



**Szef Kuchni Grzegorz Bednarczyk  
poleca**

**Tatar z wędzonego łososa**  
z koperkiem i piklami  
29,00

**Krem z białych warzyw z kurkami**  
16,00

**Grillowany łosoś z puree z zielonego groszku**  
i koszykiem sałaty ogrodowej z sosem miodowo –imbirowym z chili  
59,00

**Burger Karczmiany**  
Pieczone u nas bułki na sodzie (proziak) z befsztykiem wołowym,  
prażonym boczkiem, karmelizowaną cebulą,  
wędzonym krowim serem, pomidorem, ogórkiem konserwowym,  
sałatą i sosem z czosnkiem niedźwiedzim  
podany z frytkami  
39,00

**Beza z kremowym mascarpone**  
ze świeżymi owocami  
16,00

**Kelnerzy polecają**

**Zielone smoothie**  
ze szpinakiem, gruszką i bananem  
12,00/250 ml

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

**Lemoniada truskawkowo - arbuzowa**  
z limonką i sokiem z malin  
9,00/200 ml  
29,00 /karafka 1 litr



## **Zakąski i sałaty**

### **Grillowany oscypek**

z jabłkiem i żurawiną  
10,00

### **Proziaki z maselkiem czosnkowym**

9,00/2 szt.

### **Wiejska deseczka dla dwóch osób**

proziaki, pieczywo, smalczyk, maselko czosnkowe, ogórek kiszony  
24,00

### **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  
36,00

### **Pierozki z jagnięciną \*\*\***

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

### **Sałaty z kaczą piersią grillowaną na różowo**

mieszanka sałat z karmelizowaną gruszką  
i sosem miodowo – musztardowym  
36,00

### **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  
26,00

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





## **Zupy**

### **Barszcz ukraiński z jaśkiem**

15,00/ duża porcja

12,00/ porcja

### **Kwaśnica z zeberkiem**

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



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

**Pierogi ruskie**  
16,00/8 szt.

**Pierogi z mięsem**  
18,00/8 szt.


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

**Makarony tagliatelle**  
**z warzywami**  
24,00

**Makarony trofie**  
**z owocami morza**  
32,00

**Makarony tagliatelle**  
**z warzywami i łososiem**  
44,00





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

**Filet z kurczaka z rusztu**  
z piekanymi ziemniakami i masłem ziołowym  
27,00

**Schabowy jak dawniej – z kością**  
panierowany i smażony na smalcu  
podawany z gotowanymi ziemniakami  
29,00

**Tournedos z polędwiczki**  
z kopytkami i sosem kurkowym  
39,00

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

**Karczemień ostra karkówka**  
podawana z klasycznymi frytkami  
32,00

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

**Pstrąg z rusztu z aromatem rozmarynu**  
z dodatkiem masła czosnkowego  
39,00 ok 300 – 350 g

**Pstrąg z naszej wędzarni**  
z chrzanem i ogórkiem kiszonym  
39,00 ok 300 – 350 g



## **Rarytasy**

### **Kaczka po polsku z pieca**

podawana z kopytkami i buraczkami ćwiłkowymi  
58,00 pół kaczki

### **Kaczka z pieca – ćwiartka**

ćwiartka jak się trafi „raz skrzydełko, a raz nóżka”  
z racuchem jabłkowym i sosem śliwkowym  
39,00 ćwiartka kaczki

### **Jagnięcy burger Szefa**

Pieczona u nas buła z befsztykiem z jagnięciny, ajvarem, kozim serem,  
konfiturą z czerwonej cebuli, ogórkiem konserwowym i sałata,  
podany z frytkami domowymi i sosem czosnkowym  
39,00

### **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 grzybami leśnymi i warzywami korzeniowymi  
44,00

### **Stek z polędwicy na dwa palce z sosem demi glace**

podany z mieszanką sałat z dipem limonkowym  
66,00

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

podawany z racuchami z cukinii i karmelizowaną marchewką baby  
49,00

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





## **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 kiszone,  
musztarda, chrzan, dip czosnkowy  
199,00

### **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  
**299,00**



## ***Desery***

### ***Gorący fondant czekoladowy***

*z gałką lodów miętowych i bezą z bitej śmietany*  
16,00

### ***Szarlotka tradycyjna***

8,00

### ***Szarlotka na ciepło***

*z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną*  
14,00

### ***Karczmiany puchar lodowy***

*cztery gałki lodów, owoce i bita śmietana*  
18,00

### ***Dla dzieci –lody z bitą śmietaną***

5,00 1 gałka

**8,00 2 gałki**