

Śniadania

Breakfasts

Śniadanie Polskie

Wędliny, ser, jajka w majonezie, sałata, pomidor i ogórek.

Polish Breakfast

Cold cuts, cheese, eggs in mayonnaise, lettuce, tomato, and cucumber.

25,00

Śniadanie Angielskie

Jajka sadzone, smażone frankfurterki, fasolka w pomidorach, bekon, pieczarka, grillowany pomidor.

English breakfast

Fried eggs, fried frankfurters, beans in tomatoes, bacon, mushroom, grilled tomato

27,00

Jajka po benedyktyńsku

Grzanki ziołowe, bekon, jajka w koszulce, sałata, szczypiorek, sos holenderski.

Eggs Benedict

Herbal croutons, bacon, poached eggs, lettuce, chives, and hollandaise sauce.

30,00

Na początek na ciepło

Hot starters

Krewetki królewskie smażone z chorizo, czosnkiem, cebulą i natką pietruszki doprawione cydrem na grzankach ziołowych z mini sałatką.

King prawns fried with chorizo, garlic, onion and parsley, seasoned with cider toast

250g

37,00

Grzyby duszone z cebulą, czosnkiem, natką pietruszki i parmezanem w słodkiej śmietanie serwowane z chrupiącymi placuszkami ziemnaczanymi.

Mushrooms with onion, garlic, parsley and Parmesan cheese in sweet cream, served with crispy potato pancakes

32,00

Grzanki czosnkowe z siekaną polędwicą wołową, pomidorami, parmezanem i ziołami na świeżych sałatach z pikantnymi NACHOS.

Garlic croutons with chopped beef tenderloin, tomatoes, Parmesan and herbs on fresh lettuce with spicy NACHOS.

32,00

Na początek na zimno

Cold starters

Śledź matias według tradycyjnej receptury w oleju z cebulką i marynatami

Herring matias according to the traditional recipe in oil with onion and pickles

200g

22,00

Tradycyjny tatar z najlepszej polskiej wyselekcjonowanej wołowiny, serwowany z żółtkiem, ogórkiem kiszonym, cebulą i marynatami doprawiony czarnym pieprzem i oliwą z oliwek.

Traditional tartare made of the best Polish selected beef, served with yolks, pickled cucumbers, onions and pickles, seasoned with black pepper and olive

oil

220g

35,00

Carpaccio z polędwicy wołowej doprawione płatkami parmezanu, listkami pikantnej rukoli, oliwą z oliwek i marynatami.

Carpaccio with beef tenderloin seasoned with parmesan flakes, spicy arugula leaves, olive oil and pickles

200g

34,00

Deska wędzonych mięs dla dwojga prosto z naszej wędzarni (kiełbasa, boczek, karkówka, schab, szynka, krakowska, żeberka wędzone) podane z marynatami, sosami i pieczywem

A board of smoked for two straight from our smokehouse (sausage, bacon, pork neck, pork loin, ham, Krakow ham, smoked ribs) served with marinades, sauces and bread

600g

49,00

Zupy

Soups

Rosół szlachecki warzony na wiejskiej kurze, cielęcinnie, wołowinie i warzywach z domowym makaronem i natką pietruszki.

Broth brewed on country chicken, veal, beef and vegetables with homemade pasta and parsley

13,00

Pomidorowa ze świeżych pomidorów z makaronem.

Tomato soup with fresh tomatoes and noodles

13,00

Żur po staropolsku na zakwasie z białą kielbasą, suszonymi grzybami i jajkiem, serwowany w chlebkcu.

Traditional Polish sour wheat soup served in bread

20,00

Flaczki wołowe z pieczonymi warzywami okopowymi i palonym masłem podawane z bułeczką.

Beef tripe with roasted root vegetables and roasted butter, served with a bun

18,00

Boeuf Strogonoff z najlepszej polędwicy wołowej, duszonej w pomidorach, cebuli i grzybach z kwaśną śmietaną i natką pietruszki.

Boeuf Strogonoff made of the best beef tenderloin, stewed in tomatoes, onions and mushrooms with sour cream and parsley

20,00

25,00 w chlebkcu

Dania na gorącym kamieniu z lawy ***Dishes on hot lava stone***

Stek z polędwicy wołowej, marynowany w czosnku i rozmarynie. Podany z pieczonymi młodymi ziemniakami, mixem świeżych sałat, sosami oraz masełkiem czosnkowo-ziołowym.

Beef tenderloin steak, marinated in garlic and rosemary. Served with baked potatoes, a mix of fresh salads, sauces, and garlic-herb butter.

220g

84,00

Pikantny stek z polędwicy wołowej marynowany w czosnku i rozmarynie. Nadziewany ostrą kielbasą chorizo i parmezanem, serwowany z krewetkami królewskim, grubymi frytkami, mixem świeżych sałat, sosami oraz masełkiem czosnkowo-ziołowym.

Spicy Beef tenderloin steak marinated in garlic and rosemary. Stuffed with spicy chorizo and Parmesan cheese, served with king prawns, thick fries, mixed salad, sauces and garlic-herb butter.

250g

95,00

Polędwiczka cielęca z czosnkiem i rozmarynem na gorącym kamieniu z lawy, podana z sosem kurkowym, tagiatelle warzywnym i szpeclami w śmietanie

Veal tenderloin with garlic and rosemary on a hot lava stone, served with chanterelle sauce, vegetable tagiatelle and spatulas in cream

250g

76,00

Makarony Pasta

Świeże makarony robione przez nas na miejscu

Fresh pasta made by us on site

Czarne tagliatelle barwione atramentem mątwy z krewetkami królewskimi, czuszką, czosnkiem, cukinią, rukolą, w sosie winno-śmietanowym.

Black tagliatelle dyed with cuttlefish ink with king prawns, pineapple, garlic, zucchini, arugula, in wine and cream sauce.

400g

43,00

Spaghetti Aglio olio, makaron smażony na oliwie z oliwek z kurczakiem, czosnkiem, czuszką i natką pietruszki obsypane parmezanem.

Spaghetti Aglio olio, pasta fried in olive oil with chicken, garlic, parsley and parsley sprinkled with Parmesan cheese.

400g

32,00

Tagliatelle szpinakowe ze świeżymi kurkami, siekana polędwicą wołową, szpinakiem i pomidorkami cherry.

Spinach tagliatelle with fresh chanterelles, chopped sirloin, spinach and cherry tomatoes.

400g

38,00

Spaghetti Bolognese- ręcznie lepiony makaron oblany długo gotowanym sosem bolońskim z delikatną cielęciną, czosnkiem, pieczonymi pomidorami malinowymi i warzywami, obsypany parmezanem

Spaghetti Bolognese - hand-made pasta dipped in long-cooked Bolognese sauce with delicate veal, garlic, roasted raspberry tomatoes and vegetables, sprinkled with Parmesan cheese

400g

28,00

Dania Głównie

Main courses

Placek „Karczmarza” chrupiący placek ziemniaczany z pikantnym gulaszem wołowo-paprykowym z kleksem kwaśnej śmietany i bukietem surówek.

"The innkeeper" cake a crispy potato pancake with a spicy beef and pepper stew with a splash of sour cream and a bouquet of salads

400g

41,00

Kaczka pieczona- specjalność szefa kuchni, marynowana 2 doby w owocach, czosnku i majeranku, pieczona 14 godzin w małej temperaturze. W rumianej miodowej skórce podana z winnym jabłuszkiem, ziemniaczkami opiekanyymi i buraczkami z malinami.

Roast duck- chef's specialty, marinated for 2 days in fruit, garlic and marjoram, baked for 14 hours at low temperature. In a ruddy honey crust, served with wine apple, roasted potatoes and beetroots with raspberries

500g

59,00

Gicz cielęca aromatyzowana czosnkiem i ziołami w sosie kurkowym z kluseczkami pietruszkowymi i glazurowanymi w miodzie i chili marchewkami Baby

Veal shank flavored with garlic and herbs in chanterelle sauce with parsley dumplings and glazed in honey and chili baby carrots

400g

55,00

Zrazy wołowe, nadziewane wędzonym boczkiem, ogórkiem kiszonym i cebulą w sosie własnym podane z białą kaszą gryczaną i buraczkami zasmażanymi.

Beef roulades stuffed with smoked bacon, pickled cucumber and onion in chanterelle sauce, served with white buckwheat and fried beetroots

300g

45,00

Policzki wołowe wolno gotowane w sosie Demi Glace z tagiatelle warzywnym i kluseczkami w śmietanie z parmezanem

Beef cheeks slowly cooked in Demi Glace sauce with vegetable tagiatelle and dumplings in cream with Parmesan cheese

300g

43,00

Kotlet cielęcy panierowany z kostką w rumianej panierce z gotowanymi ziemniakami z koperkiem i młodą kapustą zasmażaną.

Breaded veal cutlet with cubes in golden breadcrumbs with boiled potatoes with dill and fresh cabbage

250,00

38,00

Kotleciki cielęce z kostką, smażone na klarowanym maśle, doprawione lubczykiem i czosnkiem z opiekanymi ziemniakami, grillowanymi warzywami oraz sosem pieprzowym.

Diced veal cutlets, fried in clarified butter, seasoned with lovage and garlic with roasted potatoes, grilled vegetables and pepper sauce.

250g

38,00

Pierś z kurczaka faszerowana mozzarellą, suszonymi pomidorami i wędzoną śliwką w sosie serowym z opiekanyimi ziemniakami, i mixem sałat z vinegret.

Chicken breast stuffed with mozzarella, sun-dried tomatoes and smoked plum in a cheese sauce with roasted potatoes, and a mixed salad and vinaigrette

200g

39,00

Chrupiący filet z sandacza w koszyczku z mini sałatką Cezar, frytkami z batatów i sosem Aioli.

Crispy pike perch fillet in a basket with mini Caesar salad, sweet potato fries and Aioli sauce

180g

47,00

Nasz firmowy sznycel z polędwicy wołowej w kukurydzianej panierce z sałatką ziemniaczaną i ogórkiem małosolnym.

Our proprietary beef sirloin schnitzel in corn coating with potato salad and small-salt cucumber.

52,00

Wolno pieczone w ziołach i warzywach żebro wołowe w sosie BBQ ze świeżą śliwką węgierką. Podane z grubymi frytkami, buraczkami z malinami oraz sosami.

Beef ribs slowly roasted in herbs and vegetables in a BBQ sauce with fresh Hungarian plum. Served with thick fries, beetroots with raspberries and sauces.

500g

58,00

Burgery

Beef Burger Kamiza

250g soczystego kotleta z trzech rodzajów wołowiny, bułka pszenna naszego wypieku, ser, boczec, jajko sadzone, sałata, pomidor, ogórek kiszony, cebula czerwona, grube frytki, mix sałat.

250g juicy cutlet made of three types of beef, wheat roll, cheese, bacon, fried egg, lettuce, tomato, pickled cucumber, red onion, french fries and salad mix
41,00

Beef Burger Aioli

250g soczystego kotleta z trzech rodzajów wołowiny, bułka pszenna naszego wypieku, ser mimolette, sałata, pomidor, ogórki w chilli, konfitura z czerwonej cebuli, sos Aioli, grube frytki i mix sałat

250g juicy cutlet made of three types of beef, wheat roll made of our own, mimolette cheese, lettuce, tomato, cucumbers in chilli, red onion jam, Aioli sauce, thick fries and salad mix
41,00

Beef Burger Mango Nachos

250g soczystego kotleta z trzech rodzajów wołowiny, bułka pszenna naszego wypieku, nachos, sos-mango-mayo, jalapeno, sałata, pomidor, krążki cebulowe i mix sałat

250g of juicy cutlet made of three types of beef, wheat roll made of our own, nachos, mango-mayo sauce, jalapeno, lettuce, tomato, onion rings and salad mix
41,00

Beef Burger Szarpany

Wołowina szarpana, bułka pszenna, jalapeno, ser mimolette, ogorek konserwowy, pomidor, cebula, bekon, sałata, sos koktajlowy podany z frytkami i mixem sałat.

Pulled beef, wheat roll, jalapeno, mimolette cheese, pickled cucumber, tomato, onion, bacon, lettuce, and cocktail sauce, served with fries, and mixed lettuce.
41,00

Salaty

Salads

Sam skomponuj swoją ulubioną sałatę:

- każda nasza sałata podawana jest w jadalnym kukurydzianym koszyku***
- bazą jest mix świeżych sałat różnego gatunku, warzywa sezonowe, pestki słonecznika***

Mięsa do wyboru:

- grillowana pierś z kurczaka marynowana w jogurcie greckim***
- plastry polędwicy wołowej z czosnkiem***

Sosy do wyboru:

- miodowo musztardowy***
- cezar z anchois***
- koperkowy***

450g

32,00

Compose your favorite lettuce yourself

- Each lettuce is served in an edible corn basket***
- The base is a mix of fresh salads of various types, seasonal vegetables, sunflower seeds***

Meat to choose from:

- grilled chicken breast marinated in Greek yogurt***
- slices of beef sirloin fried with garlic***

Sauces to choose from:

- honey and mustard***
- caesar with anchovies***
- dill***

***Dla dzieci
For children***

Rosół z makaronem

*Chicken noodle soup
8,00*

Pomidorowa z makaronem

*Tomato soup with pasta
8,00*

***Chrupiące nuggetsy z polędwiczki z kurczaka z frytkami i surówką z
marchewki***

*Crunchy chicken tenderloin nuggets with fries and carrot salad
22,00*

Naleśniki z dżemem lub nutellą

*Pancakes with jam or nutella
14,00*

Desery ***Desserts***

Wulkan gorącej czekolady ukryty w środku delikatnego ciasta z musem malinowym, lodami waniliowymi, bitą śmietaną i owocami sezonowymi.

A volcano of hot chocolate hidden in the middle of a delicate cake with raspberry mousse, vanilla ice cream, whipped cream and seasonal fruit.

24,00

Delikatny sernik z białą czekoladą,

Delicate cheesecake with white chocolate.

24,00

Szarlotka na ciepło z lodami śmietankowymi, sorbetem malinowym, bitą śmietaną i owocami sezonowymi

Warm apple pie with cream ice cream, raspberry sorbet, whipped cream and seasonal fruit.

24,00

Puchar lodowy z bitą śmietaną, musem owocowym i owocami sezonowymi

Ice cream cup with whipped cream, fruit mousse and seasonal fruit.

22,00