



Witamy Państwa serdecznie w rodzinnej restauracji Harnaś
działającej niezmiennie od 2001 roku

Sopocka Chata Góralska Harnaś ma zaszczyt przedstawić wyjątkowe
dania kuchni polskiej sumiennie tworzone według przepisów, na których
opieramy się od lat

Po jedzeniu zapraszamy na spacer w wyjątkowe okolice Górnego Sopotu!

Smacznego!



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 contain gluten, sulphur dioxide occurring in wine and beer.



Przystawki na ciepło i zimno/ Hot and cold starters

Bigos staropolski 300g 19,-



podany z maselkiem i pieczywem

Homemade stewed cabbage with sausage, pork meat served with bread and butter

Placek ziemniaczany z wędzonym łososiem 1 szt. 80g     21,-

z dodatkiem kawioru oraz śmietany

Potato pancake with smoked salmon, caviar served with sour cream

Placki ziemniaczane z bryndzą 2 szt. 130g   19,-

Potato pancakes with sheep's cheese

Placki ziemniaczane 4 szt. 200g    18,-


podane z dipem jogurtowym

Potato pancakes served with yoghurt dip

Placki z cukinii z serem feta 4szt. 200g    19,-

podane z dipem jogurtowym

Zucchini pancakes with feta served with yoghurt dip

Pstrąg wędzony z własnej wędzarni w/g wagi 100g   18,-

podany w całości, na życzenie na ciepło

Smoked trout our style served by weight

at the request of the heat given

Serek Podhalański panierowany 50g   16,-

podany z żurawiną

Tatra cheese breaded served with cranberry

Kiszka „nasa” 200 g   22,-

kaszanka z cebulką, ogórkiem kiszonym i pieczywem

Black pudding with dill pickle served with bread









Śledzik bałtycki 100g    18,-

w oleju lub śmietanie, podany z pieczywem

Baltic herring in oil or sour cream served with bread



Polewki/ Potages

- Zupa dnia** 300ml proszę pytać obsługę 12,-
Soup of the day
- Żur Zbójecki w chlebie żytnim** 300 ml    18,-
na życzenie podany tradycyjnie 15 zł
Highwayman's żur in ryebread with eggs
(Traditional Polish soup made from fermented rye)
- Kwaśnica** 300g 18,-
z ziemniakami i wędzonym żebrem
Sauerkraut soup with potatoes and smoked ribs
- Krem z buraka** 250g  16,-
z kozim serem
Cream of beet with goat cheese
- Barszcz czerwony z kołdunami jagnięcymi** 300 ml   17,-
lub podany z pasztecikiem z mięsem/ z kapustą 12 zł
Polish beetroot soup with lamb dumplings or pasty with meat or cabbage
- Kociołek Zbójecki** 300 ml   24,-
pikantna polewka gulaszowa podana z pieczywem
Highwayman's kettle spicy goulash soup served with bread

Sałatka / Salad

- Podhalańska sałatka z grillowanym kurczakiem** 150g 26,-
Sałaty mieszane, rukola, roszponka, kielki, pomidor, ogórek,
czerwona cebula, kurczak 80g, miodowy vinegrete
Mixed lettuce with smoked chicken breast



Dania rybne/ Fish Dish

Pieczony filet z łososia 150g    54,-

podany z krokietem ziemniaczanym i szpinakiem na ciepło

Baked salmon served with potato croquette and hot spinach

Dorsz smażony 150g  39,-

podany z ziemniakami z wody i surówką z kapusty kiszzonej

Fried cod fillet served with boiled potatoes and sauerkraut salad

Pstrąg pieczony w ziołach podany w całości ok.400g  52,-

podany z ryżem i sałatką

(sałata lodowa, rukola, roszponka, pomidor, ogórek, sos jogurtowo-czosnkowy)

Baked trout with herbs served with rice and salad

Dania dla najmłodszych/ Dishes for children

Nuggetsy z kurczaka 80g  24,-

podane z frytkami, sałatką

(sałata lodowa, rukola, roszponka, pomidor, ogórek, sos jogurtowo-czosnkowy)

Nugget's chicken served with french fries, salad and sauce

Paluchy rybne z dorsza 80g   24,-

podane z frytkami, sałatką















Codfish sticks served with french fries, salad and sauce



Dania mięsne/ Chieftain's Meat Dishes

- Grillowany stek wołowy NY w pieprzu 180g**  79,-
podany z pieczonymi cząstkami 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
- Szaszłyk z jagnięciny nowozelandzkiej 150g** 48,-
podany z ostrym ryżem, grillowanymi warzywami
New Zealand lamb skewers served with sharp rice and grilled vegetables
- Grillowana polędwiczka wieprzowa 150g**   48,-
w sosie z leśnych grzybów podana
z pieczonymi cząstkami ziemniaczanymi i sałatką
(sałata lodowa, rukola, roszponka, pomidor, ogórek, sos jogurtowo-czosnkowy)
Grilled pork fillet in a sauce with forest mushrooms
served with baked potato and salad
- Żebro świńskie pieczone z sosem pieczeniowym 300g**    39,-
podane z kapustą zasmażaną i ziemniakami zakopiańskimi
Pork rib in gravy served with fried cabbage and fried potatoes with bacon
- Gołąbki w sosie pomidorowym 2 szt. 250g**    34,-
podane z puree ziemniaczanym
Cabbage leafs stuffed with mincemeat and rice in tomato sauce and puree
- Tradycyjny schabowy 180g**   46,-
podany z ziemniakami zakopiańskimi i kapustką zasmażaną
Pork chop served with fried potatoes with bacon and onion
and fried cabbage
- Golonko Harnasiowe z sosem pieczeniowym 500g**   48,-
podane z ziemniakami z wody i kapustką zasmażaną,
Roast knuckle of pork in gravy
served with boiled potatoes and fried cabbage








- ½ kaczkę po beskidzku pieczonej w pomarańczach 650g**   **64,-**
 podana z pieczonym jabłkiem, kopytkami i buraczkami na ciepło
Half roasted "Beskid" duck in orange served with potato dumplings hot beetroot and baked apple
- Duszona kaczka pierś 150g**   **49,-**
 podana z kopytkami z okrasą i buraczkami na ciepło
Stewed duck breast, potato dumplings, hot beetroot
- Kotlet de volaille 150g**   **36,-**
 nadziewany masłem podany z frytkami i sałatką
 (sałata lodowa, rukola, roszonek, pomidor, ogórek, sos jogurtowo-czosnkowy)
De volaille chop served with French fries and salad
- Placek po zbójnicku 200g**    **38,-**
 placek ziemniaczany z gulaszem wieprzowym i kwaśną śmietaną
Highlander's potato pancake with spicy goulash and sour cream
- Burger podhalański z frytkami 120g**   **29,-**
 bułka pszenna, wołowina, sałata lodowa, ogórek kiszony, pomidor, czerwona cebula, majonez, keczup
Highlander's beef burger with salad, cucumber, tomato, onion, mayonnaise
- Makaron tagliatelle z kurczakiem i warzywami 300g**    **29,-**
 w kremowym sosie
Pasta tagliatelle with chicken, vegetables and sauce



Domowe pierogi własnego wyrobu

Home made dumplings

Na życzenie klienta podsmażane/fried on request

Domowe knedle 200g 	19,-
nadziewane truskawkami, polane śmietaną Homemade dumplings with strawberries and cream	
Pierogi z dziczyzny w sosie z leśnych grzybów 250 g 	24,-
Wild boar dumplings with cream mushroom sauce	
Gaździńskie pierogi z mięsem i okrasą 250 g	22,-
Highlander host's dumplings with meat	
Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą 250g	21,-
Dumplings with sour cabbage and mushroom	
Pierogi ruskie z okrasą 250g 	21,-
Dumplings with cottage cheese	
Pierogi ze szpinakiem polane sosem serowym 250g 	22,-
Dumplings with spinach in cheese sauce	
Pierogi z łososiem z sosem kaparowym 250g 	26,-
Dumplings with salmon	



Propozycje dla 2-4 osób/ Dishes for two – four

Misa Gaździny dla 4 osób 1000g    78,-

mieszane pierogi: z mięsem, ruskie, z kapustą i grzybami,
z dziczyzną z dodatkiem okrasą 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**

Koryto Bacy dla 2 osób 600g  76,-

miesiwa podane w drewnianym korycie:



szaszлык drobiowy, biała kielbaska grillowana, boczek grillowany,
żeberko pieczone, ziemniaki zakopiańskie, kapustka zasmażana, sos

**Highlander's hot plate: chicken shish kebab, grilled sausage, grilled bacon,
pork rib, fried potatoes with bacon and onion, fried cabbage**

Koryto Ceprów dla 4 osób 1100g  156,-

miesiwa podane w drewnianym korycie: cycki z kurczaka z grilla, dwa grillowane
kotleciska świńskie, grillowane steki z polędwiczki wieprzowej, duszona golonka
wieprzowa, grillowany szaszлык drobiowy, ziemniaki z wody z koperkiem,
ziemniaki zakopiańskie, sałatka (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**

Deska serów mieszanych dla 4 osób 350g   74,-

Korbacz, serek marforek, serek podhalański, camembert,
pieczywo, masło, sos zimny

Mixed cheese on plate, bread, butter, sauce

Deska mięsów pieczonych własnego wyrobu dla 4 osób 400g 89,-




Pasztet, kaszanka, karkówka pieczona, schab ze śliwką,
pieczywo, masło, sos zimny

Home made board roasted meats, bread, butter, sauce



Dodatki/ Extras

Ziemniaki z wody z koperkiem 150g Boiled potatoes with dill	7,-
Zakopiańskie ziemniaki podsmażane z boczkiem i cebulą 150g Fried potatoes with bacon and onion	9,-
Pieczone cząstki ziemniaczane w ziołach 150g Baked potato particles with herbs	9,-
Kopytka z okrasą 150g   Potato dumplings	12,-
Frytki 150g French fries	10,-
Kapusta zasmażana/ Buraczki na ciepło 100g  Fried cabbage/ Hot beetroot	9,-
Szpinak na ciepło 100g  Hot spinach	10,-
Warzywa grillowane bakłażan, cebula ,cukinia, papryka 100g Grilled vegetables	10,-
Sałatka 100g  sałata lodowa, rukola, roszponka, pomidor, ogórek, sos jogurtowo-czosnkowy Salad	9,-
Ogórki kiszone/małosolne (sezon) 100g Dill pickle	6,-
Desery / Desserts	
Tort Brownie z sosem malinowym 110g   Brownie's cake with raspberry sauce	17,-
Pascha 120g     Traditional dessert with cheese, cream, nuts and dried fruit	17,-
Lody śmietankowe w gorących malinach 160g  Ice cream in hot raspberries	16,-



Napoje zimne/ Cold Beverages

 0,33l /0,75l	6,-/10,-
Dzbanek wody 1l (sezon) z cytryną i miętą	10,-
 0,25	6,-
 0,25	6,-
 0,25l	6,-
 0,25l	6,-
 0,25l	6,-
 0,25l	6,-
Domowa lemoniada 0,2l	5,-
Kwas chlebowy 0,33l	8,-

Soki / Juices



Sok wyciskany z cytrusów 0,25l	12,-
Juice squeezed from citrus	
Sok pomarańczowy 0,25l	6,-
Orange juice	
Sok jabłkowy 0,25l	6,-
Apple juice	
Sok pomidorowy 0,25l	6,-
Tomato juice	
Napój grejfrutowy 0,25l	6,-
Grapefruit drink	
Napój z czarnej porzeczki 0,25l	6,-
Blackcurrant drink	

Napoje gorące/ Hot Beverages

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



Piwa/Beer

Piwo beczkowe / Draft beer	
Książęce Złote Pszeniczne 0,5l	10,-
Książęce Złote Pszeniczne 0,3l	9,-
Tyskie Gronie 0,5l	9,-
Tyskie Gronie 0,3l	8,-
Dzban Tyskie Gronie 2,5l	40,-

Grzane piwo / Hot beer

Tyskie 0,5l	11,-
Tyskie 0,3l	10,-

Piwa Butelkowe

Lech 0,33l	8,-
Lech Free/0 %/ 0,33l	8,-
Cydr Dobroński 0,275l	8,-
Książęce Złote Pszeniczne 0,5l	9,-
Książęce Ciemne Łagodne 0,5l	9,-
Książęce Czerwony Lager 0,5l	9,-
Sok do piwa (malina, imbir)	1,-
Juice for beer – raspberry, ginger	

Alkohole/Alcohol

Wódki

Bols 40 ml / 0,5l	8,- /90,-
Luksusowa 40 ml / 0,5l	8,- /90,-
Wyborowa 40 ml / 0,5l	8,- /90,-
Finlandia 40ml /0,5l	10,- /110,-
Amundsen 40ml/0,7l	9,-/120,-
Absolut 40ml / 0,5l	10,- /110,-
Beluga Noble 40ml/0,7l	24,-/400,-

Gin

Lubuski 40ml	9,-
Gordon's 40ml	12,-

Inne trunki

Żubrówka 40ml / 0,5l	9,- /90,-
Śliwowica 50% 40 ml/0,5l	10,-/120,-
Żołądkowa gorzka tradycyjna	
Lub z miętą 40ml/ 0,5l	9,-/90,-
Miodula Staropolska 40ml	9,-
Miodula Prezydencka 40ml	9,-
Wiśniówka 40ml	8,-
Goldwasser 40ml	14,-
Jägermeister 40ml	12,-

WHISKY/BOURBON

Teacher's 40ml	12,-
J. Walker Red Label 40ml	15,-
J. Walker Black Label 40ml	18,-
Ballantines 40 ml	16,-
Chivas Regal'12 40ml	19,-
Grant's 40ml	16,-
Jameson 40ml	16,-
Jack Daniel's 40ml	17,-
Jim Beam / Black 40ml	16,-/18,-
Jim Beam Double Oak 40ml	19,-
Maker's Mark 40ml	20,-

Brandy / Koniak / Tequila

Metaxa***** 40ml	18,-
Stock 84 VSOP 40ml	14,-
Hennessy V.S. 40ml	28,-
Tequila Silver/Gold 40 ml	

Rum

Bacardi 40ml	12,-
Bacardi '8 40ml	17,-

Aperitif / Vermouth

Campari Bitter 40ml	11,-
Martini Bianco 100ml	11,-
Martini Extra Dry 100ml	11,-

