

I kategoria dla artykułów spożywczych

Markę Tatrzańską otrzymała **Karczma widokowa „Szymkówka”** – za podawaną w karczmie „Szymkówka” produktu gastronomicznego o charakterze regionalnym – Pulpeciki Jagnięce w Sosie Borowikowym w „Kosorze Oscypkowym”.

Mięso jagnięce, wcześniej marynowane, doprawiane jest świeżym tymiankiem, cebulą, rozmarynem i czerwonym winem. Sos biały z kapeluszami borowików doprawiany białym winem. Kosorek smażony jest z oscypków białcańskich i studzony na szklance.



Karczma leży w miejscu widokowym (panorama tatr) na polanie Szymkówka w otulinie TPN gminie Bukowina Tatrzańska. Architektura oraz wyposażenia wnętrza w stylu podhalańskim, wykonana z drewna i kamienia. Miejsce wypasu owiec i wykorzystanie artykułów spożywczych wytworzonych w miejscowej baczówce. Dbłość o związki z kulturą lokalną oraz ochronę środowiska/Eko oczyszczalnia/, promowanie muzyki góralskiej i cygańskiej, gadki góralskie i bajania p. Trebunia Tutki. Karczma dba o kuchnię regionalną, tradycje muzyczne i historyczne oraz rozwój turystyczny regionu

biorą m.in. udział w historycznym Redyku Karpackim, uczestnictwo w Międzynarodowym Forum Górskim i Europejskich Targach Produktów Regionalnych. Karczma posiada certyfikat Trasy Samkoszy wydany przez MOT, Karczma poleca jest przez Tripadvisor i Hollidaycheck.

Kosorek smażony jest z oscypków białcańskich i studzony na szklance.

Adres:

Droga Na Łysą Polane, Bukowina Tatrzańska

Telefon: 513 022 551, 501 095 316

e-mail: szymkowka@szymkowka.pl

www: www.szymkowka.pl

A stylized logo for the Szymkówka restaurant. It features a black silhouette of a mountain peak above the word 'SZYMKÓWKA' written in a bold, black, handwritten-style font.