



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

**Zupa-krem z raków**

z szyjkami rakowymi i grzanką zapiekaną z serem bursztyn  
18,00

**Kotleciki jagnięce z miętą i rozmarynem,**

z ziemniakami zapiekanymi z warzywami  
58,00

**Stek z jelenia z grzybami**

schab z jelenia, sos z zielonego pieprzu,  
brioszka z grzybami leśnymi w śmietanie, frytki domowe  
69,00

**Pieczone śliwki z kajmakiem**

z kruszonką owsianą i gałką lodów karmelowych  
12,00

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

**Buraczkowe gnocchi z serkiem mascarpone, orzechami włoskimi**

i sosem limonkowym  
14,00

**Granik sous vide**


z marokańskim Tabbouleh  
48,00

**Tagliatelle carbonara**

24,00

Delikatne i puszyste Tiramisu

**16,00**



**Mozaika smaków**  
**- czyli zimowe menu sezonowe**

**Rydzę z patelni**  
z grzanką czosnkową  
18,00

**Zupa ziemniaczana z kurkami**  
i chrustem z boczku  
14,00

**Krem z dyni**  
z prażonymi pestkami dyni  
10,00

**Dziki burger z frytkami z batatów**  
pieczona u nas buła, burger z dzika,  
sałatka z czerwonej kapusty z jabłkiem, ser cheddar,  
sos tatarski z marynowanych grzybów, frytki z batatów  
39,00

**Kacze udko z konfiturą z czarnego bzu**  
z kluskami śląskimi i modrą kapustą  
32,00

**Pierogi z kapustą i grzybami**  
14,00/8 szt.

**Ciasto dyniowe z miodem i prażonymi pestkami**  
12,00

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

**Grzaniec Galicyjski**  
z aromatem cynamonu, goździków i pomarańczy  
10,00/200ml  
28,00/600ml





## **Zakąski i sałaty**

**Wędzona u nas kaczka pierś**  
z gruszką i sosem z mango i jalapeno  
22,00

**Wędzony węgorz z białym musem z ikry dorsza,**  
kaparami i sosem cytrynowym  
28,00

**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 maselkiem 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 jabłkiem**  
z dresingiem malinowo – imbirowym  
19,00

**Sałatka z pieczonym burakiem i kozim serem**  
24,00

**\*\*\*Na Szlaku Kulinarным Podkarpackie Smaki**



## **Zupy**

### **Barszcz ukraiński z jaśkiem**

14,00/ duża porcja

10,00/ porcja

### **Kwaśnica z żeberkiem**

14,00/ duża porcja

10,00/ porcja

### **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

9,00/ porcja





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

**Filet z kurczaka z rusztu**  
z frytkami domowymi i dipem ziołowym  
24,00

**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 sosem kurkowym i kopytkami  
34,00

**Placki ziemniaczane po chłopsku**  
placki z tartych ziemniaków z gulaszem wołowym i kwaśną śmietaną  
26,00

**Pierogi ruskie / pierogi z mięsem/  
pierogi szpinakowe z serem Lazur**  
14,00/8 szt.

**Naleśniki z twarogiem na słodko**  
16,00/2 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 buła z befsztykiem z jagnięciny, ajvarem, kozim serem, konfiturą z czerwonej cebuli, ogórkiem konserwowym i sałatą, podany 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 kluseczkami z lanego ciasta i sosem malinowo - imbirowym  
38,00

### **Stek z polędwicy na dwa palce**

z frytkami domowymi  
58,00

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

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

### **Sandacz smażony na klarowanym maśle**

podawany z racuchami z cukinii  
39,00

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

z dodatkiem masła czosnkowego  
lub

### **pstrąg z naszej wędzarni**

cena wg wagi 9,00/100g

**\*\*\*Na Szlaku Kulinarным Podkarpackie Smaki**





## **Desery**

### **Pieczone śliwki z kajmakiem**

*kruszonką owsianą i gałką lodów karmelowych*  
12,00

### **Gorący fondant czekoladowy**

*z gałką lodów miętowych i bezą z bitej śmietany*  
14,00

### **Szarlotka tradycyjna**

8,00

### **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