



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

Chrupiące placuszki ziemniaczane z łososiem
i kremowym serkiem z anchois
26,00/2 szt.

Kotleciki jagnięce z kostką, sosem z zielonego pieprzu
i ziemniaczanym rosti
62,00


Stek z jelenia z grzybami
schab z jelenia, sos z zielonego pieprzu,
brioszka z grzybami leśnymi w śmietanie, frytki domowe
89,00

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

Delikatny łosoś na musie z kalafiora
z chrupiącą sałatką z jabłkiem
52,00

Makaron penne z kurczakiem i warzywnym ratatouille
28,00

Delikatne i puszyste tiramisu
14,00



Mozaika smaków
- sezonowe menu wiosenne

Grillowane szparagi z jajkiem w koszulce
18,00

Szparagowa zupa krem z grzankami
16,00

Panierowany kozi ser pleśniowy
z żurawiną i konfiturą figowo – musztardową
19,00

Pieczone żeberko z młodymi ziemniakami
i młodą kapustą
34,00

Łosoś z rusztu na szpinaku
z ziemniakami z wody
i sałatką ogrodową z pesto z czosnku niedźwiedziego
52,00

Delikatna cielęcina z makaronem trofie
i sosem pieczarkowym
54,00

Panna Cotta z koziego sera
z musem truskawkowym
16,00

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

Lemoniada truskawkowa
z aromatem malin
7,00/200ml
28,00/karafka 1 litr



Zakąski i sałaty

Konfitowany boczek

serwowany z konfiturą z czerwonej cebuli,
puree z jabłek i chipsem z musztardy
16,00

Wędzony węgorz z białym musem z ikry dorsza,

kaparami, perle balsamicznym i sosem limonkowym
29,00

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 dresingiem malinowo – imbirowym
19,00

Sałatka z pieczonym burakiem i kozim serem

24,00

***Na Szlaku Kulinarным Podkarpackie Smaki**



Zupy

Barszcz ukraiński z jaśkiem

15,00/ duża porcja

12,00/ porcja

Kwaśnica z żeberkiem

15,00/ duża porcja

12,00/ porcja

Żur staropolski

z jajkiem i wiejską kiełbasą
podawany w czarce chlebowej

15,00

Zupa z leśnych grzybów z lanym ciastem

16,00/ 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**

13,00/ duża porcja

10,00/porcja



Jadło zwyczajowe
czyli to czego w naszej karcie nie mogło zabraknąć

Filet z kurczaka z rusztu

z maślanym risotto i młodymi warzywami
28,00

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 młodymi ziemniakami, marchewką i puree z marchewki
34,00

Placki ziemniaczane po chłopsku

placki z tartych ziemniaków z gulaszem wołowym i kwaśną śmietaną
26,00

Pierogi ruskie/ pierogi z mięsem

14,00/8 szt.

Pierogi szpinakowe z serem Lazur

pierogi z farszem ze szpinaku, ziemniaków i sera Lazur
14,00/6 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 bułka z befsztykiem z jagnięciny, ajvarem, kozim serem, konfiturą z czerwonej cebuli, ogórkiem konserwowym i sałatą podana 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 puree z jabłek i z zielonego groszku
38,00

Comber jagnięcy w zielonej skórce ziołowej

z sosem demi glace, chrupiącym borowikiem i puree z bobu
62,00

Stek z polędwicy na dwa palce

z puree ziemniaczanym i sosem z zielonego pieprzu
58,00

Rib eye stek Black Angus

z musem z kolorowych marchewek i sosem demi glace
68,00

Kaczka po polsku z pieca

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

Sandacz na czarnej soczewicy

z sosem z mleka kokosowego
42,00

Pstrąg z rusztu z aromatem rozmarynu

z dodatkiem masła czosnkowego
lub

pstrąg z naszej wędzarni

cena wg wagi 9,00/100g

***Na Szlaku Kulinarnym Podkarpackie Smaki**



Desery

Gruszka gotowana w winie

serwowana na kremowym musie z sera koziego
z ażurowym karmelem
16,00

Gorący fondant czekoladowy

z gałką lodów miętowych i bezą bitej śmietany
14,00

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