

## **BREAKFAST CARD**

**( 7:00 – 11:00 )**

### **1. BREAKFAST FOR A COUNTRY WOMAN**

*Two eggs, prepared any style, sausage, cheeses, tomato, cucumber, bread* 25 PLN

### **2. BREAKFAST FOR A PEASANT**

*Boiled or spit-roasted sausage, country-cured meats, cheese, tomato, cucumber, bread,* 25 PLN

### **3. BREAKFAST THAT MAKES YOU STRONG AFTER SEVEN YEARS**

*Jam, honey, yogurt, oat flakes with warm or cold milk, fruit and cottage cheese with chives,* 25 PLN

### **4. BREAKFAST FOR A HUNTER**

*bigos ( a hearty stew made of meat along with sauerkraut and dried mushrooms ), bread and żubrówka ( herbal vodka flavoured with “żubrówka” grass ) or white sausage, prepared according to your specifications* 25 PLN

### **5. BREAKFAST BANQUET TABLE**

25 PLN

### **6. COFFEE OR TEA FOR BREAKFAST**

5 PLN

### **BREAKFAST OF PERSONAL COMPOSITION, FOR CHOICE:**

1. Bigos 20 PLN

2. Beef tatar steak 24 PLN

3. Boiled or Grilled Sausage 12 PLN

4. White Sausage 12 PLN

5. Jam, Honey 3 PLN

6. Oat Flakes with Milk 5 PLN

7. Cottage Cheese with Cream and Chives 6 PLN

8. Tomato with Onion and Cucumber 6 PLN

9. A Platter of Sausages from an environmentally friendly farm located in our district 28 PLN

10. Regular Omelette or, on request, Omelette with Ham or Bacon, or Mushrooms 10 PLN

11. Two Hard – or Soft- boiled Eggs 6 PLN

12. Scrambled Eggs on Butter or, on request, Scrambled Eggs with Ham or Bacon, or mushrooms 6 PLN

13. A Jug of breakfast Coffee ( from a home-use coffee machine ) 6 PLN

14. Coffee 6 PLN

15. Tea 6 PLN

16. Bread 2 PLN

17. Butter 2 PLN

## A CHAMPAGNE APERITIF – THE WHISTLE OF A SWORD AND THE ROAR OF ANGRY WINE

The waiter impressively cuts the neck of the bottle of sparkling wine with a sabre.

|                  |             |           |
|------------------|-------------|-----------|
| Italian Prosecco | 0,7l bottle | 80.00 PLN |
|                  | 0,2l bottle | 22.00 PLN |

### FOR BEGINNERS – DISHES SERVED COLD

Dla początkujących – na zimno

- 1. Carpaccio from roast beef** seasoned for over 14 days in Karczma Rzym 25.00 PLN  
Carpaccio z rostbefu sezonowanego ponad 14 dni w Karczmie Rzym
- 2. Delicious herring** [young sea trout] 18.00 PLN
  - with apple and onion in cream, served with a grilled potato 18.00 PLN  
z jabłkiem i cebulą - w śmietanie podawany z grillowanym ziemniakiem
  - with shallots and pickles, rapeseed oil (Olej Św. Wawrzyńca) and French mustard 18.00 PLN  
z szalotką i korniszonami, olej Św. Wawrzyńca, musztarda francuska
  - Herring in yogurt with beetroot 18.00 PLN  
- śledź w jogurcie z buraczkami
  - Herring in three flavors – tasting board 21.00 PLN  
- śledź w trzech smakach – deska degustacyjna

A mandatory glass of iced vodka 5.00 PLN

- 3. Smoked salmon tartare**, served with trout caviar, horseradish mousse and capers 23.00 PLN  
Tatar z łososia w dymie z kawiozem z pstrągią z Mylofu na musie chrzanowym z kaparami

A mandatory glass of Italian sparkling wine 14.00 PLN

- 4. Sashed trout** – fish in vinegar, according to a traditional recipe 18.00 PLN  
Pstrąg zalany, ryba w zalewie octowej



- 5. Smoked ham** with shank cut at the table 16.00 PLN  
Podwędzana, szynka z giczą, krojona przy stole – podawana z chrzanem

- 6. Seasoned beef tartare** 26.00 PLN  
Doprawiony tatar wołowy




- 7. A delicacy platter (for two people)** from the inn's pantry: 45,00 PLN  
Beef tartare on spelt toast, dry sausage, meat aspic, pate, bacon, brined cucumbers  
Deska przysmaków z karczemnej spiżarni (dla dwóch): czeska topinka, sucha kiełbasa, mięsisko w galarecie pasztet, boczek i ogórki kiszane

- 8. Cheese from Ślesin** cheese with bear garlic smoked cheese, the long-serving cheese of the Countess of Potulice, goat's cheese, fig preserves 18,00 PLN  
Sery Ślesińskie: z czosnkiem niedźwiedzim, wędzony, długo dojrzewający Hrabiny Potulickiej, oraz ser kozi i konfitura figowa






## FOR BEGINNERS – DISHES SERVED WARM

Dla początkujących – na ciepło

1. **Asparagus, poached egg**   
Szparagi, jajko w koszulce 23.00 PLN
  2. **Boeuf strogonow**  
Bouef strogonow 24.00 PLN
  3. **Dumplings with goose, and red cabbage, sprinkled with fried onions**  
Pierogi z gęsią, modrą kapustą, okraszone cebulą 20.00 PLN
  4. **Goose liver stewed with sauce and roasted apples served on potato pan cake**   
Gęsia wątróbka duszona w sosie z prażonymi jabłkami serwowana na placku ziemniaczanym 19.00 PLN
  5. **Trout caviar on potato pancake, served with sour cream**   
Kawior z pstrąga z Mylofu na placku ziemniaczanym, kwaśna śmietana 24.00 PLN
- A mandatory glass of Italian sparkling wine 14.00 PLN
6. **Roasted Mazurian snails with butter, garlic and green parsley**  
Mazurskie ślimaki pieczone z masłem, czosnkiem i zieloną pietruszką 25.00 PLN

## TIME FOR A SOUP

Pora na zupę


1. **Cream of asparagus, almonds**   
Krem szparagowy, płatki migdałów 15.00 PLN
2. **Cheese Soup with ham and fresh diced tomatoes, served with garlic toasts**   
Zupa serowa z szynką i świeżymi pomidorami krojonymi w kosteczkę, 15.00 PLN
3. **Beet cream with goat cheese**  
Krem z buraków z kozim serem 15.00 PLN
4. **Broth with the aroma of several kinds of meat, served with dumpling ribbons**  
Rosół pachnący kilkoma gatunkami mięs z wstążkami klusek 13.00 PLN
5. **Sour soup żurek, sausage and boiled with boletus mushrooms and served with eggs, sausage and potatoes**   
Żur polski taki że dech zapiera na prawdziwkach z jajkiem, kiełbasą i ziemniakami 14.00 PLN
6. **Goulash soup – in the stew-pot**  
Zupa gulaszowa w kociołku 17.00 PLN

## FRAGRANT SALAD HERBS

we serve it with golden-roasted croutons with the. addition of herbal butter

- 1. Grilled chicken breasts with vegetables**, sliced hardboiled egg and a delicate yoghurt sauce – a sophisticated dish 26.00 PLN  
Grillowane piersi kurczęcia z młodymi warzywami, pokrojonym jajkiem na twardo i delikatnym sosem jogurtowym
- 2. A salad ‘in a country atmosphere’** – a mix of vegetables under goat’s cheese wrapped in a slice of bacon and then crisp-baked – fortunes do not come singly 26.00 PLN  
Sałatka w wiejskim nastroju – mieszanka świeżych warzyw, a na to ser kozii owinięty plastrem bekonu i zapieczony na chrupko – szczęścia chodzą parami
- 3. Salad with grilled goat cheese**, mixed vegetables, spinach leaves, aragula, walnuts, marinated beets, sea salt, sprinkled with rapeseed oil (Olej Św. Wawrzyńca) 26.00 PLN  
Sałatka z grillowanym kozim serem, mieszanka warzyw, listki szpinaku, rukola, orzechy włoskie, marynowane buraki, sól morską, skropiona olejem św. Wawrzyńca
- 4. Mix of crispy lettuce with asparagus**, poached egg, fresh pepper, honey-mustard sauce 28.00 PLN  
Mieszanka chrupiących sałat ze szparagami, jajko w koszulce, świeża papryka, sos miodowo-musztardowy

## “PIEROGI” (Polish half-moon-shaped filled noodle dumplings) and PANCAKES

- 1. Fried and served with piquant cottage cheese stuffing** – a recipe from the Polish pre-war eastern borderland (western parts of today’s Lithuania, Belarus and Ukraine) 26.00 PLN  
Podsmażane z pikantnym nadzieniem twarogowym – kresowe
- 2. Stuffed with boiled sauerkraut and mushrooms** in saffron milk cap boletuses sauce 26.00 PLN  
Z kapustą i grzybami przymierzone do sosu borowikowego 
- 3. Stuffed with meat**, seasoned with bacon and onions, and served with warm sauerkraut 31.00 PLN  
Z nadzieniem mięsnym – boczkiem i cebulą okraszone – a do tego kapusta kiszona na ciepło
- 4. Mixed** – a sampler of our most delicious ‘pierogies’ 31.00 PLN  
Mieszane
- 5. Pancakes with spinach and zucchini**, spicy tomato sauce 29.00 PLN  
Naleśniki ze szpinakiem cukinią, pikantny sos pomidorowy
- 6. Pancakes with strawberries** baked in vanilla sauce 25.00 PLN  
Naleśniki z truskawkami zapieczone w sosie waniliowym
- 7. Pancakes flambe** with raspberries and cottage cheese, prepared according to recipe for laughter 20.00 PLN  
Naleśniki z truskawkami zapieczone w sosie waniliowym

## FISH

### TROUT

PSTRĄG

1. **Grilled trout browned to perfection**

potatoes, zucchini, tomatoes and tartar sauce

Pstrąg zrumieniony na grillu, ziemniaki, cukinia, pomidorki i sos tatarski



42.00 PLN

2. **Trout baked in salt**, potatoes, zucchini and tomatoes served with yogurt-dill sauce

Pstrąg pieczony w soli, ziemniaki, cukinia, pomidorki koktajlowe i sos jogurtowo-koperkowy



49.00 PLN

### CARP FROM ŚLESIN

KARP ZE ŚLESINA

1. **Carp fish baked in gray sauce** with dried forest mushrooms, served with baked potato

Karp zapieczony w szarym sosie z suszonymi leśnymi grzybami, ziemniak pieczony



39.00 PLN

### HALIBUT

HALIBUT

1. **Fried halibut**, baby spinach, baked potato, carrot chips

Halibut smażony, młody szpinak, ziemniak pieczony, chrusty z marchwii

46.00 PLN

### COD

DORSZ

1. **Pan-fried cod fillet**, cauliflower risotto, carrots, romanescos and basil sauce

Polędwica z dorsza zrumieniona na patelni, risotto z kalafiora, marchew, romanescos i sos bazyliowy

46.00 PLN

### SALMON

ŁOSOŚ

1. **Roasted salmon**, risotto with asparagus

Łosoś pieczony, risotto ze szparagami

46.00 PLN

### CRAYFISH

1. **Boiled crayfish** (about 20 pcs.) with a sprig of fragrant dill and lemon, yogurt-dill sauce and toasts

88.00 PLN

## GALLERY OF MAIN COURSES (tempts with its very appetizing cuisine)

- |  |  |
|--|--|
| <p>1. <b>Masterfully prepared chef's gulash</b>, traditionally cooked and served with spicy potato pancakes and brined cucumbers</p> <p>Mistrzowski Gulasz Szefa Kuchni, tradycyjnie gotowany i odpowiednio podany z pikantnymi plackami ziemniaczanymi i ogórkami kiszonymi</p> | <p>39.00 PLN</p>   |
| <p>2. <b>Breaded pork chop</b> – almost as big as the plate, with warm sauerkraut and roast potatoes</p> <p>Kotlet schabowy prawie na cały talerz z kapustą kiszoną na ciepło i ziemniakami smażonymi</p>  | <p>38.00 PLN</p>   |
| <p>3. <b>Scrumptious pork knuckle in honey and garlic infusion</b>, baked with addition of vegetables and potatoes – heaven to the palate!</p> <p>Wyśmienita Golonka w zalewie miodowo-czosnkowej, pieczona z dodatkiem warzyw i ziemniaków - niebo na podniebieniu</p>          | <p>0.1 kg<br/>side dishes</p> <p>8.00 PLN<br/>8.00 PLN</p> |
| <p>4. <b>Crispy beef rolls with stuffing made according to an old-Polish recipe</b>, served with buckwheat pancakes and warm beets</p> <p>Kruchutkie zrazy wołowe, zgodnie ze staropolską recepturą faszerowane, podajemy z blinami gryczanymi i buraczkami na ciepło</p>        | <p>42.00 PLN</p>   |
| <p>5. <b>Ligawa – specially selected beef</b>, horseradish sauce, mashed potatoes, warm beets</p> <p>Ligawa duszona, sos chrzanowy, ziemniaki puree, buraczki na ciepło</p>  | <p>42.00 PLN</p>   |
| <p>6. <b>Grilled chicken</b>, Vegetable stew in sour cream</p> <p>Pierś drobiowa z rusztu potrawka warzywna na śmietanie</p>   | <p>39.00 PLN</p>   |
| <p>7. <b>De Volaille bursting with lemon butter</b>, served with carrots, green pea mash and boiled potatoes</p> <p>De Volaille z lewej kurzej piersi tryskający masłem cytrynowym, marchewka, puree z zielonego groszku i gotowane ziemniaki</p>                                | <p>39.00 PLN</p>   |
| <p>8. <b>Roasted ribs</b>, potato dumplings, warm sauerkraut</p> <p>Żeberka pieczone, pierogi z grzybami, kapusta kiszona na ciepło,</p>   | <p>39.00 PLN</p>   |
| <p>9. <b>Goose breast with gravy</b>, noodles with cranberries, red cabbage</p> <p>Gęsia pierś w sosie własnym, kluski z żurawiną, modra kapusta</p>   | <p>46.00 PLN</p>   |
| <p>10. <b>Goose thigh</b>, served with mashed potato, vegetables</p> <p>Udo gęsie, ziemniaki puree, warzywa</p>  | <p>46,00 PLN</p>   |
| <p>11. <b>Duck from Marzena and Mariusz Górscy of Sośno</b> – roast half-duck with apples, red cabbage and boiled potatoes or dumplings</p> <p>Wyluzowana kaczką od Marzeny i Mariusza Górskich z Sośna pieczona z jabłkami modra kapusta i gotowane ziemniaki lub kluski</p>    | <p>55.00 PLN</p>   |
| <p>12. <b>Stag beetles</b>, potato dumplings, red cabbage</p> <p>Bitki z jelenia, kopytka, czerwona kapusta</p>  | <p>46.00 PLN</p>   |
| <p>13. <b>Oyster, button and chanterelle mushroom Stroganoff</b>, served with beluga lentils</p> <p>Stroganow z boczniaka, pieczarek i kurek, podajemy z kaszą bielugą</p>   | <p>31.00 PLN</p>   |
| <p>14. <b>Pancakes with spinach and zucchini</b>, spicy tomato sauce</p>   | <p>29.00 PLN</p>   |

# STEAKS

STEKI

- 1. Steak from pork neck** seasoned for over 14 days, potatoes in parsley and French mustard , grilled vegetables 39.00 PLN  
Stek z karkówki sezonowanej ponad 14 dni,  
ziemniaki w koperku i musztardzie francuskiej, grillowane warzywa
- 2. The steak with entrecote** seasoned in “Karczma Rzym” for over 21 days, red onion jam, zucchini, mushrooms, onions and potatoes 69.00 PLN  
Stek z antrykotu sezonowanego w Karczmie Rzym ponad 21 dni,  
pieczony ziemniak, konfitura z czerwonej cebuli, warzywa z pieca
- 3. Beef sirloin steak** seasoned in “Karczma Rzym” for over 7 days, red onion jam, zucchini, mushrooms, onions and potatoes 69.00 PLN  
Befszyk z polędwicy wołowej sezonowany w Karczmie Rzym minimum 7 dni (na mniejszy apetyt)  
pieczony ziemniak, konfitura z czerwonej cebuli, warzywa z pieca a solid dish 79.00 PLN  
(solidne danie)

**Steak sauce of your choice: garlic, BBQ, pepper, tzaztyki, bernaise**

**Additives for meats can be changed freely**

**At the request of the steaks served on hot stone, for an extra charge 10.00 PLN**

 - *VEGETARIAN FOOD*

 - *CULINARY HERITAGE OF POMERANIA AND KUJAWY*

 - *GLUTEN FREE*



## HOT BEVERAGES

Napoje gorące

- |   |  |                      |
|---|--|----------------------|
| <b>1. Instant Coffee, Brewed Coffee</b><br>Kawa z ekspresu, kawa parzona,                     |  | 7.00 PLN             |
| <b>2. Espresso / Double espresso</b>  |  | 7,00 PLN / 12.00 PLN |
| <b>3. Cappucino</b>   |  | 10.00 PLN            |
| <b>4. Latte Macchiato</b>   |  | 12.00 PLN            |
| <b>5. Coffee Madness (coffee with milk and chocolate and mint syrup)</b><br>Szaleństwo kawowe |  | 12.00 PLN            |
| <b>6. Coffee with Advocaat (egg liqueur)</b><br>Kawa z Advocatem                              |  | 12.00 PLN            |
| <b>7. Irish Style Coffee (with whisky)</b><br>Kawa po irlandzku z whisky                      |  | 15.00 PLN            |
| <b>8. Hot Chocolate</b><br>Czekolada na gorąco  |  | 8.00 PLN             |
| <b>9. Tea and fruit infusions</b><br>Herbata i napary owocowe                                 |  | 8.00 PLN             |
| <b>10. Raspberries in Syrup</b><br>Maliny w syropie   |  | 2.50 PLN             |
| <b>11. Mulled Wine 150 ml</b><br>Grzaniec   |  | 9.00 PLN             |

## COLD BEVERAGES

Napoje zimne

- |   |                              |               |
|---|------------------------------|---------------|
| <b>1. Fruit juices, fruit drinks</b><br>Soki i napoje owocowe                                     | 200ml                        | 6.00 PLN      |
| <b>2. Juices squeezed out of orange and grapefruit</b><br>Soki wyciskane z pomarańczy i grejfruta | 200ml                        | 12.00 PLN     |
| <b>3. Tomato juice</b><br>Sok pomidorowy  | 200ml                        | 7.00 PLN      |
| <b>4. Pepsi-Cola,</b>   | one bottle of 200 ml         | 7.00 PLN      |
| <b>5. Tonic, Mirinda, 7-Up</b>  | one bottle of 200 ml         | 7.00 PLN      |
| <b>6. Sparkling or Still Mineral Water</b><br>Woda gazowana/niegazowana                           | 200ml/400ml                  | 6.00/8.00 PLN |
| <b>7. Polish Water "OSTROMECKO"</b>   | one bottle of 330ml or 700ml | 7.00/13 PLN   |
| <b>8. 'Red Bull' Energy Drink</b><br>Napój energetyczny 'Red Bull'                                | 250ml                        | 13.00 PLN     |
| <b>9. Iced Tea</b><br>Herbata mrożona   | 200 ml                       | 7.00 PLN      |



## BEERS in bottle

Piwa

|                   |                   |          |
|-------------------|-------------------|----------|
| 1. Lech free beer | one bottle 330 ml | 9.00 PLN |
|-------------------|-------------------|----------|

## BEERS from our cask

|                               |        |           |
|-------------------------------|--------|-----------|
| 1. Regional Beer              | 300 ml | 8.00 PLN  |
|                               | 480 ml | 10.00 PLN |
| 2. Regional Beer – wheat beer | 300 ml | 10.00 PLN |
|                               | 480 ml | 15.00 PLN |
| 3. Tyskie Beer                | 300 ml | 8.00 PLN  |
|                               | 500 ml | 10.00 PLN |

## WE SERVE WINE IN JUGS AND GLASSES:

Na dzbany i kielichy podajemy:

### RED AND WHITE WINE

Wino czerwone i białe

#### Red wine - Tempranillo

#### White wine – Pinot Grigio

|   |        |           |
|---|--------|-----------|
| 1. Glasses<br>Kieliszek                             | 150 ml | 15.00 PLN |
| 2. Carafe<br>Karafka                                | 300 ml | 27.00 PLN |
| 3. Carafe<br>Karafka                                | 500 ml | 45.00 PLN |
| 4. Chablis – France<br>White wine                   | 150 ml | 21.00 PLN |
| 5. Aresti Reserva Carmenere – Chile<br>Red dry wine | 150 ml | 21.00 PLN |