



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

*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

UCZTA WEGETARIAŃSKA

PRZYSTAWKA NA ZIMNO

1. Sery od Hrabiny Potulickiej ze Ślesina: z czosnkiem niedźwiedzim, wędzony, długo dojrzewający, oraz ser kozi i konfitura figowa  23

PRZYSTAWKA NA CIEPŁO

1. Kawior z pstrąga na placku ziemniaczanym, kwaśna śmietana 24
Włoskie wino musujące 0,2l – obowiązkowo 22

ZUPY

1. Krem z białych warzyw 15
2. Grzybowa dla odważnych 15
3. Serowa wzbogacona świeżymi pomidorami, podawana z grzankami czosnkowymi 15





DANIA GŁÓWNE

1. Makaron tagliatelle ze szpinakowym pesto z orzechami, Grana Padano 29
2. Krokiety ryżowe z suszonymi pomidorami, mozzarellą i pieczarkami, awokado, sałaty, pomidorki koktajlowe, dressing cytrynowy 29
3. Grillowany kozi ser, mieszanka młodych warzyw, listki szpinaku, rukola, orzechy włoskie, marynowany burak, morska sól, skropiona olejem z Góry św. Wawrzyńca 28
4. Pierogi z kapustą i grzybami okraszone cebulą 28
5. Pierogi ze szpinakiem, suszonymi pomidorami 28
6. Pierogi z pieczarkami 28
7. Naleśniki z jagodami zapiekane w waniliowym sosie 25
8. Płonące naleśniki z malinami i twarogiem według receptury na śmiech, flambirowane przy stole 20



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>butelka 0,2 l</i>	<i>22</i>






DANIA DLA POCZĄTKUJĄCYCH – NA ZIMNO
Podajemy ze stosownymi dodatkami : pieczywo, grzanki i sosy

<i>1. Carpaccio z rostbefu sezonowanego minimum 14 dni w Karczmie Rzym</i>		<i>25</i>
<i>2. Pyszny śledź atlantycki w śmietanie z jabłkiem i cebulą, ziemniak jak z ogniska</i>		<i>19</i>
<i>3. Śledź w trzech smakach: w śmietanie, w oleju z Góry św. Wawrzyńca , z pieczonym burakiem</i>		<i>23</i>
<i>Kieliszek zmrożonej wódki – obowiązkowo</i>		<i>5</i>
<i>4. Tatar z łososia w dymie, z kawiozem z pstrąga na musie chrzanowym z kaparami</i>		<i>24</i>
<i>5. Pstrąg zalany, ryba w zalewie octowej według staropolskiej receptury Słój na wynos 0,8l</i>		<i>21</i> <i>30</i>
<i>6. Podwędzana szynka z giczą, krojona przy stole – podawana z chrzanem</i>		<i>16</i>
<i>7. Doprawiony tatar wołowy</i>		<i>26</i>
<i>8. Deska przysmaków z karczemnej spiżarni (dla dwóch) ; tatar wołowy na grzance, sucha kielbasa, wołowina w galarecie, pasztet, boczek w ziołach i ogórki kiszone</i>		<i>45</i>
<i>9. Sery od Hrabiny Potulickiej ze Ślesina: z czosnkiem niedźwiedzim, wędzony, długo dojrzewający, oraz ser kozi i konfitura figowa</i> 		<i>23</i>

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 kielbasą i ziemniakami  14
8. Flaki z pieprzykiem - 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 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 ziemniaki, czerwona cebula, marchew, por* 40

PSTRAGI Z KAMIENICY w Borach Tucholskich

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



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



DORSZE

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

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

ŁOSOŚ



1. *Łosoś pieczony, risotto z leśnymi grzybami* 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. <i>Mistrzowski Gulasz Szefa Kuchni, tradycyjnie gotowany pikantne placki ziemniaczane i ogórki kiszane</i> | | | 38 |
| 2. <i>Szaszłyk z polędwicy wieprzowej, ziemniak jak z ogniska, sos tzatzyki, mieszanka sałat</i> | | | 40 |
| 3. <i>Schabowy prawie na całą patelnię, kapusta kiszona zasmażana, ziemniaki smażone jak trzeba</i> | | | 39 |
| 4. <i>Wyśmienita Golonka w zalewie miodowo – czosnkowej pieczona z dodatkiem warzyw i ziemniaków – niebo na podniebieniu</i> |  | 10 dkg | 8 |
| | | - dodatki | 8 |
| 5. <i>Kruchutkie zrazy wołowe, zgodnie ze staropolską recepturą faszerowane, kasza gryczana i buraczki na ciepło</i> | | | 42 |
| 6. <i>Sztukamięś – specjalnie wyselekcjonowana wołowina, powolnie duszona, sos chrzanowy, puree ziemniaczane, buraczki na ciepło</i> |  | | 42 |
| 7. <i>Prawa kurza pierś drobiowa z rusztu faszerowana kurkami sos śmietanowy z kurkami, kluski ze szpinakiem, warzywa</i> | | | 39 |
| 8. <i>De Volaille z lewej kurzej piersi tryskający masłem cytrynowym, marchewka, puree z zielonego groszku, ziemniaki gotowane</i> | | | 39 |
| 9. <i>Żeberka pieczone, kopytka, kapusta kiszona zasmażana</i> | | | 39 |
| 10. <i>Gęsia pierś w sosie własnym, modra kapusta, kluski z żurawiną</i> |  | | 46 |
| 11. <i>Kacze udo pieczone z jabłkami, maślane puree z tymiankiem, modra kapusta</i> |  | | 42 |

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. *Chłopskie, z pikantnym nadzieniem twarogowym i boczkiem,* 29
podsmażone i okraszone cebulą, z dodatkiem kwaśnej śmietany ✓
2. *Z kapustą i grzybami okraszone boczkiem i cebulą* 28
4. *Ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i mozzarellą, Grana Padano* 32
5. *Z nadzieniem mięsnym, cebulą okraszone* 32
a do tego kapusta kiszona na ciepło 
6. *Mieszane: z kapustą i grzybami, chłopskie i mięsne,* 32
a do tego kapusta kiszona na ciepło
7. *Naleśniki z jagodami zapiekane w waniliowym sosie* ✓ 25
8. *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 Miłostław* 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 – Pszenicznik* 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 Śliwovicę 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	290

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>

Płyń 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, pepsy, 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>