

Karczma na Stoku MENU

PRZYSTAWKI

STARTERS

BEFSZTYK TATARSKI

Tatar z wołowiny bieszczadzkiej przygotowany według autorskiej receptury.

BEEF TARTARE

Bieszczady beef tartare prepared according to our signature recipe.

Alergeny/ Allergens: 1, 3, 7, 10

59 zł

MOSKOLE BIESZCZADZKIE Z WĘDZONYM PSTRĄGIEM

Ziemniaczany placek, krem chrzanowy, wędzony pstrąg, kurki w zalewie, kiszona gorczyca, chrupiąca cebula i szczypiorek.

BIESZCZADY POTATO PANCAKE WITH SMOKED TROUT

Potato pancake with horseradish cream, smoked trout, pickled chanterelles, fermented mustard seeds, crispy onion and chives.

Alergeny/ Allergens: 1, 3, 7, 12

51 zł

SAŁATKI

SALADS

SAŁATKA Z PIECZONYM KURCZAKIEM

Sałata rzymska i szpinak baby, pieczony kurczak, karmelizowana gruszka, czarna porzeczka, marynowana dynia, pieczony czosnek i chrupiąca cebula.

ROASTED CHICKEN SALAD

Romaine lettuce and baby spinach with roasted chicken, caramelised pear, blackcurrant, marinated pumpkin, roasted garlic and crispy onion.

Alergeny/ Allergens: 7, 8, 10

45 zł

SAŁATKA Z WĘDZONYM PSTRĄGIEM

Sałata rzymska i szpinak baby, wędzony pstrąg, pieczony burak, ser koryciński, piklowana czerwona cebula, prażony orzech laskowy i winegret miodowo-musztardowy.

SMOKED TROUT SALAD

Romaine lettuce and baby spinach with smoked trout, roasted beetroot, Korycin cheese, pickled red onion, toasted hazelnuts and honey-mustard vinaigrette.

Alergeny/ Allergens: 3, 4, 7, 10

49 zł

ZUPY REGIONALNE

REGIONAL SOUPS

KREM BOROWIKOWY

Aksamitny krem z borowików, opalany ziemniak, śmietana i olej pietruszkowy.

PORCINI MUSHROOM CREAM SOUP

Velvety porcini mushroom cream soup with a fire-roasted potato, cream and parsley oil.

Alergeny/ Allergens: 1, 7

39 zł

ŻUR NA NASZYM ZAKWASIE

Żur na własnym zakwasie z rzemieślniczą kielbasą, jajkiem i leśnymi grzybami.

TRADITIONAL SOUR RYE SOUP ON OUR HOUSE FERMENT

Traditional sour rye soup made with our own house starter, served with artisan sausage, egg and wild mushrooms.

Alergeny/ Allergens: 1, 3, 7, 9, 10, 12

35 zł

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

ZIEMNIAK Z OGNISKA Z BOROWIKAMI

Ziemniak pieczony w popiele i opalany ogniem, sos borowikowy, gzik, natka pietruszki, szczypiorek i chrupiąca cebula.

CAMPFIRE BAKED POTATO WITH PORCINI MUSHROOMS

Potato baked in embers and fire-roasted, served with porcini mushroom sauce, gzik cheese dip, parsley, chives and crispy onion.

Alergeny/ Allergens: 7

38 zł

RUMIANE KLUSKI ZIEMNIACZANE

Rumiane kluski ziemniaczane na sosie borowikowym, z kiszoną czerwoną cebulą, kiszoną rzodkiewką, natką pietruszki i szczypiorkiem.

GOLDEN POTATO DUMPLINGS

Golden potato dumplings served with porcini mushroom sauce, pickled red onion, pickled radish, parsley and chives.

Alergeny/ Allergens: 1, 3, 7

39 zł

SZPADKA BIESZCZADZKA

Pieczony kurczak z wędzonym boczkiem i cebulą, sos borowikowy, ziemniaki opalane ogniem i ogórek kiszony.

BIESZCZADY CHICKEN SKEWER

Roasted chicken with smoked bacon and onion, porcini mushroom sauce, fire-roasted potatoes and a pickled cucumber.

Alergeny/ Allergens: 1, 4, 7

49 zł

PLACEK PO ZBÓJNIKU

Chrupiący placek ziemniaczany z gulaszem wieprzowym z kielbasą, papryką i cebulą, śmietaną oraz ogórkiem kiszonym.

HIGHLANDER-STYLE POTATO PANCAKE

Crispy potato pancake topped with pork and sausage stew, peppers and onion, served with cream and a pickled cucumber.

Alergeny/ Allergens: 1, 3, 7

45 zł

ŻEBERKA BBQ

Wolno pieczone żeberka, ziemniaki z koperkiem, colesław i autorski sos BBQ.

BBQ PORK RIBS

Slow-roasted pork ribs served with dill potatoes, coleslaw and our signature BBQ sauce.

Alergeny/ Allergens: 7, 9, 10, 12

65 zł

PSTRĄG PIECZONY

Pieczony pstrąg, chrupiące frytki belgijskie i świeża surówka z białej kapusty.

ROASTED TROUT

Roasted trout served with crispy Belgian fries and a fresh white cabbage salad.

Alergeny/ Allergens: 1, 4, 7

71 zł

SCHABOWY Z KOŚCIĄ

Chrupiący schabowy z kością, ziemniaki i tradycyjna kapusta zasmażana.

BONE-IN PORK CUTLET

Crispy bone-in pork cutlet served with potatoes and traditional braised cabbage.

Alergeny/ Allergens: 1, 3, 7

59 zł

KIEŁBASA Z GRILLA

Rzemieślnicza kielbasa z grilla, karmelizowana cebula oraz pieczywo

z czosnkiem niedźwiedzim.

GRILLED SAUSAGE

Artisan grilled sausage served with caramelised onion and bread with wild garlic.

Alergeny/ Allergens: 1, 7, 10

35 zł

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYPAMI

Ręcznie lepione pierogi z kapustą kiszoną i leśnymi grzybami.

DUMPLINGS WITH SAUERKRAUT AND WILD MUSHROOMS

Handmade dumplings filled with sauerkraut and wild mushrooms.

Alergeny/ Allergens: 1, 3, 7, 12

49 zł

PIEROGI REGIONALNE

Ręcznie lepione pierogi inspirowane regionalnymi smakami.

REGIONAL POLISH DUMPLINGS

Handmade dumplings inspired by the flavours of the region.

Alergeny/ Allergens: 1, 3, 7

49 zł

PIZZA

MARGHERITA

sos pomidorowy | mozzarella | bazylia | oliwa
tomato sauce | mozzarella | basil | olive oil

Alergeny/ Allergens: 1, 7

39 zł

VEGETARIANA

sos pomidorowy | mozzarella | warzywa sezonowe | bazylia
tomato sauce | mozzarella | seasonal vegetables | basil

Alergeny/ Allergens: 1, 7

45 zł

COTTO

sos pomidorowy | mozzarella | prosciutto cotto | bazylia
tomato sauce | mozzarella | cooked ham | basil

Alergeny/ Allergens: 1, 7

41 zł

CAPRICCIOSA

sos pomidorowy | mozzarella | prosciutto cotto | pieczarki
| oliwki

tomato sauce | mozzarella | cooked ham | mushrooms | olives

Alergeny/ Allergens: 1, 7

49 zł

SALSICCIA

sos pomidorowy | mozzarella | salsiccia | cebula | papryka
tomato sauce | mozzarella | Italian sausage | onion | peppers

Alergeny/ Allergens: 1, 7

53 zł

GORGONZOLA

sos pomidorowy | mozzarella | gorgonzola | gruszka
| orzech laskowy | miód

tomato sauce | mozzarella | Gorgonzola | pear | hazelnuts | honey

Alergeny/ Allergens: 1, 7, 8

51 zł

DODATKI

SIDES

FRYTKI ZIEMNIACZANE

dip ziołowo-czosnkowy

POTATO FRIES

herb and garlic dip

Alergeny/ Allergens: 7

26 zł

ZIEMNIAK Z OGNISKA

masło wędzone

CAMPFIRE POTATO

smoked butter

Alergeny/ Allergens: 7

19 zł

COLESŁAW SEZONOWY

warzywa sezonowe | dressing jogurtowy

SEASONAL COLESLAW

seasonal vegetables | yoghurt dressing

Alergeny/ Allergens: 7, 10

7 zł

PIECZYWO RZEMIEŚLNICZE

lokalna piekarnia | masło ziołowo-czosnkowe

ARTISAN BREAD

local bakery | herb and garlic butter

Alergeny/ Allergens: 1, 7

9 zł

DESERY

DESSERTS

CIASTO MIGDAŁOWE

Ciasto migdałowe z kremem waniliowym, chrupiącym orzechowym crumble i gorącymi śliwkami z cynamonem.

ALMOND CAKE

Almond cake with vanilla cream, crunchy nut crumble and warm cinnamon plums.

Alergeny/ Allergens: 1, 3, 7, 8

31 zł

SZARLOTKA

Domowa szarlotka z jabłkami, podana z lodami waniliowymi.

TRADITIONAL APPLE PIE

Homemade apple pie served with vanilla ice cream.

Alergeny/ Allergens: 1, 3, 7, 8

33 zł

Płatność wyłącznie kartą lub na pokój.

Karczma na Stoku

NAPOJE I ALKOHOLE

NAPOJE ZIMNE

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta	25 cl 16 PLN
Fuzetea	25 cl 16 PLN
Soki owocowe	25 cl 16 PLN
Woda Kinga Pienińska niegazowana	30 cl 12 PLN
Woda Kinga Pienińska gazowana	30 cl 12 PLN
Sok ze świeżych owoców	25 cl 30 PLN
Red bull	25 cl 22 PLN

NAPOJE GORĄCE

Espresso	17 PLN
Double espresso	23 PLN
Americano	24 PLN
Cappuccino	26 PLN
Café Latte	26 PLN
Latte Macchiato z syropem	31 PLN
Wybór Herbat Eilles Diamond	16 PLN

DESECZKA KONESERA

Soplica mix smaków 4 x 20 ml	44 PLN
Podkarpacka deska konesera 4 x 20 ml	36 PLN

PIWO BECZKOWE

Żywiec 5,5%	30 cl 19 PLN
Żywiec 5,5%	50 cl 23 PLN
Żywiec Białe 4,9%	30 cl 23 PLN
Żywiec Białe 4,9%	50 cl 27 PLN
Birra Moretti 4,6%	25 cl 25 PLN
Birra Moretti 4,6%	50 cl 44 PLN
Piwna “DESKA KONESERA” (3x200 ml Żywiec 5,5% / białe 4,9% / Birra Moretti 4,6%)	60 cl 27 PLN

PIWO BUTELKOWANE

HEINEKEN 5,0%	50 cl 27 PLN
Żywiec Porter 9,5%	50 cl 25 PLN
Żywiec IPA 5,0%	50 cl 25 PLN
Żywiec Białe 4,9%	50 cl 25 PLN
Desperados MIX 5,9%	40 cl 21 PLN

PIWO BEZALKOHOLOWE/ NON-ALCOHOLIC BEER

WARKA 0,0 % MIX różne smaki	50 cl 21 PLN
Żywiec Free 0%	50 cl 23 PLN

PIWO KRAFTOWE CRAFT/ BEER BROWAR

Browar Dzikie Wschód	50 cl 32 PLN
Jeleń z Trójcy 4,5%, Puszczyk z Turnickiego Lasu <0,5%	
Niedźwiedz z Doliny Jamnej 4%, Kania Ruda z Arłamowa 4,5%	

GIN 4 CL

Hendrick’s	36 PLN
Bombay Sapphire	33 PLN

WINO NA KIELISZKI

Casa Pecunia Pinot Grigio - kieliszek	28 PLN
Casa Pecunia Montepulciano - kieliszek	32 PLN

WINO NA BUTELKI

Casa Pecunia Pinot Grigio - butelka	120 PLN
Casa Pecunia Montepulciano - butelka	140 PLN

WINA MUSUJĄCE

Casa Pecunia Prosecco	12 cl 37 PLN
Casa Pecunia Prosecco - butelka	220 PLN

TEQUILLA 4 CL

Sierra Plata	30 PLN
Sierra Anejo	31 PLN

RUM 4 CL

Legendario Anejo Blanco	35 PLN
Dictador 12 YO	38 PLN

WÓDKA 4 CL

Żubrówka Czarna	26 PLN
Bols Platinum	22 PLN
J. Baczewski	28 PLN
Żubrówka Bison Grass	23 PLN
Soplica Mix smaków (Wiśniowa, Pigwowa, Orzech Laskowy, Malina, Wiśnia w czekoladzie, Migdał w karmelu, Orzech w czekoladzie)	23 PLN
Nalewki regionalne (Bzianka, Nostrzykówka, Sosnowe Igielki)	43 PLN
Nalewki szlacheckie	32 PLN

WHISKY/WHISKEY 4 CL

Johnnie Walker Black 12 YO Scotch Whisky	35 PLN
Grant’s Triple Wood	27 PLN
Wild Turkey 81	32 PLN
Wild Turkey Honey	33 PLN
Jack Daniel’s	35 PLN
Jack Daniel’s Fire	34 PLN
Tullamore Dew	31 PLN

SINGLE MALT

Glenfiddich 12 YO Speyside Scotch Whisky	41 PLN
Glenmorangie 10	44 PLN
Balvenie 12	48 PLN

COGNAC / BRANDY 4 CL

Remy Martin VSOP	56 PLN
Metaxa 5*	27 PLN

LIKIERY 4 CL

Becherovka	23 PLN
Jagermeister	31 PLN
Cointreau	25 PLN
Kahlua	23 PLN
Advocaat	21 PLN