



TROUTS FROM ŁOSIE

Właściciele wraz z obsługą restauracji życzą Państwu smacznego!
Dajcie się ponieść wyjątkowym smakom.

The owners and the staff of the restaurant wish you all bon appetit!
Enjoy the unique flavours.

Drodzy Goście,
Wszystkie serwowane przez nas dania są przygotowywane na świeżo,
w związku z tym czas oczekiwania na posiłek jest zależny od obłożenia lokalu
i wynosi minimum 30 minut. Dziękujemy za cierpliwość.














Dear Guests,
All our dishes are freshly prepared, hence the average waiting time between taking orders and
delivering your meals is about 30 minutes (it depends on how busy the restaurant is).


Thank you for your patience.

SPECJAŁY Z PSTRĄGĄ

TROUT SPECIALTIES



— Tatar z pstrąga wędzonego (prosimy pytać o dostępność) Smoked trout tartare (ask if available)	100 g	18,00 zł
— Paszтет rybny z mussem śliwkowym (prosimy pytać o dostępność) Fish paté with plum mousse (ask if available)	100 g	18,00 zł
— Pstrąg Łosiański - porcja dla 2 os. (smak: w sosie własnym, w sosie pomidorowym, w zalewie octowej) Trout from Łosie - for 2 people (steamed in its own juices, with tomato sauce, in vinegar marinade)	150 g	18,00 zł
— Sałatka z pstrąga wędzonego z cytrusami (prosimy pytać o dostępność) Smoked trout salad with citrus fruits (ask if available)	150 g	28,00 zł
— Bulion rybny Fish broth	250 ml	16,00 zł
— Solanka z pstrąga Brine trout soup	250 ml	18,00 zł
— Pstrąg smażony Fried trout	100 g 	14,00 zł
— Pstrąg z pieca Baked trout	100 g 	14,00 zł
— Pstrąg gotowany Boiled trout	100 g 	14,00 zł
— Pstrąg wędzony (prosimy pytać o dostępność) Smoked trout (ask if available)	100 g 	15,00 zł
— Pstrąg na śmietanie Trout in cream sauce	100 g 	15,50 zł
— Pstrąg z chmurką w migdałach Trout with almonds	100 g 	16,00 zł
— Pstrąg na winie z warzywami Trout in white wine with vegetables	100 g 	16,50 zł
— Filety z pstrąga w szynce parmeńskiej faszerowane pomidorami i mozzarellą Trout fillets wrapped in Parma Ham, stuffed with tomatoes and mozzarella	100 g 	17,50 zł
— Filet z pstrąga Trout fillet	100 g 	16,00 zł
— Filet z pstrąga z pieca Baked trout fillet	100 g 	16,00 zł
— Filet z pstrąga panierowany Pan-fried breaded trout fillet	100 g 	16,00 zł
— Filet z pstrąga w śmietanie Trout fillet in cream sauce	100 g 	16,50 zł
— Filet z pstrąga w migdałach Trout fillet with almonds	100 g 	17,00 zł

 płatność według wagi (you pay by weight- it exceeds 100 g)

ZUPY SOUPS

- **Flaczki**
Beef tripe
- **Barszcz solo**
Beetroot soup
- **Barszcz z uszkami**
Beetroot soup with dumplings
- **Rosół z makaronem**
Chicken noodle soup
- **Pomidorowa z ryżem**
Tomato rice soup

250 ml	14,00 zł
200 ml	7,00 zł
200 ml/50g	13,00 zł
250 ml	11,00 zł
250 ml	11,00 zł

DODATKI SIDES

- **Frytki**
French Fries
- **Ziemniaczki opiekane**
Fried potato slices
- **Ziemniaki gotowane**
Boiled potatoes
- **Ryż**
Rice
- **Bukiet surówek**
Set of salads
- **Jarzyzna gotowana**
Boiled mixed vegetables
- **Kapusta zasmażana**
Fried cabbage
- **Masło**
Butter
- **Chrzan**
Horseradish
- **Sos czosnkowy**
Garlic sauce
- **Pieczywo**
Bread
- **Ketchup**
Ketchup

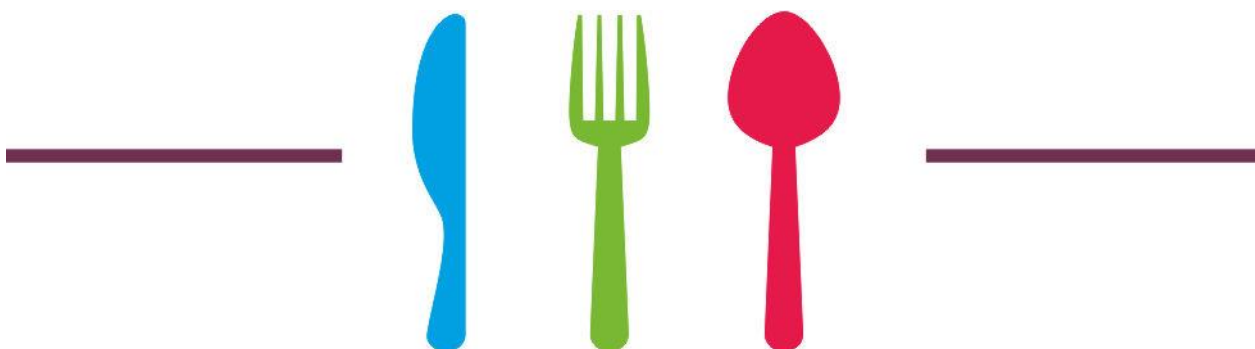
150 g	8,00 zł
150 g	8,00 zł
150 g	8,00 zł
100 g	8,00 zł
150 g	9,00 zł
150 g	8,00 zł
150 g	8,00 zł
20 g	2,00 zł
30 g	2,00 zł
30 g	2,00 zł
70 g	2,00 zł
17 g	2,00 zł



— Filet drobiowy Chicken fillet	150 g	20,00 zł
— Schabowy Breaded pork cutlet	150 g	18,00 zł
— Placek po węgiersku Hungarian style potato pancake with spicy beef-sauce and set of salads	400 g	28,00 zł
— Kartacze z mięsem Meat- filled (pork) regional potato dumplings	4 szt.	24,00 zł
— Placki ziemniaczane Crispy fried potato pancakes	200 g	13,00 zł
— Naleśniki z serem Sweet cottage cheese pancakes	2 szt.	17,00 zł
— Pierogi ruskie ze słoniną Potato and cottage cheese dumplings served with bacon	10 szt.	18,00 zł
— Pierogi ruskie opiekane z sosem czosnkowym Fried potato and cottage cheese dumplings served with garlic sauce	10 szt.	20,00 zł
— Pierogi ze słodkim serem Sweet cottage cheese dumplings	10 szt.	18,00 zł

DESERY / DESSERTS

— Suflet czekoladowy Chocolate soufflé	150 g	17,00 zł
— Mus chałwowy Halva mousse	150 g	15,00 zł
— Pucharek lodowy Ice cream	200 g	14,00 zł
— Gofr z dodatkami (do wyboru: bita śmietana, konfitura wiśniowa, polewa, owoce) Waffle (choose your favourite topping: whipped cream, cherry jam, syrup, fruits)	1 szt.	13,00 zł
— Szarlotka na ciepło z lodami (prosimy pytać o dostępność) Warm apple pie with ice cream (ask if available)	150 g	14,00 zł



MENU DLA NAJMŁODSZYCH

CHILDREN'S MENU

— Rosółek z makaronem Chicken noodle soup	150 ml	7,00 zł
— Zupka pomidorowa z ryżem Tomato rice soup	150 ml	7,00 zł
— Nuggetsy z fryteczkami oraz surówką z marchewki i jabłka Chicken nuggets with french fries and carrot- apple salad	200 g	16,00 zł
— Pierozki z serem Sweet cottage cheese dumplings	5 szt.	10,00 zł
— Naleśniczek z serem Sweet cottage cheese pancakes	1 szt.	9,00 zł
— Gofr z cukrem pudrem Waffle with powdered sugar	1 szt.	8,00 zł



— Herbata (Tea)	200 ml	5,00 zł
— Herbata z cytryną (Tea with lemon)	200 ml	6,00 zł
— Herbata smakowa (Flavoured tea)	200 ml	6,00 zł
— Herbata z imbirem (Tea with ginger)	250 ml	11,00 zł
— Herbata z konfiturą wiśniową (Tea with cherry jam)	250 ml	11,00 zł
— Espresso	50 ml	10,00 zł
— Kawa z ekspresu (Black coffee)	200 ml	10,00 zł
— Latte Macchiato	200 ml	12,00 zł
— Cappuccino	200 ml	11,00 zł
— Kawa rozpuszczalna (Instant coffee)	200 ml	7,00 zł
— Kawa po turecku (Brewed coffee)	200 ml	7,00 zł
— Mleko do kawy (Milk)	50 ml	1,00 zł
— Śmietanka do kawy (Coffee Cream)	19 g	1,00 zł
— Kawa mrożona (Ice coffee)	250 ml	14,00 zł
— Coca-cola	250 ml	8,00 zł
— Fanta	250 ml	8,00 zł
— Sprite	250 ml	8,00 zł
— Tonic	250 ml	8,00 zł
— Pepsi	200 ml	8,00 zł
— FuzeTea (Ice tea)	250 ml	8,00 zł
— Sok Cappy (Cappy juice)	250 ml	8,00 zł
— Wysowianka gazowana (Mineral sparkling water)	300 ml	6,00 zł
— Wysowianka niegazowana (Mineral still water)	300 ml	6,00 zł



— **Z NALEWAKA** (Draught beer)

- | | | |
|----------|--------|---------|
| • Tyskie | 500 ml | 8,00 zł |
| • Tyskie | 300 ml | 7,00 zł |

— **BUTELKOWE** (Bottled beer)

- | | | |
|--------------------------|--------|----------|
| • Tyskie | 500 ml | 8,00 zł |
| • Książęce | 500 ml | 11,00 zł |
| • Pilsner Urquell | 500 ml | 13,00 zł |
| • Lech | 500 ml | 8,00 zł |
| • Lech Shandy | 500 ml | 8,00 zł |
| • Lech Free | 330 ml | 9,00 zł |
| • Grybowski (local beer) | 500 ml | 10,00 zł |

— **Sok do piwa** (beer syrup) 1,00 zł

— **Grzaniec piwny** (mulled beer) 2,00 zł



CHODOROWA

Wszystkie dostępne w naszej karcie wina powstały w lokalnej winnicy

„CHODOROWA”

mieszczącej się na Pogórzu Rożnowskim na Ziemi Sądeckiej.

All the wines in our menu are produced in a local winery “Chodorowa” from Podgorze Rożnowskie (Sadecczyzna Region, New Sacz county).

— **Wino wytrawne białe Seyval Blanc (Dry White Wine Seyval Blanc)**

Odmiana o bladożółtej barwie i zielonych refleksach, smaku i zapachu brzoskwini i gruszki.

Wino delikatne, nadaje się na upalne dni jako aperitif i do potraw z białych mięs oraz ryb.

A delicate white wine of a pale yellow colour with hints of green tones of taste and flavour of peach and pear.

Especially refreshing during the warm days of summer, perfect for aperitif, poultry and fish.

— **Wino półsłodkie białe Johanniter (Semi-Sweet White Wine Johanniter)**

Dojrzałe grona zbierane w połowie października, dają wino o intensywnej barwie, które jest wyjątkowo aromatyczne, o smaku i zapachu dojrzałej morelki oraz gruszki.

Doskonałe jako aperitif lub wino deserowe.

A deep golden colour of this wine from late, half of October, harvest grapes and its apricot and pear flavours make it ideal for a aperitives and desserts.

— **Wino półwytrawne różowe Rondo Rose (Semi-Dry Rosé Wine Rondo Rose)**

Rześkie wino o delikatnej różowej barwie, aromatach porzeczki, brzoskwini i wiosennych kwiatów.

Wino idealnie nadaje się na aperitif oraz jako dodatek do deserów.

A fresh rosé wine of an exceptional aroma and taste of black currants, peaches and spring flowers.

Served with aperitives and desserts.

— **Wino wytrawne czerwone Regent (Dry Red Wine Regent)**

Dojrzałe grona pochodzącego z Niemiec szczepu powodują, że wino uzyskuje nasyconą rubinową barwę, bogatą w aromaty dojrzałych ciemnych owoców z delikatnymi taninami.

Wino polecane do potraw z ciemnych mięs.

Grape vines of german origins make the wine ruby-coloured, typically tannic with a core of dark fruits.

Recommended for red meat.



Lampka/Glass 100 ml | 14,00 zł




Butelka/Bottle 750 ml | 100,00 zł



ZAJAZD "PSTRĄG U EDA" S.C.

Natalia Skrabska, Joanna Spólnik
Łosie 210 | 38- 312 Ropa

 +48 18 35 34 940

 biuro@pstragueda.pl

 pstragueda.pl

 [/pstrag.u.eda.losie](https://www.facebook.com/pstrag.u.eda.losie)

