

Karczma na Stoku MENU

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

GRILLOWANY KOZI SER Z MŁODĄ BOTWINKĄ

podany z wiosenną botwinką, młodymi liśćmi szpinaku, kielkami

i delikatnym vinaigretem z cytryny i oliwy

GRILLED GOAT CHEESE WITH YOUNG BEET GREENS

Grilled goat cheese served with young beet greens, baby spinach leaves, sprouts, and a light lemon-olive oil vinaigrette

Alergeny/ Allergens: 7

45 zł

SALATKA Z WĘDZONYM PSTRĄGIEM, ZIEMNIAKAMI I JAJKIEM

z pstrągiem wędzonym tradycyjnie na drewnie (na ciepło), o delikatnym aromacie dymu podawana na świeżej sałacie masłowej z młodymi ziemniakami i jajkiem oraz lekkim dressingiem jogurtowym

SALAD WITH SMOKED LOCAL TROUT, POTATOES AND EGG

featuring locally sourced trout, traditionally hot-smoked over wood for a delicate smoky aroma served on fresh butter lettuce with young potatoes and egg and a light yogurt dressing

Alergeny/ Allergens: 3, 4, 7, 10

41 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

KREM Z MŁODYCH ZIEMNIAKÓW

wersja wegetariańska

YOUNG POTATO CREAM SOUP

Velvety young potato cream soup in a vegetarian version

Alergeny/ Allergens: 7, 9

27 zł

GRILL I OGNISKO

GRILL AND CAMPFIRE

KIELBASA 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 szpadzie, 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: 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

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 kremowym puree

ziemniaczanym, coleslawem oraz autorskim sosem BBQ na bazie wędzonych śliwek

SOUS-VIDE PORK RIBS

slow-cooked at low temperature and finished in the oven, served with creamy mashed potatoes,

coleslaw, and a house-made BBQ sauce enriched with smoked local plums

Alergeny/ Allergens: 7, 9, 10, 12

71 zł

PSTRĄG 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 sałatą z sałaty 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 puree ziemniaczanym

na maśle klarowanym i młodą kapustą w lekkim sosie

BONE-IN PORK CUTLET (POLISH-STYLE SCHNITZEL)

Breaded local pork chop with bone, served with buttery mashed potatoes

and young cabbage in a light sauce

Alergeny/ Allergens: 1, 3, 7

59 zł

PIEROGI

DUMPLINGS

PIEROGI Z RUSKIE

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

FRYTKI

z dipem ziołowo-czosnkowym

i tartym lokalnym serem górskim

FRIES

with herb-garlic dip and mountain cheese

Alergeny/ Allergens: 7

26 zł

ZIEMNIAKI Z OGNISKA

z masłem wędzonym

CAMPFIRE POTATOES

with smoked butter

Alergeny/ Allergens: 7

13 zł

PUREE Z ZIEMNIAKÓW MAŚLANE

BUTTERY MASHED POTATOES

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 +9 zł

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

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

LEKKI KREM Z RABARBARU I WANILII

wiosenny deser z delikatnym musem, świeżą miętą

i kruszonką orzechową

LIGHT RHUBARB & VANILLA CREAM

Spring dessert with delicate mousse, fresh mint, and nut crumble

Alergeny/ Allergens: 7, 8

33 zł

SERNIK Z RODZYNKAMI

i sosem pomarańczowym

CHEESECAKE

with raisins and orange sauce

Alergeny/ Allergens: 1, 3, 7, 10

31 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

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

34 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
Żywiec Ciemne 3,8%	30 cl	23 PLN
Żywiec Ciemne 3,8%	50 cl	27 PLN
Piwna "DESKA KONESERA" (3x200 ml Żywiec 5,5% / białe 4,9% / ciemne 3,8%)	60 cl	24 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

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 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	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