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

Kiełbasa gotowana lub z rożna , wiejskie wędliny, *25 zł*
ser, pomidor, ogórek, pieczywo

3. ŚNIADANIE TAKIE, ŻE PO SIEDMIU LATACH SIŁA PRZYCHODZI

Dżem, miód, jogurt, paprochy z ciepłym lub zimnym mlekiem, *25 zł*
owoce, twarożek ze szczypiorkiem,

4. ŚNIADANIE DLA MYŚLIWEGO

Bigos żubrówką okraszony, pieczywo, biała kiełbasa 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. kiełbasa gotowana lub z rożna	*12 zł*
4. kiełbasa 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.

Prosecco – wytrawne wino musujące	*butelka 0,7 l*	*80*
	butelka 0,2 l	*22*

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, ziemniak jak z ogniska	*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 kawiorem z pstrąga na musie chrzanowym z kaparami	*24*
5. Pstrąg zalany, ryba w zalewie octowej według staropolskiej receptury	*21*
Słój na wynos 0,8l	*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 kiszone	*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. Ragout z dziczyzny z grzybami, chrupiąca bagietka — *25*

2. Gęsia wątróbka duszona w sosie z prażonymi jabłkami na placku ziemniaczanym — *23*

3. Kawior z pstrąga na placku ziemniaczanym, kwaśna śmietana — *24*
Kieliszek włoskiego wina musującego – obowiązkowo — *14*

4. Mazurskie ślimaki pieczone z masłem, czosnkiem i zieloną pietruszką — *25*

PORA NA ZUPĘ

1. Krem z białych warzyw — *15*

2. Grzybowa dla odważnych — *15*

3. Wspaniała czarnina z kluskami — *15*

4. Serowa wzbogacona szynką i świeżymi pomidorami, podawana z grzankami czosnkowymi — *15*
Na życzenie wegetariańska

5. Barszcz czerwony jak rubin na gęsinie z pasztecikiem — *15*

6. Rumiany rosół pachnący kilkoma gatunkami mięs ze swojskim makaronem — *13*

7. Żur kujawski taki, że dech zapiera, na prawdziwkach z jajkiem, białą kiełbasą i ziemniakami — *14*

8. Flaki z pieprzykiem - w kociołku — *17*

SAŁATKI 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 — *28*

2. W wiejskim nastroju, biały ser owinięty plastrem bekonu, zapieczony na chrupko i mieszanka warzyw - szczęścia chodzą parami — *28*

3. Grillowany kozi ser, mieszanka młodych warzyw, listki szpinaku, rukola, orzechy włoskie, marynowany burak, morska sól, skropiona olejem z Góry św. Wawrzyńca — *28*

DANIA WEGETARIAŃSKIE

1. Krokiety ryżowe z suszonymi pomidorami, mozzarellą i pieczarkami, awokado, sałaty, pomidorki koktajlowe, dressing cytrynowy — *29*

2. Makaron tagliatelle ze szpinakowym pesto z orzechami, Grana Padano — *29*

RYBY I RAKI

KARP ŚLESIŃSKI

1. Karp pieczony z warzywami z szarym sosem z pieczarkami *40*
ziemniaki, czerwona cebula, marchew, por

PSTRĄGI Z KAMIENICY w Borach Tucholskich

1. Pstrąg zrumieniony na grillu, *42*
ziemniaki, cukinia, pomidorki koktajlowe i sos tatarski

2. Pstrąg pieczony w soli, *49*
ziemniaki, cukinia, pomidorki koktajlowe i sos jogurtowo-koperkowy

DORSZE

1. Polędwica z dorsza zrumieniona na klarowanym maśle, *46*
puree z marchwii, groszek cukrowy, ziemniaki truflowe

2. Polędwica z dorsza zrumieniona na patelni, *46*
na dwóch umiejętnie dobranych sosach: pomidorowym i kurkowym,
ziemniaki gotowane z koperkiem, warzywa

ŁOSOŚ

1. Łosoś pieczony, risotto z leśnymi grzybami *46*

RAKI

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

GALERIA DAŃ GŁÓWNYCH
WIELCE SMAKOWITĄ KUCHNIĄ KUSI

1. Mistrzowski Gulasz Szefa Kuchni, tradycyjnie gotowany — *38*
pikantne placki ziemniaczane i ogórki kiszone

2. Szaszłyk z polędwicy wieprzowej, ziemniak jak z ogniska, — *40*
sos tzatzyki, mieszanka sałat

3. Schabowy prawie na całą patelnię, kapusta kiszona zasmażana, — *39*
ziemniaki smażone jak trzeba

4. Wyśmienita Golonka w zalewie miodowo – czosnkowej — *10 dkg* — *8*
pieczona z dodatkiem warzyw i ziemniaków
– niebo na podniebieniu — *- dodatki* — *8*

5. Kruchutkie zrazy wołowe, zgodnie ze staropolską recepturą faszerowane, — *42*
kasza gryczana i buraczki na ciepło

6. Sztukamięs – specjalnie wyselekcjonowana wołowina, — *42*
powolnie duszona, sos chrzanowy, puree ziemniaczane,
buraczki na ciepło

7. Prawa kurza pierś drobiowa z rusztu faszerowana kurkami — *39*
sos śmietanowy z kurkami, kluski ze szpinakiem, warzywa

8. De Volaille z lewej kurzej piersi tryskający masłem cytrynowym, — *39*
marchewka, puree z zielonego groszku, ziemniaki gotowane

9. Żeberka pieczone, kopytka, kapusta kiszona zasmażana — *39*

10. Gęsia pierś w sosie własnym, — *46*
modra kapusta, kluski z żurawiną

11. Kacze udo pieczone z jabłkami, — *42*
maślane puree z tymiankiem, modra kapusta

Dodatki do mięs można zmieniać dowolnie

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,
sosy: czosnkowy i pieprzowy

2. Stek z karkówki *39*
grillowane warzywa, cukinia, pieczarki, cebula i ziemniaki ,
sos czosnkowy

3. Stek z antrykotu ok. 250g, *69*
konfitura z czerwonej cebuli, cukinia, pieczarki, cebula i ziemniaki,
sos czosnkowy

Na życzenie steki podajemy na rozgrzanym kamieniu ***10***

PIEROGI I NALEŚNIKI

1. Kresowe, z pikantnym nadzieniem twarogowym, podsmażone *29*
i okraszone cebulą, z dodatkiem kwaśnej śmietany

2. Z kapustą i grzybami okraszone boczkiem i cebulą *28*
na życzenie wegetariańskie okraszone cebulą

3. Z nadzieniem mięsnym, cebulą okraszone
a do tego kapusta kiszona na ciepło *32*

4. Mieszane: z kapustą i grzybami, kresowe i mięsne, *32*
a do tego kapusta kiszona na ciepło

5. Naleśniki z jagodami zapiekane w waniliowym sosie *25*

6. Płonące naleśniki z malinami i twarogiem według receptury na śmiech, *20*
flambirowane przy stole

- DZIEDZICTWO KULINARNE POMORZA I KUJAW

- DANIE WEGETARIAŃSKIE

Szczegółowe informacje na temat alergenów i gramatur znajdują się u obsługi.

NAPOJE GORĄCE

1. Kawa z ekspresu, parzona,	*8*
2. Espresso / Double espresso	*8 / 13*
3. Cappuccino,	*11*
4. Latte macchiato	*13*
5. Szaleństwo kawowe (kawa z mlekiem i syropami - czekoladowym i miętowym)	*13*
6. Kawa z adwokatem	*13*
7. Kawa po irlandzku (z whisky)	*16*
8. Napój czekoladowy z kleksem bitej śmietany	*9*
9. Herbaty liściaste - czarna, earl grey, rooibos vanille, zielona, ziołowa miętowa, owocowa	*8*
10. Maliny w syropie	*2,5*
11. Grzaniec 150 ml	*12*

NAPOJE ZIMNE

1. Soki i napoje owocowe	*200 ml*	*6*
2. Soki 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/niegazowany	*200ml/400ml*	*6 /8*
6. Woda Ostromecko but. gazowana/niegazowana	*330ml/700ml*	*7 /13*
7. Napój energetyczny Redbull	*250ml*	*13*
8. Herbata mrożona	*200 ml*	*7*

PIWA BUTELKOWE

1.	*Piwo bezalkoholowe IPA Miłosław*	*300 ml*	*9*

PIWA Z KIJA

1.	*Piwo Regionalne z Trzeciewnicy - Krajan*	*300 ml*	*8*
		480 ml	*10*
2.	*Piwo Regionalne z Trzeciewnicy – Irlandzkie ciemne*	*300 ml*	*8*
		500 ml	*10*
3.	*Piwo Regionalne z Osowej Góry – Pszeniczniak*	*300 ml*	*10*
		480 ml	*15*

WINA NA BUTELKI I KIELICHY

Wina musujące

1. PROSECCO – włoskie wino musujące	*butelka 0,7 l*	*80*
	butelka 0,2 l	*22*
2. CAVA – hiszpańskie wino musujące	*butelka 0,7 l*	*70*

Wina białe

1. SANTA ALEKSANDRA 125 ML *16*
Szczep SUVIGNON BLANC, kraj CHILE

2. PRADO MOLAR 125ML *14*
Szczep VIURA, kraj HISZPANIA
PÓŁWYTRAWNE

Wina czerwone

1. SANTA ALEKSANDRA 125ML *16*
Szczep CABERNET SUVIGNON, kraj CHILE

2. PRADO MOLAR 125ML *14*
Szczep TEMPRANILLO, kraj HISZPANIA
PÓŁWYTRAWNE

Dla zdrowotności i …..
*Na dobre trawienie, mamy **Śliwowicę 70%***
Dla naszych zacnych Gości 20ml / 7

COGNIAC/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:

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

Płyń wódko miła, gardło ci sprzyja, niech cię prowadzi litrowa szyja

DRINKI I KOKTAJLE

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