



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

SZAMPAŃSKI APERITIF – ŚWIST SZABLI I HUK ROZGNIĘWANEGO 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>butelka 0,2 l</i>	<i>22 zł</i>

DANIA DLA POCZĄTKUJĄCYCH – NA ZIMNO






Podajemy ze stosownymi dodatkami : pieczywo, grzanki i sosy

- 1. Carpaccio z rostbefu sezonowanego minimum 14 dni* *25 zł*
w Karczmie Rzym
- 2. Pyszny śledź atlantycki*
 - w śmietanie z jabłkiem i cebulą, grillowanym ziemniakiem* *18 zł*
 - w oleju z Góry św. Wawrzyńca z szalotką i korniszonami,* *18 zł*
musztardą francuską
 - śledź z jogurtem i pieczonym burakiem* *18 zł*
 - śledź w trzech smakach – deską degustacyjną* *21 zł*
- Kieliszek, zmrożonej wódki – obowiązkowo* *5 zł*
- 3. Tatar z łososia w dymie, z kawiozem z pstrąga* *23 zł*
na musie chrzanowym z kaparami
- 4. Pstrąg zalany, ryba w zalewie octowej według staropolskiej receptury* *18 zł*

- 5. Podwędzana szynka z giczą, krojona przy stole* *16 zł*
– podawana z chrzanem 
- 6. Doprawiony tatar wołowy* *26 zł*
- 7. Deska przysmaków z karczemnej spiżarni (dla dwóch);* *45 zł*
tatar wołowy na grzance, antrykot sezonowany, sucha kiełbasa,
cielęcina w galarecie, pasztety i ogórki kiszone
- 8. Sery od Hrabiny Potulickiej ze Ślesina: z czosnkiem niedźwiedzim,* *18 zł*
wędzony, długo dojrzewający, oraz ser kozi i konfitura figowa  

DANIA DLA POCZĄTKUJĄCYCH – NA CIEPŁO

1. *Boeuf strogonow* 24 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

PORA NA ZUPĘ


1. *Krem z białych warzyw*  14 zł
2. *Słodko-kwaśna zupa kłopsikowa*  14 zł
3. *Wspaniała czarnina z kłuskami*  15 zł
4. *Grzybowa dla odważnych*  15 zł
5. *Barszcz czerwony jak rubin, na zakwasie z kołdunami lub z pasztecikiem* 14 zł
6. *Rumiany rosół pachnący kilkoma gatunkami mięs ze swojskim makaronem* 13 zł
7. *Żur kujawski taki, że dech zapiera, na prawdziwkach z jajkiem, białą kiełbasą i ziemniakami*  14 zł
8. *Flaki z pieprzykiem - w kociołku* 16 zł

SALATKI PACHNĄCE ZIOŁAMI

podajemy z grzankami zrumienionymi na złoto z dodatkiem masła ziołowego



1. *Piersi kurczęcia zrumienione na patelni, warzywa, sałaty, jajko w koszulce, sos jogurtowy* 26 zł
2. *W wiejskim nastroju, biały ser owinięty plastrem bекonu, zapieczony na chrupkę i mieszanką warzyw - szczęścia chodzą parami* 26 zł
3. *Grillowany kozi ser, mieszanka młodych warzyw, listki szpinaku, rukola, orzechy włoskie, marynowany burak, morską sól, skropiona olejem z Góry św. Wawrzyńca* ✓ 26 zł
4. *Sałatka z tofu, suszone pomidory, pestki dyni, chipsy z ziemniaków z czarnuszką* ✓ 26 zł

PIEROGI

1. *Kresowe, z pikantnym nadzieniem twarogowym, podsmażone i okraszone cebulą, z dodatkiem kwaśnej śmietany* ✓ 26 zł
2. *Z kapustą i grzybami przymierzone do sosu borowikowego* ✓ 26 zł
3. *Z nadzieniem mięsnym, cebulą okraszone a do tego kapusta kiszona zasmażana*  31 zł
4. *Mieszane okraszone - kresowe, z kapustą i grzybami, z nadzieniem mięsnym* 31 zł

RYBY I RAKI

PSTRĄG Z KAMIENICY w Borach Tucholskich

1. *Pstrąg zrumieniony na grillu,
ziemniaki, cukinia, pomidorki koktajlowe i sos tatarski*  42 zł
2. *Pstrąg pieczony w soli,
ziemniaki, cukinia, pomidorki koktajlowe i sos jogurtowo-koperkowy*  49 zł

KARP ZE ŚLESINA

1. *Karp zapieczony w szarym sosie z pieczarkami, ziemniak pieczony*  39 zł

HALIBUT

1. *Halibut smażony, młode liście szpinaku, ziemniak pieczony,
chrusty z marchwi* 46 zł

DORSZ

1. *Poładwica z dorsza zrumieniona na patelni,
risotto z kalafiora, marchew, romanesco i sos bazyliowy* 45 zł








ŁOSOŚ

1. *Łosoś pieczony, pierogi ze szpinakiem i twarogiem,
sos z sera pleśniowego* 46 zł

RAKI

1. *Raki gotowane (ok. 20 szt.) z gałązką pachnącego koperu
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 | | 39 zł |
| 3. Wyśmienita 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 | | 42 zł |
| 5. Sztukamięś – specjalnie wyselekcjonowana wołowina, powolnie duszona, sos chrzanowy, puree ziemniaczane, buraczki na ciepło |  | 42 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, kopytka, kapusta kiszona na ciepło | | 39 zł |
| 9. Gęsia pierś w sosie własnym, modra kapusta, kłuski z żurawiną |  | 46 zł |
| 10. Gęsie udo, maślane puree ziemniaczane, warzywa |  | 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. Bitki z jelenia, czerwona kapusta, kopytka | | 46 zł |
| 13. Strogonow z boczniaką, pieczarek i kurek z kaszą gryczaną |   | 31 zł |

STEKI

- | | | |
|--|--------------------|-------|
| 1. Stek z połówki 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 | | |
| | | |
| 2. Stek z karkówki | | |
| sezonowanej ponad 14 dni, sałatką ziemniaczana, | | 39 zł |
| grillowane warzywa | | |
| | | |
| 3. Stek z antrykotu ok. 250g | | 69 zł |
| sezonowanego ponad 21 dni, | | |
| konfitura z czerwonej cebuli, cukinia, pieczarki, cebula i ziemniaki | | |

W Karczmie Rzym sezonujemy mięsa na sucho w stałej temperaturze i wilgotności przez kilkanaście tygodni w specjalnej sezonowarce.

Dojrzewanie to proces, który znacznie podnosi smak i jakość mięsa

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

Dodatki do mięs można zmieniać dowolnie

Na życzenie steki 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	12 zł
12. Miód pitny 150 ml	12 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	6 zł/8 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>butelka 0,2 l</i> | 22 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 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>