



**Szef Kuchni Grzegorz Bednarczyk
poleca**

Matias z rukolą w oleju lnianym
z proziakiem i masełkiem czosnkowym
18,00

Zupa-krem z raków
z sztyjkami rakowymi i grzanką czosnkową
19,00

Jesiotr smażony
serwowany z frytkami i karmelizowaną mini marchewką
44,00

Pieczone żeberko w sosie BBQ
serwowane z ziemniakami i surówką z kapusty pekińskiej
39,00

Beza z kremowym musem mango
i konfiturą z dzikiej róży
18,00

Nasi kelnerzy polecają

Herbata rozgrzewająca
z pomarańczą, cytryną, imbirem, goździkami i miodem
12,00/250 ml

Dzbanek herbaty rozgrzewającej
z pomarańczą, cytryną, imbirem, goździkami i miodem
28,00/1 litr

Aromatyczny Grzaniec galicyjski
Grzane wino z przyprawami korzennymi i pomarańczą
12,00/200 ml
28,00/dzbanek 600 ml

Lemoniada cytrynowa
z miętą, słodzona miodem z Pasieki Maciejka
10,00/400 ml
22,00 /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 i żurawiną
10,00/1 szt.

Proziaki z masłem czosnkowym

9,00/2 szt.

Smalczyk z pajdą chleba

i ogórkiem kiszonym
10,00/2 szt.

Wędzony węgorz z musem z kalafiora

z kaparami i dipem limonkowym
28,00

Tatar z wędzonego u nas pstrąga

wędzony pstrąg siekany z koperkiem
i chrupiącym selerem naciowym
24,00

Tatar z polędwicy wołowej

podawany z żółtkiem, korniszonem i cebulą
36,00

Pierozki z jagnięciną ***

podane z sosem z kurek i śmietany
18,00/6 szt.

Sałata ze szpinakiem, wątróbką i jabłkiem z patelni

z dresingiem malinowo – imbirowym
22,00

Sałatka ogrodowa z grillowanym kurczakiem

Mieszanka sałat z kurczakiem, ogórkiem, cebulą,
pomidorem i papryką z sosem winegret
24,00

Sałatka z kozim serem, pieczonym burakiem,

rukolą i prażonymi migdałami
24,00

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



Zupy

Rosół z bazyli z kluskami domowymi

16,00/ porcja

Barszcz ukraiński z jaśkiem

15,00/ 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



Jadło zwyczajowe
czyli to czego w naszej karcie nie mogło zabraknąć

Filet z kurczaka z rusztu
z frytkami domowymi i maselkiem ziołowym
26,00

Schabowy jak dawniej – z kością
panierowany i smażony na smalcu
podawany z gotowanymi ziemniakami
28,00

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

Karczemie ostra karkówka
podawana z klasycznymi frytkami
32,00

Placki ziemniaczane po chłopsku
placki z tartych ziemniaków z gulaszem wołowym i kwaśną śmietaną
29,00

Pierogi ruskie
14,00/8 szt.

Pierogi z mięsem
lub **pierogi szpinakowe z serem Lazur**
16,00/8 szt.

Naleśniki na słodko
podsmażane na maśle podawane z twarogiem i bitą śmietaną
16,00/2 szt.



Jadło dla wielu

Deska biesiadna dla dwóch

Szaszłyk drobiowy, karkówka, kaczka po polsku ćwiartka,
talarki ziemniaczane, maselko czosnkowe, proziaki,
sałatka ogrodowa z czosnkowym winegretem,
musztarda, chrzan, ostra salsa paprykowa
99,00

Karczmiany gościniec dla czterech osób

Golonka, karkówka, żeberka, kaczka po polsku ćwiartka, filet z kurczaka, boczek,
pierogi mieszane zapiekane, frytki domowe, kapusta zasmażana,
smalec, pieczywo, ogórki kiszzone,
musztarda, chrzan, dip czosnkowy
190,00

Uczta gospodarza dla sześciu głodnych

Golonka, karkówka, schab z kostką, szaszłyk z kurczaka, żeberko,
boczek, kaczka pieczona ćwiartka, pierogi mieszane zapiekane,
ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana, ogórki kwaszone,
smalec, maselko czosnkowe, proziaki, pieczywo,
musztarda, chrzan, żurawina, ostra salsa paprykowa
290,00



Rarytasy

Kaczka po polsku z pieca – ćwiartka lub połówka

ćwiartka jak się trafi „raz skrzydełko, a raz nóżka”
podawana z kopytkami i buraczkami ćwikłowymi
34,00 ćwiartka kaczki
58,00 pół kaczki

Jagnięcy burger Szefa

Pieczona u nas buła z befsztykiem z jagnięciny, ajvarem, kozim serem,
konfiturą z czerwonej cebuli, ogórkiem konserwowym i salata,
podany z frytkami domowymi i sosem czosnkowym
38,00

Stek z jelenia z grzybami

schab z jelenia, 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
44,00

Tournedos z polędwiczkami

z sosem kurkowym i kopytkami
36,00

Stek z polędwicy na dwa palce

z frytkami domowymi
66,00

Sandacz smażony na klarowanym maśle

podawany z racuchami z cukinii
42,00

Pstrąg z rusztu z aromatem rozmarynu

z dodatkiem masła czosnkowego
lub

pstrąg z naszej wędzarni

z chrzanem i ogórkiem kiszonym
39,00 ok 400 – 450 g

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



Desery

Gorący fondant czekoladowy
z gałką lodów miętowych i bezą z bitej śmietany
15,00

Sernik z sosem truskawkowym
10,00

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