



*Rezerwacja Izb Hotelowych :*

*tel. +48 52 5600 601*

*e-mail : [karczma@karczmarzym.com.pl](mailto:karczma@karczmarzym.com.pl)*

*Rezerwacja stolika :*

*tel. +48 52 583 16 16*

*Czekamy na Państwa opinie i sugestie e-mail: [opinie@karczmarzym.com.pl](mailto: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 wino musujące Prosecco</i>	<i>butelka 0,7 l</i>	<i>80 zł</i>
<i>Włoskie wino musujące z kija</i>	<i>kieliszek 0,1 l</i>	<i>10 zł</i>
	<i>dolewka 0,1 l</i>	<i>9 zł</i>

***DANIA DLA POCZĄTKUJĄCYCH – NA ZIMNO***





***Podajemy ze stosownymi dodatkami : pieczywo, grzanki i sosy***

<i>1. Carpaccio z rostbefu sezonowanego minimum 14 dni w Karczmie Rzym</i>		<i>25 zł</i>
<i>2. Pyszny śledź atlantycki</i>		
<i>- w śmietanie z jabłkiem i cebulą, grillowanym ziemniakiem</i>		<i>18 zł</i>
<i>- w oleju z Góry św. Wawrzyńca z szalotką i korniszonami, musztardą francuską</i>		<i>18 zł</i>
<i>- tatar ze śledzia z ogórkiem i jajkiem gotowanym w łośsulce</i>		<i>18 zł</i>
<i>- śledź w trzech smakach – deska degustacyjna</i>		<i>21 zł</i>
<i>Kieliszek zmrożonej wódki – obowiązkowo</i>		<i>5 zł</i>
<i>3. Tatar z łososia w dymie, z kawiozem z pstrąga na musie chrzanowym z kaparami</i>		<i>23 zł</i>
<i>Kieliszek włoskiego wina musującego – obowiązkowo</i>		<i>10 zł</i>
<i>4. Pstrąg zalany, ryba w zalewie octowej według staropolskiej receptury</i>		<i>18 zł</i>
<i>5. Podwędzana szynka z giczą, krojona przy stole – podawana z chrzanem</i>		<i>16 zł</i>
<i>6. Doprawiony tatar wołowy</i>		<i>26 zł</i>
<i>7. Deska przysmaków z karczemnej spiżarni (dla dwóch); tatar wołowy na grzance, antrykot sezonowany, sucha kiełbasa, cielęcina w galarecie, pasztety i ogórki kiszane</i>		<i>45 zł</i>
<i>8. Sery: z czosnkiem niedźwiedzim z Zagrody Malinowy Chrusniak, ser pleśniowy, żółty dojrzewający, kozi, konfitura figowa</i>		<i>18 zł</i>

## **DANIA DLA POCZĄTKUJĄCYCH – NA CIEPŁO**

1. Szparagi, jajko w kłoszulce na chrupkę, sos holenderski  21 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 na placku ziemniaczanym, kwaśna śmietana Kieliszek włoskiego wina musującego – obowiązkowo  24 zł  
10 zł
5. Mazurskie ślimaki pieczone z masłem, czosnkiem i zieloną pietruszką 25 zł

## **PORA NA ZUPĘ**

1. Chłodnik na bazie maślanki z botwinką, szynką i jajkiem Na życzenie wegetariański  12 zł
2. Kremowa zupa szczawiowa z tłuczonymi ziemniakami z cebulą i boczkiem 12 zł
3. Aksamitny krem szparagowy z płatkami migdałów  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. Gulaszowa - w kociołku 15 zł

## **SALATKI PACHNĄCE ZIOŁAMI**

*podajemy z grzankami zrumienionymi na złoto z dodatkiem masła ziołowego*

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

## **DANIA WEGAŃSKIE I BEZGLUTENOWE**

1. *Strogonow z boczniakami, pieczarek i kurek z kaszą gryczaną* ✓ 31 zł
2. *Potrąwką warzywną z pomidorami z kaszą jaglaną* ✓ 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 sznurowana* 28 zł




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

# **RYBY I RAKI**

## **PSTRĄG Z KAMIENICY w Borach Tucholskich**

1. *Pstrąg zrumieniony na grillu,  
ziemniaki, cukinia, pomidorki koktajlowe i sos tatarski*  39 zł
2. *Pstrąg pieczony w soli,  
ziemniaki, cukinia, pomidorki koktajlowe i sos jogurtowo-koperkowy*  48 zł

## **KARP NAKIELSKI**

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 kruski ze szpinakiem* 43 zł
2. *Filet z dorsza, kaszotto z pęczaku z cukinią,  
młode liście szpinaku* 43 zł
3. *Filet z dorsza zrumieniony na patelni,  
pieczony ziemniak, sos Bernaise, cukinia i marchew* 43 zł

## **ŁOSOSIE**





1. *Łosoś pieczony, młode liście szpinaku, ziemniak pieczony,  
chrusty z marchwi, sos holenderski* 45 zł
2. *Łosoś pieczony, cukinia, kalarepa, imbir,  
sos szczypiorkowy* 45 zł

## **RAKI**

1. *Raki gotowane (ok. 20 szt.) z gałązką pachnącego kopru  
i cytryną, sos jogurtowo – koperkowy i grzanki* 88 zł

# **GALERIA DAŃ GŁÓWNYCH**

## **WIELCE SMAKOWITĄ KUCHNIĄ KUSI**

- |                                                                                                                                           |                                                                                       |                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Mistrzowski Gulasz Szefa Kuchni, tradycyjnie gotowany i odpowiednio podany z pikantnymi plackami ziemniaczanymi i ogórkami kiszonymi   |                                                                                       | 38 zł                               |
| 2. Schabowy prawie na całą patelnię z kapustą sznurowaną i ziemniakami smażonymi jak trzeba                                               |                                                                                       | 38 zł                               |
| 3. Wyśmienita Golonka w zalewie miodowo – czosnkowej pieczona z dodatkiem warzyw i ziemniaków – niebo na podniebieniu                     |    | 10 dkg<br>8 zł<br>- dodatki<br>8 zł |
| 4. Kruchutki zrazy wołowe, zgodnie ze staropolską recepturą faszerowane, prażona kasza i buraczki na ciepło                               |                                                                                       | 39 zł                               |
| 5. Ligawa – specjalnie wyselekcjonowana wołowina, powolnie duszona, sos pieprzowy, ziemniaki z pieca, warzywa                             |                                                                                       | 39 zł                               |
| 6. Policzki wołowe, kasza pęczak, chipsy ziemniaczane, kapusta modra, kalafior romanesco                                                  |                                                                                       | 40 zł                               |
| 7. Prawa kurza pierś drobiowa z rusztu, sos z kurkami, warzywa na ciepło i kłuski ze szpinakiem                                           |                                                                                       | 39 zł                               |
| 8. De Volaille z lewej kurzej piersi tryskający masłem cytrynowym, marchewką, puree z zielonego groszku i gotowane ziemniaki              |                                                                                       | 39 zł                               |
| 9. Gęsia pierś w sosie własnym, modra kapusta, kłuski z żurawiną lub ziemniaki                                                            |  | 46 zł                               |
| 10. Gęsia pierś w sosie własnym, buraczki na ciepło, maślane puree ziemniaczane, konfitura z czerwonej cebuli                             |   | 46 zł                               |
| 11. Wyluzowana kaczka od Marzeny i Mariusza Górskich z Sośna – połówka pieczona z jabłkami, modra kapusta i gotowane ziemniaki lub kłuski |  | 55 zł                               |
| 12. Żeberka pieczone, sałatka ziemniaczana, konfitura z czerwonej cebuli                                                                  |                                                                                       | 39 zł                               |
| 13. Szaszłyk z polędwiczki wieprzowej przekładanej suszonymi pomidorami boczkiem, cebulą i porem, a do tego wiosenne kaszotto             |                                                                                       | 39 zł                               |

## STEKI SERWOWANE W KARCZMIE RZYM

1. *Stek z karkówki*  
*sezonowanej ponad 14 dni, sałatką ziemniaczana,*  
*grillowane warzywa* 39 zł
2. *Stek z antrykotu* 55 zł  
*sezonowanego ponad 21 dni,*  
*konfitura z czerwonej cebuli, cukinia, pieczarki, cebula i ziemniaki*
3. *Stek z polędwicy wołowej* na mniejszy apetyt 69 zł  
*mięso bardzo specjalnie przyrządzane, czapki z głów !* na większy apetyt 79 zł  
*konfitura z czerwonej cebuli, cukinia, pieczarki, cebula i ziemniaki*

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

*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*

*✓ - DANIE WEGETARIAŃSKIE*

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



## **NAPOJE GORĄCE**

1. Kawa z ekspresu, parzona,	7 zł
2. Espresso / Double espresso	7 zł / 12 zł
3. Cappuccino,	10 zł
4. Latte macchiato	12 zł
5. Szaleństwo kawowe ( kawa z mlekiem i syropami - czekoladowym i miętowym )	12 zł
6. Kawa z adwokatem	12 zł
7. Kawa po irlandzku ( z whisky )	15 zł
8. Napój czekoladowy z kłęksem bitej śmietany	8 zł
9. Herbaty liściaste - czarna, earl grey, rooibos vanile, zielona, ziołowa miętowa, owocowa	8 zł
10. Maliny w syropie	2,5 zł
11. 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 - Krajana</i>	300 ml 480 ml	8 zł 10 zł
2.	<i>Piwo Regionalne z Osowej Góry – Pszenicznik</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 musujące – Włoskie Prosecco*

Kieliszek	100ml	9 zł
Dolewka	100ml	8 zł

### *Wino czerwone – Tempranillo*

### *Wino białe – Pinot Grigio*

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

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

*Dla zdrowotności i .....*

*Na dobre trawienie, mamy Śliwownicę 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 wódko 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>