



*Rezerwacja Izb Hotelowych :*  
*tel. +48 52 5600 601*  
*e-mail: [karczma@karczmarzym.com.pl](mailto:karczma@karczmarzym.com.pl)*

*Rezerwacja stoliką :*  
*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 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, musztardą francuską* *18 zł*

*- 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 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. Szparagi, jajko w kłoszulce, sos holenderski ✓ 23 zł
2. Boeuf strogonow 24 zł
3. Pierogi faszerowane gęsiną, modrą kapustą i majerankiem 20 zł
4. Gęsia wątróbką duszona w sosie z prażonymi jabłkami na placku ziemniaczanym  19 zł
5. Kawior z pstrąga na placku ziemniaczanym, kwaśna śmietana 24 zł  
Kieliszek włoskiego wina musującego – obowiązkowo ✓ 14 zł
6. Mazurskie ślimaki pieczone z masłem, czosnkiem i zieloną pietruszką 25 zł

## **PORA NA ZUPĘ**


1. Aksamitny krem szparagowy z płatkami migdałów ✓ 15 zł
2. Serowa wzbogacona szynką i świeżymi pomidorami, podawana z grzankami czosnkowymi 15 zł  
Na życzenie wegetariańska ✓
3. Krem z buraków z kozim serem 15 zł
4. Rumiany rosół pachnący kilkoma gatunkami mięs ze swojskim makaronem 13 zł
5. Żur kujawski taki, że dech zapiera, na prawdziwkach z jajkiem, białą kiełbasą i ziemniakami  14 zł
6. 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 mieszanka warzyw - szczęścia chodzą parami* 26 zł
- 3. Grillowany kozi ser, mieszanka młodych warzyw, listki szpinaku, rukola, orzechy włoskie, marynowany burak, morska sól, skropiona olejem z Góry św. Wawrzyńca* ✓ 26 zł
- 4. Mieszanka chrupiących sałat ze szparagami, jajko w koszulce, świeża papryka, sos miodowo-musztardowy* ✓ 28 zł

## **PIEROGI I NALEŚNIKI**

- 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
- 5. Naleśniki ze szpinakiem i cukinią, pikantny sos pomidorowy* ✓ 29 zł
- 6. Naleśniki z truskawkami zapiekany w waniliowym sosie* ✓ 25 zł
- 7. Płonące naleśniki z malinami i twarogiem według receptury na śmiech* 20 zł

# **RYBY I RAKI**

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

1. *Pstrąg zrumieniony na grillu,  
ziemniaki, cukinia, pomidorzki koktajlowe i sos tatarski*  42 zł
2. *Pstrąg pieczony w soli,  
ziemniaki, cukinia, pomidorzki 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 kalfiora, marchew, romanesco i sos bazyliowy* 46 zł

## **ŁOSOŚ**









1. *Łosoś pieczony, risotto ze szparagami* 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<br>- 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>Sztukamięs – 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. | <i>Piwo bezalkoholowe Lech Free</i> | <i>330 ml</i> | <i>9 zł</i> |
|----|-------------------------------------|---------------|-------------|

## **PIWA Z KIJA**

- |    |   |                                |                              |
|----|---|--------------------------------|------------------------------|
| 1. | <i>Piwo Regionalne z Trzeciewnicy - Krajan</i>            | <i>300 ml</i><br><i>480 ml</i> | <i>8 zł</i><br><i>10 zł</i>  |
| 2. | <i>Piwo Regionalne z Trzeciewnicy – Irlandzkie ciemne</i> | <i>300 ml</i><br><i>500 ml</i> | <i>8 zł</i><br><i>10 zł</i>  |
| 3. | <i>Piwo Regionalne z Osowej Góry – Pszenicznia</i>        | <i>300 ml</i><br><i>480 ml</i> | <i>10 zł</i><br><i>15 zł</i> |

## **WINO NA DZBANY I KIELICHY**

- |                                       |                      |              |
|---------------------------------------|----------------------|--------------|
| <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> |

*Wino czerwone – Tempranillo*

*Wino białe – Pinot Grigio*

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

**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>