

DANIA GŁÓWNE

Prosimy zamawiać przy barze

ZUPY

Rosół z makaronem	15,-
Domowy, tradycyjny rosół drobiowy z lokalnym makaronem czarnieckim	
Zupa pomidorowa	16,-
Zupa na bazie rosółu drobiowego z dodatkiem śmietanki i bazylii. Z lokalnym makaronem czarnieckim.	
Żurek	24,-
tradycyjny żurek na naturalnym zakwasie z jajkiem i białą kiebasą	
Barszcz czerwony	21/25,-
tradycyjny z uszkami / krokietem	

DODATKI

Mizeria	10,-
Biała kapusta (coleslaw)	9,-
Czerwona kapusta	9,-
Buraczki z chrzanem na zimno	9,-
Marchewka z chrzanem	9,-
Ogórek kiszony	9,-
Kapusta kiszona	9,-
Kapusta zasmażana z kiszonej kapusty	10,-
Zestaw surówek	14,-

BURGERY

100% polskiej wołowiny/baraniny	
Wołowy + sos klasyczny	48,-
Wołowy + sos z czosnkiem niedźwiedzim	49,-
sosy sporządzane na miejscu, 200g wołowiny, cheddar, smażony boczek, pomidor, czerwona cebula, ogórek kiszony, smażona cebulka, podany z frytkami i dodatkowym sosem	
Barani + sos klasyczny	55,-
Barani + sos z czosnkiem niedźwiedzim	56,-
sosy sporządzane na miejscu, 200g baraniny, cheddar, smażony boczek, pomidor, czerwona cebula, ogórek kiszony, smażona cebulka, podany z frytkami i dodatkowym sosem	
Drobiowy + sos klasyczny	46,-
Drobiowy + sos z czosnkiem niedźwiedzim	47,-
sosy sporządzane na miejscu, panierowane stripsy z kurczaka własnej roboty, cheddar, smażony boczek, pomidor, czerwona cebula, ogórek kiszony, smażona cebulka, podany z frytkami i dodatkowym sosem	

RYBY

Fish and chips	mały (120g)	46,-
dorsz w cieście, podany z cytryną, kiszoną kapustą i frytkami	duży (240g)	69,-
Pstrąg smażony	67/69,-	
podany z masłem czosnkowo-koperkowo-cytrynowym, ziemniakami lub frytkami i surówką		
Sandacz smażony	77/79,-	
podany z ziemniakami lub frytkami i surówką		

PIZZA

pieczona na kamieniu, rozmiar 30cm

Margherita	31,-
Sos pomidorowy, mozzarella, oregano	
Regionalna	38,-
Sos pomidorowy, mozzarella, oscypek, boczek, suszona śliwka, oregano	
Z burakiem	36,-
Sos pomidorowy, mozzarella, burak pieczony, ser brie, rukola, oregano	
Salami	37,-
Sos pomidorowy, mozzarella, salami, oliwki, oregano	
Z kurczakiem	41,-
Sos pomidorowy, mozzarella, kurczak smażony, boczek, cebula, kukurydza, pieczarki, oregano	
Z szynką	36,-
Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, oregano	
Caprese	39,-
Sos pomidorowy, mozzarella, mozzarella z kulki, pomidory, pesto bazyliowe, oregano	
Parma	46,-
Sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, ser grana padano, rukola, oregano	
Lazur	40,-
Sos pomidorowy, mozzarella, boczek, pikantny ser z niebieską pleśnią, oregano	

szaszłyk bawarski



Prosimy zamawiać przy barze

PIEROGI

WŁASNEJ ROBOTY

Z bryndzą i jarmużem (na początku maja)	37,-
Z lokalną bryndzą, smażonym jarmużem, maszczone masłem ze skórką z cytryny	
Regionalne z suszoną śliwką	27,-
Gotowane z cynamonem, podawane ze śmietaną	
Gruzińskie Khinkali	45,-
Gruzińskie saszetki z mięsem wieprzowo-wołowym (nie jemy ogonków)	
Z mięsem	30,-
Ruskie	29,-

MENU DLA DZIECI

I NIE TYLKO

Nuggetsy z surówką, frytkami i keczupem	39,-
Paluszki z dorsza z frytkami i keczupem, robione przez nas z fileta z dorsza	39,-
Naleśniki z serem	26,-
z sosem truskawkowym lub czekoladowym	
Frytki solo	12,-

GOFRY

W WEEKENDY PROSIMY ZAMAWIAĆ PRZY LODACH

Pusty	8,-
Z cukrem pudrem	9,-
Z dżemem	12,-
Z nutellą	13,-
Z frużeliną	14,-
Z bitą śmietaną	15,-
Z bitą śmietaną i polewą	16,-
Z bitą śmietaną i owocami	19,-
Z bitą śmietaną i frużeliną	17,-
Z bitą śmietaną i kolorową posypką	16,-
Z bitą śmietaną i groszkami czekoladowymi	17,-

DODATKOWE

Opakowanie na pizzę	2,-
Opakowanie na wynos	1,50
Sos czosnkowy	4,-
Ketchup	2,-

Stosujemy wyłącznie prawdziwą, zdrową, polską mąkę z lokalnego młyna.
BARDZO PROSIMY O OPINIE NA GOOGLE MAPS.

MENU ŚNIADANIOWE

Jajecznica z 3 jaj, na maśle lub boczku z pieczywem	23,-
Jajka sadzone 3 szt. z bekonem i pieczywem	27,-
Kiełbaski gotowane/smażone z pieczywem (kiełbaski z lokalnej masarni w Rożnowie)	30,-
Naleśniki z serem z sosem truskawk./czekolad.	26,-



Khinkali

LODY

z rzemieślniczej lodziarni

Fanaberia z Nowego Sącza (w pucharku lub wafelku)

Gałka lodów	7,-
Bitą Śmietana	3,-
Polewa	2,-



WKŁADKA REGIONALNA



Jajecznica Ułańska 29,-

z 3 jaj, na regionalnej kiełbasie wiejskiej z Proszówek,
z pieczywem

Zupa z Fasoli „Piękny Jaś” 33,-

z wędzonym żeberkiem z lokalnej masarni
i śliwką suską sechlońską, podana z pieczywem

Roladka Ułańska 65,-

schab w formie roladki, z sądecką bryndzą owczą,
wędzonym boczkiem z lokalnej masarni
i śliwką suską sechlońską, podana z sosem śmietankowym,
ziemniakami i surówką

Jagnięcy burger bacy 65,-

sos sporządzany na miejscu, sałata, 200g baraniny,
ser wędzony, smażony boczek, żurawina, cebula piklowana,
rukola, podany z frytkami i dodatkowym sosem

Pizza Ułańska 46,-

sos pomidorowy, mozzarella,
regionalna kiełbasa wiejska z Proszówek, cebula,
pieczarki, ogórek kiszony, oregano

Gofr pogórzański 22,-

z bitą śmietaną, gródeckim miodem ze spadzi iglastej
oraz prażonymi orzechami



DZICZYŻNA W BISTRO UŁAN

(PROSIMY PYTAĆ O DOSTĘPNOŚĆ)



Pierogi Myśliwskie

49,-

10 sztuk, pierogi ręcznie lepione z farszem z mięsa z dzika i leśnych grzybów, omaszczane oliwą tymiankową, podane z konfiturą z żurawiny



Placek Grodziski

67,-

placki ziemniaczane z gulaszem z dzika z dodatkiem grzybów leśnych, podane z kleksem śmietany i wybraną surówką



NAPOJE GORĄCE

Kawa z lokalnej, rzemieślniczej palarni

Espresso	12,-
Kawa czarna	12,-
Kawa biała	14,-
Cappuccino	15,-
Cafe latte	17,-
Espresso z tonikiem	19,-
Kawa mrożona	23,-
z bitą śmietaną i gałką lodów rzemieślniczych	
Kawa różana biała kawa z syropem różanym	
i płatkami róż	18,-
Cafe affogato	18,-
espresso z gałką lodów i sosem karmelowym	
Herbata z cytryną	12,-
Herbata owocowa	11,-
Herbata zielona	11,-
Herbata miętowa	11,-
Herbata zimowa z korzennymi przyprawami,	
miodem i cytrusami	18,-
Miód do herbaty	3,-

NAPOJE ZIMNE

Kompot domowy	6,-
wielooowocowy	
Świeżo wyciskany sok z pomarańczy	21,-
0,30l	
Lemoniada domowa (prawdziwa)	15,-
robiona na miejscu, ze świeżo wyciskanych cytryn	
Kwas chlebowy KRAFTOWY	15,-
Sok Cappy 100%	9,-
jabłkowy, pomarańczowy	
Woda mineralna	6/9,-
Coca-Cola	9,-
0,25l butelka	
Fanta	9,-
0,25l butelka	
Sprite	9,-
0,25l butelka	
Fuzetea	9/14,-
Napój energetyczny	10,-

PIWO LANE

Pinta Beskidy pszeniczne	duże (0,5l)	18,-
regionalne, pszeniczne 13°BLG, 6,0% obj.	małe (0,3)	16,-
Pinta Beskidy pils	duże (0,5l)	18,-
regionalne, lager 12°BLG, 5,0% obj.	małe (0,3)	16,-
Okocim	duże (0,5l)	15,-
lager 12,5°BLG, 5,0% obj.	małe (0,3l)	12,-
Primátor 11 Leżák	duże (0,5l)	17,-
Czeski lager 11,0°BLG, 4,7% obj.	małe (0,3l)	15,-
Trzy Korony Gazda/Sędek	duże (0,5l)	20,-
ŚWIEŻE/NIEPASTERYZOWANE		
marcowe 13,7°BLG, 6,0% obj./	małe (0,3)	18,-
/ipa 15,7°BLG, 6,0% obj.		

Prosimy zamawiać przy barze

WINA LOKALNE

Z POGÓRZA ROŻNOWSKIEGO

z winnicy Janowice:

BUKOLIKA	19,- (kieliszek 125ml)	Cała butelka: 85,-
Wino białe, półsłodkie 12% alk.		
Kompozycja trzech odmian winorośli: solarisa, seyvala blanc i johannitera.		
JOHANNITER	19,- (kieliszek 125ml)	Cała butelka: 85,-
Wino białe wytrawne 11,5 % alk.		

z winnicy Manru

SOLARIS ETNO	20,- (kieliszek 125ml)	Cała butelka: 90,-
Wino białe, wytrawne 13% alk.		
CZERWONE ROCK	20,- (kieliszek 125ml)	Cała butelka: 90,-
Kompozycja dwóch odmian winorośli: Marechal Foch, Leon Millot.		
Wino czerwone, wytrawne 11 % alk.		
CZERWONE JAZZ	20,- (kieliszek 125ml)	Cała butelka: 90,-
Kompozycja dwóch odmian winorośli: Rondo, Regent.		
Wino czerwone, wytrawne 11 % alk.		

z winnicy Chodorowa

HIBERNAL	22,- (kieliszek 125ml)	Cała butelka: 110,-
Wino białe, wytrawne 12% alk.		
HIBERNAL słodkie (500ml)	21,- (kieliszek 125ml)	Cała butelka: 100,-
Wino białe, słodkie 15% alk.		
SEYVAL BLANC	21,- (kieliszek 125ml)	Cała butelka: 100,-
Wino białe, wytrawne 13% alk.		
SOLARIS	21,- (kieliszek 125ml)	Cała butelka: 100,-
Wino białe, półwytrawne 13 % alk.		
MUSUJĄCE met. szampańska	25,- (kieliszek 125ml)	Cała butelka: 130,-
Wino musujące, białe, wytrawne 12 % alk. wytwarzane tradycyjną metodą szampańską		
STARY SAD met.szampańska	15,- (kieliszek 125ml)	Cała butelka: 80,-
Wino musujące, jabłkowe, półwytrawne 8,5% alk. wytwarzane tradycyjną metodą szampańską		

ALKOHOLE/DRINKI

Piwa regionalne/kraftowe	14/17,- (butelka 0,33/ 0,5l)
Prosecco	19,- (kieliszek 125ml)
Martini bianco	19,- (kieliszek 100ml)
Grzaniec z piwa z przyprawami	21,- (kufel 0,5l)
Grzaniec z wina z przyprawami	23,- (kubek 0,3l)
Aperol Spritz	29,- (kieliszek 240ml)
Martini bianco ze spritem	25,- (kieliszek 200ml)
Martini fiero z tonikiem	25,- (kieliszek 250ml)
Cydr z tonikiem	19,- (kieliszek 250ml)



DESERY

Sernik domowy z sosem malinowym	17,-
Panna cotta różana z sosem malinowym	13,-
Pucharek lodowy trzy gałki lodów, bita śmietana, owoce, polewa	28,-

KAWA NA DESER

Kawa mrożona z bitą śmietaną i gałką lodów rzemieślniczych	23,-
Kawa różana biała kawa z syropem różanym i płatkami róż	18,-
Cafe affogato espresso z gałką lodów i sosem karmelowym	18,-



Przepis na różaną panna cottę oraz inne przepisy znajdują
Państwo na blogu szefowej kuchni Bistro Ulan.
Zapraszamy na Facebooka i Instagrama

