

Tak smakuje Wisła!



www.wisla.pl



Wydawca:
Urząd Miejski w Wiśle

Opracowanie:
Referat Promocji, Turystyki, Kultury i Sportu,
Urząd Miejski w Wiśle, Pl. B. Hoffa 3, 43-460 Wisła,
tel. 33 857 88 48, promocja@wisla.pl

www.wisla.pl



facebook.com/miastowisla



Instagram.com/miasto.wisla

Wista otrzymała prawa miejskie w 1962 roku. Od tego momentu rozpoczął się intensywny rozwój miasta, przekształcając Wisłę w największy ośrodek wczasowo-turystyczny w Beskidzie Śląskim. Miasto leżące u źródeł największej polskiej rzeki, słynie jako miejscowość turystyczna, wypoczynkowa, ośrodek sportów, jak również miejsce bogatej i pysznej kuchni.

Wśród wielu atrakcji turystycznych, walorów przyrodniczych, kultury i folkloru czy wydarzeń sportowych, turyści goszczący w Wiśle szczególnie upodobali sobie **wiślańską gastronomię**. Wiele wyjątkowych lokali i miejsc gastronomicznych przez cały rok przyciągają miłośników kulinarnych specjalistów, a z okazji jubileuszu 60-lecia nadania praw miejskich przygotowały wyjątkowe dania inspirowane smakami Wisły.

Jak mówi tradycyjne powiedzenie:

Przez żółtek do serca!

Chcemy zatem, w ten szczególny jubileuszowy rok zaprosić Państwa w kulinarną podróż śladem tradycyjnych smaków regionu.

Nasze restauracje, karczmy, cukiernie i kawiarnie przygotowały dla Państwa propozycje dań czy napojów z zachowaniem najwyższej staranności i poszanowaniem tradycji kulinarnych. Wśród propozycji znalazły się zarówno te potrawy, jak i bardziej nowoczesne interpretacje lokalnej kuchni.

Potrawy będą dostępne w karcie menu co najmniej do 15 września br., choć niektórzy już zapowiedzieli, że zagoszczą do końca roku. Jest zatem sporo czasu, aby skosztować nawet wszystkich!

*Zapraszamy Państwa
w tę pełną rozkoszy
podniebienia podróż!*

Browar Wisła

ul. 1 Maja 69



PIWO KASKADY RODŁA

GOLDEN ALE

jasne piwo ze specjalnym
chmielem cascade;
lane lub butelkowe

JESIOTR

z hodowli w Wiśle
z kopytkami
i sosem z czerwonej
papryki

BROWAR
WISŁA



Chata Olimpijczyka Jasia i Helenki

al. ks. bp Juliusza Burschego 33

WIŚLAŃSKIE JADŁO:

kita świńska

– domowa szynka
wieprzowa

w dwóch plackach
ze ziemniaków
pieczonych na blasze,
a na to kapusta
z zasmażką



Hospoda s knedlíkem

ul. 1 Maja 60C



WIŚLAŃSKI PSTRĄG PIECZONY

puree z białej kaszanki,
sos na bazie soku z cytryny
i mioduli wiślańskiej,
sałatka wiosenna

Restauracja Jedli w Wiśle

HOTEL POD JEDLAMI, ul. Beskidzka 17

TATAR

z marynowanego
w cytrusach pstrąga
wiślańskiego,
kiszona rzodkiewka,
koperek
(zdjęcie na str. 22)

RAZOWY

BURGER JAGNIĘCY

małosolny ogórek,
górski ser wędzony,
dip żurawinowo-miętowy



JEDLI W WIŚLE
RESTAURACJA

Karczma Skolnity

os. Skolnity 12A



PRYZSMAK MISIA:

Jägermeister,
sok porzeczkowy,
kostki lodu
(zdjęcie na str. 22)

WIŚLAŃSKI WARKOCZ
połędwiczka wieprzowa
zaplatana boczkiem,
ziemniaki opiekane,
sos kurkowy,
sałatka sezonowa



Kącik Zbójnicki

ul. 1 Maja 43

RAMEN WIŚLAŃSKI

na baraninie,
z domowym makaronem,
krokiem ziemniaczanym,
wędzonymi śliwkami,
grzybami,
świeżą papryką,
kapustą, jajkiem



Kącik Zbójnicki

Nasza Kombucha

miejsc, gdzie kupisz szukaj na www.nszakombucha.pl



Pyszny i zdrowy,
fermentowany

NAPÓJ

NA BAZIE HERBATY

100% naturalny,
bez konserwantów
i sztucznych barwników.

Z naszej górskiej,
beskidzkiej wody!

W specjalnej odstonie
na 60-lecie **o smaku**
truskawkowym
i jabłkowym

NASZA
KOMBUCHA

Ondraszkowa Izba

ul. 1 Maja 56

PLACKI ONDRASZKA
placki ziemniaczane
pieczone
tradycyjnie na blasze,
podane z mięsem
ognistym



Pizzeria Lusia

ul. Jawornik 74B



BURGER GÓRALA

wołowina 100%,
sałata,
grillowany boczek,
pomidor, ogórek,
cebula, oscypek,
sos burger VIP
+ podwójne frytki

LUSIA

Pizzeria Tutto

Plac Bogumiła Hoffa 3

PIZZA GÓRALSKA

z oscypkiem z Koniakowa,
boczkiem domowym,
mozzarellą fior di latte,
żurawiną
oraz oliwą extra virgin

HERBATA GÓRALSKA

mrożona z korą cynamono-
wą, anyżem gwiazdzistym,
goździkami, cytryną,
pomarańczą
(zdjęcie na str. 22)



TUTTO
PIZZA PASTA SALAD

Restauracja Lusia

ul. Jawornik 74B



WIŚŁOK

pieczony pstrąg,
zapekane ziemniaczki
w przyprawach,
surówka letnia

LUSIA

Restauracja Oro

ul. Juliana Ochorowicza 1A

ŻEBROCZKA

ziemniaki, ryż, boczek,
cebula, szpyrki,
podawana z herbatą z zieleń
(zdjęcie na str. 22)

BIAŁA POLEWKA

wywar wędzony, mleko,
szczypiorek, boczek,
ziemniaki
(zdjęcie na str. 22)

RAVIOLI Z KASZANKĄ

kaszanka, demi glace,
cebula karmelizowana



Restauracja Panorama

HOTEL STOK, ul. Jawornik 52A



**PSTRĄG
Z DOLINY ROZPUSTY**
pieczony, rolowany filet
z pstrąga podany
na młodych liściach
skropionych winegretem,
pieczone ziemniaki
parisienne

Restauracja Polka

HOTEL ARIES & SPA, ul. Czarne 3

KLUSKI Z OSCYPKIEM

pesto z lubczyku,
pomidor,
orzechy



Restauracja Vislow

VISLOW RESORT, ul. Czarne 3E



PLASTER KOZIEGO SERA

chutney z rabarbaru,
roszponka,
chipsy skorzonera,
granat

TAM, GDZIE ROSNĄ SOSNY

peaky blenders,
spiced dry gin,
syrop z pędów sosny,
cytryna,
woda gazowana
(zdjęcie na str. 22)

VISLOW
RESTAURACJA

Restauracja Crystal Mountain

HOTEL CRYSTAL MOUNTAIN, ul. Bukowa 19A

KLASYCZNA KWAŚNICA

na żeberku wędzonym
z ziemniakami z ogniska
(zdjęcie na str. 22)

WOLNODUSZONA BARANINA

ciap kapusta, suszona
śliwka, młoda marchew
w tempurze

PLACEK DROŻDŻOWY PO NASZEMU

z lodami różanymi
(zdjęcie na str. 22)



CRYSTAL
MOUNTAIN

Schronisko Przystop

ul. Czarna Wisetka 8



PRZYSŁOPOWE GNOCCHI

buraczano-ziemniaczane kopytka w stylu włoskim, podane ze szpinakiem, fetą, oliwą z oliwek, doprawiane do smaku włoskimi przyprawami

BUŁECZKI Z „GUMIJAGÓD”

drożdżowe bułeczki tzw. jagodzianki, z owocami jagód zbieranymi na zboczach Baraniej Góry (zdjęcie na str. 22)



Schronisko Soszów

ul. Soszowska 10

BUCHTY Z SOSEM JAGODOWYM

receptura sosu jagodowego
(z jagód z beskidzkich
lasów) jest przekazywana
w niezmienionej formie
kolejnym gospodarzom
schroniska
od lat 80-tych



Restauracja U Fojta

ul. Branców 2



ZAGRYCHA LUFCIORZA
chrzan tarty,
domowa kielbasa barania,
swojski salceson,
szynka dojrzewająca,
smalec, ogórek kiszony
z własnej piwniczki

Cukiernia u Janeczki

Wisła: ul. 1 Maja 9, ul. 1 Maja 57, Ustroń: ul. Daszyńskiego 12

PTYŚ Z KRUSZONKĄ
tradycyjny wypiek,
odświeżony kruszonką,
w środku krem budyniowy
i konfitura malinowa



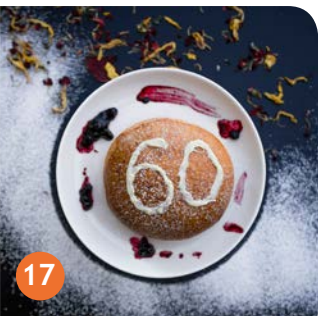
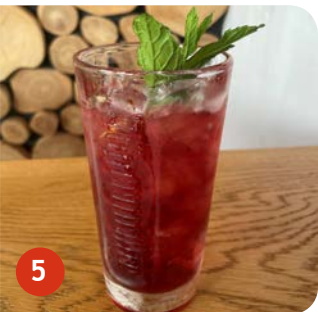
Pączkarnia Kreplik

ul. 1 Maja 49



KREPLIK WIŚLAŃSKI
pączek z powidłami
śliwkowymi





LISTA OBIEKTÓW BIORĄCYCH UDZIAŁ W AKCJI:

Browar Wista	www.browarwisla.pl
Chata Olimpijczyka Jasia i Helenki	www.olimpijczyk.wisla.pl
Hospoda s Knedlikiem	www.hospodasknedlikem.pl
Karczma Skolnity	www.skolnity.pl/karczma
Kącik Zbójnicki	www.kacikzbojnicky.pl
Nasza Kombucha	www.naszakombucha.pl
Ondraskowa Izba	www.ondraskowa-izba.pl
Pizzeria Lusja	www.wisla-pizza.pl
Pizzeria Tutto	www.pizzatutto.pl
Restauracja Jedli w Wiśle	www.podjedlami.pl
Restauracja Lusja	www.restauracjalusia.pl
Restauracja Oro	www.facebook.com/ORO-FOOD-WINE
Restauracja Panorama	www.hotelstok.pl
Restauracja Polka	www.restauracjapolkawisla.pl
Restauracja U Fojta	www.ufojta.pl
Restauracja Vislow	www.vislow.pl
Restauracja Crystal Mountain	www.crystal-mountain.pl
Schronisko Przystop	www.przyslop.pl
Schronisko Soszów	www.soszow.1000lecie.pl
Cukiernia U Janeczki	www.janeczka.pl
Pączkarnia Kreplik	www.facebook.com/PaczkarniaKreplik

WISŁA, USTROŃ...

ZOSTAJĘ DŁUŻEJ – DOSTAJĘ WIĘCEJ

Płacąc opłatę miejscową lub opłatę uzdrowską dostajesz
15% rabatu na wybrane atrakcje turystyczne w Wiśle i Ustroniu!



www.rabaty.wisla.pl

www.ustron.pl

O szczegóły zapytaj w recepcji obiektu, w którym nocujesz, w Informacji Turystycznej w Wiśle lub w Wydziale Promocji w Ustroniu. Akcja obowiązuje do odwołania.

Informacja Turystyczna
Wisła Otwarta Turystycznie
plac B. Hoffa 3, Wisła
tel. 33 855 34 56
tel. 791 400 485

Miejska Informacja Turystyczna
ul. Rynek 2, ul. Sanatoryjna 9, Ustroń
tel. 33 854 26 53
Wydział Promocji, Kultury, Sportu i Turystyki
ul. Rynek 1, Ustroń, tel. 33 857 93 28

praca



tolerancja



góry



słowo



miasto
Wisła

źródła



ruch



tradycja



www.60.wisla.pl