



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 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

SZAMPANŃSKI APERITIF – ŚWIST SZABLI I HUK ROZGNIEWANEGO WINA

Kelner efektywnie tnie szablą butelkę wina z bąbelkami i ... skraca ją o szyję.


Włoskie wino musujące Prosecco	butelka 0,7 l	80 zł
Włoskie wino musujące z kija	kieliszek 0,15 l	14 zł
	karafka 0,3 l	27 zł
	karafka 0,5 l	45 zł

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 atlantycki		
- w śmietanie z jabłkiem i cebulą, grillowanym ziemniakiem		18 zł
- w oleju z Góry św. Wawrzyńca z szalotką i korniszonami, musztardą francuską		18 zł
- śledź z jogurtem i pieczonym burakiem		18 zł
- śledź w trzech smakach – deska degustacyjna		21 zł
Kieliszek zmrożonej wódki – obowiązkowo		5 zł
3. Tatar z łososia w dymie, z kawiozem z pstrąga na musie chrzanowym z kaparami		23 zł
Kieliszek włoskiego wina musującego – obowiązkowo		14 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 Ślesieńskie: z czosnkiem niedźwiedzim, wędzony, długo dojrzewający Hrabiny Potulickiej, oraz ser kozi i konfitura figowa		18 zł

DANIA DLA POCZĄTKUJĄCYCH – NA CIEPŁO

1. Pierś kurczaka z kurkami, grzanką z pomidorami i bazylią 22 zł
2. Pierogi faszerowane gęsiną, 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 24 zł
Kieliszek włoskiego wina musującego – obowiązkowo ✓ 14 zł
5. Mazurskie ślimaki pieczone z masłem, czosnkiem i zieloną pietruszką 25 zł
6. Pierożki z gruszką i twarogiem ✓ 19 zł

PORA NA ZUPĘ



1. Pikantny krem z dyni i pieczonej papryki z prażonymi ziarnami ✓ 13 zł
2. Wspaniała czarnina z kłuskami  14 zł
3. Grzybowa dla odważnych ✓ 14 zł
4. Barszcz czerwony jak rubin, na zakwasie z kołdunami lub z pasztecikiem 13 zł
5. Rumiany rosół pachnący kilkoma gatunkami mięs ze swojskim makaronem 12 zł
6. Serowa wzbogacona szynką i świeżymi pomidorami krojonymi w kosteczkę, słuszenie podawana z tostami czosnkowymi Na życzenie wegetariańska ✓ 14 zł
7. Żur kujawski taki, że dech zapiera, na prawdziwkach z jajkiem, białą kiełbasą i ziemniakami  14 zł
8. Gulaszowa - w kociołku 15 zł

SALATKI PACHNĄCE ZIOŁAMI


podajemy z grzankami zrumienionymi na złoto z dodatkiem masła ziołowego

1. *Piersi karczucha zrumienione na patelni, warzywa, sałaty, orzechy włoskie, pestki dyni, jajko w koszulce, sos jogurtowy* 25 zł
2. *W wiejskim nastroju, biały ser owinięty plastrem bекonu, zapieczony na chrupkę i mieszanką warzyw - szczęścia chodzą parami* 25 zł
3. *Grillowany kozi ser, mieszanką młodych warzyw, listki szpinaku, rukola, orzechy włoskie, winogrono, morską sól, skropiona olejem z Góry św. Wawrzyńca* ✓ 25 zł
4. *Łosoś wędzony, świeże warzywa, sałata lodowa, rzodkiewka, pomidor, ogórek, wzbogacone nasionami chia, otrębami i czarnuszką* 25 zł
5. *Sałatką z tofu, suszone pomidory, pestki dyni, chipsy z ziemniaków z czarnuszką* ✓ 25 zł

DANIA WEGAŃSKIE



1. *Strogonow z boczniaka, pieczarek i kurek z kaszą gryczaną* ✓  31 zł
2. *Potrąwką warzywna z pomidorami z kaszą jaglaną* ✓  29 zł
3. *Kaszotto z pieczaku z suszonymi grzybami* ✓ 31 zł

PIEROGI


1. *Ze szpinakiem i twarogiem, sos z sera pleśniowego* ✓ 26 zł
2. *Kresowe, z pikantnym nadzieniem twarogowym, podsmażone i okraszone cebulą, z dodatkiem kwaśnej śmietany* ✓ 23 zł
3. *Z kapustą i grzybami przymierzone do sosu borowikowego* ✓ 23 zł
4. *Z nadzieniem mięsnym, cebulą okraszone a do tego kapusta kiszona zasmażana*  28 zł
5. *Mieszane okraszone - 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 ZE ŚLESINA

1. *Karp zapieczony w szarym sosie z suszonymi leśnymi grzybami,
ziemniak pieczony*  39 zł

DORSZE

1. *Połudwica z dorsza zrumieniona na patelni, sos kurkowy,
warzywa na ciepło i kłuski ze szpinakiem* 43 zł
2. *Połudwica z dorsza, kaszotto z pęczaku z warzywami,
młode liście szpinaku* 43 zł
3. *Połudwica z dorsza zrumieniona na patelni,
risotto z kalafiora, marchew, romanesco i sos bazyliowy* 43 zł

ŁOSOSIE






1. *Łosoś pieczony, młode liście szpinaku, ziemniak pieczony,
chrusty z marchwi, sos holenderski* 45 zł
2. *Łosoś pieczony, pierogi ze szpinakiem i twarogiem,
sos z sera pleśniowego* 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 kiszoną zasmażaną i ziemniakami smażonymi jak trzeba* 38 zł
3. *Wysmienita Golonka w zalewie miodowo – czosnkowej pieczona z dodatkiem warzyw i ziemniaków – niebo na podniebieniu* 10 dkg 8 zł
 - dodatki 8 zł
4. *Kruchutkie zrazy wołowe, zgodnie ze staropolską recepturą faszerowane, podajemy z blinami gryczanymi i buraczkami na ciepło,* 39 zł
5. *Sztukamięś – specjalnie wyselekcjonowana wołowina, powolnie duszona, sos chrzanowy, puree ziemniaczane, buraczki na ciepło* 39 zł

6. *Prawa kurza pierś drobiowa z rusztu, sos z kurkami, warzywa na ciepło i kłuski ze szpinakiem* 39 zł
7. *De Volaille z lewej kurzej piersi tryskający masłem cytrynowym, marchewką, puree z zielonego groszku i gotowane ziemniaki* 39 zł
8. *Żeberka pieczone, pierogi z grzybami, czerwona kapusta, sos z suszonymi leśnymi grzybami* 39 zł
9. *Szaszłyk z połówki wieprzowej przekładanej suszonymi pomidorami boczkiem, cebulą i porem, a do tego kaszotto z warzywami* 39 zł
10. *Gęsia pierś w sosie własnym, modra kapusta, kłuski z żurawiną lub ziemniaki* 46 zł

11. *Gęsia pierś w sosie własnym, buraczkowe kopytko, modra kapusta* 46 zł

12. *Wyluzowana kaczka od Marzeny i Mariusza Górskich z Sośna – połówka pieczona z jabłkami, modra kapusta i gotowane ziemniaki lub kłuski* 55 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 WEGETARIANSKIE*



- *DANIE BEZGLUTENOWE*

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 bezalkoholowe 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 Trzeciewnicy – Irlandzkie ciemne</i> | 300 ml
500 ml | 8 zł
10 zł |
| 3. | <i>Piwo Regionalne z Osowej Góry – Pszenicznik</i> | 300 ml
480 ml | 10 zł
15 zł |

WINO NA DZBANY I KIELICHY

- | | | |
|---------------------------------------|-------------------------|-------|
| <i>Włoskie wino musujące Prosecco</i> | <i>butelka 0,7 l</i> | 80 zł |
| <i>Włoskie wino musujące z kija</i> | <i>kieliszek 0,15 l</i> | 14 zł |
| | <i>karafka 0,3 l</i> | 27 zł |
| | <i>karafka 0,5 l</i> | 45 zł |

Wino czerwone – Tempranillo

Wino białe – Pinot Grigio

- | | | | |
|----|---|--------|-------|
| 1. | <i>kieliszek</i> | 150ml | 14 zł |
| 2. | <i>karafka</i> | 300ml | 27 zł |
| 3. | <i>karafka</i> | 500ml | 45 zł |
| 4. | <i>Chablis - Francja</i> | 150 ml | 21 zł |
| 5. | <i>Aresti Reserva Carmenere - Chile</i> | 150ml | 21 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 ŻŁOTA</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>