



**Menu degustacyjne**

**Szef Kuchni Grzegorz Bednarczyk poleca  
„RARYTASY KUCHNI POLSKIEJ”**

**Konfitowany boczek**

serwowany z konfiturą z czerwonej cebuli,  
puree z jabłek i chipsem z musztardy

**Krem z młodych ziemniaków**

z kaczką wędzoną na bukowym dymie

**Comber jagnięcy w zielonej skórce ziołowej**  
z sosem demi glace, chrupiącym borowikiem i puree z bobu

**Gruszka gotowana w winie**

serwowana na kremowym musie z sera koziego  
z ażurowym karmelem

**Cena: 99,00**

**Wybór Win Polskich z Winnicy Turnau**  
Set degustacyjny – 4 rodzaje win x 5cl

**Cena: 38,00**

**Zastępca szefa kuchni Panagiotis Ftaras**  
„SMAKI POŁUDNIA”

**Wędzony węgorz z białym musem z ikry dorsza,**  
kaparami, perle balsamicznym i sosem limonkowym

**Grillowany grecki ser Halloumi**

z rukolą, botwinką, młodym szpinakiem  
i świeżymi truskawkami

**Rib eye stek Black Angus**

z musem z kolorowych marchewek i sosem demi glace

**Chłodnik z arbuza**

z lodami waniliowymi, quinoa i miętą

**Cena: 99,00**

**Metaxa \*\*\*\*\***

**Cena: 14,00/50 ml**



**Mozaika smaków**  
**- sezonowe menu wiosenne**

**Grillowane szparagi z jajkiem w koszulce**  
18,00

**Szparagowa zupa krem z grzankami**  
16,00

**Panierowany kozi ser pleśniowy**  
**z żurawiną i konfiturą figowo – musztardową**  
19,00

**Pieczone żeberko z młodymi ziemniakami**  
**i młodą kapustą**  
34,00

**Łosoś z rusztu na szpinaku**  
**z ziemniakami z wody**  
**i sałatką ogrodową z pesto z czosnku niedźwiedziego**  
52,00

**Delikatna cielęcina z makaronem trofie**  
**i sosem pieczarkowym**  
54,00

**Panna Cotta z koziego sera**  
**z musem truskawkowym**  
16,00

**Lemoniada**  
**z miętą i cytryną słodzona miodem z Pasieki Maciejka**  
10,00/400 ml  
22,00 /karafka 1 litr

**Lemoniada truskawkowa**  
**z aromatem malin**  
7,00/200ml  
**28,00/karafka 1 litr**



## **Zakąski i sałaty**

### **Konfitowany boczek**

serwowany z konfiturą z czerwonej cebuli,  
puree z jabłek i chipsem z musztardy  
16,00

### **Wędzony węgorz z białym mussem z ikry dorsza,**

kaparami, perle balsamicznym i sosem limonkowym  
29,00

### **Tatar z wędzonego u nas pstrąga**

wędzony pstrąg siekany z koperkiem i chrupiącym selerem naciowym  
19,00/100g

### **Tatar z polędwicy wołowej**

podawany z żółtkiem, korniszonem i cebulą  
29,00/100g

### **Wiejska deseczka \***

Proziaki i pieczywo domowe  
podawane ze smalczykiem i masłem ziołowym  
porcja 12,00 / duża porcja 20,00

### **Grillowany oscypek**

z jabłkiem i żurawiną  
10,00/1 szt.

### **Pierozki z jagnięciną \***

podane z sosem z kurek i śmietany  
16,00/4 szt.

### **Sałatka ogrodowa z grillowanym kurczakiem**

Mieszanka sałat z kurczakiem, ogórkiem, cebulą,  
pomidorem i papryką z sosem winegret  
22,00

### **Sałatka ze szpinakiem i wątróbką drobiową**

z dresingiem malinowo – imbirowym  
19,00

### **Sałatka z pieczonym burakiem i kozim serem**

24,00

**\*Na Szlaku Kulinarnym Podkarpackie Smaki**



## **Zupy**

**Krem z młodych ziemniaków**  
z kaczką wędzoną na bukowym dymie  
16,00

**Żur staropolski**  
z jajkiem i wiejską kielbasą  
podawany w czarce chlebowej  
14,00

**Zupa z leśnych grzybów z lanym ciastem**  
16,00/duża porcja  
12,00/porcja

**Gulaszowa w kociołku**  
Zupa z wołowiną i warzywami  
podawana z pieczywem  
26,00/400g

**W każdą niedzielę zapraszamy na**

**Esencjonalny rosół**  
**z trzech rodzajów mięs z makaronem**  
11,00/duża porcja  
8,00/porcja



**Jadło zwyczajowe**  
**czyli to czego w naszej karcie nie mogło zabraknąć**

**Filet z kurczaka z rusztu**

z maślanym risotto i młodymi warzywami  
28,00

**Schabowy jak dawniej – z kością**

panierowany i smażony na smalcu  
podawany z gotowanymi ziemniakami i kapustą  
28,00

**Żeberka długo pieczone**

konfitowane żeberka podawane z frytkami domowymi  
i buraczkami ćwikłowymi  
32,00

**Tournedos z polędwiczki**

z młodymi ziemniakami, marchewką i puree z marchewki  
34,00

**Placki ziemniaczane po chłopsku**

placki z tartych ziemniaków z gulaszem wołowym i kwaśną śmietaną  
26,00

**Pierogi ruskie/ pierogi z mięsem**

14,00/8 szt.

**Pierogi szpinakowe z serem Lazur**

pierogi z farszem ze szpinaku, ziemniaków i sera Lazur  
14,00/6 szt.

**Deska biesiadna dla dwóch**

Filet z kurczaka, karkówka, żeberka, schab z kostką,  
talarki ziemniaczane, smażone warzywa korzeniowe z ziołami,  
musztarda, chrzan, sos czosnkowy  
99,00

**Uczta gospodarza dla czterech głodnych**

Polędwiczka, karkówka, schab z kostką, filet z kurczaka, żeberka,  
golonka, boczek, pierogi zapiekane, ziemniaki opiekane,  
kapusta zasmażana, ogórki kwaszone, smalec,  
proziaki, pieczywo, musztarda, chrzan  
199,00



## Rarytasy

### **Jagnięcy burger Szefa**

Pieczona u nas bułka z befsztykiem z jagnięciny, ajvarem, kozim serem, konfiturą z czerwonej cebuli, ogórkiem konserwowym i sałatą podana z frytkami domowymi i sosem czosnkowym  
34,00

### **Karkówka z dzika na placku ziemniaczanym\***

z sosem z grzybów leśnych  
39,00

### **Kaczka pierś na różowo**

z puree z jabłek i z zielonego groszku  
38,00

### **Comber jagnięcy w zielonej skórce ziołowej**

z sosem demi glace, chrupiącym borowikiem i puree z bobu  
62,00

### **Stek z polędwicy na dwa palce**

z puree ziemniaczanym i sosem z zielonego pieprzu  
58,00

### **Rib eye stek Black Angus**

z musem z kolorowych marchewek i sosem demi glace  
68,00

### **Kaczka po polsku z pieca**

z kopytkami i puree z pieczonych jabłek  
48,00/ 1/2 szt.

### **Sandacz na czarnej soczewicy**

z sosem z mleka kokosowego  
42,00

### **Pstrąg z rusztu z aromatem rozmarynu**

z dodatkiem masła czosnkowego  
lub

### **pstrąg z naszej wędzarni**

cena wg wagi 9,00/100g

*\*Na Szlaku Kulinarnym Podkarpackie Smaki*



## **Desery**

### **Gruszka gotowana w winie**

serwowana na kremowym musie z sera koziego  
z ażurowym karmelem  
16,00

### **Gorący fondant czekoladowy**

z gałką lodów miętowych i bezą bitej śmietany  
14,00

### **Szarlotka na ciepło**

z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną  
12,00

### **Karczmiany puchar lodowy**

cztery gałki lodów, owoce i bita śmietana  
16,00

### **Dla dzieci –lody z bitą śmietaną**

5,00 1 gałka  
8,00 2 gałki