



Rezerwacja Izb Hotelowych :

tel. +48 52 5600 601

e-mail : karczma@karczmarzym.com.pl

Rezerwacja stolika :

tel. +48 52 583 16 16

Czekamy na Państwa opinie i sugestie e-mail: opinie@karczmarzym.com.pl

KARTA ŚNIADANIOWA
(7:00 – 11:00)

1. ŚNIADANIE DLA BABY

Dwa jaja jak sobie chcecie, wędlina, sery, pomidor, ogórek, pieczywo 20 zł

2. ŚNIADANIE DLA CHŁOPA

*Kielbasa gotowana lub z rożna , wiejskie wędliny,
ser, pomidor, ogórek, pieczywo,* 20 zł

3. ŚNIADANIE TAKIE, ŻE PO SIEDMIU LATACH SIŁA PRZYCHODZI

*Dżem, miód, jogurt, paprochy z ciepłym lub zimnym mlekiem,
owoce, twarożek ze szczypiorkiem,* 20 zł

4. ŚNIADANIE DLA MYŚLIWEGO

Bigos żubrówką okraszony, pieczywo, biała kielbasa lub parówki jak kto woli 20 zł

5. ŚNIADANIOWY STÓŁ BIESIADNY

20 zł

6. KAWA / HERBATA DO ŚNIADANIA

5 zł

ŚNIADANIE WŁASNEJ KOMPOZYCJI, DO WYBORU:

1. bigos 20 zł

2. świeży tatar z wołu 24 zł

3. kielbasa gotowana lub z rożna 12 zł

4. kielbasa biała 12 zł

5. dżem, miód 3 zł

6. paprochy z mlekiem 5 zł

7. twarożek ze śmietaną i szczypiorkiem 6 zł

8. pomidor z cebulką i ogórek 6 zł

9. półmisek wędlin z gospodarstwa ekologicznego w naszej gminie 28 zł

10. omlet naturalny jak kto woli z szynką lub boczkiem albo pieczarkami 10 zł

11. dwa jaja na twardo lub miękko 6 zł

12. jajecznica na maśle, a jak sobie chcecie z szynką lub boczkiem czy pieczarkami 6 zł

13. pieczywo 2 zł

14. masło 2 zł





KTO ZAMAWIA ŚNIADANIE DO ŁÓŻKA POZNA JAK SIĘ ŚPI NA OKRUSZKACH

SZAMPAŃSKI APERITIF – ŚWIST SZABLI I HUK ROZGNIEWANEGO WINA
Kelner efektownie tnie szablą butelkę wina z bąbelkami i ... skraca ją o szyję.


<i>Włoskie Prosecco</i>	<i>butelka 0,7 l</i>	<i>80 zł</i>
	<i>kieliszek 0,1 l</i>	<i>9 zł</i>
	<i>dolewka 0,1 l</i>	<i>8 zł</i>

DANIA DLA POCZĄTKUJĄCYCH – NA ZIMNO



Podajemy ze stosownymi dodatkami : pieczywo, grzanki i sosy

- 1. Carpaccio z rostbefu sezonowanego minimum 14 dni w Karczmie Rzym* *25 zł*
- 2. Pyszny śledź bałtycki*
 - w śmietanie z jabłkiem i cebulą, grillowanym ziemniakiem* *16 zł*
 - w oleju z Góry św. Wawrzyńca z szalotką i korniszonami, musztardą francuską* *16 zł*
- Kieliszek zmrożonej wódki – obowiązkowo* *5 zł*
- 3. Tatar z łososia na różowo, z kawiorem z pstrąga z Mylofu na musie chrzanowym z kaparami* *21 zł*
 - Kieliszek Prosecco – obowiązkowo* *9 zł*
- 4. Pstrąg zalany, ryba w zalewie octowej według staropolskiej receptury* *18 zł* 
- 5. Podwędzana szynka z giczą, krojona przy stole – podawana z chrzanem* *16 zł* 
- 6. Doprawiony tatar wołowy* *24 zł*
- 7. Deska przysmaków z karczemnej spiżarni (dla dwóch); tatar wołowy na grzance, antrykot sezonowany, sucha kiełbasa, cielęcina w galarecie, pasztety i ogórki kiszone* *42 zł*
- 8. Sery: z czosnkiem niedźwiedzim zagrody Kozi Rajcuś, ser pleśniowy, żółty dojrzewający, kozi, konfitura figowa* *15 zł*  

DANIA DLA POCZĄTKUJĄCYCH – NA CIEPŁO

1. Szparagi, jajko w koszulce na chrupkę, sos holenderski 18 zł
2. Świeże liście szpinaku, czosnek, słonecznik, jajko w koszulce 18 zł
3. Pierogi faszerowane gęsiną, modrą kapustą i majerankiem 20 zł
4. Gęsia wątróbka duszona w sosie z prażonymi jabłkami na placku ziemniaczanym  18 zł
5. Kawior z pstrąga z Mylofu na placku ziemniaczanym, kwaśna śmietana 24 zł
Kieliszek Prosecco – obowiązkowo 9 zł
6. Kaszotto z pęczaku ze szparagami, cytryną i świeżym koperem ✓ 18 zł

PORA NA ZUPĘ


1. Krem szparagowy z płatkami migdałów ✓ 12 zł
2. Parzycha z młodej kapusty na wywarze z kury 12 zł
3. Wspaniała czernina z kłuskami  12 zł
4. Barszcz czerwony jak rubin, na zakwasie z kołdunami lub z pasztecikiem 12 zł
5. Rumiany rosół pachnący kilkoma gatunkami mięs z wstążkami kłusek 11 zł
6. Serowa wzbogacona szynką i świeżymi pomidorami krojonymi w kosteczkę, słuszenie podawana z tostami czosnkowymi Na życzenie wegetariańska ✓ 12 zł
7. Żur kujawski taki, że dech zapiera, na prawdziwkach z jajkiem, białą kiełbasą i ziemniakami  12 zł
8. Flaki z pieprzykiem - w kociołku 15 zł

SALATKI PACHNĄCE ZIOŁAMI

podajemy z grzankami zrumienionymi na złoto z dodatkiem masła ziołowego



1. *Piersi karczucha zrumieniona na patelni, warzywa, sałaty, jajko w koszulce, sos jogurtowy* 25 zł
2. *W wiejskim nastroju, biały ser owinięty plastrem bekonu, zapieczony na chrupkę i mieszanką warzyw - szczęścia chodzą parami* 25 zł
3. *Grillowany kozi ser, mieszanka młodych warzyw, listki szpinaku, rukola, skropiona olejem lnianym* ✓ 25 zł

TRADYCYJNE PIEROGI

1. *Ze szpinakiem i serem typu feta, sos z sera pleśniowego* ✓ 26 zł
2. *Podsmażone, z pikantnym nadzieniem twarogowym – kresowe* ✓ 23 zł
3. *Z kapustą i grzybami przymierzone do sosu borowikowego* ✓ 23 zł
4. *Z nadzieniem mięsnym, cebulą okraszone a do tego kapusta sznurowana*  28 zł
5. *Mieszane - kresowe, z kapustą i grzybami, z nadzieniem mięsnym* 28 zł

RYBY I RAKI

PSTRAGI Z KAMIENICY w Borach Tucholskich

1. *Pstrąg zrumieniony na grillu, sos tatarski, kromki własnego wyrobu i warzywa*  39 zł
2. *Pstrąg z grilla, zapieczony w sosie chrzanowym, gotowane ziemniaki i warzywa*  39 zł

KARP ZE ŚLESINA

1. *Karp zapieczony w sosie z kurkami, ziemniak pieczony*  37 zł

DORSZE

1. *Filet z dorsza zrumieniony na patelni, sos kurkowy, warzywa na ciepło i kruski ze szpinakiem* 43 zł
2. *Filet z dorsza na parze, szparagi, młode ziemniaki, sos cytrynowy* 43 zł
3. *Filet z dorsza zrumieniony na patelni, szparagi i risotto z kalafiora* 43 zł




ŁOSOSIE

1. *Łosoś gotowany na parze, strudel z warzywami, biały sos ze szczypiorkiem* 45 zł
2. *Łosoś pieczony, kasza pęczak z borowikami, ciociorka świeże liście szpinaku* 45 zł

RAKI

1. *Raki gotowane (25 szt.) z gałązką pachnącego koperu i cytryną, sos jogurtowo – koperkowy i grzanki* 55 zł

GALERIA DAŃ GŁÓWNYCH WIELCE SMAKOWITĄ KUCHNIĄ KUSI

- | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 1. <i>Mistrzowski Gulasz Szefa Kuchni, tradycyjnie gotowany i odpowiednio podany z pikantnymi plackami ziemniaczanymi i ogórkami kiszonymi</i> | | 38 zł |
| 2. <i>Schabowy prawie na całą patelnię z kapustą sznurowaną i ziemniakami smażonymi jak trzeba</i> | | 38 zł |
| 3. <i>Wysmienita Golonka w zalewie miodowo – czosnkowej pieczona z dodatkiem warzyw i ziemniaków – niebo na podniebieniu</i> |  | 10 dkg 8 zł
- dodatki 8 zł |
| 4. <i>Kruchutkę zrazy wołowe, zgodnie ze staropolską recepturą faszerowane, prażona kasza i buraczki na ciepło</i> | | 39 zł |
| 5. <i>Ligawa – specjalnie wyselekcjonowana wołowina, powolnie duszona, sos pieprzowy, ziemniaki z pieca, warzywa karmelizowane</i> | | 39 zł |
| 6. <i>Policzki wołowe, kasza jaglana z grzybami, kapusta modra</i> | | 40 zł |
| 7. <i>Prawa kurza pierś drobiowa z rusztu, sos z kurkami, warzywa na ciepło i kłuski ze szpinakiem</i> | | 39 zł |
| 8. <i>De Volaille z lewej kurzej piersi tryskający masłem cytrynowym, marchewką, puree z zielonego groszku i gotowane ziemniaki</i> | | 39 zł |
| 9. <i>Gęsia pierś w sosie własnym, modra kapusta, kłuski z żurawiną lub ziemniaki</i> |  | 42 zł |
| 10. <i>Wyluzowana kaczka od Marzeny i Mariusza Górskich z Sośna – połówką pieczona z jabłkami, modra kapusta i gotowane ziemniaki lub kłuski</i> |  | 55 zł |

Dodatki do mięs można zmieniać dowolnie

STEKI Z MIĘSIWA SEZONOWANEGO W KARCZMIE RZYM

1. *Stek z karkówki*
sezonowanej ponad 14 dni, pieczony ziemniak 39 zł
z sosem jogurtowo-czosnkowym, mieszanką sałat

2. *Stek z antrykotu*
sezonowanego ponad 21 dni,
grillowany pomidor, cukinia, pieczarki, cebula i ziemniaki 55 zł

3. *Stek z polędwicy wołowej* na mniejszy apetyt 69 zł
sezonowanej ponad 7 dni,
mięso bardzo specjalnie przyrządzane, czapki z głów! na większy apetyt 79 zł
grillowany pomidor, cukinia, pieczarki, cebula i ziemniaki apetyt

4. *Stek ze schabu z kością i tłuszczkiem, kapusta sznurowana,* 42 zł
pieczone ziemniaki, musztarda

Do steków sos do wyboru: czosnkowy, BBQ, pieprzowy, tzazyki

Dodatki do mięs można zmieniać dowolnie

Plaster sera pleśniowego 8 zł

Na życzenie stek podajemy na rozgrzanym kamieniu 10 zł



- **DZIEDZICTWO KULINARNE POMORZA I KUJAW**

V - **DANIE WEGETARIAŃSKIE**

Szczegółowe informacje na temat alergenów i gramatur znajdują się u obsługi.

NAPOJE GORĄCE

1. Kawa z ekspresu, espresso, parzona, cappuccino	7 zł
2. Kawa Macchiata (z gorącym mlekiem)	9 zł
3. Szaleństwo kawowe (kawa z mlekiem i syropem czekoladowym)	10 zł
4. Kawa z adwokatem	10 zł
5. Kawa po irlandzku (z whisky)	15 zł
6. Napój czekoladowy z kłęksem bitej śmietany	8 zł
7. Herbaty liściaste - czarna, earl grey, rooibos vanile, zielona, ziołowa miętowa, owocowa	8 zł
8. Maliny w syropie	2,5 zł
9. Grzaniec 150 ml	9 zł

NAPOJE ZIMNE

1. Sok i napoje owocowe	200 ml	6 zł
2. Sok wyciskane z pomarańczy i grejpfrutów	200 ml	12 zł
3. Sok pomidorowy	200 ml	7 zł
4. Pepsi, Mirinda, 7UP, Tonic	200ml but.	7 zł
5. Woda gaz/niegaz	200ml/400ml	5 zł/7 zł
6. Woda Ostromecko but.gaz/niegaz	330ml/700ml	7 zł/13 zł
7. Napój energetyczny Redbull	250ml	13 zł
8. Herbata mrożona	200 ml	7zł

PIWA BUTELKOWE

- | | | | |
|----|-----------------------|--------|------|
| 1. | <i>Piwo Lech Free</i> | 330 ml | 9 zł |
|----|-----------------------|--------|------|

PIWA Z KIJA

- | | | | |
|----|----------------------------------------------------|------------------|----------------|
| 1. | <i>Piwo Regionalne z Trzeciewnicy - Krajan</i> | 300 ml
480 ml | 8 zł
10 zł |
| 2. | <i>Piwo Regionalne z Osowej Góry – Przenicznia</i> | 300 ml
480 ml | 10 zł
15 zł |
| 3. | <i>Piwo Tyskie</i> | 300 ml
500 ml | 8 zł
10 zł |

WINO NA DZBANY I KIELICHY

Wino czerwone – Merlot

Wino białe – Sauvignon Blanc

- | | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|
| 1. | <i>kieliszek</i> | 100ml | 9 zł |
| 2. | <i>karafka</i> | 300ml | 27 zł |
| 3. | <i>karafka</i> | 500ml | 45 zł |
| 4. | <i>Chablis - Francja</i> | 100 ml | 14 zł |
| | <i>Wino białe wytrawne w smaku świeże i orzeźwiające, bukiet kwiatów i białych owoców</i> | | |
| 5. | <i>Ventisquero Reserva Syrach - Chile</i> | 100ml | 14 zł |
| | <i>Wino czerwone wytrawne o wspaniałym wyczuwalnym aromacie dojrzałych czerwonych owoców i przypraw</i> | | |

**WSZELKIE WINA WE FLASZKACH
Z KOSZA OBFITOŚCI WEDŁUG PRAGNIENIA
WYBRAĆ SOBIE MOŻESZ**

Dla zdrowotności i

Na dobre trawienie, mamy Śliwowicę 70%

Dla naszych zacnych Gości 20ml / 7 zł

COGNAC/BRANDY 40 ml

• <i>HENNESSY VS (Francja)</i>		25 zł
• <i>CALVADOS (Francja)</i>		20 zł
• <i>STOCK VSOP (Włochy)</i>		15 zł
• <i>METAXA***** (Grecja)</i>		15 zł

WHISKY 40 ml

• <i>BALLANTINE'S (Szkocja)</i>		15 zł
• <i>GLENFIDDICH 12 lat, single malt (Szkocja)</i>		25 zł
• <i>JACK DANIELS (USA)</i>		20 zł
• <i>ARDBEG 10 lat, single malt (Szkocja)</i>		30 zł
• <i>GLENMORANGIE 12 lat, single malt (Szkocja)</i>		25 zł
• <i>JAMENSON (Irlandia)</i>		18 zł

GINY 40 ml

• <i>GIN LUBUSKI (Polska)</i>		12 zł
• <i>BOMBAY SAPPHIRE (Anglia)</i>		20 zł

RUMY / LIKIERY 40 ml

• <i>BACARDI</i>		10 zł
• <i>MALIBU</i>		7 zł
• <i>PASSOA</i>		10 zł
• <i>BLUE CURACAO</i>		7 zł
• <i>COINTREAU</i>		15 zł
• <i>BAILEY'S</i>		10 zł
• <i>ADVOCAT</i>		7 zł
• <i>GRENADINA</i>	10 ml	2 zł

WINA MUSUJĄCE / SZAMPANY

• <i>CAVA (Hiszpania)</i>	butelka 0,7 l	60 zł
• <i>PROSECCO (Włochy)</i>	butelka 0,7 l	80 zł
• <i>CHAMPAGNE Henri de Verlainne (Francja)</i>	butelka 0,7 l	140 zł
• <i>MOET & CHANDON IMPERIAL (Francja)</i>	butelka 0,7 l	200 zł

APERITIF

• <i>CAMPARI</i>	40 ml	10 zł
• <i>MARTINI DRY</i>	100 ml	10 zł
• <i>MARTINI BIANCO</i>	100 ml	10 zł
• <i>MARTINI ROSSO</i>	100 ml	10 zł
• <i>JAGERMEISTER</i>	40 ml	8 zł

WÓDKI:

• <i>SOBIESKI</i>	<i>40ml/0,5l</i>	<i>5 zł / 60 zł</i>
• <i>WYBOROWA</i>	<i>40ml/0,5l</i>	<i>5 zł / 60 zł</i>
• <i>FINLANDIA</i>	<i>40ml/0,5l</i>	<i>7 zł / 80 zł</i>
• <i>CHOPIN</i>	<i>40ml/0,5l</i>	<i>8 zł / 100 zł</i>
• <i>BACZEWSKI ziemniaczana</i>	<i>40ml/0,5l</i>	<i>7 zł / 80 zł</i>
• <i>ŻUBRÓWKA</i>	<i>40ml/0,5l</i>	<i>5 zł / 60 zł</i>
• <i>ŚLIWOWICA</i>	<i>20ml</i>	<i>7 zł</i>
• <i>OUZO</i>	<i>40ml</i>	<i>8 zł</i>
• <i>TEQUILA SREBRNA</i>	<i>40ml</i>	<i>8 zł</i>
• <i>TEQUILA ZŁOTA</i>	<i>40ml</i>	<i>8 zł</i>

Płyn wódka miła, gardło ci sprzyja, niech cię prowadzi litrowa szyja

DRINKI I KOKTAJLE

<i>CAMPARI ORANGE campari, sok pomarańczowy</i>	<i>15 zł</i>
<i>MALIBU malibu, mleko</i>	<i>12 zł</i>
<i>PASSOA ORANGE passoa, sok pomarańczowy</i>	<i>15 zł</i>
<i>MARTINI DRY gin, wytrawny wermut</i>	<i>20 zł</i>
<i>KRWAWA MARY wódka, sok cytrynowy, sok pomidorowy, sos worcestershire</i>	<i>12 zł</i>
<i>TEQUILA SUNRISE Tequila Sierra, sok pomarańczowy, grenadyna</i>	<i>16 zł</i>
<i>MARGARITA Tequila Sierra, cointreau, sok z cytryny</i>	<i>20 zł</i>
<i>CUBA LIBRE rum bacardi carta blanca, pepsi, sok cytrynowy</i>	<i>15 zł</i>
<i>WHITE LADY gin, cointreau, sok z cytryny</i>	<i>20 zł</i>
<i>CAIPIRINHA cachaca, limonka</i>	<i>15 zł</i>
<i>MANHATTAN whisky, czerwony wermut, angostura, wiśnia kandyzowana</i>	<i>18 zł</i>
<i>KAMIKAZE wódka, blue bols, sok z cytryny</i>	<i>16 zł</i>
<i>WILDE DOG wódka, syrop malinowy, tabasco</i>	<i>8 zł</i>