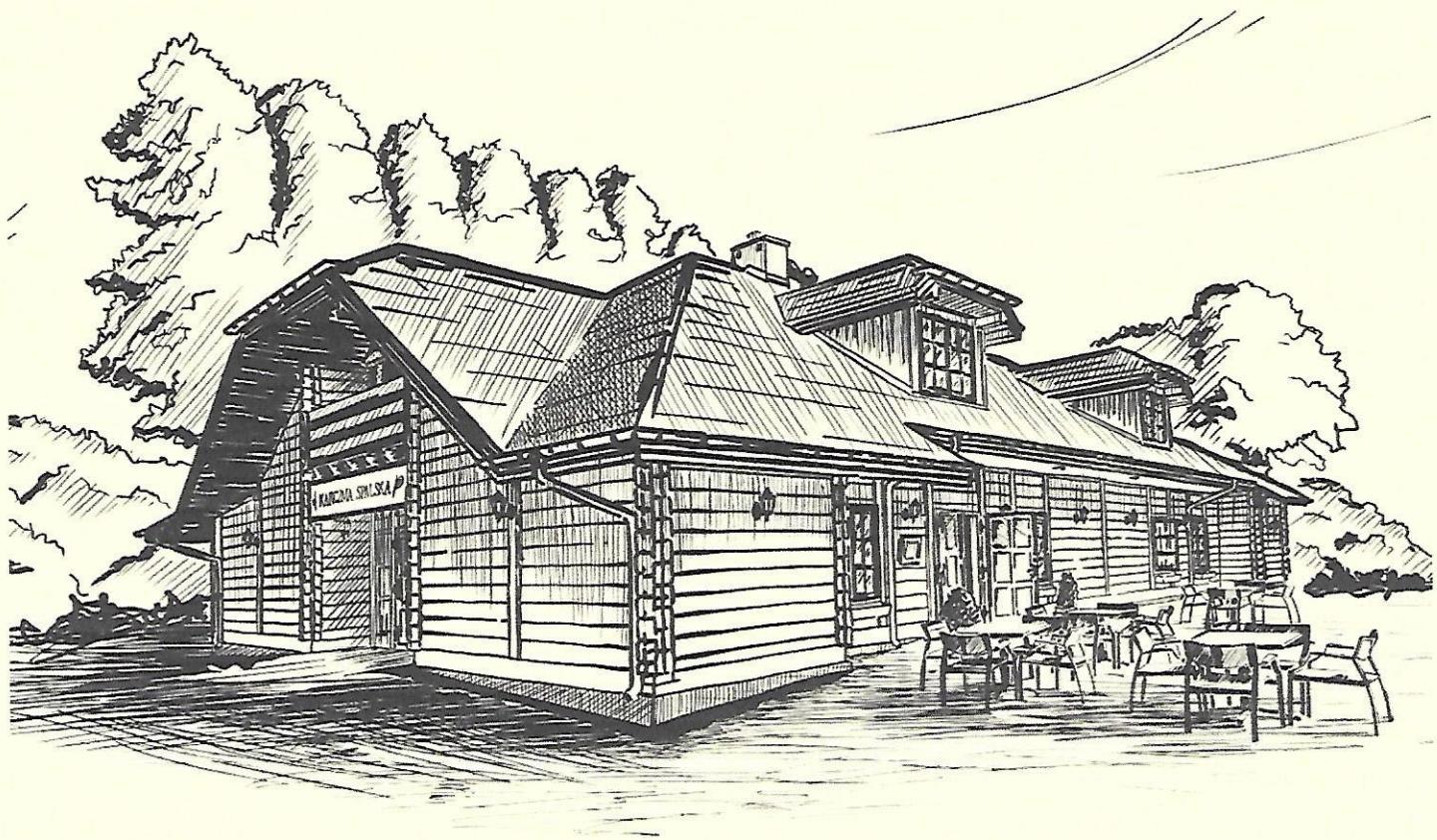




# *Witamy w Karczmie Spalskiej „Spalskim Parku Krajobrazowym”*

*- Rok założenia firmy 1978 -*



## *Zapraszamy*

*We cordially invite you every day*

**Poniedziałek-Czwartek 8-22**

*Monday-Thursday 8a.m.- 10p.m.*

**Piątek-Niedziela 8-23**

*Friday-Sunday 8a.m.- 11p.m.*

[www.karczmaspalska.pl](http://www.karczmaspalska.pl)  
e-mail: karczma@karczmaspalska

## ... Z HISTORII SPAŁY

Szanowny Gościu,

Dziękujemy za wizytę w naszej restauracji „Karczma Spalska”. Mamy nadzieję, że będą Państwo się delektować pysznym i zdrowym posiłkiem przygotowanym przez naszych szefów kuchni.

Relaksując się w naszym lokalu otoczonym magiczną atmosferą, zachęcamy do zapoznania się z jakże ciekawą historią naszej miejscowości oraz okolic.

Jak donoszą średniowieczne kroniki już wówczas na ziemiach tych znajdował się zajazd z karczmą. W 2011 roku minęło 500 lat od przybycia na miejsce rodziny Spałów, którzy wybudowali młyn na pobliskim strumieniu Gać. Niegdyś las Piłicki otaczający Spałę przyciągał na łowy polskich władców, takich jak: Władysław Herman, Władysław Jagiełło i Kazimierz Jagiellończyk.

Dziś teren ten znany jako Spalski Park Krajobrazowy, może się pochwalić zróżnicowaną fauną i florą.

Rosyjski car Aleksander III w 1884 roku wzniósł nawet tu drewniany pałac myśliwski, który we wczesnych latach 20-tych ubiegłego wieku przemianowany został na letnią rezydencję prezydencką.

Chętnie była ona odwiedzana przez polskiego bohatera Józefa Piłsudskiego, który przyczynił się do odbudowy Spały. Jednakże, największy wkład w przywrócenie utraconego blasku miał Stanisław Wojciechowski. W 1923r. zlecił on budowę sławnego kościołka modrzewiowego. Ten często umieszczany na fotografiach obiekt jest godny obejrzenia, zwarzywszy na niewielką odległość dzielącą go od naszej restauracji.

Za czasów prezydentury Mościckiego rezydencja jak i Spała tętniły życiem. Wówczas to odbyły się pierwsze Dożynki Prezydenckie (1927r). Tradycja ta, mimo iż nie mogła być kultywowana w czasie działań wojennych, ostatecznie została przywrócona przez Prezydenta Aleksandra Kwaśniewskiego w 2000r.

W 1929r. do Spały przwieziono posąg żubra, który umiejscowiony jest w pobliżu naszego lokalu.

W 1992r., po upadku komunizmu w Polsce, przy kościołku modrzewiowym wybudowano ołtarz polowy upamiętniający Armię Krajową. Organizacja ta była największym ruchem oporu przeciwko hitlerowskiej okupacji. Jej losy przedstawione zostały na tablicach umieszczonych wokół ołtarza w formie Stacji Męki Pańskiej.

Wart uwagi jest również побudowany w roku 1952 roku COS Ośrodek Przygotowań Olimpijskich. COS służy zarówno jako ośrodek treningowy dla kadry narodowej i olimpijskiej w wielu dyscyplinach sportowych, jak również ośrodek rekreacyjny dla amatorów.

Na przestrzeni piętnastu lat, Spała, dzięki swej infrastrukturze, atrakcjom turystycznym jak i przyrodniczym, zyskała status pierwszorzędnego kurortu. Aby tego dowieść proszę Nam pozwolić zorganizować spływ kajakowy w czasie którego można podziwiać piękno doliny rzeki Pilicy. Również atrakcyjna może okazać się przejażdżka rowerowa przez długie ocienione drzewami trasy w okolicy.

Pośród miejsc wertych zobaczenia w okolicy, zachęcamy do zwiedzenia jednego z okolicznych kompleksów schronów wojennych wybudowanych przez Niemców w czasie II Wojny Światowej. Znajduje się on w lesie nieopodal miejscowości Konewka.

Koniecznie należy wstąpić również do Inowłodza gdzie już z daleka ujrzeć można usytuowany na wzgórzu kościółek św. Idziego. Ta malownicza budowla w stylu romańskim wzniesiona została w XI wieku. Będąc na miejscu powinni Państwo także zwiedzić XIV wieczny zamek ufundowany przez króla Kazimierza Wielkiego.

Na koniec, po uprzednim zachęceniu, mamy nadzieję gościć Państwa ponownie w naszych progach. Wykwalifikowany personel sprawi że poczują się Państwo jak królowie we własnej rezydencji, a nasi kucharze z pasją przygotują dla Państwa domowe posiłki godne króla.

## ... From The History of Spała

*Dear Guests,*

Thank you for visiting our restaurant, Karczma Spalska. We hope you will enjoy a delicious and healthy meal prepared by our chefs. While relaxing in our rustic ambiance, we also would like to share a sampling of fascinating local history.

Medieval chronicles note that a roadhouse inn stood on these grounds. In 2011, the town celebrated the 500<sup>th</sup> year anniversary of the Spała family's arrival and establishment of a mill on the Gać stream, just a stone's throw from our restaurant.

At the time, the surrounding primeval Pilica Forest, the present day Spała Natural Landscape Park, was famous for its abundance and variety of wild life. Some of the greatest Polish historical figures, including Władysław Herman, Władysław Jagiełło and Kazimierz Jagiellończyk organized hunting parties in the area.

The Russian Czar Alexander III built a wooden hunting palace here in 1884. In the early 1920s, the newly minted Republic of Poland changed it into the presidential summer residence, which was frequently visited by the Polish hero - Józef Piłsudski. But President Stanisław Wojciechowski deserves the most credit for restoring Spała to its earlier enchanting charm. In 1923, he commissioned the building of the landmark larch ("modrzew") timber church.

The presidential residence and the surrounding Spała area took on a stately air in the Mościcki era. In 1927, the first Presidential Harvest Festival ("dożynki") was held here, a tradition that, besides war time, continues to this day. And in 1929, the iconic bison statue was moved to Spała and located just a short walk from our inn.

In 1992, at the dawn of the post-Communist era, an outdoor altar dedicated to the AK Army was built in Spała next to the larch timber church. Thus, the timing, 1992, and the location, Spała, are especially symbolic for this altar.

The heir to Spała's splendor of bygone years is the Olympic Sports Centre "COS". It was originally built in 1952, and still serves as the primary training centre for the Polish national light athletics team.

Over the last 15 years, Spała has evolved into a first class resort, including infrastructure, entertainment, not to mention nature. Let our restaurant arrange for you a canoeing rally with breath taking views on the winding Pilica river. Or go for a bicycle ride on the long tree-lined paths in the area. Whatever your desires, you can live them in Spała's renown therapeutic microclimate like the Polish royalty and Russian Czars of bygone eras.

Among places worth seeing in the surroundings we encourage you to visit Konewka. In this small village's forest, one of the two military headquarters ("Anlage Mitte") was built by the Germans. Also, be sure to stop in Inowłódz and visit the Church of St. Giles, a remarkable 11<sup>th</sup> century Romanesque church with a picturesque location on the hill. From the prominence you will spot the 14<sup>th</sup> century Castle of Casimir The Great.

After working up an appetite, we hope to welcome you back to our inn, Karczma Spalska. Our staff will make you feel like royalty in your own country residence, while our chefs lovingly prepare for you a home style meal fit for a king.

# KARCZMA SPALSKA

## KUCHNIA POLSKA

*Poleca wyroby własne,  
przygotowywane na miejscu  
z surowych produktów najwyższej jakości\**

*Karczma Spalska recommenas nomemaae aisnes prepara  
from top quality ingredients\**

Drukowane  
KABARET

3 T. T.

Wojciech Kaczeński  
Andrzej Pilecki  
Andrzej Tomaszewski

Andrzej Tomaszewski

*Czas oczekiwania na dania obiadowe minimum 20 minut*

*We kindly inform you that the approximate time of preparing the main course is around 20 minutes*

\* Spis receptur z wykazem składników i gramatur ; dostępny u obsługi kelnerskiej

\* For detailed recipes of all dishes ask the service

# SZEF KUCHNI POLECA

## Specialty of the house

**Żur z białą kiełbasą i jajkiem w chlebie 300ml 16 zł**

*White borsch with white sausage and egg in bread*

**Kwaśnica na wieprzowinie 300ml 14 zł**

*( z wkładką golonki , boczku , żeberek )*

**Sour soup with pork**

*( with leg of pork, bacon and ribs )*

**Baba ziemniaczana z sosem czosnkowym 250g 22 zł**

*Potato cake with pork in garlic sauce*

**Pieczeń z Dzika w sosie borowikowym 210g/390g 40 zł**

*Roast boar in boletus mushroom sauce*

**Jadło spalskie**

**Placek ziemniaczany z gulaszem wieprzowym 500g 30 zł**

*Potato pancake with pork stew*

## Zakąski zimne

### *Appetizers*

**Śledź w oleju 200g 12 zł**

( z cebulką i kurkami )

*Herring in oil served with onion and chanterelle mushroom*

**Sałatka grecka 200g 18 zł**

( sałata lodowa , pomidor ,ogórek , papryka , cebula ,oliwki ,ser feta )

**Greek salad**

( lettuce , tomato ,cucumber , olives, pepper , onion and feta cheese )

## Zakąski gorące

**Baba ziemniaczana z sosem czosnkowym 250g 22 zł**

*Potato cake with pork*

# Zestawy śniadaniowe

## *Breakfast*

*Śniadania serwujemy do 12 godziny  
Served before 12.00*

### **Jajecznica na maśle 10zł**

*(masło, pieczywo )*

#### **Scrambled eggs**

*( served with butter and bread )*

### **Jajecznica na szynce z cebulką 15zł**

*( masło, pieczywo )*

#### **Scrambled eggs on ham with onion**

*( served with butter and bread )*

### **Twarożek ze szczypiorkiem 10zł**

*( masło, pieczywo, )*

#### **Cottage cheese with chives**

*( served with butter and bread )*

### **I Zestaw śniadaniowy 17zł**

*Szynka , ser , pomidor*

*( masło, pieczywo, )*

#### **Breakfast**

*Ham , cheese , tomato*

*( served with butter and bread )*

### **II Zestaw śniadaniowy 16 zł**

*parówki , ser żółty , papryka konserwowa*

*( masło, pieczywo )*

#### **Frankfurters, cheese, pickled pepper**

*(served with butter and bread)*

### **Naleśniki z żurawiną i bitą śmietaną 17 zł**

*Pancakes with cranberry filling and whipped cream*

### **Naleśniki z serem i bitą śmietaną 17 zł**

*Pancakes with cottage cheese and whipped cream*

# Zupy

## Soups

**Kwaśnica na wieprzowinie** 300ml **14 zł**

(z wkładką golonki, boczku, żeberek)

**Sour soup with pork**

(with leg of pork, bacon and ribs)

**Żur z białą kiełbasą i jajkiem** 300ml **12 zł**

*White borsch with white sausage and egg*

**Flaki** 300ml **15 zł**

*beef tripe soup*

**Barszcz czerwony z uszkami** 300ml **14 zł**

*Red borsch with ravioli*

**Barszcz czerwony czysty** 200ml **7 zł**

*Pure red borsch*

**Pomidorowa z makaronem domowym** 300ml **12 zł**

*Tomato soup with home-made pasta*

**Rosół z kołdunami** (podajemy w weekend) 300ml **14 zł**

*Broth with ravioli*

**Rosół z makaronem domowym** (podajemy w weekend) 300ml **11 zł**

*Broth with home - made pasta*

**Chłodnik z jajkiem** ( sezonowo ) 300ml **14 zł**

*Seasonal cold soup with egg*

# Dania z grilla

## *Grilled dishes*

**Kotlet z oscypkiem 180g/240g 28 zł**

(schab z grilla, boczek, cebula zasmażana, oscypek)

**Cutlet with lamb cheese**

(served with pork, bacon, fried onion and lamb cheese)

**Karczek wieprzowy z masłem czosnkowym 200g 21 zł**

**Saute pork neck with garlic butter**

**Filet z kurczaka saute z masłem czosnkowym 180g/280g 26 zł**

**i warzywami**

**Saute chicken fillet with garlic butter and vegetables**



# Dania z drobiu

*Poultry dishes*

**Kotlet De Volay z masełkiem 230g 25 zł**

*Chicken cutlet with butter*

**Filet z kurczaka panierowany w jajku 200g 20 zł**

*Chicken fillet coated in breadcrumbs and egg*

# Dania z wieprzowiny

*Pork dishes*

**Kotlet schabowy po chłopsku z kością**

**panierowany w jajku 200g 20 zł**

*Traditional steak coated in breadcrumbs and egg*

**Żeberko musztardowo-miodowe 340g 24 zł**

*Rib in mustard and honey sauce*

**Golonka z kapustą zasmażaną i chrzanem 350g/450g 28 zł**

*Leg of pork with fried sauerkraut and horseradish*

**Pieczeń wieprzowa po myśliwsku 220g/400g 25 zł**

*Pork joint served in mushroom sauce*

# Dania z wołowiny

*Beef dishes*

**Befsztuk wołowy z polędwicy 220g 55zł  
z masłem czosnkowym**

*Beef steak in garlic butter*

# Dziczyzna

*Venison*

**Pieczeń z Dzika w sosie borowikowym 210g/390g 40 zł**

*Roast boar in boletus mushroom sauce*

**Pierogi z dziczyzną 5 szt 24 zł**

*Dumplings with venison*

# Dania z jagnięciny

*Lamb dishes*

**Gicz na kapuście z grzybami** 250g 46 zł

*Lamb knuckle served with sauerkraut and mushroom*

**Udziec w sosie śmietanowo-kurkowym** 210g/350g 50 zł

*Lamb leg in cream and chanterelle sauce*

# Dania z ryb

*Fish dishes*

**Pstrąg smażony** (cały) 30 zł

*Fried trout with garlic butter*

**Filet z Dorsza panierowany** 200g 24 zł

*Cod fillet coated in breadcrumbs and egg*

# Dania wegetariańskie

*Vegetarian dishes*

**Kluski leniwe** 200g 12 zł

*Cottage cheese dumplings*

*( served with melted butter and fried crumbs )*

**Placki ziemniaczane ze śmietaną** 300g 10 zł

*Potato pancakes served with sour cream*

**Kluski śląskie w sosie pieczarkowym** 250g 15 zł

*Silesian dumplings with champignon sauce*

**Kotlety brokułowo–kalafiorowe z sosem czosnkowym** 300g 22 zł

*Broccoli and cauliflower cutlets*

*( served with garlic sauce )*

# Dania dla dzieci

*Dishes for children*

**Rosół z makaronem domowym** (*tylko w weekend*) 200ml **9 zł**

*Broth with home-made pasta*

**Połędwiczki z kurczaka panierowane** **30 zł**

*w płatkach kukurydzianych, surówka z marchewki, frytki - 350g + świeży sok z pomarańczy 250ml  
Pieces of chicken coated in corn flakes  
served with carrot salad and fries + fresh orange juice*

**Filet z kurczaka panierowany** **30 zł**

*w jajku ,warzywa gotowane ,frytki - 350g+ świeży sok z pomarańczy 250ml  
Chicken fillet coated in breadcrumbs and egg served with boiled  
vegetables and fries + fresh orange juice*

**Filet z Dorsza** **30 zł**

*frytki ,surówka z marchewki - 350g+ świeży sok z pomarańczy 250ml  
Cod fillet served with fries and carrot salad + fresh orange juice*

## Potrawy mączne

*Pastry*

**Ruskie pierogi ze skwarkami** **15 zł**

*( 5 sztuk )*

*Dumplings with cottage cheese and cracklings*

*( 5 pieces )*

**Cepeliny z mięsem ze skwarkami** **19 zł**

*( 3sztuki )*

*Dumplings with meat and cracklings*

*( 3 pieces )*

**Pierogi z dziczyzną** **24 zł**

*( 5sztuk )*

*Dumplings with venison*

*( 5 pieces )*

# Dodatki do dań

## *Side dishes*

**Ziemniaki gotowane** (*kraszone skwarkami*) 200g **4 zł**

*Boiled potatoes with cracklings*

**Ziemniaki z patelni** 200g **7 zł**

*Fried potatoes*

**Frytki** 120g **7 zł**

*French fries*

**Kasza gryczana** (*palone skwarkami*) 200g **7 zł**

*Buckwheat groats with cracklings*

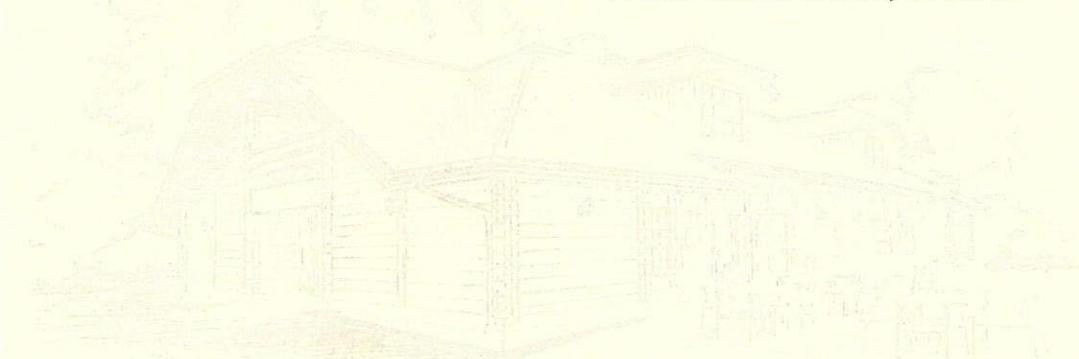
**Kluski śląskie** (*palone skwarkami*) 220g **7 zł**

*Dumplings Silesian style with cracklings*

**Pieczywo** 2 zł

(*chleb*)

*Bread slices: white, brown*



# Surówki

## *Salads*

**Z marchewki** 120g 6 zł

( marchew, ananas, )

*Carrot salad with pineapple*

**Z białej kapusty** 120g 6 zł

(kapusta biała , marchew, cebula , )

*White cabbage ,carrot ,parsley ,onion*

**Z selera** 120g 6 zł

( seler , rodzynki , jogurt naturalny , majonez )

*Celery , raisins , yoghurt , mayonnaise*

**Mix surówek** 180g 9 zł

*Mixed vegetable salad*

# Jarzyny gotowane

## *Boiled vegetables*

**Buraczki gotowane** 250g 7 zł

*Boiled beetroot*

**Kapusta zasmażana** 250g 7 zł

*Fried sauerkraut*

## Marynaty

*Marinades*

Papryka konserwowa 100g 4 zł  
*Pickled pepper*

Ogórek konserwowy 100g 4 zł  
*Pickled cucumber*

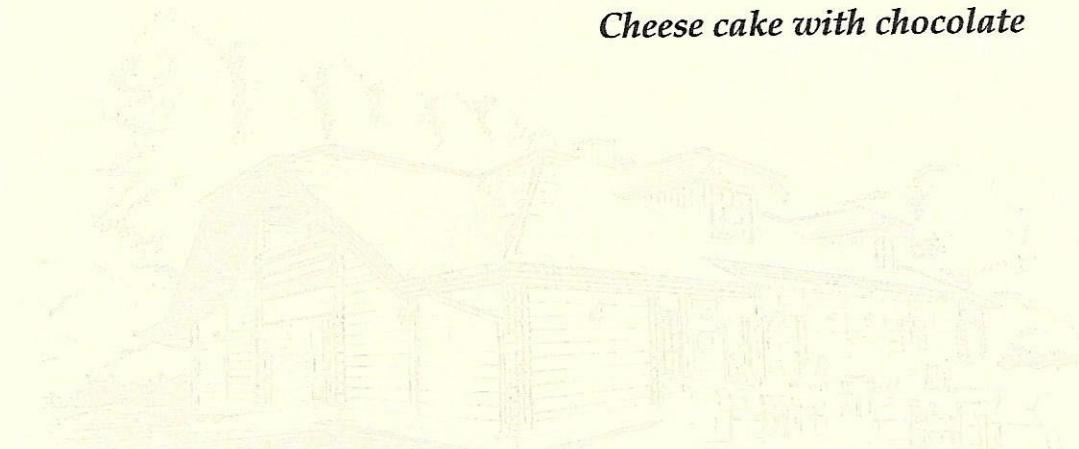
Ogórek kiszony 100g 4 zł  
*Gherkin*

## Desery

*Desserts*

Szarlotka 10 zł  
*Applepie*

Sernik z czekoladą 12 zł  
*Cheese cake with chocolate*



# Świeże soki

*Fresh juice*

Przygotowywany na miejscu ze świeżych owoców i warzyw

*Prepared on the spot from fresh fruit and vegetables*

**Marchwiowy 250ml 8 zł**

*Carrot*

**Marchwiowo - burakowy 250ml 9 zł**

*Carrot-beetroot*

**Pomarańczowy 250ml 10 zł**

*Orange*

**Grajfrutowy 250ml 10 zł**

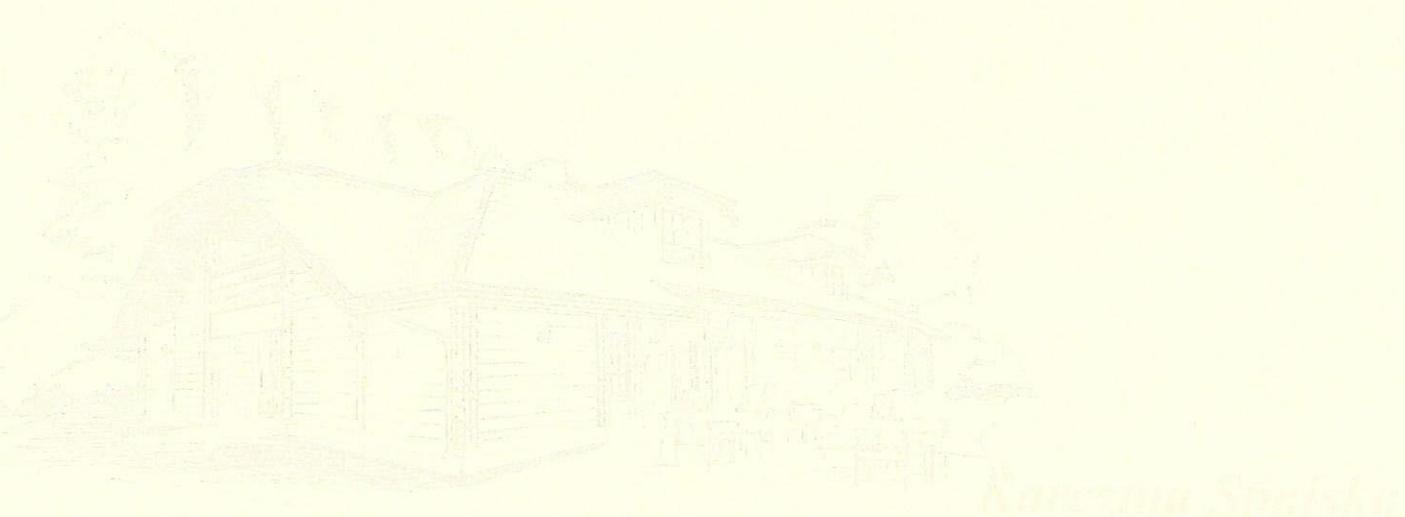
*Grapefruit*

**Jabłkowy 250ml 8 zł**

*Apple*

**Marchwiowo - jabłkowy 250ml 9 zł**

*Carrot-apple*



# Napoje gorące

## *Hot beverages*

**Herbata z cytryną 200ml 4 zł**

*Tea with lemon*

**Herbata owocowa 200ml 5 zł**

*Fruit tea*

**Kawa espresso 40ml 7 zł**

*Espresso coffee*

**Kawa biała 200ml 8 zł**

*Coffee with milk*

**Kawa czarna 90ml 7 zł**

*Black coffee*

**Kawa po irlandzku 130ml 16 zł**

*Kawa , 40ml whisky , bita śmietana*

*Irish coffee with whisky 40 ml and whipped cream*

**Kawa parzona 200ml 7 zł**

*Turkish coffee*

**Cappuccino 150ml 9 zł**

**Czekolada na gorąco z bitą śmietaną 200ml 10 zł**

*Hot chocolate with whipped cream*



# Napoje zimne

## Cold beverages

*Świeży sok z pomarańczy* 0,25l **10,00 zł**  
*fresh orange juice*



0,2l **5,00 zł**



0,2l **5,00 zł**

**Kropla  
Beskidu**

0,2l **3,00 zł**

*niegazowana, gazowana woda mineralna*  
*still or sparkling mineral water*



0,25l **5,00 zł**

*cytrynowa, brzoskwiśniowa*  
*lemon, peach*

**Cappy.**

0,2l **5,00 zł**

*pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy, wieloowocowy, grejpfrutowy, pomidorowy*  
*orange, apple, black currant, mixed fruit, grapefruit, tomato*

**burn**  
ENERGY DRINK®

0,2l **8,00 zł**

# Piwo

Beer



**Tyskie kuflowe** 0,5l 8 zł 0,3l 5 zł

*Tyskie cupped*

**Tyskie butelka** 0,33l 6 zł

*Tyskie bottled*

**Tyskie puszka** 0,5l 8 zł

*Tyskie canned*

**Tyskie „Książęce” butelka** 0,5l 8 zł

*Tyskie bottled*



**Lech butelka** 0,33l 6 zł

*Lech bottled*

**Lech puszka** 0,5l 8 zł

*Lech canned*



**Pilsner butelka** 0,33l 8 zł

*Pilsner bottled*

**Pilsner puszka** 0,5l 10 zł

*Pilsner canned*



**Dębowe puszka** 0,5l 8 zł

*Dębowe canned*



**Red's butelka** 0,4l 6 zł

*Red's bottled*

# Wina

*Wines*

W ofercie Polskie wina Turnau z Baniewic

## Polish Wines

( *white, red* )

**Szampan** HENKEL 0,75l **80 zł**

*Champagne ( Trocken , Rose )*

**Martini** 100ml **10 zł**

*Bianco , Rosso*

**Wino grzane „STAROTORUŃSKIE” 200ml **9 zł****

**Wino grzane „STAROTORUŃSKIE” 1l **40 zł****

**MIÓD PITNY GRZANY** 150ml **9 zł**

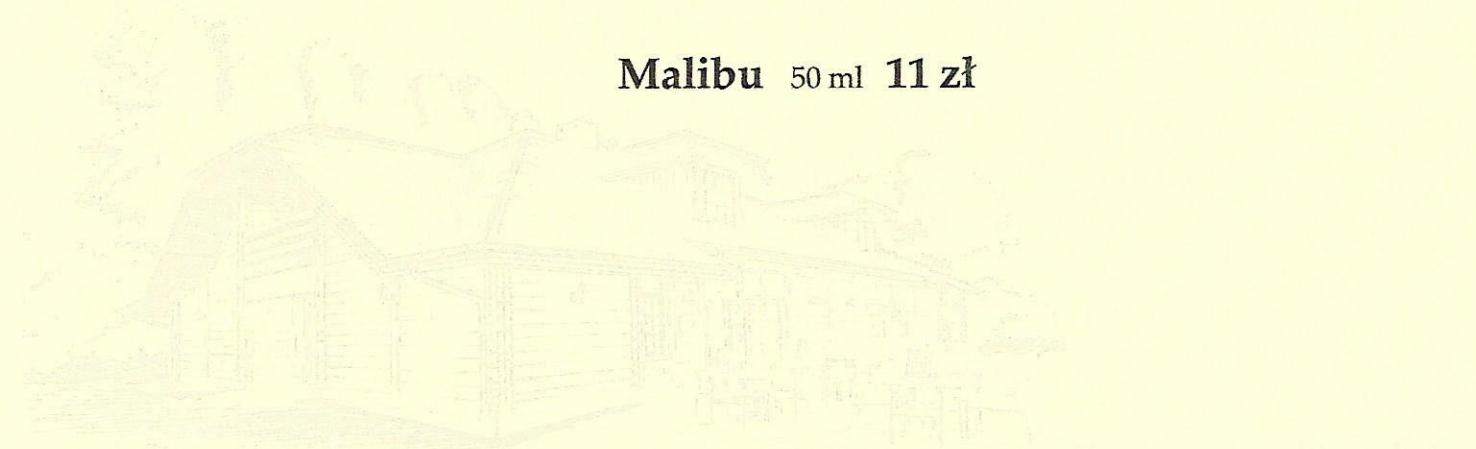
( *Trójniak* )

*Mead*

# Likiery

*Liqueurs*

**Malibu** 50 ml **11 zł**



# **Alkohole**

(wódka)

**Vodka**

**Absolut** 50ml **10 zł**

**Absolut Kurant** 50ml **10 zł**

**Starotoruńska** 50ml **10 zł**

**Starotoruńska Pieprzowo-Korzenna** 50ml **10 zł**

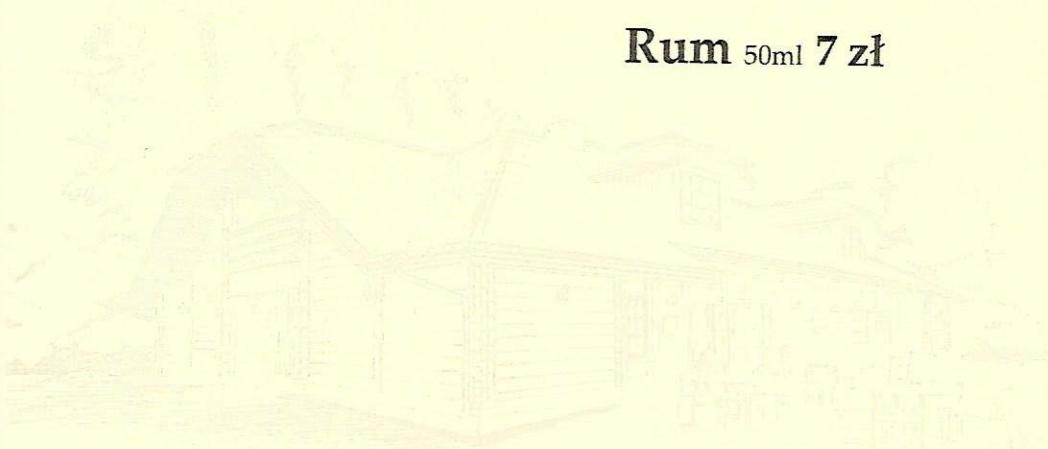
**Wyborowa** 50ml **8 zł**

**Żubrówka** 50ml **8 zł**

**Żołądkowa** 50ml **7 zł**

**Luksusowa** 50ml **7 zł**

**Rum** 50ml **7 zł**



# **Alkohole**

**Whisky Johnie Walker Red Label 50ml 12 zł**

**Whisky Jack Daniels 50ml 16 zł**

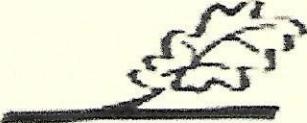
**Whisky Jim Beam 50ml 14 zł**

**Whisky Ballantine's 50ml 12 zł**

**Brandy Metaxa 50ml 14 zł**

**Gin Seagram's 50 ml 6 zł**





# KARCZMA SPALSKA

- Rok założenia firmy 1978 -

**-Kuchnia polska –Restauracja całoroczna**

*Polish cuisine - year round restaurant*

**Organizujemy imprezy okolicznościowe ...**

*Dostosowując się do potrzeb naszych Gości organizujemy wesela , chrzciny , komunie, bankiety , imprezy rodzinne , spotkania biznesowe oraz cateringi.*

*Naszym Gościom polecamy najlepsze potrawy do wyboru z bogatego menu, przygotowywane przez naszych kucharzy że świeżych , naturalnych składników.*

*Dodatkowo oferujemy dania na zamówienie np.: pieczone prosię, wiejski bufet ze swojskim jadłem.*

*Following our guests' needs we organize the following receptions: weddings, Baptisms, First Holy Communions, banquets, family parties, business meetings. We also offer catering. Guests can choose dishes from our varied menu prepared by our experienced cooks. Besides, our restaurant prepares meals to your special orders, for example: baked pig or buffet.*

**602-707-999**

**Obiekty sezonowe - grill ,lody tradycyjne ,gofry**

*Seasonal facilities - barbecue , traditional ice-cream , waffles*

**Noclegi , Spływy kajakowe - wypożyczalnia kajaków**

*Accommodation , Canoeing rally*

**503-079-078**

**Dołącz do nas na**

*Join us*



*Dziękujemy ,że jesteście z nami!  
Dzięki Wam nasza praca ma sens.*

*Regular visitors know why they choose this place.  
You make our work meaningful.*

*M.M.Byczkowscy*