



RESTAURACJA
POD KOLEJKĄ,

menu

Uprzejmie informujemy, iż dbając o jakość
i płynność podawania dań nie dzielimy rachunków.

JEDEN STOLIK = JEDEN RACHUNEK

Przed posiłkiem polecamy szklankę naturalnej szczawnickiej wody leczniczej Helena*

„Helena” poprawia kondycję krwi (duża zawartość żelaza), obniża ogólny poziom cholesterolu, wskazana przy otyłości i osteoporozie.

*0,19% woda mineralna swoista o charakterze wodorowęglanowo-chlorkowo-sodowo-wapiennym, wydobywana z odwiertu o głębokości 30 m znajdującego się w północnej części Parku Dolnego u stóp góry Bryjarka – 800 metrów od Restauracji pod Kolejką.

Before eating we recommend a glass of natural, medicinal water „Helena”.

„Helena” improves blood condition (high iron content), reduces cholesterol, desirable in obesity and osteoporosis.

*0,19% specific mineral water of a hydrogencarbonate-chloride-sodic-calcic nature, extracted from the well of 30m depth, located in north part of Lower Park, at mt. Bryjarka - 800 meters from Restauracja pod Kolejką.

200 ml - 9 pln

PRZYSTAWKI / STARTERS

Hałuski 29 pln

becon / twaróg wędzony / sos śmietanowy / szczypiorek 250g

*Hałuski / bacon / smoked cottage cheese / cream sauce / chives
buckwheat popcorn 250g*

Tatar z wędzonego pstrąga 37 pln

piklowane warzywa / majonez musztardowy / kapary

pieczywo wypiekane na miejscu 200g

*Smoked trout tartare / pickled vegetables / mustard mayonnaise / capers
baked bread on site 200g*

ZUPY / SOUPS

Rosół 20 pln

domowy makaron / marchewka / natka pietruszki 250ml

Broth / homemade noodles / carrot / parsley leaves 250ml

Krem cebulowy 25 pln

gołka podhalańska / grzanka ziołowa / cebulka prażona

oliwa ziołowa 250ml

Onion cream from Podhale / herbal croutons / fried onion / herbal olive oil 250ml

Zupa borowikowa 28 pln

kluski lane / oliwa ziołowa 250ml

Boletus soup / poured noodles / herbed olive oil 250ml

Kwaśnica Pienińska 25 pln

żebro wędzone / ziemniak pieczony 250ml

Kwaśnica Pienińska / smoked rib / new potato with dill 250ml



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Grillowany filet z kurczaka ze skórą **47 pln**
puree maślane / sos serowy z pieprzem zielonym
mieszane sałaty z dressingiem rukolowym 400g

*Grilled chicken fillet with skin / butter puree / cheese sauce with green pepper
/ mix of lettuce with rucola dressing 400g*

Rekomendujemy / We recommend Messer del Fauno Pinot Grigio

Cepeliny z baraniną **45 pln**
sos grzybowy / zasmażana kapusta z omastą
twaróg wędzony / piklowana cebula czerwona 450g

*Potato dumplings with lamb meat / mushroom sauce / fried spring cabbage with lard
/ smoked cottage cheese / pickled red onion 450g*

Rekomendujemy / We recommend Fiuzza 3 Castas

Karkówka pieczona w sosie własnym **47 pln**
puree ziemniaczane z cebulką prażoną / marynowane rydze
colesław z czerwonej kapusty z musztardą francuską
i chrzanem 420g

*Baked pork neck in its own sauce / potato puree with fried onion / marinated saffron
Milkcaps / red cabbage coleslaw with french mustard and horseradish 420g*

Rekomendujemy / We recommend Ochagavia Cabernet

Filet z sandacza **53 pln**
smażone ziemniaki / sos maślano-cytrynowy z koprem
jajko sadzone / chłodnik z maślanki 400g

*Zander fillet / fried new potatoes / butter-lemon sauce with dill
fried egg / cold buttermilk soup 400g*

Rekomendujemy / We recommend Fiuzza 3 White

Burger firmowy Palenica **45 pln**
kandyzowany boczek w piwie marcowym Gwarno / sos bbq
pomidor / kiszony ogórek / ser cheddar / dip bekonowy / frytki 400g

*„Palenica” burger / candied bacon in Gwarno March beer / bbq sauce
tomato / pickled cucumber / cheddar cheese / bacon dip / fries 400g*

Rekomendujemy / We recommend Ochagavia Cabernet

Panierowany schab z kostką **46 pln**
pieczone ziemniaki z masłem i koperkiem
zasmażana kapusta z omastą / marynowana cebula
wędzona słonina 450g

*Breaded pork loin with cubes / baked new potatoes with butter and dill
fried cabbage with butter / pickled onion / smoked bacon 450g*

Rekomendujemy / We recommend Messer del Fauno

Żebro wieprzowe w sosie bbq **56 pln**
frytki / colesław z czerwonej kapusty
tarty ser wędzony / chrzan / remulada 600g

*Pork rib in bbq sauce / fries / red cabbage coleslaw
grated smoked cheese / horseradish / remoulade 600g*

Rekomendujemy / We recommend Fiuzza 3 Castas



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Tagliatelle z filetem z kurczaka **45 pln**
pomidor suszony / brokuł / sos serowy z pieprzem zielonym
tarty parmezan 360g

*Tagliatelle with chicken / dried tomato / broccoli / cheese sauce with green pepper
/ grated parmesan 360g*

Rekomendujemy / We recommend Messer del Fauno Pinot Grigio

Polędwiczka w boczku z sosem pieprzowym **54 pln**
ziemniaki puree / piklowana biała kapusta 450g

*Pork tenderloin wrapped in bacon with pepper sauce
mashed potatoes / pickled white cabbage*

Rekomendujemy / We recommend Ochagavia Cabernet

Naleśniki ze szpinakiem w sosie beszamelowym **34 pln**
ser cheddar / rukola 350g

Spinach pancakes in béchamel sauce cheddar cheese / rocket 350g

Rekomendujemy / We recommend Messer del Fauno Pinot Grigio

SALATKI / SALADS

Sałatka cezarska z kurczakiem **39 pln**
tarty parmezan / czarne oliwki / bekon
sałata rzymska grzanka ziołowa 350g

*Caesar salad with chicken / grated parmesan / black olives
/ bacon / romaine lettuce / herbed toast 350g*

DESERY / DESSERTS

Sernik baskijski **26 pln**
fruzelina żurawinowa / puder miętowy
kruszonka cynamonowa 220g

Basque cheesecake / cranberry fruselina / mint powder / cinnamon crumble 220g

Beza łamana z owocami **25 pln**
mus waniliowy z mascarpone / sos malinowy
owoce sezonowe 180g

*Meringue with fruits / vanilla mousse with mascarpone
/ raspberry sauce / seasonal fruits 180g*

Jabłecznik Palenica **26 pln**
mus waniliowy / lody / kruszonka cynamonowa
bita śmietana 220g

*Apple pie / vanilla sauce / ice cream / sour cream
/ cinnamon crumble 220g*

Deser mascarpone **21 pln**
z grysem malinowym w słoiczku 180g

Mascarpone dessert with raspberry grits in a jar 150g

Tiramisu **25 pln**
krem mascarpone / biszkopty nasączone espresso
kakao 200g

Tiramisu mascarpone cream / biscuits soaked in espresso / cocoa 200g

Rosółek	18 pln
z domowym makaronem 200ml	

Stripsy z kurczaka	29 pln
surówka z marchewki / frytki 250g	

Pierogi ruskie	23 pln
omasta z cebuli 6 szt.	

Naleśniki z serem	27 pln
bita śmietana / sos waniliowy / kruszonka	
owoce sezonowe 250g	

ROSE WITH FRENCH VANILLA - herbata sypana 200ml **14 pln**
Herbata czarna z aromatem róży i francuskiej wanilii

CEYLON SPICE CHAI - herbata sypana 200ml	14 pln
Herbata czarna z dodatkiem imbiru, cynamonu, goździków i trawy cytrynowej	

BARRY SENSATION - herbata sypana 200ml	14 pln
Herbata czarna z aromatem truskawek, malin i jagód	

Herbata czarna 200ml **10 pln**

Herbata owocowa 200ml **10 pln**

KAWY / COFFEE

Espresso 50ml	12 pln
Podwójne espresso 100ml	19 pln
<i>Espresso doppio 100ml</i>	
Kawa czarna 200ml	14 pln
<i>Black coffee 200ml</i>	
Kawa z mlekiem 200ml	15 pln
<i>Coffee with milk 200ml</i>	
Cappuccino 200ml	16 pln
Caffe Latte 200ml	17 pln
Irish caffe 200ml	22 pln

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Lemoniada	30 pln
(karafka - mango, grejpfrut lub arbuz) 1l	
<i>Lemonade (carafe – mango, grapefruit or watermelon)</i>	
Lemoniada	19 pln
(szklanka - mango, grejpfrut lub arbuz) 0,25l	
<i>Lemonade (glass – mango, grapefruit or watermelon)</i>	
Pepsi Zero Cukru 0,2l	11 pln
Pepsi 0,2l	11 pln
Mirinda 0,2l	11 pln
7up 0,2l	11 pln
Schweppes Tonic 0,2l	11 pln
Lipton 0,2l	11 pln
Lemon / Peach / Green Tea	
Toma sok 0,2l	11 pln
jabłkowy / pomarańczowy / czarna porzeczka	
<i>Toma juice 0,2l apple / orange / black currant</i>	
Woda Krystaliczne Źródło 0,3l	11 pln
niegazowane / gazowane	
<i>Krystaliczne Źródło still / sparkling water 0,3l</i>	
Rockstar 0,25l	14 pln



— PIWA KRAFTOWE NIEPASTERYZOWANE BROWAR POD GUBAŁÓWKĄ

Pils 5,6 % 0,5l	18 pln
Pszenciczne 5,5 % 0,5l	18 pln
Marcowe 6,5 % 0,5l	18 pln
APA 5,5% 0,5l	18 pln

— PIWO LANE / DRAFT BEER

Żywiec 5,5 % 0,5l	16 pln
Żywiec 5,5 % 0,3l	14 pln
Żywiec Białe 4,9 % 0,5l	17 pln
Żywiec Białe 4,9 % 0,3l	15 pln

— PIWO BUTELKA / BOTTLED BEER

Żywiec 5,5 %, Żywiec 0%, Warka 5,2 %, Warka Strong 6,3 %, Radler, Białe 4,9% 0,5l	16 pln
Żywiec Porter 0,5l	17 pln
Heineken, Heineken 0% 0,5l	16 pln
Desperados 0,4l	16 pln

— WÓDKI / VODKA

Ostoya 40% 40ml	13 pln
Wyborowa 40% 40ml	13 pln
Finlandia 40% 40ml	14 pln
Absolut 40% 40ml	14 pln
Stock 40% 40ml	13 pln
Żubrówka Biała 40% 40ml	13 pln
Żubrówka Czarna 40% 40ml	14 pln
Żubrówka Bison Grass 37,5% 40ml	13 pln
Soplica Staropolska 40% 40ml	13 pln
Deska degustacyjna J.A BACZEWSKI	43 pln
(wódka czysta 40%, ovovit likier 16%, piołunówka 35%, wiśniówka 38%, morelówka 38%)	

— ALKOHOLE REGIONALNE / REGIONAL ALCOHOLS

Śliwowica 70% 40ml	17 pln
Malina 35% 40ml	17 pln
Pigwa 35% 40ml	17 pln



— LIKIERY / LIQUEURS

Baileys Irish Cream 17% 20ml	10 pln
Jagermeister 35% 40ml	16 pln
Jagermeister Manifest 38% 40ml	23 pln
Campari 25% 40ml	15 pln
Malibu 18% 40ml	15 pln

— WHISKY & COGNAC

Chivas Regal 12 40% 40ml	24 pln
Jameson 40% 40ml	16 pln
Johnie Walker Red 40% 40ml	15 pln
Grants 40% 40ml	15 pln
Grant's Triple Wood, 12yo 40% 40ml	18 pln
Jack Daniel's 40% 40ml	18 pln
Jim Beam 40% 40ml	18 pln
Tullamore Dew 40% 40ml	18 pln
Wild Turkey Bourbon 40,5% 40ml	16 pln
Metaxa 5* 38% 40ml	19 pln

— RUM & GIN & TEQUILA

Bacardi Carta Blanca 40% 40ml	16 pln
Capitan Morgan 35% 40ml	16 pln
Beefeater Gin 40% 40ml	16 pln
Hendricks Gin 41,4% 40ml	19 pln
Tequila Olmeca 38% 40ml	18 pln
Salitos Silver 38% 40ml	18 pln

— WINA BIAŁE / WHITE WINES

Ochagavia, Sauvignon Blanc 11,5% 150ml / 750ml	16 / 75 pln
Messer del Fauno Pinot Grigio 12% 150ml / 750ml	15 / 70 pln
Fiuza 3 Castas 12% 150ml / 750ml	17 / 80 pln

— WINA CZERWONE / RED WINES

Ochagavia, Cabernet Sauvignon 13% 150ml / 750ml	16 / 75 pln
Messer del Fauno Primitivo 13% 150ml / 750ml	15 / 70 pln
Fiuza 3 Castas 13% 150ml / 750ml	17 / 80 pln

— WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINE

Prosecco Treviso 11% 200ml	33 pln
Prosecco Treviso 11% 750ml	83 pln



— WERMUTH

Martini Bianco 14,4% 80ml	15 pln
Martini Rosso 14,4% 80ml	15 pln
Martini Extra Dry 18% 80ml	15 pln

— DRINKI / DRINKS

Aperol Spritz	39 pln
Aperol 50ml / Prosecco 75ml / woda gazowana pomarańcza	
Cuba Libre	29 pln
Rum 40ml / Pepsi / limonka	
Tequila Sunrise	28 pln
Tequila 40ml / sok pomarańczowy syrop Monin grenadyna	
Campari Orange	28 pln
Campari 40ml / sok z pomarańczy pomarańcza	
Gin Pink z tonikiem	32 pln
Gin Pink 40ml / tonic / truskawka lub malina cytryna	
Negroni	35 pln
Gin 30ml / Martini Rosso 30ml / Campari 30ml skórka pomarańczy	
Limoncello Spritz	35 pln
Limoncello 60ml / Prosecco 90ml / woda gazowana cytryna	

— DRINKI BEZ ALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC DRINKS

Limoncello bezalkoholowe	26 pln
Limoncello bezalkoholowe 40ml / tonic / cytryna	
Aperol bezalkoholowe	26 pln
Aperol bezalkoholowy 40ml / Prosecco bezalkoholowe 120ml pomarańcza	





RESTAURACJA
POD KOLEJKĄ

ul. Główna 7, 34-460 Szczawnica



**TUTAJ ZNAJDZIESZ
NASZE MENU**

UWAGA! Od 1 stycznia 2024r. pobieramy tzw. opłatę konsumencką od użytkownika końcowego nabywającego produkty jednorazowego użytku z tworzyw sztucznych będących opakowaniem.

Wysokość opłaty za 1 sztukę:



0,30 zł

Kubek na napoje



0,50 zł

Pojemnik na żywność

Powyższa opłata zawiera w sobie opłatę SUP.