



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>Prosecco – wytrawne wino musujące</i>	<i>butelka 0,7 l</i>	<i>80</i>
<i>Włoskie wino musujące</i>	<i>kieliszek 0,125 l</i>	<i>14</i>
	<i>karafka 0,3 l</i>	<i>27</i>
	<i>karafka 0,5 l</i>	<i>45</i>

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*
- 2. Pyszny śledź atlantycki
w śmietanie z jabłkiem i cebulą, grillowanym ziemniakiem* *19*
- 3. Śledź w trzech smakach:
w śmietanie, w oleju z Góry św. Wawrzyńca, z pieczonym burakiem* *23*
- Kieliszek zmrożonej wódki – obowiązkowo* *5*
- 4. Tatar z łososia w dymie, z kawiozem z pstrąga
na musie chrzanowym z kaparami* *24*
- 5. Pstrąg zalany, ryba w zalewie octowej według staropolskiej receptury
Słój na wynos* *21*
30

- 6. Podwędzana szynka z giczą, krojona przy stole
– podawana z chrzanem* *16*

- 7. Doprawiony tatar wołowy* *26*
- 8. Deska przysmaków z karczemnej spiżarni (dla dwóch);
tatar wołowy na grzance, sucha kiełbasa, wołowina w galarecie,
pasztet, boczek w ziołach i ogórki kiszzone* *45*
- 9. Sery od Hrabiny Potulickiej ze Ślesina: z czosnkiem niedźwiedzim,
wędzony, długo dojrzewający, oraz ser kozi i konfitura figowa* *23*


DANIA DLA POCZĄTKUJĄCYCH – NA CIEPŁO

1. *Kurki w śmietanie z kurczakiem, chrupiąca bagietka* 22
2. *Pierogi faszerowane gęsina, modrą kapustą i majerankiem* 22
3. *Gęsia wątróbka duszona w sosie z prażonymi jabłkami na placku ziemniaczanym* 21

4. *Kawior z pstrąga na placku ziemniaczanym, kwaśna śmietana* 24
Kieliszek włoskiego wina musującego – obowiązkowo ✓ 14
5. *Mazurskie ślimaki pieczone z masłem, czosnkiem i zieloną pietruszką* 25

PORA NA ZUPĘ


1. *Chłodnik na bazie maślanki z botwinką, szynką i jajkiem* 13
Na życzenie wegetariański ✓
2. *Kurkowa z kindziukiem,* 15
na życzenie wegetariańska ✓
3. *Serowa wzbogacona szynką i świeżymi pomidorami,* 15
podawana z grzankami czosnkowymi
Na życzenie wegetariańska ✓
4. *Barszcz czerwony jak rubin, na zakwasie* 14
z pasztecikiem
5. *Rumiany rosół pachnący kilkoma gatunkami mięs* 13
ze swojskim makaronem
6. *Żur kujawski taki, że dech zapiera, na prawdziwkach* 14
z jajkiem, białą kiełbasą i ziemniakami

7. *Gulaszowa - w kociołku* 17

SALATKI PACHNĄCE ZIOŁAMI

podajemy z grzankami zrumienionymi na złoto z dodatkiem masła ziołowego



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

PIEROGI I NALEŚNIKI

- 1. Kresowe, z pikantnym nadzieniem twarogowym, podsmażone i okraszone cebulą, z dodatkiem kwaśnej śmietany* ✓ 26
- 2. Z kapustą i grzybami przymierzone do sosu borowikowego* ✓ 26
- 3. Z nadzieniem mięsnym, cebulą okraszone a do tego kapusta szmurowana*  31
- 4. Mieszane: z kapustą i grzybami, kresowe i mięsne* 31
- 5. Naleśniki ze świeżymi owocami zapiekane w waniliowym sosie* ✓ 25
- 6. Płonące naleśniki z malinami i twarogiem według receptury na śmiech, flambrowane przy stole* 20

RYBY I RAKI

PSTRĄG Z KAMIENICY w Borach Tucholskich

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

HALIBUT

1. *Halibut smażony, młode liście szpinaku, ziemniak pieczony* 46

DORSZ

1. *Polędwica z dorsza zrumieniona na patelni,
risotto z kalfiora, marchew, romanesco i sos bazyliowy* 46

ŁOSOŚ

1. *Łosoś pieczony, risotto z kurkami* 46

RAKI

1. *Raki gotowane (ok. 20 szt.) z gałązką pachnącego kopru
i cytryną, sos jogurtowo – koperkowy i grzanki* 88

GALERIA DAŃ GŁÓWNYCH

WIELCE SMAKOWITĄ KUCHNIĄ KUSI

- | | |
|---|---|
| 1. Gołąbki cielęco - wieprzowe w młodej kapuście co parami lecą do gąbki, sos kurkowy i pomidorowy, ziemniaki gotowane | 32 |
| 2. Danie Żniwiarza – jaja sadzone, smażone ziemniaki z cebulą, okraszone kındziukiem, mizeria | 26 |
| 3. Mistrzowski Gulasz Szefa Kuchni, tradycyjnie gotowany pikantne placki ziemniaczane i ogórki kiszone | 38 |
| 4. Schabowy prawie na całą patelnię, kapusta szmurowana, ziemniaki smażone jak trzeba | 39 |
| 5. Wyśmienita Golonka w zalewie miodowo – czosnkowej pieczona z dodatkiem warzyw i ziemniaków – niebo na podniebieniu | <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: right;">10 dkg</div> <div style="text-align: right;">8</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center; margin-top: 5px;"> <div style="text-align: right;">- dodatki</div> <div style="text-align: right;">8</div> </div> |
| 6. Kruchutkie zrazy wołowe, zgodnie ze staropolską recepturą faszerowane, kasza gryczana i buraczki na ciepło | 42 |
| 7. Sztukamięś – specjalnie wyselekcjonowana wołowina, powolnie duszona, sos chrzanowy, puree ziemniaczane, buraczki na ciepło | 42 |
| 8. Prawa kurza pierś drobiowa z rusztu, sos śmietanowy z kurkami kłuski ze szpinakiem, warzywa | 39 |
| 9. De Volaille z lewej kurzej piersi tryskający masłem cytrynowym, maślane puree z koperkiem, mizeria | 39 |
| 10. Żeberka pieczone, kopytka, kapusta szmurowana | 39 |
| 11. Gęsia pierś w sosie własnym, modra kapusta, kłuski z żurawiną | 46 |
| 12. Kacze udo pieczone z jabłkami, maślane puree z tymiankiem, modra kapusta | 42 |
| 13. Strogonow z boczniaką, pieczarek i kurek z kaszą gryczaną | 31 |



WEGAN

STEKI

1. *Stek z polędwicy wołowej* *na mniejszy apetyt* 69
mięso bardzo specjalnie przyrządzane, czapki z głów ! *na większy apetyt* 79
konfitura z czerwonej cebuli, cukinia, pieczarki, cebula i ziemniaki

2. *Stek z karkówki*
sezonowanej ponad 14 dni, grillowane warzywa, 39
ziemniaki w pietruszce i musztardzie z gorczycą

3. *Stek z antrykotu* *ok. 250g* 69
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 kilka 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



- *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
2. Espresso / Double espresso	7 / 12
3. Cappuccino,	10
4. Latte macchiato	12
5. Szaleństwo kawowe (kawa z mlekiem i syropami - czekoladowym i miętowym)	12
6. Kawa z adwokatem	12
7. Kawa po irlandzku (z whisky)	15
8. Napój czekoladowy z kłęksem bitej śmietany	8
9. Herbaty liściaste - czarna, earl grey, rooibos vaniła, zielona, ziołowa miętowa, owocowa	8
10. Maliny w syropie	2,5
11. Grzaniec 150 ml	12
12. Miód pitny 150 ml	12

NAPOJE ZIMNE

1. Sok i napoje owocowe	200 ml	6
2. Sok wyciskane z pomarańczy i grejpfrutów	200 ml	12
3. Sok pomidorowy	200 ml	7
4. Pepsi, Mirinda, 7UP, Tonic	200ml but.	7
5. Woda gaz/niegaz	200ml/400ml	6 / 8
6. Woda Ostromecko but.gaz/niegaz	330ml/700ml	7 / 13
7. Napój energetyczny Redbull	250ml	13
8. Herbata mrożona	200 ml	7

PIWA BUTELKOWE

1.	<i>Piwo bezalkoholowe Lech Free</i>	330 ml	9
----	-------------------------------------	--------	---

PIWA Z KIJA

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

WINO NA DZBANY I KIELICHY

<i>Prosecco – wytrawne wino musujące</i>	<i>butelka 0,7 l</i>	80
<i>Włoskie wino musujące</i>	<i>kieliszek 0,125 l</i>	14
	<i>karafka 0,3 l</i>	27
	<i>karafka 0,5 l</i>	45

Wina białe

<i>LASCAR 150 ML</i>		
<i>Szczep SUVIGNON BLANC, kraj CHILE</i>		14
<i>CHABLIS 150 ML</i>		21
<i>Francja A.C. Chablis, Grand Vin de Bourgogne</i>		

Wina czerwone

<i>LASCAR 150ML</i>		
<i>Szczep CABERNET SUVIGNON, kraj CHILE</i>		14
<i>HEROES RESERVA 150ML</i>		19
<i>Szczep MERLOT, kraj CHILE</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

COGNAC/BRANDY 40 ml

• HENNESSY VS (Francja)	25
• CALVADOS (Francja)	20
• STOCK VSOP (Włochy)	15
• METAXA***** (Grecja)	15

WHISKY 40 ml

• BALLANTINE'S (Szkocja)	15
• GLENFIDDICH 12 lat, single malt (Szkocja)	25
• JACK DANIELS (USA)	20
• ARDBEG 10 lat, single malt (Szkocja)	30
• GLENMORANGIE 12 lat, single malt (Szkocja)	25
• JAMENSON (Irlandia)	18

GINY 40 ml

• GIN LUBUSKI (Polska)	12
• BOMBAY SAPPHIRE (Anglia)	20

RUMY / LIKIERY 40 ml

• BACARDI	10	
• MALIBU	7	
• PASSOA	10	
• BLUE CURACAO	7	
• COINTREAU	15	
• BAILEY'S	10	
• ADVOCAT	7	
• GRENADINA	10 ml	2

WINA MUSUJĄCE / SZAMPANY

• CAVA (Hiszpania)	butelka 0,7 l	60
• PROSECCO (Włochy)	butelka 0,7 l	80
• MOET & CHANDON IMPERIAL (Francja)	butelka 0,7 l	200

APERITIF

• CAMPARI	40 ml	10
• MARTINI DRY	100 ml	10
• MARTINI BIANCO	100 ml	10
• MARTINI ROSSO	100 ml	10
• JAGERMEISTER	40 ml	8

WÓDKI:

• <i>SOBIESKI</i>	<i>40ml/0,5l</i>	<i>5 / 60</i>
• <i>WYBOROWA</i>	<i>40ml/0,5l</i>	<i>5 / 60</i>
• <i>FINLANDIA</i>	<i>40ml/0,5l</i>	<i>7 / 80</i>
• <i>CHOPIN</i>	<i>40ml/0,5l</i>	<i>8 / 100</i>
• <i>BACZEWSKI ziemniaczana</i>	<i>40ml/0,5l</i>	<i>7 / 80</i>
• <i>ŻUBRÓWKA</i>	<i>40ml/0,5l</i>	<i>5 / 60</i>
• <i>ŚLIWOWICA</i>	<i>20ml</i>	<i>7</i>
• <i>OUZO</i>	<i>40ml</i>	<i>8</i>
• <i>TEQUILA SREBRNA</i>	<i>40ml</i>	<i>8</i>
• <i>TEQUILA ŻŁOTA</i>	<i>40ml</i>	<i>8</i>

Płyn wódka miła, gardło ci sprzyja, niech cię prowadzi litrowa szyja

DRINKI I KOKTAJLE

<i>CAMPARI ORANGE campari, sok pomarańczowy</i>	<i>15</i>
<i>MALIBU malibu, mleko</i>	<i>12</i>
<i>PASSOA ORANGE passoa, sok pomarańczowy</i>	<i>15</i>
<i>MARTINI DRY gin, wytrawny wermut</i>	<i>20</i>
<i>KRWAWA MARY wódka, sok cytrynowy, sok pomidorowy, sos worcestershire</i>	<i>12</i>
<i>TEQUILA SUNRISE Tequila Sierra, sok pomarańczowy, grenadyna</i>	<i>16</i>
<i>MARGARITA Tequila Sierra, cointreau, sok z cytryny</i>	<i>20</i>
<i>CUBA LIBRE rum bacardi carta blanca, pepsi, sok cytrynowy</i>	<i>15</i>
<i>WHITE LADY gin, cointreau, sok z cytryny</i>	<i>20</i>
<i>CAIPIRINHA cachaca, limonka</i>	<i>15</i>
<i>MANHATTAN whisky, czerwony wermut, angostura, wiśnia kandyzowana</i>	<i>18</i>
<i>KAMIKAZE wódka, blue bols, sok z cytryny</i>	<i>16</i>
<i>WILDE DOG wódka, syrop malinowy, tabasco</i>	<i>8</i>