



**Szef Kuchni Grzegorz Bednarczyk
poleca**

Chrupiący boczek i grillowany oscypek

z gruszką na młodym szpinaku
17,00

Zupa – krem z raków

z pajdą z bagietki zapiekaną z serem bursztyn
19,00

Golonka po cygańsku

z duszonymi warzywami, musztardą, chrzanem i pieczywem
39,00

Burger Karczmiany

Pieczona u nas bułka na sodzie (proziak) z befsztykiem wołowym,
prażonym boczkiem, karmelizowaną cebulą,
wędzonym krowim serem, pomidorem, ogórkiem konserwowym,
sałatą i sosem z czosnkiem niedźwiedzim
podany z frytkami
39,00

Gorący fondant czekoladowy

z gałką lodów miętowych i bezą z bitej śmietany
18,00

Kelnerzy polecają

Zielone smoothie

ze szpinakiem, selerem naciowym, ananasem i bananem
14,00/250 ml
28,00/dzbanek 1l

Lemoniada cytrynowa

z miętą, słodzona miodem z Pasieki Maciejka
12,00/400 ml
24,00 /karafka 1 litr

Lemoniada pomarańczowa

z miętą słodzona miodem z Pasieki Maciejka
12,00/400 ml
24,00 /karafka 1 litr



Zakąski i sałaty

Grillowany oscypek

z jabłkiem, żurawiną i opiekany tostem
11,00

Proziaki z maselkiem czosnkowym

9,00/2 szt.

Wiejska deseczka dla dwóch osób

proziaki, pieczywo, smalczyk, maselko czosnkowe, ogórek kiszony
26,00

Tatar z wędzonego u nas pstrąga

wędzony pstrąg siekany z koperkiem
i chrupiącym selerem naciowym, podawany z żółtkiem z jajka przepiórczego
28,00

Siekany tatar z polędwicy wołowej

podawany z żółtkiem, korniszonem i cebulą
36,00

Pierozki z jagnięciną ***

podane z sosem z kurek i śmietany
22,00/6 szt.

Sałata z wątróbką i sosem malinowym

mieszanka sałat ze szpinakiem i pomidorkami koktajlowymi
22,00

Sałatka ogrodowa z grillowanym kurczakiem

mieszanka sałat z kurczakiem, ogórkiem, cebulą,
pomidorem i papryką z sosem winegret
26,00

Sałatka z kozim serem, pieczonym burakiem,

rukolą i prażonymi migdałami
24,00

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



Zupy

Barszcz ukraiński z jaśkiem

16,00/duża porcja
12,00/porcja

Kwaśnica z żeberkiem

16,00/duża porcja
13,00/porcja

Żur staropolski

z jajkiem i podsmażaną wiejską kielbasą
podawany w czarce chlebowej
16,00

Zupa z leśnych grzybów z lanym ciastem

18,00/duża porcja
14,00/porcja

Gulaszowa w kociołku

Gęsta i sycąca zupa z wołowiną i warzywami
podawana z pieczywem
29,00/400g

W każdą niedzielę zapraszamy na

Esencjonalny rosół z trzech rodzajów mięs z makaronem

15,00/duża porcja
12,00/porcja



Pierogi i makarony
pierogi z wody lub podsmażane,
ze skwarkami lub masłem

Pierogi ruskie
19,00/8 szt.

Pierogi z mięsem
19,00/8 szt.

Pierogi szpinakowe z serem Lazur
19,00/8 szt.

Jarski makaron tagliatelle
z warzywami
22,00

Makarony rurki z wędzonym łososiem
zielonym groszkiem, pomidorkami koktajlowymi i natką pietruszki
32,00



Jadło zwyczajowe
czyli to czego w naszej karcie nie mogło zabraknąć

Filet z kurczaka z rusztu
z opiekаныmi ziemniakami i maselkiem ziolowym
28,00

Schabowy jak dawniej – z kością
panierowany i smażony na smalcu
podawany z gotowanymi ziemniakami
29,00

Tournedos z polędwiczkami
z kopytkami i sosem kurkowym
39,00

Karczmiiany wisielec
wiszący szaszłyk z piersi kurczaka, cebuli i boczku
serwowany z domowymi frytkami, sosem czosnkowym
i ostrym sosem paprykowym
38,00

Karczemnie ostra karkówka
podawana z klasycznymi frytkami
32,00

Placki ziemniaczane po chłopsku
placki z tartych ziemniaków z gulaszem wołowym i kwaśną śmietaną
32,00

Pstrąg z rusztu z aromatem rozmarynu
z maselkiem czosnkowym
39,00

Pstrąg z naszej wędzarni
z chrzanem i ogórkiem kiszonym
39,00

Jadło dla wielu

Uczta gospodarza dla czterech głodnych
Golonka, karkówka, kaczka po polsku ćwiartka, filet z kurczaka,
boczek, pierogi mieszane zapiekane, frytki domowe, kapusta zasmażana,
smalec, pieczywo, ogórki kiszone, musztarda, chrzan, dip czosnkowy
199,00



Rarytasy

Kaczka po polsku z pieca

podawana z kopytkami i buraczkami ćwikłowymi
58,00/półwka

Kaczka z pieca – ćwiartka

ćwiartka jak się trafi „raz skrzydełko, a raz nóżka”
z racuchem jabłkowym i sosem śliwkowym
39,00

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
39,00

Stek z jelenia z grzybami

schab z jelenia, sos z zielonego pieprzu,
brioszka z grzybami leśnymi w śmietanie, frytki domowe
94,00

Karkówka z dzika na placku ziemniaczanym***

z sosem z grzybów leśnych
44,00

Stek z polędwicy na dwa palce z sosem demi glace

podany z talarkami ziemniaczanymi
69,00

Sandacz smażony na klarowanym maśle

podawany z racuchami z cukinii i karmelizowaną marchewką baby
52,00

*****Na Szlaku Kulinarnym Podkarpackie Smaki**



Desery

Sernik z brzoskwiniami

8,00

Szarlotka na ciepło

z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną

16,00

Karczmiany puchar lodowy

cztery gałki lodów, owoce i bita śmietana

18,00

Dla dzieci –lody z bitą śmietaną

5,00 1 gałka

8,00 2 gałki



Menu sezonowe

Szparagi z jajkiem poszetowym

prażonymi migdałami, kaparami i maślaną pajdą bagietki
22,00

Zupa szczawiowa z jajkiem lub ryżem

14,00

Filet z kaczki - na różowo - na szparagach

z lonym ciastem podsmażanym na klarowanym maśle i sosem demi glace
42,00

Rabarbar z kajmakiem zapekany pod kruszonką owsianą

z gałką lodów waniliowych
16,00

Mrożona herbata owocowa z rabarborem

12,00