



www.karczmarzym.com.pl

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 STÓL 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>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, sucha kiełbasa, cielęcina w galarecie,
pasztet, boczek i ogórki kiszane



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 gęsina, modrą kapustą i majerankiem* 20 zł
3. *Gęsia wątróbką 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* ✓ 15 zł
2. *Serowa wzbogacona szynką i świeżymi pomidorami, podawana z grzankami czosnkowymi* 15 zł
Na życzenie wegetariańska ✓
3. *Wspaniała czarnina z kłuskami*  15 zł
4. *Grzybowa dla odważnych* ✓ 15 zł
5. *Krem z buraków z kozim serem* 15 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 kielbasą i ziemniakami*  14 zł
8. *Gulaszowa - w kociołku* 17zł

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 plasterm bекonu, zapieczony na chrupkę i mieszanką warzyw - szczęścia chodzą parami* 26 zł
- 3. Grillowany kozi ser, mieszanką młodych warzyw, listki szpinaku, rukola, orzechy włoskie, marynowany burak, morską sól, skropiona olejem z Góry św. Wawrzyńca ✓* 26 zł
- 4. Sałatką 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. *Polędwica 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 kopru
i cytryną, sos jogurtowo – koperkowy i grzanki* 88 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> | | 39 zł |
| 3. <i>Wyśmienita Golonka w zalewie miodowo – czosnkowej pieczona z dodatkiem warzyw i ziemniaków – niebo na podniebieniu</i> |  | 10 dkg 8 zł
- dodatki 8 zł |
| 4. <i>Kruchutkie zrazy wołowe, zgodnie ze staropolską recepturą faszerowane, podajemy z blinami gryczanymi i buraczkami na ciepło</i> | | 42 zł |
| 5. <i>Sztukamięś – specjalnie wyselekcjonowana wołowina, powolnie duszona, sos chrzanowy, puree ziemniaczane, buraczki na ciepło</i> |  | 42 zł |
| 6. <i>Prawa kurza pierś drobiowa z rusztu, warzywna potrawka na śmietanie</i> | | 39 zł |
| 7. <i>De Volaille z lewej kurzej piersi tryskający masłem cytrynowym, marchewką, puree z zielonego groszku i gotowane ziemniaki</i> | | 39 zł |
| 8. <i>Żeberka pieczone, kopytka, kapusta kiszona na ciepło</i> | | 39 zł |
| 9. <i>Gęsia pierś w sosie własnym, modra kapusta, kłuski z żurawiną</i> |  | 46 zł |
| 10. <i>Gęsie udo, maślane puree ziemniaczane, warzywa</i> |  | 46 zł |
| 11. <i>Wyluzowana kaczka od Marzeny i Mariusza Górskich z Sośna – połówka pieczona z jabłkami, modra kapusta i gotowane ziemniaki lub kłuski</i> |  | 55 zł |
| 12. <i>Pieczeń z jelenia, czerwona kapusta, kopytka</i> | | 46 zł |
| 13. <i>Strogonow z boczniaką, pieczarek i kurek z kaszą gryczaną</i> |   | 31 zł |
| 14. <i>Naleśniki ze szpinakiem i cukinią, pikantny sos pomidorowy</i> |  | 29 zł |

STEKI

1. *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
2. *Stek z karkówki*
sezonowanej ponad 14 dni, grillowane warzywa, 39 zł
ziemniaki w pietruszce i musztardzie z gorczycą
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 stek podajemy na rozgrzanym kamieniu 10 zł



- *DZIEDZICTWO KULINARNE POMORZA I KUJAW*

 - *DANIE WEGETARIAŃSKIE*

 - *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 vaniła, 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. Piwo bezalkoholowe 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 Trzeciewnicy – Irlandzkie ciemne 300 ml 8 zł
500 ml 10 zł

3. Piwo Regionalne z Osowej Góry – Pszenicznia 300 ml 10 zł
480 ml 15 zł

WINO NA DZBANY I KIELICHY

Włoskie wino musujące Prosecco butelka 0,7 l 80 zł
butelka 0,2 l 22 zł

Wino czerwone – Tempranillo

Wino białe – Pinot Grigio

1. kieliszek 150ml 14 zł

2. karafka 300ml 27 zł

3. karafka 500ml 45 zł

4. Chablis - Francja 150 ml 21 zł

5. Aresti Reserva Carmenere - Chile 150ml 21 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 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>