



**Szef Kuchni Grzegorz Bednarczyk  
poleca**

***Pate z wątróbki drobiowej***

*z bułą drożdżową, musem z moreli  
i konfiturą z bieszczadzkiej jeżyny*

**24,00**

***Rosół z bażanta***

*z karczmianymi kluskami i mięsem z bażanta  
aromatyzowany suszonymi grzybami*

**26,00**

***Leśny burger z jelenia***

*proziaki pieczone na blasze z befsztykiem z jelenia,  
frytkami domowymi,  
sosem musztardowym i piklowanym ogórkiem*

**59,00**

***Gorące śliwki***

*z kruszonką owsianą, białą czekoladą i lodami waniliowymi*

**24,00**



## **Zakąski**

### **Karczmiany grillowany oscypek**

z prażonym boczkiem, orzechami laskowymi,  
sosem żurawinowym i opiekany tostem

**19,00**

### **Chrupiąca, panierowana kaszanka**

z sosem śliwkowym, smażoną cebulką i zasmażaną kapustą

**19,00**

### **Wiejski talerzyk**

smalczyk, maselko ziołowe, pajda chleba, ogórek kiszony

**18,00**

### **Myśliwska deseczka dla dwóch osób**

smalec z dzika, pasztet z dziczyzny, proziaki,  
pajda chleba, ogórek

**38,00**

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

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

**36,00**

### **Siekany tatar z polędwicy wołowej**

podawany z żółtkiem, korniszonem i cebulą

**48,00**

### **Pierozki z jagnięciną**

w sosie śmietanowym z kurkami

**29,00/6 szt.**

### **Salatka zimowa z kozim serem**

mieszanka sałat z młodym szpinakiem, pieczonym burakiem, kozim serem,  
gruszką, orzechami i sosem majonezowo - jogurtowym

**36,00**

### **Salatka z kurczakiem**

salata rzymska z cytrynowo – rozmarynowym filetem z kurczaka,  
piklowanym ogórkiem, serem bursztyn, grzankami  
i sosem jogurtowym z anchois

**34,00**

### **Salatka z gęsiną**

salata strzepiasta z wędzoną gęsią piersią, pomidorkami koktajlowymi,  
karmelizowaną gruszką, piklowaną dynią,  
sosem śliwkowym i tostem z blachy

**38,00**





## **Zupy**

### **Zupa krem z raków**

z całym rakiem, szyjkami rakowymi  
i grzanką zapiekaną z serem bursztyn  
**34,00/porcja**

### **Zupa z leśnych grzybów z lanym ciastem**

**24,00/duża porcja**  
**19,00/porcja**

### **Gulaszowa w kociołku**

gęsta i sycąca zupa z wołowiną, warzywami  
i pieczywem  
**38,00/400g**

### **Kwaśnica z żeberkiem**

**22,00/duża porcja**  
**18,00/porcja**

### **Żur staropolski**


z jajkiem i podsmażaną wiejską kielbasą  
podawany w czarce chlebowej z dolewką  
**24,00**

### **Żur staropolski**

z jajkiem i chrzanem  
**18,00**

### **W każdą niedzielę**

zapraszamy na esencjonalny rosół  
z trzech rodzajów mięs z makaronem  
**22,00 duża porcja**  
**18,00/porcja**



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

**Pierogi ruskie**  
24,00/8 szt.

**Pierogi z mięsem**  
26,00/8 szt.

**Pierogi szpinakowe z serem Lazur**  
26,00/8 szt.

**Micha pierogów**  
ruskie, z mięsem, szpinakowe  
36,00/12 szt.

**Makaron z grzybami i boczkiem**  
pappardelle z grzybami, czosnkiem, boczkiem, oliwą truflową i serem bursztyn  
36,00

**Makaron z suszonymi pomidorami jarski lub z kurczakiem**  
spaghetti z suszonymi pomidorami, orzechami włoskimi  
i sosem serowym  
28,00/jarski  
34,00/z kurczakiem

**Makaron z szyjkami rakowymi**  
pappardelle w sosie śmietanowo – cytrynowym z pomidorkami koktajlowymi  
38,00





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

**Pieczony kurczak Supreme**  
z puree ziemniaczanym,  
i karmelizowaną marchwią w aromacie pomarańczowo – tymiankowym  
**39,00**

**Schabowy jak dawniej – z kością**  
panierowany i smażony na smalcu  
podawany z gotowanymi ziemniakami  
**36,00**

**Syty Burger Karczmiany**  
bułka maślana z befsztykiem wołowym, boczkiem,  
panierowanym serem, smażonymi pieczarkami,  
sałatą i sosem karczmianym z krążkami cebulowymi  
**48,00**

**Golonka po cygańsku**  
z duszonymi warzywami, musztardą, chrzanem i pieczywem  
**46,00**

**Boczek pieczony**  
z opiekаныmi ziemniakami, surówką coleslaw  
i sosem demi glace  
**39,00**

**Połędwiczka wieprzowa**  
połędwiczka wieprzowa z chrupiącą serową kruszonką, jarmużem,  
puree ziemniaczano – grzybowym i sosem musztardowym  
**46,00**

**Karczmiany wisielec**  
wiszący szaszłyk z piersi kurczaka z boczkiem  
cukinią, pieczarkami i czerwoną papryką  
serwowany z talarkami z ziemniaków, sosem BBQ i sosem tatarskim  
**48,00**

**Placki ziemniaczane po chłopsku**  
placki z tartych ziemniaków z gulaszem wołowym i kwaśną śmietaną  
**38,00**



## **Rarytasy**

### **Konfitowane udo z gęsi z sosem z moreli**

z pieczonym na słodko – kwaśno burakiem  
i lanymi kluskami podsmażanymi na maśle

**89,00**

### **Kaczka po polsku z pieca - ćwiartka lub połówka**

ćwiartka jak się trafi „raz skrzydełko, a raz nóżka”  
z kopytkami i buraczkami ćwikłowymi

**46,00/ćwiartka**

**59,00/połówka**

### **Stek z jelenia z rydzami z patelni**

frytkami domowymi i sosem z zielonego pieprzu

**99,00**

### **Karkówka z dzika z warzywami**

fuczki i śmietaną z koperkiem

**58,00**

### **Stek z polędwicy na dwa palce**

**z sosem demi glace**

z puree ziemniaczanym z rozmarynem i domowymi piklami

**79,00**

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

z kopytkami z dyni i groszkiem cukrowym

**64,00**

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

z opiekаныmi ćwiartkami ziemniaczanymi

**46,00**

### **Pstrąg z naszej wędzarni**

z chrzanem i ogórkiem kiszonym

**42,00**

### **Jadło dla wielu**

#### **Uczta gospodarza dla czterech głodnych**

golonka, karkówka, kaczka po polsku połówka, szaszłyk na szabelce,  
pieczony boczek, pierogi mieszane zapiekane, frytki domowe, kapusta zasmażana,  
smalec, pieczywo, ogórki kiszone, musztarda, chrzan, dip czosnkowy

**349,00**





## **Desery**

### **Zimowe pieczone jabłko**

ze słonym karmelem  
kruszonką migdałową i lodami  
**24,00**

### **Naleśnik z twarogiem**

piernikowym jabłkiem, aromatycznym sosem jeżynowym  
i prażonymi migdałami  
**26,00**

### **Aksamitny sernik**

z sosem z białej czekolady i maliny  
**18,00**

### **Szarlotka na ciepło**

z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną  
**18,00**

### **Gorący fondant czekoladowy**

z gałką lodów miętowych i bezą z bitej śmietany  
**26,00**