

Karczma na Stoku

MENU

LETNIE PROPOZYCJE SZEFA KUCHNI

CHEF'S SUMMER PROPOSITIONS

MŁODA MARCHEW PIECZONA W OGNISKU

Młode marchewki pieczone w piecu z kremowym bundzem podane na kremowym labneh, pieczonymi czereśniami i prażonym orzechem włoskim. Uwieńczone chałką grillowaną na maśle

WOOD-ROASTED YOUNG CARROTS

Young carrots roasted in the oven, served with creamy regional cheese, a traditional fresh sheep's cheese, on silky labneh with roasted cherries and toasted walnuts. Finished with butter-grilled brioche

Alergeny/ Allergens: 1, 3, 7, 8

55 zł

SAŁATKA Z WĘDZONYM PSTRAGIEM

Wędzony pstrąg podany z młodym groszkiem, żółtą fasolką szparagową oraz świeżym ogórkiem gruntowym. Uzupełniony czereśniami, jajkiem przepiórczym i koperkiem, wykończony lekkim dressingiem chrzanowo-cytrynowym

OAK-SMOKED TROUT

Oak-smoked trout served with young green peas, yellow French beans and fresh garden cucumber.

Accompanied by cherries, quail egg and fresh dill, then finished with a light horseradish and lemon dressing

Alergeny/ Allergens: 3, 4, 7, 10

55 zł

SAŁATA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM

Soczysty filet z kurczaka z grilla podany na kompozycji sezonowych sałat z młodą cukinią, serem zagrodowym i świeżymi morelami. Dopełniony chrupiącymi migdałami, miętą oraz lekkim vinaigrette cytrynowo-miodowym

GRILLED CHICKEN SALAD

Juicy grilled chicken breast served on seasonal leaves with young courgette, artisan farmhouse cheese and fresh apricot. Finished with toasted almonds, fresh mint and a delicate lemon and honey vinaigrette

Alergeny/ Allergens: 7, 8, 10

66 zł

SAŁATKA Z OPIEKANYMI ZIEMNIAKAMI I KURKAMI

Opiekane młode ziemniaki podane z kurkami, groszkiem cukrowym i chrupiącą rzodkiewką. Serwowane na kremowym labneh o cytrusowej nucie, wykończone aromatyczną zieloną oliwą ziołową, która podkreśla świeżość sezonowych składników

ROASTED NEW POTATO & CHANTERELLE SALAD

Roasted new potatoes served with chanterelles, sugar snap peas and crisp radish on creamy citrus labneh. Finished with vibrant green herb oil to highlight the freshness of the seasonal produce

Alergeny/ Allergens: 7

61 zł

ZUPY REGIONALNE

REGIONAL SOUPS

ŻUR NA NASZYM ZAKWASIE

z rzemieślniczą białą kielbasą, młodymi ziemniakami i aromatycznymi grzybami leśnymi

TRADITIONAL SOUR RYE SOUP (ŻUR) ON OUR HOUSE FERMENT

with artisan white sausage, young potatoes, and aromatic forest mushrooms

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

35 zł

KWAŚNICA BIESZCZADZKA

na esencjonalnym bulionie z wędzonych kości, z młodą kapustą i żeberkiem wieprzowym

BIESZCZADY-STYLE SAUERKRAUT SOUP (KWAŚNICA)

prepared on a rich broth from smoked bones, with young cabbage and pork ribs

Alergeny/ Allergens: 9, 12

29 zł

CHŁODNIK OGÓRKOWY

Orzeźwiający chłodnik przygotowany ze świeżych ogórków, kefiru i maślanki, z dodatkiem chrupiącej rzodkiewki. Wykończony aromatyczną oliwą ziołową, która podkreśla jego lekki,

letni charakter

CHILLED CUCUMBER SOUP

A refreshing chilled cucumber soup prepared with kefir and buttermilk, complemented by crisp radish and finished with fragrant herb oil for a fresh, summery finish

Alergeny/ Allergens: 7

32 zł

PRZYSTAWKI

STARTERS

BEFSZTYK Tatarski z wołowiny Bieszczadzkiej

z ogórkiem kiszonym, marynowanymi grzybami leśnymi, oliwą łubczykową i świeżym szczypiorkiem, podany z mini pieczywem rzemieślniczym z masłem wędzonym i świeżym

rozmarynem

BEEF TARTARE

Hand-cut beef served with pickled cucumber, marinated wild forest mushrooms, lovage-infused olive oil, and fresh chives. Accompanied by artisan mini bread with smoked butter and fresh rosemary

Alergeny/ Allergens: 1, 3, 7, 10

59 zł

MŁODY BÓB Z KURKAMI

Przesmażony bób z kurkami podany na chrupiącej grzance z chleba razowego naszego wypieku, serem zagrodowym z podkarpackich gospodarstw, lekką sałatką z ogórka w ziołach i grillowaną mini cukinią

YOUNG BROAD BEANS WITH CHANTERELLES

Sautéed young broad beans with chanterelles, served on toasted house-made wholegrain bread with artisan farmhouse cheese from local Podkarpacie dairies, accompanied by a light herb cucumber salad and grilled baby courgette

Alergeny/ Allergens: 1, 3, 7, 12

65 zł

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

GOLONKA WIEPRZOWA

gotowana w sianie z lokalnymi ziołami, następnie wolno pieczona do uzyskania chrupiącej skórki, w trakcie pieczenia oblewana regionalnym piwem arłamowskim, które nadaje jej głęboki smak i idealną karmelizację, serwowana z esencjonalnym sosem na bazie demi-glace z młodą kapustą i opiekanymi ziemniakami w maślanym sosie

PORK KNUCKLE

gently cooked in hay with local herbs, then slow-roasted until perfectly crisp, basted during roasting with regional Arłamów wheat beer for deep flavor and a beautifully caramelized skin, served with an intense demi-glace based sauce accompanied by young cabbage and roasted potatoes finished with butter

Alergeny/ Allergens: 1, 7, 9, 12

69 zł

ŻEBERKA WIEPRZOWE SOUS-VIDE

długo gotowane w niskiej temperaturze, następnie pieczone, podawane z młodymi ziemniakami z koperkiem, colesławem oraz autorskim sosem BBQ na bazie wędzonych śliwek

SOUS-VIDE PORK RIBS

slow-cooked at low temperature and finished in the oven, served with baby potatoes with fresh dill, coleslaw, and a house-made BBQ sauce enriched with smoked local plums

Alergeny/ Allergens: 7, 9, 10, 12

71 zł

PSTRAĞ PIECZONY W MAŚLE ZIOŁOWYM

lokalny pstrąg z hodowli Jerzego Bielaka, pieczony w całości w maśle ziołowym podawany z kaszą pęczak z ziołami oraz lekką, wiosenną sałatką z salaty masłowej, rzodkiewki i koperku

HERB BUTTER ROASTED TROUT

locally sourced trout from Jerzy Bielak's farm, roasted whole in herb butter served with pearl barley infused with herbs and a light spring salad of butter lettuce, radish, and fresh dill

Alergeny/ Allergens: 1, 4, 7

69 zł

SCHABOWY Z KOŚCIĄ

panierowany lokalny schab, podany z z młodymi ziemniakami z koperkiem na maśle klarowanym i młodą kapustą w lekkim sosie

BONE-IN PORK CUTLET (POLISH-STYLE SCHNITZEL)

Breaded local pork chop with bone, served with baby potatoes with fresh dill and young cabbage in a light sauce

Alergeny/ Allergens: 1, 3, 7

59 zł

GRILL I OGNISKO

GRILL AND CAMPFIRE

KIEŁBASA Z GRILLA

biała, delikatnie podwędzana, podawana na karmelizowanej cebuli z kremowym sosem z tartego chrzanu oraz mini bułeczkami rzemieślniczymi z czosnkiem niedźwiedzim

GRILLED SAUSAGE SELECTION

lightly smoked white sausage served on caramelized onions with a creamy freshly grated horseradish sauce and artisan mini rolls with wild garlic

Alergeny/ Allergens: 1, 7, 10

33 zł

SZASZŁYK DROBIOWY Z WARZYWAMI WIOSENNYMI

kurczak z wolnego chowu w marynacie z oliwy, miodu, czosnku i świeżych ziół, grillowany na szpadzcie, podawany z dipem musztardowo-miodowym

FREE-RANGE CHICKEN SKEWER WITH SPRING VEGETABLES

Free-range chicken marinated in olive oil, honey, garlic, and fresh herbs, grilled on a skewer and served with honey-mustard dip

Alergeny/ Allergens: 7, 10

45 zł

ZIEMNIAK Z OGNISKA DELUXE

pieczony w popiele z masłem ziołowym, twarogiem lokalnym i świeżymi ziołami

DELUXE CAMPFIRE BAKED POTATO

Ash-baked potato served with herb butter, local cottage cheese, and fresh herbs

Alergeny/ Allergens: 7

19 zł

FRYTKI Z ZIEMNIAKÓW

podawane z dipem ziołowo-czosnkowym i tartym lokalnym serem górskim

POTATO FRIES WITH MOUNTAIN CHEESE

Crispy potato fries served with herb-garlic dip and grated local mountain cheese

Alergeny/ Allergens: 7

26 zł

PIZZA - Modern Neapolitan Style

Nasza pizza powstaje w stylu **modern Neapolitan** – z lekkiego, długo fermentowanego ciasta które jest puszyste, lekkostrawne i delikatnie chrupiące.

Wypiekana w wysokiej temperaturze, z charakterystycznym, wyrośniętym rantem (cornicione).

Our pizza is crafted in a modern Neapolitan style, using long-fermented dough resulting in a light, airy texture with a delicate crispness and soft interior.

MARGHERITA

sos pomidorowy / fior di latte / świeża bazylia

Tomato sauce, fior di latte, fresh basil

Alergeny/ Allergens: 1, 7

39 zł

VEGETARIANA

fior di latte / gorgonzola / pomidorki cherry

Fior di latte, gorgonzola, cherry tomatoes

Alergeny/ Allergens: 1, 7

43 zł

COTTO

sos pomidorowy / fior di latte / prosciutto cotto

Tomato sauce, fior di latte, prosciutto cotto

Alergeny/ Allergens: 1, 7

41 zł

CAPRICCIOSA

sos pomidorowy / fior di latte / oliwki / pieczarki

Tomato sauce, fior di latte, olives, mushrooms

Alergeny/ Allergens: 1, 7

51 zł

SALSICCIA

salsicia/gorgonzola/suszone pomidory

Italian sausage, gorgonzola, sun-dried tomatoes

Alergeny/ Allergens: 1, 7

47 zł

GORGONZOLA

gorgonzola/cebula karmelizowana/pancetta

Gorgonzola, caramelized onion, pancetta

Alergeny/ Allergens: 1, 7

47 zł

ZUCCHINI

mascarpone / cukinia / pancetta / bazylia

mascarpone / zucchini / pancetta / basil

Alergeny/ Allergens: 1, 7

45 zł

PIEROGI

DUMPLINGS

PIEROGI REGIONALNE

z okrasą (do wyboru cebulowa lub z boczkiem)

POLISH DUMPLINGS

Polish dumplings filled with potato and farmer's cheese, served with your choice of topping: fried onion or bacon

Alergeny/ Allergens: 1, 3, 7

49 zł

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

z okrasą (do wyboru cebulowa lub z boczkiem)

POLISH DUMPLINGS WITH SAUERKRAUT AND WILD MUSHROOMS

Traditional dumplings served with your choice of topping: fried onion or bacon

Alergeny/ Allergens: 1, 3, 7, 12

51 zł

PIEROGI Z MIĘSEM

z okrasą (do wyboru cebulowa lub z boczkiem)

POLISH DUMPLINGS WITH MEAT

Traditional dumplings filled with seasoned meat, served with your choice of topping: fried onion or bacon

Alergeny/ Allergens: 1, 3, 7, 9

53 zł

DODATKI

SIDES

PIECZYWO RZEMIEŚLNICZE

lokalne z masłem czosnkowo-ziołowym i kielkami

BREAD

Served with garlic-herb butter and fresh sprouts

Alergeny/ Allergens: 1, 7

9 zł

ZIEMNIAKI Z OGNISKA

z masłem wędzonym

CAMPFIRE POTATOES

with smoked butter

Alergeny/ Allergens: 7

13 zł

MŁODE ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM

BABY POTATOES WITH FRESH DILL

Alergeny/ Allergens: 7

12 zł

COLESŁAW

sezonowych warzyw i lekkim dressingiem jogurtowym

SEASONAL COLESLAW

with light yogurt dressing

Alergeny/ Allergens: 7, 10

7 zł

Każda wymiana składnika w daniu na inny +5 zł

Each substitution of an ingredient in the dish for another + PLN 5

DESERY

DESSERTS

SZARLOTKA Z LODAMI WANILIOWYMI

i orzechami laskowymi – z kruszonką maślaną

TRADITIONAL APPLE PIE

Served with vanilla ice cream, hazelnuts, and buttery crumble

Alergeny/ Allergens: 1, 3, 7, 8

33 zł

CIASTO RABARBAROWE

z kruszonką orzechową

RHUBARB CAKE

with nut crumble

Alergeny/ Allergens: 1, 3, 7, 8

33 zł

SERNIK

z sosem pomarańczowym

CHEESECAKE

with orange sauce

Alergeny/ Allergens: 1, 3, 7, 10

31 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"	60 cl 27 PLN
(3x200 ml Żywiec 5,5% / białe 4,9% / Birra Moretti 4,6%)	

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 Dziki 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	23 PLN
(Wiśniowa, Pigwowa, Orzech Laskowy, Malina, Wiśnia w czekoladzie, Migdał w karmelu, Orzech w czekoladzie)	
Nalewki regionalne	43 PLN
(Bzianka, Nostrzykówka, Sosnowe Igielki)	
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