapphire 18,00
(40 ml)

Dewar's White Label Blended Scotch Whisky 13,00
(40 ml)

Jack Daniel's Old NO.7 Tennessee Whiskey 17,00
(40 ml)

Captain Morgan 13,00
White / Spice Cold / Dark
(40 ml)

Bacardi Ocho 19,00
(40 ml)

 **LIKIERY i APERITIFY** 

Jaegermeister 17,00
(40 ml)

Becherovka 15,00
(40 ml)

Passoa 12,00
(40 ml)

Bols Triple Sec 14,00
(40 ml)

Aperol 13,00
(40 ml)

Campari 14,00
(40 ml)

Martini 13,00
Bianco / Rosso
(100 ml)

 **SINGLE MALTY i KONIAKI** 

Talisker 10 Years Old 23,00
(40 ml)

Glenfiddich Fire & Cane 27,00
(40 ml)

Glenfiddich 12 Years Old 21,00
(40 ml)

Caol Ila 12 Years Old 27,00
(40 ml)

Hennessy VS 26,00
(40 ml)

Otard VS 27,00
(40 ml)

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 i wzajemna inspiracja. Szukamy nowych smaków- cały czas eksperymentujemy stosując coraz to nowe słody, chmiele, drożdże, sięgamy po zioła, przyprawy, owoce i warzywa.

PIWA KRAFTOWE

Jurajskie Smakowe 18,00

Porzeczka, Ostropest

0,5l

Jurajskie Jasne Pełne / Pils 16,00

0,5l

Jurajskie Miodowe / Motocyklowe 0,0% 17,00

0,5l

Jurajskie Imbeer / Vermont IPA 18,00

0,5l

Ale Szopka / Świąteczne 19,00

0,5l



ZŁOTY JELEŃ

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

	Cena Podstawowa	Cena Weekendowa
Pokój jednoosobowy	70	80
Pokój dwuosobowy	140	160
Pokój trzyosobowy	210	240
Pokój czteroosobowy	280	320
Dzieci do lat 3		bezpłatnie
Dzieci do lat 7	35	40
Sniadanie		30
Zwierzęta		bezpłatnie
Parking		bezpłatnie

WSZYSTKIE CENY W MENU PODANE W PLN