

HARNAŚ

SOPOCKA CHATA GÓRALSKA

*Witamy Państwa serdecznie w restauracji Harnaś,
działającej niezmiennie od 2001 roku.
Sopocką Chatą Góralską Harnaś ma zaszczyt przedstawić Państwu pyszne dania
które zaspokoją apetyt każdego klienta.
A po jedzeniu zapraszamy na spacer w wyjątkowe okolicie
Górnego Sopotu!
Smacznego!*



Restauracja Harnaś
ul. Moniuszki 9, 81-829 Sopot
tel. (58) 555 14 37, www.harnas-sopot.pl



W trosce o zdrowie naszych klientów, przedstawiamy listę alergenów jakie mogą występować w naszych daniach



Dear guests



Taking care of you health and safety we would like to inform that some of our drinks and meals may contain substances or products which cause intolerance or allergic reactions.


Milk and it's derivative products, eggs, lupine –legume, Shellfish, mustard, nuts, fish, celery, crustaceans, soy, sesame, Cereals containin gluten, sulphur dioxide occuring in wine and beer.

Restauracja Harnaś
ul. Moniuszki 9, 81-829 Sopot
tel. (58) 555 14 37, www.harnas-sopot.pl




Przystawki na zimno i ciepło/ Cold and hot starters


1. *Placek ziemniaczany z wędzonym łososiem 80g*     17,-
z dodatkiem kawiuru oraz śmietany
Potato pancake with smoked salmon, caviar served with sour cream

2. *Pstrąg wędzony z własnej wędzarni w/g wagi 100g*   11,-
podany w całości, na życzenie na ciepło
Smoked trout our style served by weight
at the request of the heat given



3. *Serek Podhalański panierowany 50g*   12,-
podany z żurawiną
Tatra cheese breaded served with cranberry



4. *Kiszka „nasa” 200 g*   16,-
kaszanek z cebulką, ogórkiem kiszonym i pieczywem
Black pudding with dill pickle served with bread

5. *Śledzik bałtycki 100g*    12,-
w oleju lub śmietanie, podany z pieczywem
Baltic herring in oil or sour cream served with bread

6. *Placki ziemniaczane 4 szt. 200g*    10,-
podane z dipem jogurtowym
Potato pancakes served with yoghurt dip



Zakąskę zimne / Cold hors d'oeuvres




1. *Deska serów mieszanych 350g*   49,-
Korbacz, oscypek, serek podhalański, camembert,
pieczywo, masło, sos zimny
Mixed cheese on plate, bread, butter, sauce



2. *Deska mięsę pieczonych własnego wyrobu 400g*   55,-
Pasztet, kaszanka, karkówką pieczona, schab ze śliwką,
pieczywo, masło, sos zimny
Home made board roasted meats, bread, butter, sauce



Polewki/ Potages

1. *Zupa dnia 250ml* proszę pytać obsługę 10,-
Soup of the day

2. *Krem z pomidorów z grzankami czosnkowymi 250ml*   12,-
Tomato cream with garlic croutons

3. *Żur Zbójeckę w chlebie żytnim 250 ml*    14,-
na życzenie podany tradycyjnie
Highwayman's żur in ryebread with eggs
(Traditional Polish soup made from fermented rye)


4. *Barszcz czerwony z kóldunami jagnięcymi 250 ml*   12,-
lub podany z pasztecikę z mięsem
Polish beetroot soup with lamb dumplings or pasty with meat




5. *Kociołek Zbójeckę 300 ml*   17,-
pikantna polewka gulaszowa podana z pieczywem
Highwayman's kettle spicy goulash soup served with bread



Dania wegetariańskie


1. *Placki z cukinii z serem feta 4szt. 200g*    14,-
podane z dipem jogurtowym
Zucchini pancakes with feta served with yoghurt dip


2. *Zielona sałatka 150g*   15,-
*Mieszane sałaty, rukola, roszponka, kiełki, ziarna zbóż,
pomidor, ogórek, papryka, cebula, sos jogurtowo – czosnkowy*
Mix salad, tomato, paprika, cucumber, onion, yoghurt-garlic sauce

Dania rybne/ Fish Dish 

1. *Pieczony filet z łososia 150g*    39,-
podany z krokietem ziemniaczanym i szpinakiem na ciepło
Baked salmon served with potato croquette and hot spinach

2. *Krabowy pstrąg z pieca podany w całości ok. 400g*   38,-
podany z risotto grzybowym w asyście sosu z selera naciowego,
paluszków krabowych, ziół i czosnku
Baked trout served with mushroom risotto

3. *Pstrąg z warzywami podany w całości ok. 400g*  38,-
przygotowany na parze, podany z puree i różyczkami brokuł
Baked trout with vegetables, served with puree and broccoli

4. *Pstrąg pieczony w ziołach podany w całości ok. 400g*  38,-
podany z ryżem i sałatką
(sałata lodowa, rukola, roszponka, pomidor, ogórek, sos jogurtowo-czosnkowy)
Baked trout with herbs served with rice and salad

Dania mięsne/Chieftain's Meat Dishes

1. **Grillowany stek wołowy NY w pieprzu 180g**  69,-
podany z pieczonymi częstkami ziemniaczanymi i warzywami z grilla (bakłażan, cebula, cukinia, kolorowa papryka) i masłem czosnkowym
Grilled beef steak in pepper with garlic butter
served with baked potato particles and grilled vegetables

2. **Grillowana polędwiczka wieprzowa 150g**   34,-
w sosie z leśnych grzybów podana z pieczonymi częstkami ziemniaczanymi i sałatką (sałata lodowa, rukola, roszonek, pomidor, ogórek, sos jogurtowo-czosnkowy)
Grilled pork fillet in a sauce with forest mushrooms
served with baked potato and salad

3. **Żebro świnię pieczone z sosem pieczeniowym 300g**    31,-
podane z kapustą zasmażaną i ziemniakami zakopiańskimi
Pork rib in gravy served with fried cabbage and fried potatoes with bacon

4. **Gołąbki w sosie pomidorowym 2 szt. 250g**    25,-
podane z puree ziemniaczanym
Cabbage leaves stuffed with mince meat and rice in tomato sauce and puree

5. **Tradycyjny schabowy 180g**   32,-
podany z ziemniakami zakopiańskimi i kapustką zasmażaną
Pork chop served with fried potatoes with bacon and onion and fried cabbage

6. **Golonko Harnasiowe z sosem pieczeniowym 500g**   32,-
podane z ziemniakami z wody i kapustką zasmażaną
Roast knuckle of pork in gravy
served with boiled potatoes and fried cabbage






7. $\frac{1}{2}$ kaczki po beskidzku pieczonej w pomarańczach 650g   48,-
 podana z pieczonym jabłkiem, kopytkami i buraczkami na ciepło
*Half roasted "Beskid" duck in orange served with potato dumplings
 hot beetroot and baked apple*
8. Kotlet De volaille 150g   29,-
 nadziewany masłem podany z frytkami i sałatką
 (sałata lodowa, rukola, roszponka, pomidor, ogórek,
 sos jogurtowo-czosnkowy)
De volaille chop served with French fries and salad
9. Placek po zbójnicku 200g    27,-
 placek ziemniaczany z gulaszem wieprzowym i kwaśną śmietaną
Highlander's potato pancake with spicy goulash and sour cream
10. Burger podhalański z frytkami 120g   21,-
 bułką pszenna, wołowina, sałata lodowa, ogórek kiszony, pomidor,
 czerwona cebula, majonez, keczup
*Highlander's beef burger with salad, cucumber, tomato, onion,
 mayonnaise*

Domowe pierogi







Home made dumplings

- *Na życzenie klienta podsmażane/fried on request*


- | | | |
|---|---|------|
| 1. <i>Pierogi z dziczyzny w sosie z leśnych grzybów 250 g</i>
<i>Wild boar dumplings with cream mushroom sauce</i> |  | 19,- |
| 2. <i>Gaździńskie pierogi z mięsem i okrasą 250 g</i>
<i>Highlander host's dumplings with meat</i> | | 17,- |
| 3. <i>Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą 250g</i>
<i>Dumplings with sour cabbage and mushroom</i> | | 17,- |
| 4. <i>Pierogi ruskie z okrasą 250g</i>
<i>Dumplings with cottage cheese</i> |  | 17,- |
| 5. <i>Pierogi ze szpinakiem polane sosem serowym 250g</i>
<i>Dumplings with spinach in cheese sauce</i> |  | 17,- |
| 6. <i>Pierogi z łososiem z sosem karparym 250g</i>
<i>Dumplings with salmon</i> |  | 21,- |
| 7. <i>Pierogi z ciasta francuskiego z sarniną z sosem grzybowym 200g</i>
<i>Venison meat in crispy pastry</i> |  | 18,- |
| 8. <i>Cepeliny z okrasą 2 szt. 300g</i>
<i>nadziewane mięsem wieprzowo-jagnięcym</i>
<i>"Cepelin" dumplings with pork and lamb meatloaf</i> | | 19,- |



Dania dla 4 osób/ Dishes for four

1. **Misa Gaździny 1000g**    54,-
*mieszane pierogi: z mięsem, ruskie, z kapustą i grzybami,
z dziczyzną z dodatkiem okrasa i sosu z leśnych grzybów*
*Dish of mix dumplings with meat, cottage cheese, sour cabbage
and mushroom, wild boar meat served with cream mushroom sauce*

2. **Koryto Ceprów 1100g**  119,-
mięsiwa podane w drewnianym korycie:
*Cycki z kurczaka z grilla, dwa grillowane kotleciska świńskie,
grillowane steki z polędwiczki wieprzowej, duszona golonka wieprzowa,
grillowany szaszłyk drobiowy, ziemniaki z wody z koperkiem,
ziemniaki zakopiańskie, sałatką (sałata lodowa, rukola, roszponka, pomidor,
ogórek, sos jogurtowo-czosnkowy), sos*
*Highlander's hot plate: chicken boobs, grilled pork chops,
pork fillet, steamed knuckle of pork, chicken shish kebab
served with boiled potatoes , fried potatoes with bacon and onion,
salad and sauce*

Dania dla najmłodszych/ Dishes for children

1. **Nuggetsy z kurczaka 80g**  16,-
podane z frytkami, sałatką
(sałata lodowa, rukola, roszponka, pomidor, ogórek, sos jogurtowo-czosnkowy)
Nugget's chicken served with french fries, salad and sauce








2. **Paluchy rybne z dorsza 80g**   16,-
podane z frytkami, sałatką
Codfish sticks served with french fries, salad and sauce

Dodatki/Extras

- | | |
|--|-----|
| 1. <i>Ziemniaki z wody z koperkiem 150g</i>
<i>Boiled potatoes with dill</i> | 5,- |
| 2. <i>Zakopiańskie ziemniaki 150g</i>
<i>podsmażane z boczkiem i cebulą</i>
<i>Fried potatoes with bacon and onion</i> | 8,- |
| 3. <i>Pieczone cząstki ziemniaczane w ziołach 150g</i>
<i>Baked potato particles with herbs</i> | 8,- |
| 4. <i>Kopytką z okrasą 150g</i>
<i>Potato dumplings</i> | 9,- |
| 5. <i>Frytki 150g</i>
<i>French fries</i> | 8,- |
| 6. <i>Kapusta zasmażana/ Buraczkę na ciepło 100g</i>
<i>Fried cabbage/ Hot beetroot</i> | 7,- |
| 7. <i>Szpinak na ciepło 100g</i>
<i>Hot spinach</i> | 8,- |
| 8. <i>Warzywa grillowane 100g</i>
<i>bakłażan, cebula, cukinia, papryka</i>
<i>Grilled vegetables</i> | 8,- |
| 9. <i>Sałatką 100g</i>
<i>(sałata lodowa, rukola, roszponka, pomidor, ogórek,</i>
<i>sos jogurtowo-czosnkowy)</i> | 8,- |
| 10. <i>Ogórki kiszane/małosolne(sezon) 100g</i>
<i>Dill pickle</i> | 4,- |



Desery/Desserts

1. *Sernik cytrynowo-miodowy na zimno 130g*    12,-
Cinnamon-honey cheesecake
2. *Ciasto marchewkowe z orzechami i sosem pomarańczowym 140g* 10,-
Carrot cake with nuts and orange sauce   
3. *Lody śmietankowe w gorących wiśniach 160g*  12,-
Ice cream in hot cherries

Napoje zimne/ Cold Beverages

1. *Górska Natura gazowana/ niegazowana 0,3l* 5,-
Sparkling or still water
2. *Dzbanek wody 1l z cytryną i miętą(sezon)* 10,-
3. *Pepsi, Pepsi light 0,2l* 5,-
4. *Mirinda 0,2l* 5,-
5. *7 UP 0,2l* 5,-
6. *Schweppes tonik 0,2l* 5,-
7. *Ice Tea Lemon / Peach 0,2l* 5,-
8. *Domowa lemoniada 0,2l* 3,-

Soki / Juices

1. *Sok wyciskany z cytrusów/ Juice squeezed from citrus 0,2l* 11,-
2. *Sok pomarańczowy / Orange juice 0,2l* 5,-
3. *Sok jabłkowy/Apple juice 0,2l* 5,-
4. *Sok pomidorowy / Tomato juice 0,2l* 5,-
5. *Napój grejpfrutowy/ Grapefruit drink 0,2l* 5,-
6. *Napój z czarnej porzeczki/ Blackcurrant drink 0,2l* 5,-



Napoje gorące/ Hot Beverages

- | | | |
|--|--|------|
| 1. <i>Espresso 0,04l</i> | | 7,- |
| 2. <i>Espresso Macchiato 0,05l</i> |  | 8,- |
| 3. <i>Kawa czarna / Black coffee 0,1l</i> | | 7,- |
| 4. <i>Kawa biała / White coffee 0,12l</i> |  | 8,- |
| 5. <i>Cappuccino 0,12l</i> |  | 8,- |
| 6. <i>Caffe Latte 0,16l</i> |  | 9,- |
| 7. <i>Kawa po irlandzku / Irish coffee 0,12l</i> |  | 14,- |
| 8. <i>Kawa z adwokatem 0,12l / Advocate coffee 0,12l</i> |  | 13,- |
| 9. <i>Herbata Mighty Leaf / Mighty Leaf Tea 0,3l</i> | | 9,- |
| 10. <i>Dzbanek herbaty / Tea (big jug) 0,6l</i> | | 10,- |
| 11. <i>Herbata Janosika z miodem i goździkami 0,2l</i>
<i>„Janosik” tea with honey and cloves</i> | | 8,- |
| 12. <i>Harnasia (+20ml jägermeister) 0,22l</i>
<i>„Harnaś” tea (+20ml jägermeister)</i> | | 11,- |
| 13. <i>Herbata po zbójnicku (+40ml spirytusu) 0,22l</i>
<i>Highlander special tea</i> | | 14,- |
| 14. <i>Czekolada / Chocolate 0,18l</i> |  | 9,- |
| 15. <i>Grzaniec Harnasia / Chieftain’s hot wine 0,2l</i> | | 10,- |



Piwa/Beer

1. *Piwo beczkowe / Draft beer*
 - Tyskie Gronie 0,5l* 9,-
 - Tyskie Gronie 0,3l* 8,-
 - Dzban Tyskie Gronie 2,5l* 40,-

2. *Grzane piwo / Hot beer*
 - Tyskie 0,5l* 10,-
 - Tyskie 0,3l* 9,-

3. *Lech 0,33l but.* 7,-
4. *Lech Free /bezalkoholowe/ 0,33l but.* 7,-
5. *Cydr 0,275l but.* 8,-
6. *Książęce Złote Pszeniczne 0,5l but.* 9,-
7. *Książęce Ciemne Łagodne 0,5l but.* 9,-
8. *Książęce Czerwony Lager 0,5l but.* 9,-
9. *Sok do piwa – malina, imbir 0,05 ml* 1,-
Juice for beer – raspberry, ginger

Alkohole/Alcohol

1. *WÓDKI*
 - Bols 40 ml / 0,5l* 8,- /80,-
 - Lüksusowa 40 ml / 0,5l* 8,- /80,-
 - Wyborowa 40 ml / 0,5l* 8,- /80,-
 - Finlandia 40ml / 0,7l* 9,- /120,-
 - Absolut 40ml / 0,7l* 9,- /120,-



- | | |
|--|-------------|
| 2. <i>INNE TRUNKI</i> | |
| <i>Żubrówka /Bison'svodka 40ml / 0,5l</i> | 9,- /90,- |
| <i>Śliwowica 50% / Plum vodka 40 ml/0,5l</i> | 10,- /120,- |
| <i>Żołądkowa gorzka tradycyjna/ z miętą 40ml/ 0,5l</i> | 8,-/80,- |
| <i>Miodula „Staropolska”, „Prezydencka 40ml</i> | 9,- |
| <i>Wiśniówka / Cherry vodka 40ml</i> | 8,- |
| <i>Goldwasser 40ml</i> | 11,- |
| <i>Jägermeister40ml</i> | 10,- |
| 3. <i>WHISKY/BOURBON</i> | |
| <i>Johnnie Walker Red Label 40ml</i> | 15,- |
| <i>Johnnie Walker Black Label 40ml</i> | 18,- |
| <i>Ballantines 40 ml</i> | 16,- |
| <i>Chivas Regal 12 40ml</i> | 19,- |
| <i>Grant's 40ml</i> | 16,- |
| <i>Jameson 40ml</i> | 16,- |
| <i>Jack Daniel's 40ml</i> | 17,- |
| <i>Jim Beam / Black 40ml</i> | 16,-/18,- |
| 4. <i>BRANDY/KONIAK/TEQUILLA</i> | |
| <i>Metaxa***** 40ml</i> | 18,- |
| <i>Stock 84 VSOP 40ml</i> | 14,- |
| <i>Hennessy V.S. 40ml</i> | 28,- |
| <i>Tequila Silver/Gold 40 ml</i> | |
| 5. <i>RUM</i> | |
| <i>Bacardi 40ml</i> | 12,- |
| <i>Bacardi '840ml</i> | 17,- |
| 6. <i>APERITIF / VERMOUTH</i> | |
| <i>Campari Bitter 40ml</i> | 11,- |
| <i>Martini Bianco 100ml</i> | 11,- |
| <i>Martini Extra Dry 100ml</i> | 11,- |
| 7. <i>GIN</i> | |
| <i>Lubuski 40ml</i> | 9,- |
| <i>Gordon's 40ml</i> | 12,- |



- WINA BIAŁE -

FINCA LA LINDA TORRONTÉS **100ML/11ZŁ** **750ML/80ZŁ**

Region: Cafayate, Salta, Argentyna

Szczep: Torrontes 100%

Opis: Finca La Linda Torrontés to lekkie, żółto-zielonkawe wino o przyjemnym kwiatowym zapachu dzikiej róży i lawendy. Ma wspaniałą kwasowość z lekką nutką słodczy. Przywodzi też na myśl białą brzoskwinię i posmak dżemu z gorzkich pomarańczy. Jest lekkie, gładkie i można je pić w każdej praktycznie sytuacji.

Finca La Linda Torrontés is a light yellow-green wine, whose nice floral aroma has some hints of rosehip and a touch of lavender. It is sweet on the palate and with a balanced acidity. It has also notes of white peach and memories of orange peel jam. Its light body makes it smooth and ideal to enjoy in endless situations.

J. BOUCHON CHARDONNAY RESERVA **100ML/12ZŁ** **750ML/85ZŁ**

Region: Maule Valley, Chile

Szczep: Chardonnay 100%

Opis: Wino ma bladżółty kolor. Intensywny bukiet owoców tropikalnych połączony z nutą dojrzałych bananów z odrobiną ananasa jest łatwo wyczuwalny w nosie. W ustach ujawniają się dojrzałe owoce, lekką posmak miodu i dobra kwasowość. Wino o średnio długim zakończeniu i dobrze zbudowane.

The colour is pale yellow. Rich aromas of tropical fruit with a touch of ripe bananas and a dash of pineapple present themselves clearly. It shows fruit on the palate with some honey flavours and good acidity. Well-built with a medium-length finish.

OUDE KAAP CHENIN BLANC **100ML/9ZŁ** **750ML/65ZŁ**

Region: Western Cape, South Africa

Szczep: Chenin Blanc

Opis: Bladżółte w kolorze z zielonkawymi błyskami. To lekkie, wytrawne wino z pikantnym, owocowym smakiem. Zarówno w nosie, jak i w ustach pokazuje zaakcentowane aromaty ananasa, marmelady i melona i subtelnie perfumowaną wielowymiarowość.

Pale yellow with green hints in colour. This is a light-bodied dry white wine with piquant fruit flavours. Both on the nose and palate it shows pronounced ripe pineapple, passion fruit and melon aromas with a subtle perfumed complexity.

Restauracja Harnaś

ul. Moniuszki 9, 81-829 Sopot

tel. (58) 555 14 37, www.harnas-sopot.pl



- WINA CZERWONE -

FINCA LA LINDA MALBEC

100ML/11ZŁ

750ML/80ZŁ

Region: *Argentyna*

Szczep: *100% Malbec*

Opis: *Finca La Linda Malbec ma intensywny purpurowy kolor i wyraźny aromat wiśni i przypraw, tak charakterystyczny dla tej odmiany. W ustach jest gładkie i intensywnie owocowe. Dzięki trzymiesięcznemu starzeniu w beczkach z francuskiego i amerykańskiego dębu, taniny są zrównoważone i dojrzałe. Malbec jest odmianą, która daje wina eleganckie, gładkie i z dobrą strukturą.*
Finca La Linda Malbec is an intense purple colour red wine with distinct aromas of cherries and spices, very typical from this variety. It is perceived in the mouth with a marked fruit intensity and a smooth texture that envelopes the palate. Balanced and matured tannins are perceived as a result of the three-month ageing in French and American oak casks. This variety shows great typicality and modern profile, velvety, elegant, with a good structure and volume.

J. BOUCHON CARMENERE/SYRAH 100ML/12ZŁ

750ML/85ZŁ

Region: *Maule Valley, Chile*

Szczep: *Chardonnay 100%*

Opis: *Kolor to głęboka czerwień. W nosie i ustach dominują czerwone owoce, takie jak śliwkę i czereśnie, z odrobiną aromatów zielonego pieprzu i kawy. Wino jest bardzo owocowe, świetnie zbalansowane, z pikantnym, taninowym finiszem.*
Deep ruby colour. On the nose and on the palate up front red fruit: plums and cherries, with a touch of green pepper and some coffee aromas. Intensely fruity, very well balanced with a long, tannin finish.

OUDE KAAP KLASSEK ROOD

100ML/9ZŁ

750ML/65ZŁ

Region: *Western Cape, South Africa*

Szczep: *45% Cinsaut, 45% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah/Shiraz*

Opis: *Kolor jest ciemny, rubinowo-czerwony. Wino przynosi głównie nuty aromatycznych czerwonych i czarnych owoców jagodowych: wiśni, malin i czarnej porzeczki. Jest rześkie i łatwe do picia, a w ustach podąża owocowym tropem jeżyn i porzeczki, z pyszną, odświeżającą kwasowością i przyjemnym smakiem.*
The colour is deep ruby red. The nose brings mainly red and blackberry fruit, such as cherry, raspberry and blackcurrant. Fresh and easy to drink, the mouth follows the fruit note with blackberry and currants, crisp, refreshing acidity and a pleasant aftertaste.

Restauracja Harnaś

ul. Moniuszki 9, 81-829 Sopot

tel. (58) 555 14 37, www.harnas-sopot.pl