



**Szef Kuchni Grzegorz Bednarczyk
poleca**

Carpaccio z wędzonej kaczęj piersi
z grillowanym jabłkiem i czerwoną kapustą
28,00

Zupa krem z raków
z grzanką zapiekaną z serem bursztyn
26,00

Perliczka z leniwymi
z sosem morelowym aromatyzowanym półtorakiem
42,00

Panna Cotta z koziego sera
z sosem z sezonowych owoców jagodowych
18,00

Kelnerzy polecają

Lemoniada cytrynowa
z miętą, słodzona miodem z Pasieki Maciejka
14,00/400 ml
26,00 /karafka 1 litr

Lemoniada pomarańczowa
z imbirem i syropem z miodu
10,00/250 ml
32,00/karafka 1 litr

Mrożona herbata malinowa z hibiskusem
14,00/400 ml
28,00/karafka 1 litr

“To bee or not to bee”
Dwójniak Kurpiowski, Sprite, mięta i ogórek
19,00/150 ml

W każdą niedzielę
zapraszamy na esencjonalny rosół
z trzech rodzajów mięs z makaronem
17,00 duża porcja
14,00 porcja



Zakąski i sałaty

Grillowany oscypek

z jabłkiem, żurawiną i opiekanym tostem

14,00

Proziaki z masłem czosnkowym

12,00/2 szt.

Wiejska deseczka dla dwóch osób

proziaki, pieczywo, smalczyk, masło czosnkowe, ogórek kiszony

28,00

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

42,00

Pierogi z jagnięciną ***

podane z sosem z kurek i śmietany

26,00/6 szt.

Sałatka z grillowanym serem Camembert

mieszanka sałat ze szpinakiem, karmelizowaną gruszką i sosem malinowym

28,00

Sałatka Cezar z kurczakiem

sałata rzymska z filetem z kurczaka, grzankami z bagietki,
majonezowym sosem z anchois i serem bursztyn

28,00

Sałatka z kozim serem, pieczonym burakiem

rukolą i prażonymi migdałami

29,00

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



Zupy

Tradycyjna Solianka - zupa naszej Maszy

Lekko kwaśna zupa na podrobach z oliwkami i cytryną

19,00/duża porcja

16,00/porcja

Zupa z leśnych grzybów z lanym ciastem

18,00/duża porcja

16,00/porcja

Gulaszowa w kociołku

Gęsta i sycąca zupa z wołowiną i warzywami
podawana z pieczywem

32,00/400g

Barszcz ukraiński z jaśkiem

18,00/duża porcja

16,00/porcja

Żur staropolski

z jajkiem i podsmażaną wiejską kielbasą
podawany w czarce chlebowej

19,00



Jadło zwyczajowe
czyli to czego w naszej karcie nie mogło zabraknąć

Filet z kurczaka z rusztu
z opiekаныmi ziemniakami i maselkiem ziołowym
30,00

Schabowy jak dawniej – z kością
panierowany i smażony na smalcu
podawany z gotowanymi ziemniakami
32,00

Burger Karczmiany
Pieczony u nas proziak z befsztykiem wołowym,
karmelizowaną cebulą, serem, pomidorem, ogórkiem konserwowym,
sałatą i sosem z czosnkiem niedźwiedzim
podawany z frytkami
39,00

Golonka po cygańsku
z duszonymi warzywami, musztardą, chrzanem i pieczywem
44,00

Tournedos z polędwiczki
z kopytkami i sosem kurkowym
42,00

Karczmiany wisielec
wiszący szaszłyk z piersi kurczaka, cebuli i boczku
serwowany z domowymi frytkami, sosem czosnkowym
i ostrym sosem paprykowym
42,00

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

Pstrąg z rusztu z aromatem rozmarynu
z maselkiem czosnkowym
42,00

Pstrąg z naszej wędzarni
z chrzanem i ogórkiem kiszonym
42,00



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

Pierogi z Rusi/ Pierogi z mięsem
19,00/8 szt.

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

Micha pierogów
ruskie, z mięsem, szpinakowe
36,00/16 szt.

Jarski makaron tagliatelle
z cukinią, marchewką i bakłażanem
28,00

Makarony z kurczakiem
w sosie z sera pleśniowego z pomidorkami koktajlowymi, szpinakiem i kaparami
34,00



Rarytasy

Kaczka po polsku z pieca - ćwiartka lub połówka

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

39,00/ćwiartka

59,00/połówka

Delikatna cielęcina z pierożkami szpinakowymi

i duszonymi warzywami

59,00

Stek z jelenia z grzybami

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

89,00

Karkówka z dzika na placku ziemniaczanym***

z sosem z grzybów leśnych

49,00

Stek z polędwicy na dwa palce z sosem demi glace

podany z talarkami ziemniaczanymi

74,00

Sandacz smażony na klarowanym maśle

podawany z racuchami z cukinii i karmelizowaną marchewką baby

59,00

Polędwiczka z dorsza z kopytkami

w sosie śmietanowym z chorizo i pomidorkami koktajlowymi

59,00

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 kiszane, musztarda, chrzan, dip czosnkowy

259,00



Desery

Ciepło – zimno

lody waniliowe z gorącą czekoladą i frużeliną z wiśniami
24,00

Sernik z brzoskwiniami

12,00

Szarlotka na ciepło

z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną
18,00

Gorący fondant czekoladowy

z gałką lodów miętowych i bezą z bitej śmietany
19,00