



**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 mięta i rozmarynem,

z ziemniakami zapiekanymi z warzywami
58,00

Policzki wołowe duszone z kolorowym pieprzem

serwowane z babką ziemniaczaną i karmelizowaną marchewką
38,00

Pieczone śliwki z kajmakiem

z kruszonką owsianą i gałką lodów karmelowych
12,00

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

Portobello zapiekane z serem Halloumi

z pesto z czosnku niedźwiedziego
18,00

Krewetki „Saganaki”


w sosie z papryki, pomidorów i selera
34,00

Stek z polędwicy

z risotto gradine podany na fasoli
62,00

Puszyste i delikatne Tiramisu

16,00



Mozaika smaków
- czyli jesienne menu sezonowe

Rydzę z patelni
z grzanką czosnkową
18,00

Krem z dyni
z prażonymi pestkami dyni
10,00

Gulasz z dziką z kopytkami
34,00

Kacze udko z pieczonym jabłkiem z żurawiną
musem kasztanowo-orzechowym i chipsami z buraka
32,00

Risotto z borowikami
z serkiem mascarpone
26,00

Golonka na kapuście
z pieczywem, musztardą i chrzanem
wg wagi 9,00/100g

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

Jogurt grecki z konfiturą różaną
miodem i orzechami
16,00

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