HERBATY

CZARNA (cejlońska, earl grey)	12 zł
ZIOŁOWE (mięta, rumianek, zielona, jaśminowa)	12 zł
SMAKOWE (malina, truskawka, mango-truskawka)	12 zł

KAWY

ESPRESSO	9 zł
ESPRESSO DOPPIO	14 zł
CZARNA	11 zł
BIAŁA	14 zł
CAPPUCINO	14 zł
LATTE/ICED LATTE	16 zł

CZEKOLADY

GORĄCA CZEKOLADA z bitą śmietaną	18 zł
CZEKOLADA MONTE z syropem orzechowym lub soplicą orzech laskowy 26% oraz bitą śmietaną	21 zł / 27 zł
CZEKOLADA Z WIŚNIĄ W PRĄDZIE z wiśniówką 40% oraz bitą śmietaną	27 zł

WODY

KROPLA DELICE – 330 ML gazowana, niegazowana	9 zł
KARAFKA WODY- 1 L gazowana, niegazowana	16 zł

NAPOJE NIEGAZOWANE

SOK CAPPY - 0,25 L jabłkowy, pomarańczowy, multiwitamina	9 zł
FUZE-TEA - 0,25 L brzoskwinia, cytryna	9 zł
DOMOWA HERBATA MROŻONA - 0,2 L	14 zł
KARAFKA HERBATY MROŻONEJ - 1 L	34 zł
LEMONIADA - 0,2 L	14 zł
KARAFKA LEMONIADY - 1 L	34 zł

NAPOJE GAZOWANE

COCA COLA, COCA COLA ZERO, SPRITE, FANTA, TONIC 0,25 L	9 zł
COCA COLA, SPRITE 0,85 L	19 zł
RED BULL	12 zł
WYSOWIANKA SMAKOWA lemon, kiwi, gruszkowa	7 zł

PIWA

OKOCIM - LANE 5%	12 zł / 15 zł
OKOCIM Porter 9,6%, Mocna pomarańcza 4,5%, Sycylijska pomarańcza 0%	14 zł
PILSVAR Grybów 5,7%, Kryniczne 5,3%, Góralskie 4,5%, Miód-Malina 5,5%, Lach 6,4%, Konopniak 5,5%, Svejkove 6,4%, Miodowe 5,5%, Cytryna-Limonka 0%, Pilsvar 0%, 5,2%, Pszeniczne 4,6%	16 zł

WÓDKI

STOCK/WYBOROWA 40%	13 zł
AMUNDSEN 40%	14 zł
JA BACZEWSKI 40%	14 zł
POLMOS CORDIAL 40% wiśniówka	16 zł

WHISKY

BALLANTINES 40%	16 zł
JAMESON 40%	18 zł
TULLAMORE DEW 40%	18 zł
JACK DANIELS 40%	18 zł

POZOSTAŁE

TEQUILA 35%	16 zł
GIN BOMBAY 40%	16 zł
JAGERMEISTER 35%	16 zł
ŚLIWOWICA Z NUTĄ ŁĄCKA 70%	18 zł
MARTINI bianco, rosso 14,4%	16 zł

CZAS OCZEKIWANIA

Drodzy Goście, wszystkie potrawy w Restauracji Lackowa przygotowujemy z najwyższą dbałością o jakość, dlatego czas oczekiwania może się wydłużyć, szczególnie przy większej liczbie odwiedzających. W tym czasie możecie Państwo cieszyć się widokiem gór oraz napojami serwowanymi przez naszych barmanów, a my zadbamy o to, aby podane dania w pełni spełniły Wasze oczekiwania. Dziękujemy za wyrozumiałość!

DRODZY GOŚCIE,

Witamy Was serdecznie w sercu Beskidu Niskiego, u podnóża majestatycznej Góry Lackowa – w miejscu, gdzie czas płynie wolniej, a smaki mają swoje korzenie w tradycji i naturze. Zapraszamy Was w podróż przez smaki, które od pokoleń gościły na stołach mieszkańców. Niech każde danie będzie dla Was chwilą zatrzymania, wspomnieniem dzieciństwa lub odkryciem czegoś zupełnie nowego.
Z szacunkiem do tradycji i pasją do gotowania,

SZEF KUCHNI – ADRIAN PAPIEŻ

Godziny otwarcia:
Śniadania
od 7:30 do 10:30

Restauracja A'la carte
od 11:00 do 21:00

LACKOWA
RESTAURACJA

MENU

Lackowa, nazywana kiedyś „Chorągiewką Pułaskiego", to wyjątkowa góra Beskidu Niskiego. Jej szczyt leży dokładnie na granicy, dlatego po stronie polskiej mierzy 997 m n.p.m., a po słowackiej 998 m.n.p.m. Dawniej Lackowa była punktem obserwacyjnym konfederatów barskich, dziś zaś zachwyca spokojem, dziką przyrodą i stromym podejściem tzw. „Ścianą płaczu", które zyskało miano jednego z najbardziej wymagających w całym regionie.

PRZYSTAWKI

OSCYPEK (120 G) — 29 zł
podawany z konfiturą żurawinową

HALUSZKI (120 G) — 26 zł
smażone kluseczki z gotowanych ziemniaków z sosem z borowików

PAJDA CHLEBA ZE SMALCEM (180 G) — 21 zł
świeżo wypiekany chleb z domowym smalcem i ogórkiem

PROZIAKI 4 SZT. (140 G) — 22 zł
podawane z kubeczkiem kefiru do wyboru: z masłem czosnkowym/ powidłem śliwkowym/ konfiturą z czerwonej cebuli

DESKA LOKALNYCH SERÓW I WĘDLIN — 59 zł
mieszanka lokalnych serów i wędlin

ZUPY

GÓRALSKA KWAŚNICA (350 ML) — 24 zł
podawana z żeberkiem wieprzowym

ROSÓŁ (350 ML) — 19 zł
wywar przygotowany na lokalnych składnikach

BARSZCZ CZERWONY
Solo (280 ml) — 12 zł
z uszkami z mięsem (350 ml / 40g) — 22 zł
z krokietem z kapustą i grzybami (280 ml / 100g) — 26 zł

KREM POMIDOROWY (350 ML) — 23 zł
z pomidorów pelati podany z kwaśną śmietaną, serem bundz i kremem balsamicznym

SAŁATKI

SAŁATKA CEZAR (300 G) — 37 zł
sałata rzymska, kurczak, boczek, majonez, anchois, grzanki, Grano Padano, pomidorki koktajlowe

SAŁATKA Z OSCYPKIEM (300 G) — 38 zł
podawana z boczkiem, orzechami, sosem winegret i owocami

PIZZA

na regionalnym Proziaku - tradycyjnym beskidzkim placku na maślance. Delikatny i lekko puszysty.

PICCANTE — 39 zł
sos pomidorowy, mozzarella, salami picante, pomidorki cherry, konfitura z czerwonej cebuli, pieczarki

GÓRALSKA — 42 zł
sos pomidorowy, mozzarella, oscypek, bundz, boczek, żurawina, rukola

VEGGIE FIESTA — 34 zł
sos pomidorowy, mozzarella, oliwki, kukurydza, pieczarki, papryka, cebula

PIZZA BĄBELKA — 26 zł
sos pomidorowy, mozzarella

DANIA GŁÓWNE

ROLADKA DROBIOWA SOUS-VIDE (170 G) — 42 zł
faszerowana oscypkiem i pieczarkami, podana z sosem z suszonych pomidorów, ziemniakami i kalafiorem romanseco

KOTLET SCHABOWY (170 G) — 42 zł
podany z ziemniakami i kapustą zasmażaną

BITKI WIEPRZOWE (160 G) — 41 zł
w sosie własnym, podane z kluskami śląskimi i z surówką z czerwonej kapusty

PSTRĄG (300 G) — 75 zł
nadziewany cytrusami, podany z pieczonymi ziemniakami i z grillowanymi warzywami

GNOCCHI Z POLĘDWICZKĄ WIEPRZOWĄ (180 G) — 38 zł
z borowikami oraz tartym parmezanem

PIECZONE ŻEBERKA Z SOSEM BBQ (600 G) — 59 zł
podane z kapustą zasmażaną i pieczonymi ziemniakami

SPAGHETTI CARBONARA (120 g) — 34 zł
żółtko, parmezan, guanciale, natka pietruszki

PIEROGI 12 SZT. (300 G) — 32 zł
do wyboru: ruskie/ z mięsem / ze słodką kapustą

PIEROGI ŁEMKOWSKIE 12 SZT. (300 G) — 36 zł
z farszem z sera białego, kaszy gryczanej, pieczarek i ziemniaków

PLACKI ŁEMKOWSKIE (180 G) — 29 zł / 38 zł
do wyboru: z kwaśną śmietaną z sosem borowikowym

GOŁĄBKI ŁEMKOWSKIE (320 G) — 36 zł
z farszem z sera białego, kaszy gryczanej, pieczarek i ziemniaków z sosem kurkowym

BURGERY

BURGER KOŃSKA DOLINA — 46 zł
mięso wołowe (200g), kapusta czerwona, żurawina, rukola, ogórek konserwowy, pomidor, chilli, bundz podawany w ***proziaku*** z frytkami

BURGER CLASSIC — 41 zł
mięso wołowe (200g), ser, ogórek konserwowy, pomidor, majonez podawany w wiejskiej bułce z frytkami

DLA DZIECI

ZUPA POMIDOROWA — 16 zł
z makaronem (250 ml)

ROSOŁEK — 15 zł
z makaronem (250 ml)

PIEROGI — 18 zł
ze słodkim serem (150 g)

FILECIK PANIEROWANY — 28 zł
z frytkami i surówką z marchewki (130 g)

Wszystkie dania dla dzieci nie zawierają zieleniny, jeśli Twoje dziecko lubi zieleninę poinformuj obsługę.

DRINKI DLA NAJMŁODSZYCH

PASIKONIK — 14 zł
sok pomarańczowy, blue curacao 0%

SOK Z GUMIJAGÓD — 14 zł
sok bananowy, sok czarna porzeczka, grenadine

DESERY

SZARLOTKA — 21 zł
na ciepło z bitą śmietaną i lodami

SERNIK — 21 zł
z musem z owoców leśnych

PUCHAREK LODOWY — 26 zł
z bitą śmietaną i owocami sezonowymi

ŚNIADANIA

dostępne w godzinach 7:30 - 10:30

ŚNIADANIE W FORMIE BUFETU — 60 zł
non limit

JAJECZNICA — 26 zł
z 3 jajek na boczku z pieczywem i masłem

JAJKO SADZONE NA BOCZKU — 26 zł
z serem żółtym, pomidorem, pieczywem i masłem

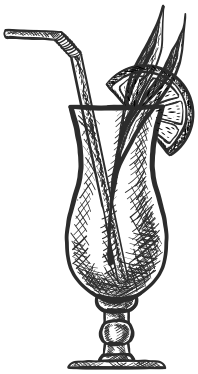
DANIE VEGETARIAŃSKIE · DANIE BEZGLUTENOWE · DANIE LOKALNE

Listę alergenów poszczególnych dań znajdą Państwo u obsługi. Waga podana jest przed obróbka termiczną i może się nieznacznie różnić po przygotowywaniu. Każde danie może zawierać śladowe ilości glutenu.

WINA

Z dumą serwujemy wina z niedalekiej Winnicy Chodorowa. Wyselekcjonowane, pełne aromatu i charakteru regionu - Idealne do podkreślenia smaku naszych dań.

POLSKA JUTRZENKA białe półwytrawne 11%	**26 zł / 139 zł**
SOLARIS białe półsłodkie lub białe półwytrawne 11%	**24 zł / 129 zł**
JOHANITER białe wytrawne 12,5%	**24 zł / 129 zł**
HIBERNAL białe wytrawne 12%	**24 zł / 129 zł**
RONDO czerwone wytrawne 10,5%	**24 zł / 129 zł**
WINO MUSUJĄCE białe wytrawne brut 12%	**139 zł**
CYDR wytrawny	**49 zł**
PROSECCO 11%	**17 zł / 99 zł**
BACCICHETTO białe wytrawne 13% lub czerwone wytrawne 12,5%, Włochy	**16 zł / 90 zł**



DRINKI

WŚCIEKŁY PIES — **15 zł**
wódka 40%, pieprz, tabasco, sok malinowy

CUBA LIBRE — **24 zł**
ciemny rum 37,5%, coca-cola, limonka

MIODOWA ROMBANICA — **24 zł**
wódka 40%, woda miodowa, syrop cukrowy, sok z cytryny

ŚWARNY JUHAS — **29 zł**
whisky 40%, sok z cytryny, syrop cukrowy, syrop z czarnego bzu, sok jabłkowy

ZIELONA BACIARA — **32 zł**
gin bombay 40%, sok z cytryny, ogórek, syrop cukrowy

APEROL SPRITZ — **32 zł**
aperol 11%, prosecco 11%, pomarańcza, woda gazowana

GRUSZKOWY SPRITZ — **36 zł**
gruszkówka 40%, prosecco 11%, woda gazowana, woda miodowa

BLACK MOJITO — **29 zł**
jagermeister 35%, cukier trzcinowy, limonka, mięta, woda

HUGO SPRITZ — **29 zł**
prosecco 11%, syrop czarny bez, woda gazowana

TEQUILA SUNRISE — **28 zł**
tequlia 35%, sok pomarańczowy, grenadine

WHISKY APERITIVO — **32 zł**
whisky 40%, Aperol 11%, sok pomarańczowy