

Karczma na Stoku

MENU

PRZYSTAWKI STARTERS

TATAR WOŁOWY

Tatar z polędwicy wołowej 90 g podany z gorczycą, ogórkiem kiszonym, grzybami marynowanymi, cebulką raz lubczykiem.

BEEF TARTARE

Beef tenderloin 90 g tartare served with mustard, pickled cucumber, marinated mushrooms, onion, and lovage.

Alergeny/ Allergens: 3, 4, 10

59 zł

ŚLEDŹ W ŚMIETANIE

Śledź 140 g marynowany w kwaśnej śmietanie z jabłkiem oraz cebulką.

HERRING IN SOUR CREAM

Herring marinated 140 g in sour cream with apple and onion

Alergeny/ Allergens: 4, 7

37 zł

OSCYPEK

Grillowany oscypek 120 g z żurawiną

OSCYPEK

Grilled Oscypek 120 g (Smoked Oscypek Cheese) with cranberries

Alergeny/ Allergens: 7

35 zł

CHLEB ZE SMALCEM

Swojski smalec 100 g z jabłkiem i skwarkami, podawany z pieczywem i ogórkiem kiszonym

LARD BREAD

Homemade lard 100 g with apple and cracklings, served with bread and pickled cucumber.

Alergeny/ Allergens: 1

27 zł

ZUPY SOUPS

ŻUR NA ZAKWASIE

Esencjonalny żurek 220 ml na swojskim zakwasie podawany z białą kielbaską, jajkiem oraz ziemniakami.

ŽUREK

A hearty Sourdough rye soup 220 ml made with homemade sourdough, served with white sausage, egg and potatoes.

Alergeny/ Allergens: 1, 3, 7, 9

33 zł

KWAŚNICA BIESZCZADZKA

Wolno gotowany bulion 220 ml z wędzonych kości oraz kapusty kiszonej podawany z żeberkiem wieprzowym i kapustą.

SAUERKRAUT SOUP 220 ML

A slow-cooked broth made with smoked bones and sauerkraut, served with pork ribs and sauerkraut.

Alergeny/ Allergens: 9, 10

32 zł

KREM Z BURAKA

Aksamitny krem z buraka 220 ml z kwaśną śmietaną i kozim serem.

BEETROOT CREAM SOUP

A velvety beetroot cream soup 220 ml with sour cream and goat cheese.

Alergeny/ Allergens: 7

25 zł

SZYBKI RUSZT QUICK GRILL

KIEŁBASA Z OGNISKA

Grillowana kielbasa wieprzowa naszego wyrobu 160 g Biała oraz Wędzona, podawana na zasmażanej cebuli z bułką keczupem oraz musztardą.

CAMPFIRE SAUSAGE

Grilled pork sausage 160g, our own white and smoked, served on a fried onion with a bun, ketchup, and mustard.

Alergeny/ Allergens: 1, 10

39 zł

KASZANKA Z KAPUSTĄ

Grillowana kaszanka 160 g podawana z kiszoną kapustą, bułką, keczupem oraz musztardą.

BLACK PUDDING WITH CABBAGE

Grilled black pudding 160 g served with sauerkraut, bun, ketchup, and mustard.

Alergeny/ Allergens: 1, 10

33 zł

SZASZŁYK WIEPRZOWY

Grillowany na szpadzie szaszłyk wieprzowy z warzywami 250 g, podawany z bułką, keczupem oraz musztardą.

PORK SKEWER

Grilled pork skewer with vegetables 250 g, served with a bun, ketchup, and mustard.

Alergeny/ Allergens: 1, 7, 10

49 zł

SZASZŁYK DROBIOWY

Grillowany na szpadzie szaszłyk drobiowy z warzywami 250 g, podawany z bułką, keczupem oraz musztardą.

CHICKEN SKEWER

Grilled chicken skewer with vegetables 250 g, served with a bun, ketchup, and mustard.

Alergeny/ Allergens: 1, 7, 10

47 zł

KOCIOŁEK DZICZYNY

Gulasz zbójnicki, gotowany z mięsa dzika oraz jelenia 260 ml, z dodatkiem warzyw okopowych i jałowca, gotowany na ognisku w żeliwnym kociołku, podawany z bułką.

VENISON CAULDRON

Highlander's goulash 260 ml, made with wild boar and deer meat, with root vegetables and juniper berries, cooked over a campfire in a cast-iron cauldron, served with a bread roll.

Alergeny/ Allergens: 1, 9

33 zł

ZIEMNIAK Z OGNISKA

Pieczony w popiele ziemniak 250 g, podawany z masłem ziołowym.

POTATO FROM THE CAMPFIRE

Potato 250g baked in ash, served with herb butter.

Alergeny/ Allergens: 7

19 zł

DANIA GŁÓWNE MAIN DISHES

GOLONKA WIEPRZOWA

Golonka wieprzowa, przednia bez kości 300 g. Wolno pieczona z miękką i lekko chrupką skórą w sosie z ciemnego piwa, podawana z ziemniakiem opiekanym oraz kapustą zasmażaną.

PORK KNUCKLE

Boneless pork knuckle, front, 300 g. Slow-roasted with a soft and slightly crispy skin in a dark beer sauce, served with a roasted potato and fried cabbage.

Alergeny/ Allergens: 7, 10

69 zł

ŻEBERKA WIEPRZOWE

Żeberka wieprzowe wolno pieczone w marynacie z wędzonych śliwek 400 g około 0,5 m, podawane z kapustą zasmażaną oraz ziemniakami opiekanymi.

PORK RIBS

Slow-roasted pork ribs in a smoked plum marinade, 400 g, approximately 0.5 m, served with fried cabbage and fried potatoes.

Alergeny/ Allergens: 7, 10

75 zł

KURCZAK PIECZONY

Cały kurczak pieczony ze złocistą skórką 500 g, faszerowany kaszą, podrobami oraz jabłkiem podawany na kapuście zasmażanej.

ROASTED CHICKEN

Whole roasted chicken with a golden crust, 500 g, stuffed with barley, offal, and apple, served on a bed of fried cabbage.

Alergeny/ Allergens: 7, 10

75 zł

KACZE UDO

Udo Kaczki confit 170 g, podawane z kopytkami ziołowymi oraz sosem żurawinowym na bazie demiglace.

DUCK THIGH

Duck thigh confit 170 g, served with herb dumplings and a cranberry demi-glace sauce.

Alergeny/ Allergens: 1, 3, 7

69 zł



Danie polecane przez Anitę Włodarczyk

SCHABOWY Z KOŚCIĄ

Panierowany kotlet schabowy z kością 250 g, podawany z aksamitnym puree ziemniaczanym oraz kapustą zasmażaną.

PORK SKEWER

Breaded pork chop on the bone 250g, served with velvety mashed potatoes and fried cabbage.

Alergeny/ Allergens: 1, 3, 7

55 zł

PSTRĄG SMAŻONY

Filet z pstrąga 160 g smażony na patelni wykańczany sosem winno maślanym, pomidorami oraz warzywami okopowymi, podawany z kluskami ziołowymi.

FRIED TROUT

Pan-fried trout fillet 160 g, finished with a wine and butter sauce, tomatoes, and root vegetables, served with herb dumplings.

Alergeny/ Allergens: 1, 3, 4, 7, 9

57 zł

DANIA MĄCZNE MAIN DISHES

KARTACZE WEGE

Tradycyjne kartacze 250 g z farszem z kapustą i grzybami podawane z 3 okrasami do wyboru.

VEGETARIAN KARTACZE

Traditional 250 g kartacze filled with cabbage and mushrooms, served with your choice of 3 toppings.

Alergeny/ Allergens: 1, 3, 7

45 zł

KARTACZE Z MIĘSEM

Tradycyjne kartacze 250 g z mięsem wieprzowym podawane z 3 okrasami do wyboru.

KARTACZE WITH MEAT

Traditional 250 g kartacze filled with pork, served with your choice of 3 toppings.

Alergeny/ Allergens: 1, 3, 7

45 zł

PIEROGI Z MIĘSEM

Pierogi z mięsem wieprzowym 400 g, gotowane lub smażone, z 3 okrasami do wyboru.

DUMPLING WITH MEAT

Dumpling filled with pork, 400 g, boiled or fried, with your choice of 3 toppings.

Alergeny/ Allergens: 1, 5, 7

41 zł

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYPAMI

Tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami 400 g, smażone lub gotowane, podawane z okrasą do wyboru

DUMPLING WITH CABBAGE AND MUSHROOMS

Traditional 400 g dumpling filled with cabbage and mushrooms, fried or boiled, served with your choice of toppings.

Alergeny/ Allergens: 1, 3

43 zł

PIEROGI RUSKIE

Tradycyjne pierogi 400 g z Rusi Kijowskiej faszerowane twarogiem, ziemniakami oraz skwarkami, smażone lub gotowane, podawane z 3 okrasami do wyboru.

DUMPLING WITH CHEESE

Traditional 400 g dumpling from Kievan Rus, stuffed with cottage cheese, potatoes, and cracklings, fried or boiled, served with a choice of 3 toppings.

Alergeny/ Allergens: 1, 7

39 zł

PIEROGI ARŁAMOWSKIE

Pierogi 400 g według naszej receptury, faszerowane wędzonym serem, kaszą oraz grzybami, smażone lub gotowane, podawane z 3 okrasami do wyboru.

DUMPLING ARŁAMOWSKIE

400 g pierogi according to our recipe, stuffed with smoked cheese, groats, and mushrooms, fried or boiled, served with a choice of 3 toppings.

Alergeny/ Allergens: 1, 7

49 zł

OKRASY DO WYBORU:

Skwarki, Cebula zasmażana, Twaróg z grzybami.

TOPING TO CHOOSE FROM:

Cracklings, fried onion, cottage cheese with mushrooms.

Alergeny/ Allergens: 7

DESERY DESSERTS

SZARLOTKA Z LODAMI

APPLE PIE WITH ICE CREAM

Alergeny/ Allergens: 1,3, 7

29 zł

SERNIK Z RODZYNKAMI I POMARAŃCZĄ

CHEESECAKE WITH RAISINS AND ORANGE

Alergeny/ Allergens: 1, 3, 7

33 zł

JABŁKO SZARA RENETA ZAPIEKANE W SOSIE

CZEKOLADOWYM

GRAY RENETA APPLE BAKED IN CHOCOLATE SAUCE

Alergeny/ Allergens: 1, 3, 7

31 zł

DODATKI SIDES

PIECZYWO

BREAD

7 zł

FRYTKI

FRIES

19 zł

ZIEMNIAKI OPIEKANE

BAKED POTATOES

19 zł

PUREE Z ZIEMNIAKA

MASHED POTATOES

19 zł

COLESLAW

COLESLAW

19 zł

Każda wymiana składnika w daniu na inny +9 zł

Each substitution of an ingredient in the dish for another + PLN 9

PIZZA

MARGARITHA

Sos pomidorowy, ser mozzarella.

Tomato sauce, mozzarella cheese.

Alergeny/ Allergens: 1, 7

37 zł

CAPRICIOSA

Sos pomidorowy, ser mozzarella, pieczarki, szynka, cebula.

Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, ham, onion.

Alergeny/ Allergens: 1, 7

43 zł

PEPERONII

Sos pomidorowy, ser mozzarella, kielbasa peperoni.

Tomato sauce, mozzarella cheese, pepperoni sausage.

Alergeny/ Allergens: 1, 7

47 zł

4 SERY

Sos pomidorowy, ser mozzarella, oscypek, ser roquefort, parmezan.

4 CHEESES

Tomato sauce, mozzarella cheese, sheep cheese, Roquefort cheese, Parmesan cheese.

Alergeny/ Allergens: 1, 7

45 zł

TARTAFU

Sos ziemniaczano truflowy, ser mozzarella, nduja, szczypiorek, roquefort.

Potato and truffle sauce, mozzarella cheese, Nduja cheese, chives, Roquefort cheese.

Alergeny/ Allergens: 1, 7

49 zł

BIESZCZADZKA

Sos pomidorowy, sera mozzarella, oscypek, kielbasa naszego wyrobu, grzyby, cebula.

Tomato sauce, mozzarella cheese, sheep cheese, homemade sausage, mushrooms, onion.

Alergeny/ Allergens: 1, 7

55 zł

Płatność wyłącznie kartą lub na pokój.

Karczma na Stoku

NAPOJE I ALKOHOLE

NAPOJE ZIMNE

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta	25 cl 15 PLN
Fuzetea	25 cl 15 PLN
Soki owocowe	25 cl 15 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	33 PLN
Podkarpacka deska konesera 4 x 20 ml	35 PLN

PIWO BECZKOWE

Żywiec 5,5%	30 cl 18 PLN
Żywiec 5,5%	50 cl 22 PLN
Żywiec Białe 4,9%	30 cl 22 PLN
Żywiec Białe 4,9%	50 cl 26 PLN
Żywiec Ciemne 3,8%	30 cl 22 PLN
Żywiec Ciemne 3,8%	50 cl 26 PLN
Piwna “DESKA KONESERA”	60 cl 23 PLN
(3x200 ml Żywiec 5,5% / białe 4,9% / ciemne 3,8%)	

PIWO BUTELKOWANE

HEINEKEN 5,0%	50 cl 26 PLN
Żywiec Porter 9,5%	50 cl 24 PLN
Żywiec IPA 5,0%	50 cl 24 PLN
Żywiec Białe 4,9%	50 cl 24 PLN
Desperados MIX 5,9%	40 cl 20 PLN

PIWO BEZALKOHOLOWE/ NON-ALCOHOLIC BEER

WARKA 0,0 % MIX różne smaki	50 cl 20 PLN
Żywiec Free 0%	50 cl 22 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	35 PLN
Bombay Sapphire	32 PLN

WINO NA KIELISZKI

Luzon Blanco - kieliszek	32 PLN
Luzon Monastrell - kieliszek	36 PLN

WINO NA BUTELKI

Luzon Blanco - butelka	190 PLN
Luzon Monastrell - butelka	210 PLN

WINA MUSUJĄCE

Prosecco	12 cl 37 PLN
Prosecco - butelka	220 PLN

TEQUILLA 4 CL

Sierra Plata	29 PLN
Sierra Anejo	30 PLN

RUM 4 CL

Mount Gay Eclipse	30 PLN
Dictador 12 YO	38 PLN

WÓDKA 4 CL

Żubrówka Czarna	25 PLN
Bols Platinium	21 PLN
J. Baczewski	27 PLN
Żubrówka Bison Grass	22 PLN
Soplica Mix smaków	22 PLN
(Wiśniowa, Pigwowa, Orzech Laskowy, Malina, Wiśnia w czekoladzie, Migdał w karmelu, Orzech w czekoladzie)	
Nalewki regionalne	42 PLN
(Bzianka, Nostrzykówka, Sosnowe Igielki)	
Nalewki szlacheckie	31 PLN

WHISKY/WHISKEY 4 CL

Johnnie Walker Black 12 YO Scotch Whisky	34 PLN
Grant’s Triple Wood	26 PLN
Wild Turkey 81	31 PLN
Wild Turkey Honey	32 PLN
Jack Daniel’s	34 PLN
Jack Daniel’s Fire	33 PLN
Tullamore Dew	30 PLN

SINGLE MALT

Glenfiddich 12 YO Speyside Scotch Whisky	40 PLN
Glenmorangie 10	43 PLN
Balvenie 12	47 PLN

COGNAC / BRANDY 4 CL

Remy Martin VSOP	55 PLN
Metaxa 5*	26 PLN

LIKIERY 4 CL

Becherovka	22 PLN
Jagermeister	30 PLN
Cointreau	24 PLN
Kahlua	22 PLN
Advocaat	20 PLN