



Rezerwacja Izb Hotelowych :

tel. +48 52 5600 601

e-mail : karczma@karczmarzym.com.pl

Rezerwacja stoliką :

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 25 zł

2. ŚNIADANIE DLA CHŁOPA

*Kielbasa gotowana lub z rożna , wiejskie wędliny,
ser, pomidor, ogórek, pieczywo* 25 zł

3. ŚNIADANIE TAKIE, ŻE PO SIEDMIU LATACH SIŁA PRZYCHODZI

*Dżem, miód, jogurt, paprochy z ciepłym lub zimnym mlekiem,
owoce, twarożek ze szczypiorkiem,* 25 zł

4. ŚNIADANIE DLA MYŚLIWEGO

Bigos żubrówką okraszony, pieczywo, biała kielbasa lub parówki jak kto woli 25 zł

5. ŚNIADANIOWY STÓŁ BIESIADNY

25 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* *18 zł*
 - w oleju z Góry św. Wawrzyńca z szalotką i korniszonami, musztardą francuską* *18 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* *26 zł*
- 7. Deska przysmaków z karczemnej spiżarni (dla dwóch); tatar wołowy na grzance, antrykot sezonowany, sucha kiełbasa, cielęcina w galarecie, pasztety i ogórki kiszone* *45 zł*
- 8. Sery: z czosnkiem niedźwiedzim zagrody Kozi Rajcuś, ser pleśniowy, żółty dojrzewający, kozi, konfitura figowa* *18 zł*  

DANIA DLA POCZĄTKUJĄCYCH – NA CIEPŁO

1. *Borowiki w śmietanie, grzanki* ✓ 18 zł
2. *Pierogi faszerowane gęsina, modrą kapustą i majerankiem* 20 zł
3. *Gęsia wątróbka duszona w sosie z prażonymi jabłkami na placku ziemniaczanym*  19 zł
4. *Kawior z pstrąga z Mylofu na placku ziemniaczanym, kwaśna śmietana Kieliszek Prosecco – obowiązkowo* 24 zł
9 zł
5. *Mazurskie ślimaki pieczone z masłem, czosnkiem i zieloną pietruszką* 27 zł

PORA NA ZUPĘ

1. *Grzybowa dla odważnych* ✓ 12 zł
2. *Wspaniała czarnina z kłuskami*  12 zł
3. *Krem z pietruszki i topinamburu* ✓ 12 zł
4. *Barszcz czerwony jak rubin, na zakwasie z kołdunami lub z pasztecikiem* 12 zł
5. *Rumiany rosół pachnący kilkoma gatunkami mięs ze swojskim makaronem* 11 zł
6. *Serowa wzbogacona szynką i świeżymi pomidorami krojonymi w kosteczkę, słuszenie podawana z tostami czosnkowymi Na życzenie wegetariańska* ✓ 13 zł
7. *Żur kujawski taki, że dech zapiera, na prawdziwkach z jajkiem, białą kiełbasą i ziemniakami*  13 zł
8. *Flaki z pieprzykiem - w kociołku* 15 zł

SALATKI PACHNĄCE ZIOŁAMI

podajemy z grzankami zrumienionymi na złoto z dodatkiem masła ziołowego

1. *Piersi kureczka zrumienione na patelni, warzywa, sałaty, jajko w koszulce, sos jogurtowy* 25 zł
2. *W wiejskim nastroju, biały ser owinięty plasterem bекonu, zapieczony na chrupkę i mieszanką warzyw - szczęścia chodzą parami* 25 zł
3. *Grillowany kozi ser, mieszanką młodych warzyw, listki szpinaku, rukola, skropiona olejem z Góry św. Wawrzyńca* ✓ 25 zł

DANIA WEGAŃSKIE I BEZGLUTENOWE

1. *Strogonow z boczniaką, pieczarek i kurek z kaszą białą* ✓ 31 zł
2. *Potrąwką warzywną z pomidorami z kaszą pęczak* ✓ 29 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 kiszona na ciepło* 28 zł



5. *Mieszane - kresowe, z kapustą i grzybami, z nadzieniem mięsnym* 28 zł

RYBY

PSTRAGI Z KAMIENICY w Borach Tucholskich

1. *Pstrąg zrumieniony na grillu, sos tatarski, krokiety 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* 39 zł




DORSZE

1. *Filet z dorsza zrumieniony na patelni, sos kurkowy, warzywa na ciepło i kłuski ze szpinakiem* 43 zł
2. *Filet z dorsza, kaszotto z pečzaku z borowikami i cukinią, młode liście szpinaku* 43 zł
3. *Filet z dorsza zrumieniony na patelni, cukinia, młoda marchew i risotto z kalfiora* 43 zł

ŁOSOSIE

1. *Łosoś pieczony, kasza pečzak z borowikami, ciociorka świeże liście szpinaku* 45 zł
2. *Łosoś pieczony, cukinia, kalfarepa, imbir, sos szczypiorkowy* 45 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 kiszoną zasmażaną 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</i> | | 39 zł |
| 6. <i>Policzki wołowe, kasza pęczak z borowikami, kapusta modra</i> | | 40 zł |
| 7. <i>Pieczeń wołowa z antrykotu, knedliki, buraczki na ciepło</i> | | 39 zł |
| 8. <i>Prawa kurza pierś drobiowa z rusztu, sos z kurkami, warzywa na ciepło i kłuski ze szpinakiem</i> | | 39 zł |
| 9. <i>De Volaille z lewej kurzej piersi tryskający masłem cytrynowym, marchewką, puree z zielonego groszku i gotowane ziemniaki</i> | | 39 zł |
| 10. <i>Gęsia pierś w sosie własnym, modra kapusta, kłuski z żurawiną lub ziemniaki</i> |  | 44 zł |
| 11. <i>Wyluzowana kaczka od Marzeny i Mariusza Górskich z Sośna – połówką pieczona z jabłkami, modra kapusta i gotowane ziemniaki lub kłuski</i> |  | 55 zł |
| 12. <i>Żeberka pieczone, sałatka ziemniaczana, ogórki kiszone</i> | | 39 zł |

Dodatki do mięs można zmieniać dowolnie

STEKI Z MIĘSIWA SEZONOWANEGO W KARCZMIE RZYM

1. *Stek z karkówki*
sezonowanej ponad 14 dni, sałatką ziemniaczana, 39 zł
mieszanką sałat

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

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 kiszona na ciepło,* 42 zł
pieczone ziemniaki, musztarda

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

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 syropami - czekoladowym i miętowym)	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. Piwo Lech Free	330 ml	9 zł
-------------------	--------	------

PIWA Z KIJA

1. Piwo Regionalne z Trzeciewnicy - Krajan	300 ml	8 zł
	480 ml	10 zł
2. Piwo Regionalne z Osowej Góry – Pszenicznik	300 ml	10 zł
	480 ml	15 zł
3. Piwo Tyskie	300 ml	8 zł
	500 ml	10 zł

WINO NA DZBANY I KIELICHY

Wino musujące – Włoskie Prosecco

Kieliszek	100ml	9 zł
Dolewka	100ml	8 zł

Wino czerwone – Tempranillo

Wino białe – Pinot Grigio

1. kieliszek	120ml	11 zł
2. karafka	300ml	27 zł
3. karafka	500ml	45 zł
4. Chablis - Francja	120 ml	17 zł
5. Aresti Reserva Carmenere - Chile	120ml	17 zł

**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

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

WHISKY 40 ml

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

GINY 40 ml

• GIN LUBUSKI (Polska)		12 zł
• BOMBAY SAPPHIRE (Anglia)		20 zł

RUMY / LIKIERY 40 ml

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

WINA MUSUJĄCE / SZAMPANY

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

APERITIF

• CAMPARI	40 ml	10 zł
• MARTINI DRY	100 ml	10 zł
• MARTINI BIANCO	100 ml	10 zł
• MARTINI ROSSO	100 ml	10 zł
• JAGERMEISTER	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>

Płyń 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>