



Julia

RESTAURACJA

Nazwa restauracji odnosi się do historycznej nazwy huty szkła w Szklarskiej Porębie, która zapoczątkowała w 1842 r. jako Huta „Josephine”, zmieniając swoją nazwę w 1958 r. na Hutę „Julia”

Zapraszamy codziennie od godz. 11.00 do 21.00

Szanowni Goście,

Dania znajdujące się w naszej karcie menu przygotowywane są ze świeżych produktów, w związku z czym, czas oczekiwania na potrawy wynieść może nawet do 40 minut. Stawiamy na jakość produktów oraz dbałość o każdy detal, bazując często na produktach regionalnych.

Życzymy Państwu niezapomnianych doznań kulinarnych.

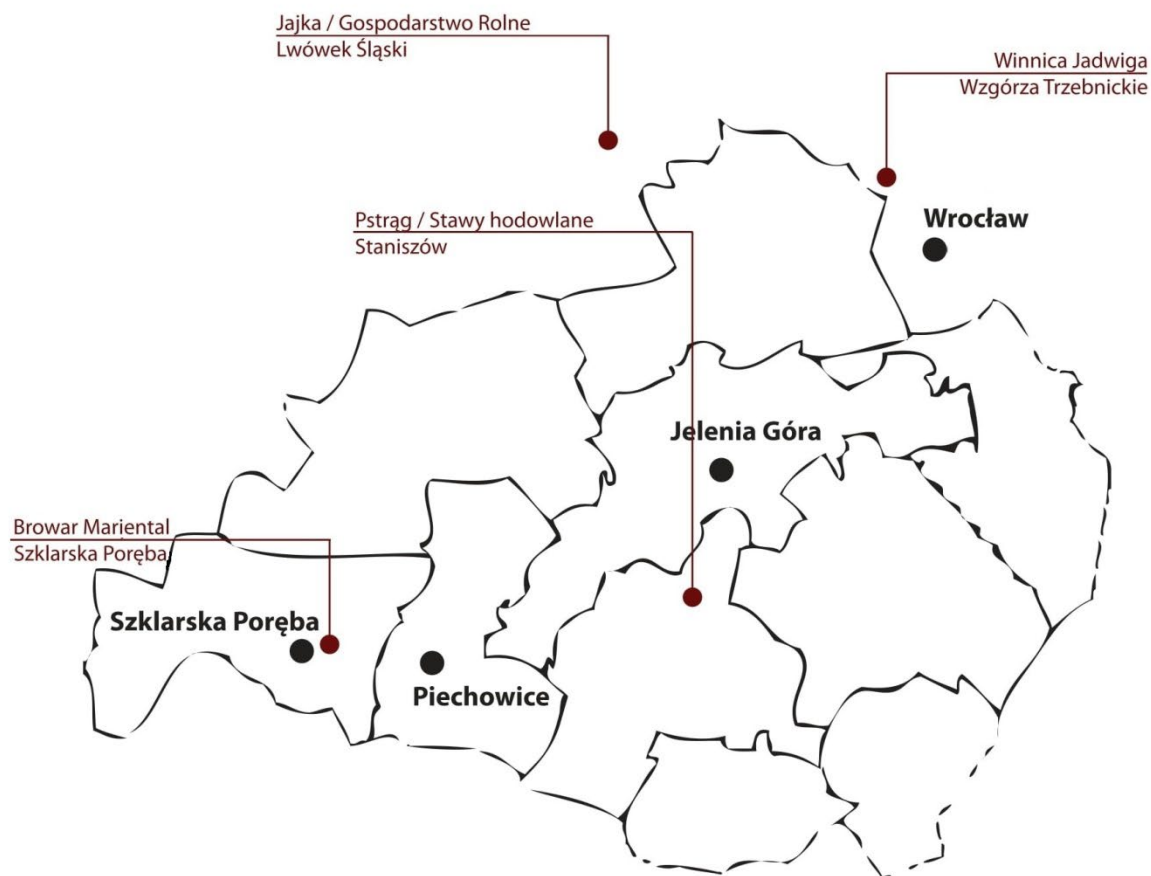
Dear Guests,

All meals in our menu are prepared from fresh products, therefore the time you would have to wait for the meal to be ready can sometimes even last up to 40 minutes. We focus on product quality and attention to every detail, often we base on regional products.

We wish you the unforgettable culinary experience.

Sehr geehrte Gäste,

Da unsere Speisen aus ausschließlich frischen Produkten zubereitet werden, kann die Wartezeit sogar bis zu 40 Minuten betragen. Wir konzentrieren uns auf die Produktqualität und auf jedes Detail, oft basierend auf regionalen Produkten. Wir wünschen Ihnen unvergessliche kulinarische Augenblicke.



- dania z produktów regionalnych
meals using regionale products
Gerichte mit regionalen Produkten



- dania wegańskie
vegan dishes
veganes Gericht



- dania wegetariańskie
vegetarian dishes
vegetarische Gerichte



- dania bezglutenowe
begluten dishes
begluten Gerichte

SZEF KUCHNI POLECA

REGIONALNE SMAKI

CHEF RECOMMENDS

REGIONAL TASTES

EMPFEHLUNGEN DES KUCHENCHEF

REGIONALE GESCHMÄCKE

Zupa (Soups, Suppen) (1,6,7):

Zupa borowikowa aromatyzowana tymiankiem podana z kluskami półfrancuskimi (1,2,5,6,12)

Porcini soup with thyme and half puff pastry dumplings

Steinpilzsuppe mit aromatischem Thymian und Spätzlen serviert

Danie główne (Main course, Hauptgericht) (3,5,9):

Udko z kaczki duszone w miodzie i soku ze świeżych jabłek, podane na purée z kapusty czerwonej z kluskami śląskimi

Duck leg, stewed in honey and an apple juice on mashed red cabbage with Silesian dumplings

Entenkeule in Honig und Apfelsaft gedünstet serviert auf Rotkohlpüree und mit schlesischen Knödeln

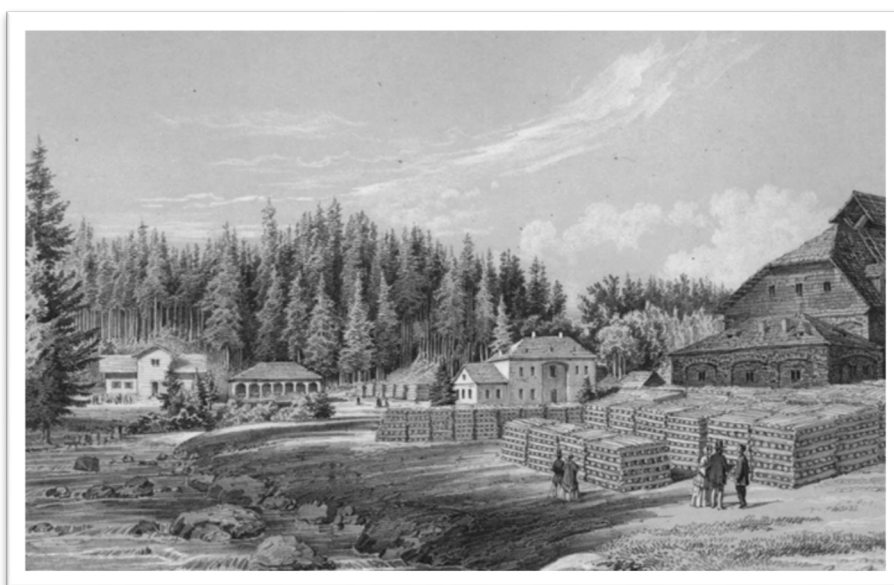
Deser (Dessert, Dessert) (1,2,5):

Fondant czekoladowy z gałką lodów

Chocolate fondant with ice cream

Schokoladen-Fondant mit einer Kugel Eis

- 99 PLN -



Alergeny: 1-gluten- pszenica, 2-mleko, 3-orzechy, 4-skorupiaki, 5-jaja, 6-seler, 7-ryby, 8-łubin, 9-soja, 10-sezam, 11-gorczyca, 12-czosnek

PRZYSTAWKI

STARTERS

VORSPEISEN

Krewetki duszone w maśle i białym winie z czosnkiem, cebulą i chili, podane z ziołowymi grzankami (1,4,12)

Shrimps stewed in butter with white wine, garlic, onion and chili, served with herbal croutons

In Butter gedünstete Garnelen mit Weißwein, Knoblauch, Zwiebeln und Chili, serviert mit Kräutercroutons

- 6szt/150g, 62 PLN -

Świeżo siekany tatar wołowy z filecikiem anchois (1,5,7)

Freshly chopped beef tartar with anchovy

Frisch gehacktes Beeftartar mit Sardellenfilet

- 150g, 56 PLN -

Domowy podpłomyk podany z humusem w dwóch smakach (1,10,12)

Homemade flatbread with hummus in two flavors

Hausgemachte Fladenbrot mit Hummus in zwei Geschmacksrichtungen

- 150g, 34 PLN -

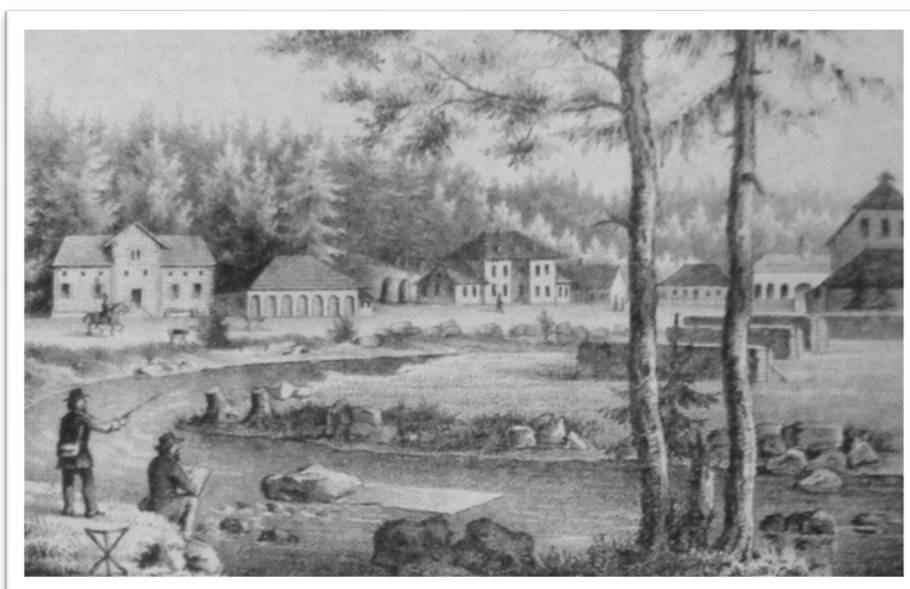


Glazurowany miodem i chilli śledź ze śmietaną, cebulą oraz jabłkiem podany z grzankami i rzymską sałatą (1,2,7)

Honey and chilli glazed herring with cream, onion and apple served with toast baked and romaine lettuce

Mit Honig und Chili glasierter Hering mit Sahne, Zwiebeln und Apfel, serviert mit überbackenem Toast und Römersalat

- 200g, 31 PLN -



Aergeny: 1-gluten- pszenica, 2-mleko, 3-orzechy, 4-skorupiaki, 5-jaja, 6-seler, 7-ryby, 8-lubin, 9-soja, 10-sezam, 11-gorczyca, 12-czosnek

ZUPY
SOUPS
SUPPEN

Tradycyjna górską kwaśnica na wędzonych żeberkach podana z wkładką i chlebem (6,12)

Traditional sauerkraut soup on smoked ribs served with rib and bread

Traditionelle Sauerkrautsuppe auf geräucherten Rippchen, serviert mit Rippchen und Brot

- 300 ml/100g, 29 PLN -

Zupa borowikowa aromatyzowana tymiankiem podana z kluskami półfrancuskimi (1,2,5,6,12)

Porcini soup with thyme and half puff pastry dumplings

Steinpilzsuppe mit aromatischem Thymian und Spätzlen serviert

- 300 ml, 29 PLN -

Krem pomidorowy z aromatem świeżego rozmarynu podany z grzanką

zapekaną z mozzarellą i pomidorami koktajlowymi (1,2,12)

Tomato cream with the aroma of fresh rosemary served with toast baked with mozzarella and cherry tomatoes

Tomatencreme mit dem Aroma von frischem Rosmarin, serviert mit überbackenem Toast mit Mozzarella und Kirschtomaten



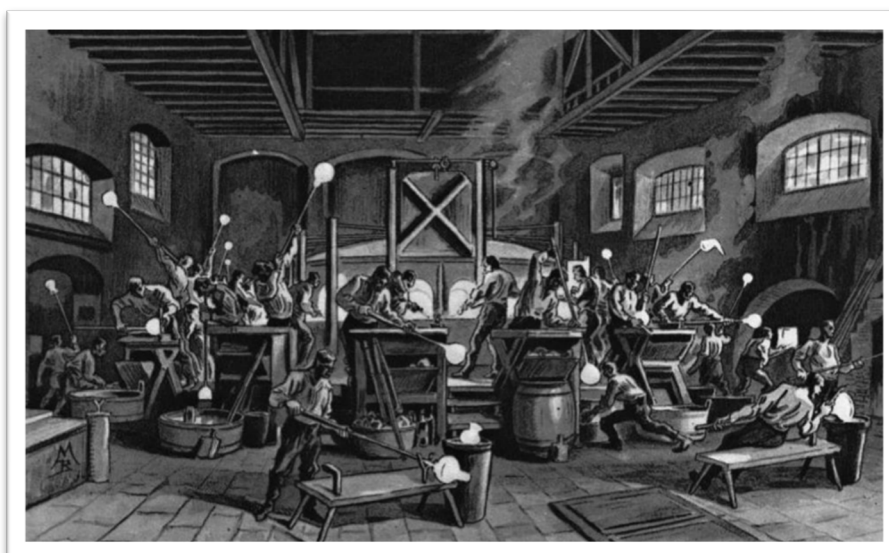
- 300 ml, 24 PLN -

Rosół drobiowo-wołowy z domowym makaronem i lubczykiem (1,5,6)

Chicken and beef broth with homemade noodles and lovage

Hühner- und Rinderbrüh mit hausgemachten Nudeln und Liebstöckel

- 300 ml, 21 PLN -



Alergeny: 1-gluten- pszenica, 2-mleko, 3-orzechy, 4-skorupiaki, 5-jaja, 6-seler, 7-ryby, 8-lubin, 9-soja, 10-sezam, 11-gorczyca, 12-czosnek

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES
HAUPTGERICHTE

Stek z polędwicy wołowej zapieczony z serem pleśniowym podany na konfiturze z czerwonej cebuli z frytkami i surówką colesław (1,2,12)

Marbled entrecote steak, wet seasoned, served with roasted potato, coleslaw and pepper sauce

Marmoriertes Entrecote-Steak, nass gewürzt, serviert mit Bratkartoffeln, Krautsalat und Pfeffersosse

- 450g, 129 PLN -

Duszona cielęcina w sosie miętowym podana na puree z buraka i kluskami twarogowymi (1,2,5,6,9,11,12)

Stewed veal in mint sauce served on beetroot puree and cottage cheese dumplings

Geschmortes Kalbsfleisch in Minz-Sauce serviert auf Rote-Bete-Püree und Topfenknödel

- 350 g, 79 PLN -

Udko z kaczki duszone w miodzie i soku ze świeżych jabłek, podane na purée z kapusty czerwonej z kluskami śląskimi (3,6,9,10,12)

Duck leg, stewed in honey and an apple juice on mashed red cabbage with Silesian dumplings

Entenkeule in Honig und Apfelsaft gedünstet serviert auf Rotkohlpüree und mit schlesischen Knödeln

- 350g, 59 PLN -

Pieczony lub smażony pstrąg z lokalnej hodowli podany z ziemniakami gotowanymi z koperkiem oraz sałatką ze świeżych warzyw (6,7,9,10,11)

Local rainbow trout, either baked in the oven or pan-fried with potatoes and fresh vegetable salad

Im Ofen gebratene oder gebackene lokale Regenbogenforelle serviert mit Kartoffeln sowie Gemüsesalat



- 500g, 59 PLN -

Sznicel wieprzowy z kością podany na ziemniakach smażonych z boczkiem i cebulą w towarzystwie zasmażanej kapusty z koperkiem (1,3,5)

Pork schnitzel on the bone served with potatoes roast with bacon and onion, with stewed cabbage and dill

Schweinsschnitzel mit Knochen auf Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel in Begleitung von Gebratenes Kraut mit Dille serviert

- 400g, 54 PLN -

Filet drobiowy przyprawiony suszonymi ziołami w panierce Panco podany z frytkami i sałatką ze świeżych warzyw (1,5,12)

Poultry fillet with dried herbs in Panco coating, served with french fries and fresh vegetable salad

Geflügelfilet gewürzt mit getrockneten Kräutern im Pancomantel, serviert mit Pommes frites und frischem Gemüsesalat

- 400g, 49 PLN -

Alergeny: 1-gluten- pszenica, 2-mleko, 3-orzechy, 4-skorupiaki, 5-jaja, 6-seler, 7-ryby, 8-łubin, 9-soja, 10-sezam, 11-gorczyca, 12-czosnek

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

HAUPTGERICHTE

Smażona na maśle wątróbka drobiowa z cebulą, glazurowana kremem balsamicznym podana na kremowym selerze z puree ziemniaczanym i mini sałatką ze świeżych warzyw (1,2,6,12)

Chicken liver fried in butter with onion, glazed with balsamic cream, served on creamy celery with mashed potatoes and mini fresh vegetable salad

In Butter gebratene Hühnerleber mit Zwiebeln, glasiert mit Balsamico-Creme, serviert auf cremigem Sellerie mit Kartoffelpüree und Mini-Salat aus frischem Gemüse

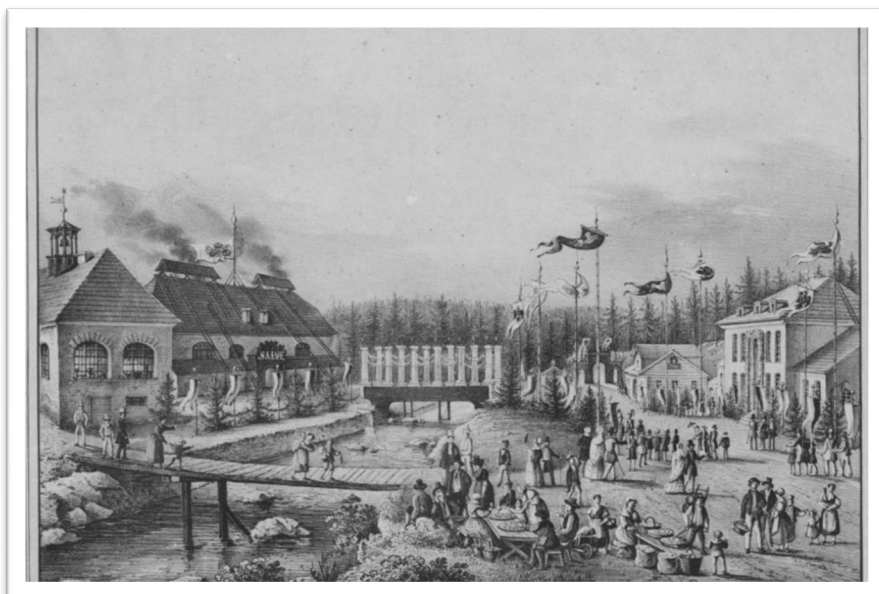
- 400g, 42 PLN -

Domowe pierogi ruskie (1,2,5)

Homemade cheese and potato dumplings/

Hausgemachte Piroggen mit Quark (russisch)

- 6szt, 33 PLN -



Alergeny: 1-gluten- pszenica, 2-mleko, 3-orzechy, 4-skorupiaki, 5-jaja, 6-seler, 7-ryby, 8-łubin, 9-soja, 10-sezam, 11-gorczyca, 12-czosnek

MAKARONY
PASTA
NUDELGERICHTE

Klasyczna carbonara w sosie na bazie sera Parmigiano Reggiano, guanciale oraz żółtek
(1,2,5,6,9,10,11)

Classic carbonara in a sauce based on Parmigiano Reggiano cheese, guanciale and egg yolks

Klassische Carbonara in einer Sauce auf der Basis von Parmigiano Reggiano, Guanciale und Eigelb

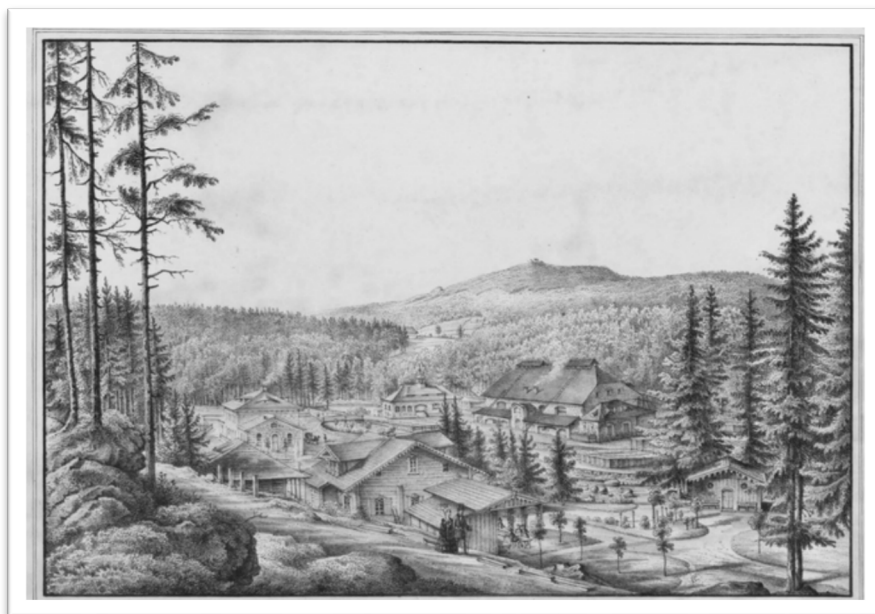
- 350g, 44 PLN -

Szpinakowe tagiatelle z suszonymi pomidorami, pomidorkami koktajlowymi, kaparami i parmezanem skropione oliwą bazyliową (1,2,5,10, 12)

Spinach tagiatelle with sun-dried tomato, cherry tomatoes, capers and parmesan cheese drizzled with basil oil

Spinat-Tagiatelle mit sonnengetrockneten Tomaten, Kirschtomaten, Kapern und Parmesankäse, beträufelt mit Basilikumöl

- 350g, 42 PLN -



Alergeny: 1-gluten- pszenica, 2-mleko, 3-orzechy, 4-skorupiaki, 5-jaja, 6-seler, 7-ryby, 8-lubin, 9-soja, 10-sezam, 11-gorczyca, 12-czosnek

DLA VEGETARIAN
VEGETARIAN DISHES
FÜR VEGETARIER

Wegetariański burger z ciecierzycy i panierowanego w panco sera brie podany z rukolą, kiełkami, żurawiną oraz czosnkowym sosem vege i frytkami (1,2,5,10,12)

Vegetarian burger made of chickpeas and panko breaded brie cheese served with arugula, sprouts, cranberries and garlic vege sauce with fries

Veggie-Burger aus Kichererbsen und paniertem Brie-Käse, serviert mit Rucola, Sprossen, Preiselbeeren und Knoblauch-Gemüsesauce mit Pommes frites

- 500g, 56 PLN -



Pomidorowe risotto z mozzarellą, suszonymi pomidorami, pesto bazyliowym i parmezanem (12)

Tomato risotto with mozzarella, sun-dried tomatoes, basil pesto and parmesan cheese

Tomatenrisotto mit Mozzarella, sonnengetrockneten Tomaten, Basilikum-Pesto und Parmesankäse

- 300g, 44 PLN -



Wegańskie kotleciki z ciecierzycy podane na bukiecie sałat z prażonym słonecznikiem i sosem jogurtowo-czosnkowym (12)

Vegan chickpeas chops served on a salad bouquet with roasted sunflower seeds and an with yoghurt and garlic sauce /Vegane Koteletts aus Kichererbsen serviert auf einem Salatbouquet mit gerösteten Sonnenblumen und Joghurt und Knoblauchsauce

- 350g, 41 PLN -



Gołąbki z kapusty włoskiej z kaszą jaglaną i sosem grzybowym (1,6,12)

Cabbage rolls with millet groats and mushroom sauce

Kohlrouladen mit Wirsing, Buchweizen und Pilzsauce

- 2szt, 39 PLN -



Domowe pierogi ruskie (1,5)

Homemade Pierogi Russian style / Hausgemachte Russische Piroggen

- 6szt, 33 PLN -



Domowy podplomyk podany z humusem w dwóch smakach (1,10,12)

Homemade flatbread with hummus in two flavors

Hausgemachtes Fladenbrot mit Hummus in zwei Geschmacksrichtungen

- 150g, 34 PLN -



Alergeny: 1-gluten- pszenica, 2-mleko, 3-orzechy, 4-skorupiaki, 5-jaja, 6-seler, 7-ryby, 8-lubin, 9-soja, 10-sezam, 11-gorczyca, 12-czosnek

SALATY

SALADS

SALATE

Mix świeżych sałat z wędzonym pstrągiem, jajkiem, oliwkami i melonem cantaloupe podaną z grzankami i vinegrettem (1,3,5)

Mixed fresh lettuce with smoked trout, egg, olives and cantaloupe melon Served with toast baked and vinaigrette
FrISChe Salatmischung mit geräucherter Forelle, Ei, Oliven und Cantaloupe-Melone, serviert mit mit überbackenem Toast und Vinaigrette

- 300g, 49 PLN -



Klasyczna sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, sałatą rzymską i sosem anchois (1,5,6,9,11,12)

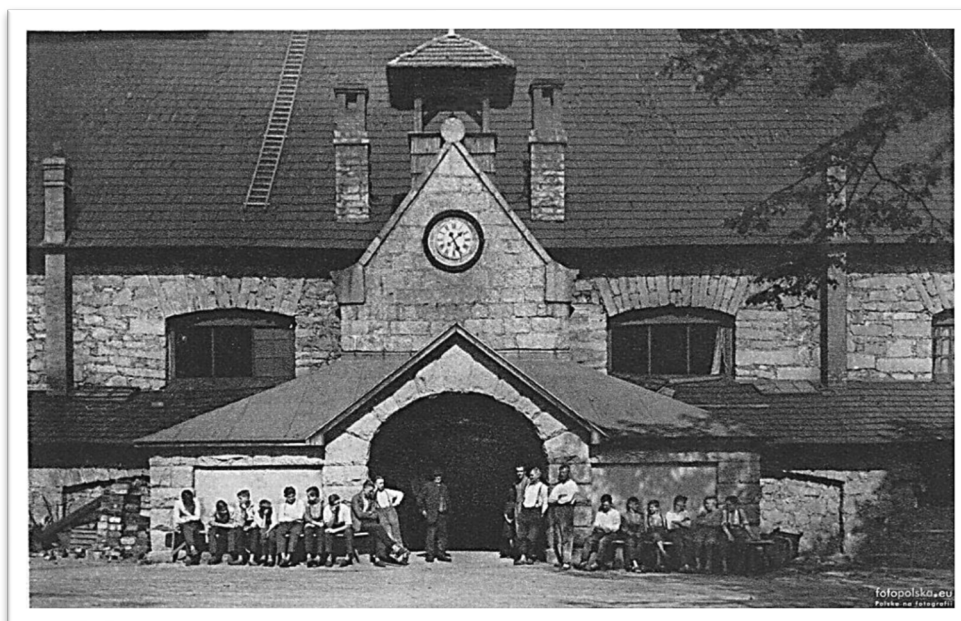
Classic Caesar salad with grilled chicken, romaine lettuce and anchovy sauce
Klassischer Caesar Salad mit gegrilltem Hähnchen, Römersalat und Sardellensauce

- 300g, 44 PLN -

Mix świeżych sałat z serem kozim i karmelizowaną gruszką i orzechami (1,2,3)

A fresh lettuce mix with goat cheese, caramelized pear and nuts
Salatmischung mit Ziegenkäse, karamellisierte Birne und Nüssen

- 300g, 43 PLN -



Alergeny: 1-gluten- pszenica, 2-mleko, 3-orzechy, 4-skorupiaki, 5-jaja, 6-seler, 7-ryby, 8-łubin, 9-soja, 10-sezam, 11-gorczyca, 12-czosne

DLA DZIECI

FOR KIDS / FÜR KINDER

Mini filety drobiowe „nuggets” z frytkami i mizerią (1,2,3) <i>Mini chicken fillets "nuggets" with chips and cucumber salad</i> <i>Mini-Hühnernuggets mit Pommes Frites und Gurkensalat</i>	- 250g,	29 PLN	-
Super naleśniki z serem lub dżemem i polewą (1,2,5) <i>Superb pancakes with cheese or marmalade and glaze</i> <i>Super-Pfannkuchen mit Käse oder Marmelade und Überguss</i>	- 200g,	28 PLN	-
Pierogi ruskie (1,2,5) <i>Pierogi Russian style /Russische Piroggen</i>	- 4szt,	24 PLN	-
Domowy rosół z makaronem (1,6) <i>Homemade chicken broth with noodles / Hausgemachte Nudelsuppe</i>	- 200g,	16 PLN	-

DODATKI

EXTRAS / BEILAGEN

Mix świeżych sałat z sosem vinegret <i>A fresh lettuce mix with sauce vinaigrette/ Salatmischung mit Sosse Vianigrette</i>	- 200g,	16 PLN	-
Frytki <i>Chips/ Pommes Frites</i>	- 200g,	15 PLN	-
Ryż <i>Rice / Reis</i>	- 200g,	9 PLN	-
Ziemniaki gotowane <i>Boiled potatoes/ Kartoffeln</i>	- 200g,	9 PLN	-
Sos czosnkowy wege <i>Garlic sauce / Knoblauchsosse</i>	- 50g,	4 PLN	-
Ketchup / Musztarda / Majonez <i>Ketchup / mustard / mayonnaise / Ketchup / Senf / Mayonnaise</i>	- 50g,	3 PLN	-

Alergeny: 1-gluten- pszenica, 2-mleko, 3-orzechy, 4-skorupiaki, 5-jaja, 6-seler, 7-ryby, 8-łubin, 9-soja, 10-sezam, 11-gorczyca, 12-czosnek

HERBATA

TEA
TEE



Richmont Gunpowder Green - 400ml, 18 PLN -

Chińska zielona herbata o wytrawnym smaku i ziołowym aromacie. Młode listki zwinięte w drobne kuleczki rozwijają się podczas zaparzania, dając zielonozłote napary o świeżym smaku i subtelnej nucie goryczki.

Chinese green tea with mature flavour and herbal aroma. Fresh leaves rolled up into tiny pellets unravel during infusion with the result of greenish golden brew of refreshing taste and subtle bitter aftertaste.

Richmont Earl Grey Blue - 400ml, 18 PLN -

Mieszanka czarnych herbat podkreślona cytrusowym aromatem bergamotki.

Blend of black teas with a distinctive touch of bergamot aroma. Amber colour brew is rich in tastes thanks to a mixture of high quality Ceylon and Assam teas and bluebottle petals.

Richmont Mexican Dream - 400ml, 18 PLN -

Kompozycja owoców, hibiskusa, płatków dzikiej róży i korzennych przypraw. Daje napary o bogatym, owocowym smaku. Dobrze wyczuwalna cynamonowa nuta dodaje mieszance oryginalności.

Brilliant blend of fruits, hibiscus, wild rose petals and spices. Brew has the beautiful ruby colour and rich, fruit taste. Distinct cinnamon tone adds to its originality.

Richmont Forest Fruits - 400ml, 18 PLN -

Aromatyczna kompozycja słodkich owoców leśnych z hibiskusem. Napar ma piękną fioletowo-czerwoną barwę i soczyście owocowy smak ananasów, rodzynek i malin.

Sophisticated, aromatic blend of sweet forest fruits and hibiscus. Brew of beautiful violet reddish colour and juicy, fruit taste of pineapple, raisins and raspberry.

Richmont White Pearl of Fujian - 400ml, 18 PLN -

Wykwintna cesarska odmiana Pai Mu Tan o kwiatowym aromacie, znana jako Biała Piwonia z Fujian. Mieszanka białej herbaty wzbogacona nutami truskawki i kwiatów malwy.

Refined Imperial Pai Mu Tan tea, of an unusual floral aroma, known as the White Peony of Fujian. A blend of white tea, enriched with notes of strawberry and hibiscus.

Dilmah Tea - 200ml, 12 PLN -

NAPOJE ZIMNE
SOFT DRINKS
ALKOHOLFREI W GETRÄNKE

Dzban wody niegazowanej <i>Still water / Stilles Wasser</i>	- 1l,	16 PLN	-
Woda niegazowana <i>Still water / Wasser ohne Kohlensäure</i>	- 300ml,	9 PLN	-
Woda gazowana <i>Sparkling water / Wasser mit Kohlensäure</i>	- 300ml,	9 PLN	-
Pepsi	- 200ml,	10 PLN	-
Schweppes	- 200ml,	10 PLN	-
Mirinda	- 200ml,	10 PLN	-
7UP	- 200ml,	10 PLN	-
Ice tea brzoskwinia <i>Ice tea pears/ Icea tea Pfirsich</i>	- 200ml,	10 PLN	-
Soki – porzeczkowy, pomarańczowy, jabłkowy <i>Juices – currant, orange, apple, Johannisbeerensaft, Orangensaft, Apfelsaft,</i>	- 200ml,	10 PLN	-
Soki 100% naturalne, tłoczone na zimno <i>Natural, cold pressed Juice Natürlicher, kaltgepresster Saft</i>	- 300ml,	14 PLN	-

KAWA
COFFEE
KAFFEE



Espresso	12 PLN	-
Americano	13 PLN	-
Americano z mlekiem	14 PLN	-
Doppio	16 PLN	-
Cappuccino	16 PLN	-
Latte Macchiato	19 PLN	-

NAPOJE ALKOHOLOWE

ALCOHOLIC BEVERAGES / ALKOHOLISCHE

Piwo

Browar Mariental – lokalny ze Szklarskiej Poręby

Orle Pils / Mariental	- keg 1l	32 PLN -
Orle Pils / Mariental	- keg 0,4l	16 PLN -
Szrenickie Pszeniczne / Mariental	- keg 1l	32 PLN -
Szrenickie Pszeniczne / Mariental	- keg 0,4l	16 PLN -
Orle Pils / Mariental / but.	- 500 ml,	18 PLN -
Szrenickie Pszeniczne/ Mariental / but.	- 500 ml,	18 PLN -
Wysoki Kamień Koźlak/ Mariental / but.	- 500 ml,	18 PLN -
Kamieńczyk APA/ Mariental / but.	- 500 ml,	18 PLN -
Piwo bezalkoholowe / but.	- 500 ml,	15 PLN -
Piwo czeskie / but.	- 500 ml,	15 PLN -
Sok do piwa		2 PLN -



Aperitif, Wermut

Campari	- 40 ml,	21 PLN -
Martini	- 100 ml,	21 PLN -

Wódki

Wyborowa	- 40 ml,	12 PLN -
Finlandia	- 40 ml,	14 PLN -
Baczewski	- 40 ml,	15 PLN -

Wódki smakowe

Żubrówka	- 40ml,	12 PLN -
Baczewski (<i>Wiśnia, Pomarańcz, Morela, Jeżyna</i>)	- 40ml,	16 PLN -
Ziołowa Baczewski (<i>Piołunówka</i>)	- 40ml,	16 PLN -

Whisky, Bourbon

Ballantine's	- 40 ml,	17 PLN -
Jack Daniel's	- 40 ml,	21 PLN -
Whistler 5YO Bodega	- 40 ml,	36 PLN -

Rum

Havana Club 3 Anos	- 40 ml,	17 PLN -
Bacardi (<i>White, Black</i>)	- 40 ml,	18 PLN -
Dictador 12YO	- 40 ml,	39 PLN -

Tequila

El Jimador (<i>Bianco, Reposado</i>)	- 40 ml,	19 PLN -
--	----------	----------

Koniak, Brandy

Stock	- 40 ml,	17 PLN -
Metaxa 5	- 40 ml,	19 PLN -
Metaxa 7	- 40 ml,	24 PLN -
Hennessy VS	- 40 ml,	41 PLN -

Gin

Seagram's	- 40 ml,	15 PLN -
Gordon's	- 40 ml,	16 PLN -
Bombay	- 40 ml,	26 PLN -

Likiery

Bailey's	- 40 ml,	21 PLN -
Amaretto	- 20 ml,	15 PLN -
Chambord	- 20 ml,	19 PLN -