



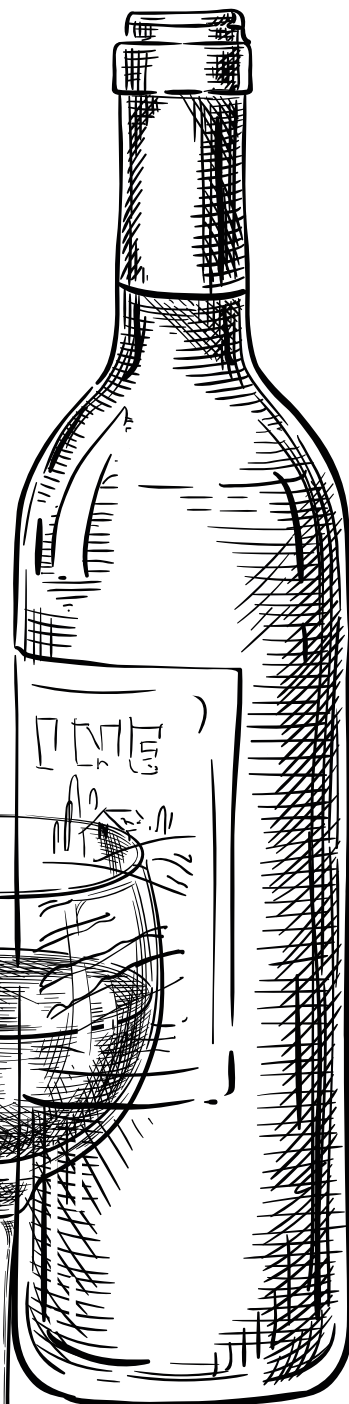
## WINA / WINES

### BIAŁE / WHITE

Tokaji Furmint semi-sweet	100 (750 ml)	20 (150 ml)
Tokaji Furmint dry	120 (750 ml)	30 (150 ml)
Tokaji Szamorodny sweet	150 (500 ml)	
Tokajki Szamorodny dry	150 (500 ml)	
Tokaji Aszu 3 puttonyos	170 (500 ml)	37 (100 ml)
Tokaji Aszu 5 puttonyos	200 (500 ml)	
Tokaji Aszu 6 puttonyos	260 (500 ml)	
Tokaj Aszu Eszencia		85 (50 ml)
Chardonnay	95 (750 ml)	20 (150 ml)
Olaszrizling	95 (750 ml)	20 (150 ml)
Sauvignon Blanc	95 (750 ml)	20 (150 ml)
Muscat Blanc	120 (750 ml)	

### CZERWONE / RED

Kekfrankos	99 (750 ml)	20 (150 ml)
Egri Bikaver	100 (750 ml)	22 (150 ml)
Syrah	120 (750 ml)	25 (150 ml)
Egri Bikaver Superior	150 (750 ml)	
Egri Bikaver Burgundi	170 (750 ml)	
Royal Cuvee	310 (750 ml)	
Merlot	100 (750 ml)	
Cabernet Sauvignon	110 (750 ml)	
Cabernet Sauvignon Barrique	280 (750 ml)	
Cabernet Franc	120 (750 ml)	
Pinot Noir	110 (750 ml)	
Rose	110 (750 ml)	25 (150 ml)



## ALKOHOLE / ALCOHOLS

Węgierska wódka smakowa (40ml) 27  
*Hungarian vodka*

Unicum (40ml)	27
Vilmos (40ml)	27
Śliwowica (40ml)	27
J.A. Baczewski (40ml)	25
Finlandia (40ml)	20
Wyborowa (40ml)	19
Żubrówka (40ml)	20
Wiśniówka (40ml)	20
Żołądkowa gorzka (40ml)	20
Rum Golden (40ml)	17
Rum Bacardi (40ml)	20
Gin Seagram's (40ml)	22
Stock 84 Brandy (40ml)	20
Whisky (40ml)	30
Martini Bianco (100ml)	25
J.A. Baczewski (500ml)	180
Finlandia (500ml)	140
Wyborowa (500ml)	130



## PIWO / BEER

### BUTELKOWE BEZALHOLOWE / BOTTLE ALCOHOL-FREE

Żywiec 0% (500ml)	19
Żywiec 0% smakowe / <i>flavored</i> (500ml)	19
Warka Radler 0% smakowe / <i>flavored</i> (500ml)	19
Heineken 0% (500ml)	21
Hoppi Spritz 0% (500ml)	27
Bianca IPA 0% (500ml)	27
Syrop do piwa / <i>raspberry syrup for beer</i> (25ml)	3

### BECZKOWE / DRAFT

Żywiec (500ml)	24
Żywiec (300ml)	20

### BUTELKOWE / BOTTLE

Bianka IPA (500ml)	27
Mango IPA (500ml)	27
Porter (500ml)	27
Lager Balaton (500ml)	27
Warka Classic (500ml)	20
Warka Strong (500ml)	20
Żywiec Białe Pszeniczne (500ml) <i>Żywiec Wheat Beer</i>	21
Heineken (500ml)	23



# BALATON

---

r e s t a u r a c j a

# MENU

WAŻNE OD MAJA 2026  
VALID FROM MAY 2026

## TRADYCJA, KTÓRA SMAKUJE OD 1969 ROKU / A TRADITION THAT TASTES SINCE 1969

Restauracja Balaton to kulinarna legenda Krakowa, która od 57 lat gości Państwa w sercu Starego Miasta. Położona na historycznym Trakcie Królewskim, jest najstarszą restauracją węgierską w naszym mieście. Naszą specjalnością są legendarne placki ziemniaczane z gulaszem – danie stworzone jako symbol polsko-węgierskiej przyjaźni – oraz aromatyczne zupy podawane w kociołkach. Zapraszamy do miejsca, gdzie rodzinna atmosfera łączy się z niezmienną od lat pasją do prawdziwej kuchni Madziarów.

*The Balaton Restaurant is a culinary legend in Kraków, welcoming you to the heart of the Old Town for 57 years. Located on the historic Royal Route, it is the oldest Hungarian restaurant in our city. Our specialties include legendary potato pancakes with goulash – a dish created as a symbol of Polish-Hungarian friendship – and aromatic soups served in cauldrons. We invite you to a place where a family atmosphere combines with a long-standing passion for authentic Magyar cuisine.*



**NASZA PEŁNA OFERTA W TWOIM TELEFONIE.  
ZESKANUJ I WYBIERZ SWOJE ULUBIONE DANIE.**

**/ OUR FULL MENU IS AVAILABLE ON YOUR PHONE.  
SCAN AND CHOOSE YOUR FAVORITE DISH.**

Zaobserwuj nas   BalatonRestauracja

Szanowni Goście, uprzejmie informujemy, że rachunki dla grup powyżej 4 osób nie będą dzielone. Dziękujemy za zrozumienie.

Dear Guests, please note that bills for groups larger than 4 people will not be split. Thank you for your understanding.

Informacje o alergenach oraz gramaturze dań dostępne u obsługi. / Information about allergens and dish quantities are available from the staff.

# SPECJALNOŚĆ RESTAURACJI

## SPECIALITIES OF THE RESTAURANT

### SIEDMIOGRODZKI PÓLMISEK MIĘSNY (DLA 2 OSÓB)

/ COUNTRYSIDE MEAL (FOR 2 PERSON)

Siedmiogrodzki półmisek: pieczona wołowina, kotlet schabowy, kotlet cielęcy, ryż, frytki, zestaw surówek

*Countryside meal: join of beef, pork chop, veal-cutlet, rice, french fries, sets of salad*

200

### PLACEK ZIEMNIACZNY / POTATO CAKE

z gulaszem po węgiersku, surówki

(gulasz wieprzowy duszony z pieczarkami i papryką)  
*in hungarian style pork goulash stewed with mushrooms and peppers, set of salads*

65

z gulaszem po węgiersku, surówki

(gulasz wieprzowy duszony z pieczarkami i papryką)  
*in hungarian style pork goulash stewed with mushrooms and peppers, set of salads*

55

z paprykarzem cielęcym, surówki

(gulasz cielęcy w sosie paprykowo-śmietanowym)  
*with veal goulash in a creamy paprika sauce, set of salads*

73

z gulaszem z dzika, surówki

(gulasz z dzika duszony w czerwonym winie z ziołami i papryką)  
*with boar goulash stewed in red wine with herbs and peppers, set of salads*

89

z paprykarzem drobiowym, surówki

(gulasz z piersi kurczaka w sosie paprykowo-śmietanowym)  
*with chicken goulash in a creamy paprika sauce, set of salads*

60

z sosem pieczarkowo-paprykowym, surówki

*with mushroom, pepper and onion sauce, set of salads*

42

chrupiące placki ziemniaczane serwowane z kwaśną śmietaną i sosem czosnkowym

*crispy potato pancakes served with sour cream and garlic sauce*

35

## PRZYSTAWKI

COLD STARTERS

Śledź po węgiersku .....28  
*Herring in Hungarian style*

Śledź w śmietanie.....28  
*Herring in cream*

Węgierska przekąska .....50  
*Hungarian cold starter*

salami węgierskie, kielbaska węgierska pikantna, ser wędzony, słonina, ogórek kiszony / *salami, spicy sausage, smoked cheese, bacon, leavened cucumber*

## SAŁATKA

SALAD

Sałatka Cezar.....47  
*Caesar salad*

sałata lodowa, polędwiczki drobiowe, grzanki, sos anchois, ser parmezan / *iceberg lettuce, chicken tenderloins, croutions, anchovy sauce, parmesan cheese*



## ZUPY

SOUP

Fasolowa.....28  
z białą fasolą, boczkiem, kielbasą i majerankiem  
*Bean soup*

Domowy rosół.....30  
z kluseczkami "Galuszka" i z kawałkami mięsa z kurczaka  
*Homemade chicken soup with dumplings "Galuszka" and pieces of chicken*

Węgierska .....33  
pikantna zupa z boczkiem, słoniną, papryką, ziemniakami i kluseczkami "Galuszka"  
*Hungarian spicy soup with bacon, pork fat, peppers, potatoes and dumplings "Galuszka"*

Gulaszowa.....42  
pikantna zupa z wieprzowiną, ziemniakami, papryką, marchewką i selerem  
*Goulash soup - spicy pork soup with potatoes, peppers, carrots and celery*

Rybna.....42  
pikantna zupa rybna z pomidorami, papryką i kawałkami karpia  
*Spicy fish soup with tomatoes, peppers and carp pieces*



## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

### DANIA Z WIEPRZOWINY / PORK DISHES

Golonka w/g wagi (100g) ..... 10  
podawana z kapustą zasmażaną z boczkiem w towarzystwie  
chrzanu i musztardy / *Porkshank served with fried cabbage and  
bacon, accompanied by horserdich and mustard*

Kotlet schabowy z kością ..... 35  
*Fried cutlet*

### DANIA Z CIELEŃCINY / VEAL DISHES

Paprykarz cielęcy ..... 56  
gulasz cielęcy w sosie paprykowo-śmietanowym / *Veal goulash  
in a creamy paprika sauce*

Medalion cielęcy ..... 57  
z pieczarkami smażonymi na maśle / *Veal medallion with  
butter-fried mushrooms*

### DANIA Z DROBIU / POULTRY DISHES

Filet z kurczaka panierowany ..... 40  
*Breaded chicken fillet*

Pierś z kurczaka po węgiersku z leczem ..... 45  
kiełbasa, boczek, pieczarki, papryka, pomidory i cebula /  
*Chicken breast in Hungarian style with leczem (sausage, bacon,  
mushrooms, peppers, tomatoes and onions)*

Paprykarz z kurczaka ..... 43  
gulasz z piersi kurczaka w sosie paprykowo-śmietanowym  
/ *Chicken breast goulash in a creamy paprika sauce*

Półowka kaczki pieczonej ..... 75  
z jabłkiem, pomarańczą i konfiturą z żurawiny / *Half  
of a duck roasted with apple, orange and cranberry sauce*

### DANIA RYBNE / FISH DISHES

Pstrąg smażony na maśle z migdałami ..... 50  
nadziewany papryką, czosnkiem, cebulą i natką pietruszki  
/ *Trout stuffed with pepper, garlic, onion and parsley, fried in  
butter with almonds*

Grilowny łosoś ..... 55  
serwowany z sosem śmietanowo-koperkowym / *Grilled  
salmon served with creamy dill sauce*

### DANIA BAROWE / ONE-COURSE DISHES

Langosz ..... 35  
węgierski placek drożdżowy z sosem czosnkowym,  
śmietaną i serem żółtym / *Langos - hungarian flatbread  
topped with garlic sauce, sour cream and cheese*

Leczko ..... 43  
aromatyczne danie z grilowaną kiełbasą i boczkiem,  
duszone z pieczarkami, pomidorami i cebulą w gęstym,  
lekko pikantnym sosie / *Leczko - hungarian style vegetable  
stew with mushrooms, peppers, tomatoes, onions, grilled  
sausage and bacon*

Papryka faszerowana ..... 40  
mięso wieprzowo-wołowe, ryż, delikatny sos jarzynowy  
Budapesztańskim / *Stuffed pepper with meat and rice,  
served with a delicate Budapest style vegetable sauce*

Knedle z mięsem okraszone skwarkami z boczku .... 40  
*Dumpling with meat, topped with crispy bacon*



## DODATKI / SIDE DISHES

### CIEPŁE / HOT

Ryż .....	13
<i>Rice</i>	
Ziemniaki .....	13
<i>Potatos</i>	
Ziemniaki po węgiersku .....	17
<i>Baked potatos in Hungarian style</i>	
Frytki .....	15
<i>French fries</i>	
Kluszczyki "Galuszka" .....	17
<i>Dumplings drops "Galuska"</i>	
Kapusta zasmażana z boczkiem .....	16
<i>Fried cabbage</i>	
Pieczarki z patelni .....	16
<i>Mushrooms from frying pan</i>	

### DESERY / DESSERTS

Naleśniki Á la Gundel	40
<i>Pancakes Á la Gundel</i>	
Puchar lodowy	38
<i>Ice cream cup</i>	
Szarlotka z lodami	32
<i>Apple cake with ice cream</i>	

### NAPOJE ZIMNE

#### COLD DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zero (250ml) .....	16
Fanta, Sprite, Tonic (250ml) .....	16
Fuzetka (250ml) .....	16
brzoskwinia z hibiskusem, trawa cytrynowa z cytryną <i>/ peach with hibiscus, lemongrass with lemon</i>	
Soki (250ml) .....	14
pomarańczowy, jabłkowy, grejfrutowy <i>/ Juice: orange, apple, grapefruit</i>	
Lemoniada / Lemonade (400ml) .....	27

### ZIMNE / COLD

Zestaw surówek .....	16
<i>Set of salads</i>	
Surówka z marchewki .....	16
<i>Carrot salad</i>	
Surówka dnia .....	16
<i>Salad of the day</i>	
Węgierska papryka z kiszoną kapustą .....	16
<i>Hungarian paprika with sauerkraut</i>	
Salátka z pomidorów .....	16
<i>Tomatoes salad</i>	
Pasta węgierska ostra .....	7
<i>Hungarian spicy paste</i>	
Musztarda, chrzan, ketchup .....	3
<i>Mustard, horseradish, ketchup</i>	
Śmietana, majonez, sos czosnkowy .....	3
<i>Sour cream, mayonnaise, garlic sauce</i>	
Pieczywo .....	3
<i>Bread</i>	

### WODA MINERALNA

#### MINERAL WATERS

Cisowianka Perlage (300ml) .....	15
Cisowianka classique niegazowana (300ml) .....	15
<i>/ still</i>	
Karafka wody gazowanej / niegazowanej (700ml) ...	17
<i>/ Decanter of water sparkling / still</i>	

### NAPOJE GORĄCE

#### HOT DRINKS

Espresso (40ml) .....	12
Espresso doppio (80ml) .....	16
Espresso macchiato (100ml) .....	13
Espresso (40ml) .....	12
Kawa / Coffee (100ml) .....	13
Kawa biała / Coffee with milk (120ml) .....	14
Kawa latte / Latte (200ml) .....	17
Cappuccino (250ml) .....	17
Herbata Dilmah (400ml) .....	16
<i>Dilmah tea</i>	
Herbata Dilmah aromatyzowana (400ml) .....	16
<i>Dilmah fruit tea</i>	