





ZAKĄSKI I ZUPY / APPETISERS and SOUPS

Carpaccio z polędwicy wołowej  
marynowane w truflowej paście, karczochy, pieczarka,
kurka, pomidor suszony, parmezan i kapary
*Beef tenderloin carpaccio marinated in truffle paste artichokes, mushroom, chanterelle,
dried tomato with parmesan and capers*


160 g
49 zł (7,10)

Plastry pieczonego buraka z dojrzewającym kozim serem  
karmelizowanym jabłkiem Szara Reneta, nowalijkami,
orzechami włoskimi i sosem majonezowym
*Baked beetroot with mature goat cheese,
caramelized apple, arugula, walnuts and mayonnaise sauce*



160 g
39 zł (3,8,10)

Grzybowa z podgrzybkami i prawdziwkami
większą śmietaną i domowymi kluskami
*Mushroom soup with bay boletes and porcini mushrooms,
cream and homemade dumplings*

300 g
29 zł (1,3,7,9)

Mazurska zupa rybna 
z kawałkami sandacza, jesiotra, dorsza i szyjkami rakowymi
pomidorami, czosnkiem niedźwiedzim, bazylią, czuszką i ziołową grzanką
*Masurian fish soup with pieces of pike-perch and tench, cod and crayfish
tomatoes, wild garlic, basil, chuszka and herbal toast*

300 g
32 zł (1,2,4,6,9,10)

Chłodnik z botwiny z wiosennymi nowalijkami  
zioła ogrodowe, jajko poche, pieczone plastry ziemniaka
*Cold beetroot soup with spring vegetables
garden herbs, poached egg, baked potato slices*

300 g
28 zł (3,7)

DANIA WŁAŚCIWE / MAIN COURSES

Udo z Gęsi w sosie własnym

z domowymi kopytkami i buraczkami z cebulką

Goose thigh in its own sauce with homemade dumplings and beetroot with onion

500 g

59 zł

(1,3,6,7,9,12)

Schab z kością „na pół patelni”

smażony tradycyjnie na wybornym smalczyku mazurskim

podany z smażonymi ziemniakami i mizerią

*Pork loin with bone "in half a pan" traditionally fried in
exquisite Masurian lard served with fried potatoes and cucumber salad*

550 g

57 zł

(1,3,7)

Karczek z dzika w sosie z ziołami leśnymi i ziołową nalewką

młodymi ziemniakami i surówką z młodej kapusty i koprem

*Wild boar neck in a sauce with forest herbs and herbal liquor
potatoes and cabbage and dill salad*



550 g

72 zł

(1,6,9,10,12)

Dorada pieczona w ziołach

z domowymi frytkami i sałata z warzywami sezonowymi z sosem winegret

Cilthead baked in herbs with french fries and mix lettuce with vegetables and vinegar

450 g

64 zł

(4,10)

Sandacz z sosem borowikowym

z młodymi ziemniakami i białą kapustą z jabłkiem Szara Reneta

Zander with porcini mushroom sauce and potatoes, white cabbage and apple



450 g

65 zł

(4,7)

Jesiotr w sosie rakowym

z młodymi ziemniakami i surówką z młodej kapusty i koprem

Sturgeon in crayfish sauce with potatoes and cabbage and dill salad

450 g

75 zł

(1,2,4,6,7)

DANIA WŁAŚCIWE / MAIN COURSES

Skoki z królika w sosie maślano ziołowym

smażone ziemniaki, domowe buraczki

Rabbit leg in butter and herb sauce fried potatoes, home made beetroot

450 g

62 zł

(1,3,7,10)

Pierś perliczki na grillowanej pajdzie chleba

jajko poche, liście ogrodowych sałat z sezonowymi warzywami, sos winegret

Guinea fowl breast on grilled bread poached egg, garden salad leaves with seasonal vegetables, vinaigrette dressing

450 g

59 zł

(1,3,7,10)

Domowe kopytka z sosem z leśnych grzybów

siekana natka pietruszki i czarnuszką

Homemade dumplings with wild mushroom sauce chopped parsley and black cumin

400 g

39 zł

(1,3,7)



Makaron Carbonara alla Karczemka

boczek wędzony w wędzarni Karczemka, parmezan

Pasta Carbonara alla Karczemka

bacon smoked in the Karczemka smokehouse, parmesan

550 g

42 zł

(1,3,7)

Burger wołowy z sosem śliwkowym

bułka własnego wypieku, pikle, sałata, pomidor, cebula, frytki

Beef burger with plum sauce,

homemade bread roll, pickles, lettuce, tomato, onion, french fries

450 g

49 zł

(1,3,6,7)

Burger z boczniakiem i sosem śliwkowym

bułka własnego wypieku, pikle, sałata, pomidor, cebula, frytki

Vege burger with mushrooms and plum sauce,

homemade bread roll, pickles, lettuce, tomato, onion, french fries

450 g

46 zł

(1,3,6,7)



STEKI SEZONOWANE / SEASONED STEAKS

**Mięso wołowe sezonowane na sucho minimum przez 30 dni
w specjalnych „szafach dojrzewających”
o optymalnej wilgotności i temperaturze .
Szafy wyposażone są w kawałki soli morskiej ,
która ma znaczący wpływ na kruchość i strukturę mięsa .
Poniżej przedstawiamy dwie wersje cięcia wołowiny .**

*Beef dry-aged for at least 30 days in special "maturing cabinets"
with optimal humidity and temperature.
The cabinets are equipped with pieces of sea salt,
which has a significant impact on the tenderness and structure of the meat.
Below we present two versions of beef cutting.*

Połędwica wołowa
Beef tenderloin

porcja 200 g / **110 zł**

lub / or

T-BON / Połędwica wołowa z rostbefem wołowym i kością
T-BON / Beef tenderloin with beef striploin and bone

100 g / **40 zł**

lub / or

TOMAHAWK / Antrykot z kością
TOMAHAWK / Bone-in ribeye

100 g / **40 zł**

**Stek podawany jest z
smażonymi ziemniakami z czosnkiem i natką pietruszki, grillowanymi warzywami
sosami ; grzybowym, zielony pieprz, miodowo śliwkowy**

(1,7,9,12)

*The steak is served with fried potatoes with garlic and parsley, grilled vegetables
sauces; mushroom, green pepper, honey plum*

**Wołowina podawana jest z gorącym kamieniem , który umożliwia
przygotowanie mięsa w Twoim ulubionym stopniu wysmażenia**

*The beef is served with a hot stone, which allows you to prepare
the meat to your favorite degree of doneness*

... I NA KONIEC DESER / ... DESSERT AT THE END

Deser Lodowy Folwark Karczemka

Trzy smaki lodów z bitą śmietaną i sezonowymi owocami
Three ice cream flavours, with whipped cream and seasonal fruits



180 g
(3,7,8)

22 zł

Lawa czekoladowa z owocami i lodami waniliowymi

Chocolate lava with fruit and vanilla ice cream



180 g
(1,3,7,8)

27 zł

Domowy sernik z musem owocowym

i sezonowymi owocami

Homemade cheesecake with apple sauce and seasonal fruit



180 g
(1,3,7,8)

24 zł

Beza z mascarpone i owocami z sadu Folwark Karczemka

Meringue with mascarpone and fruit from the Folwark Karczemka orchard



180 g
(1,3,7,8)

24 zł



Danie wegetariańskie
Vegetarian dish



Danie bez Glutenu
Gluten-free dish



Danie bez Laktozy
Lactose-free dish

Alergeny / Dania w menu mogą zawierać

1-gluten, 2-skorupiaki, 3-jaja, 4-ryby, 5-orzeszki ziemne, 6-soja, 7-mleko, 8-orzechy,
9-seler, 10-gorczyca, 11-nasiona sezamu, 12-dwutlenek siarki, 13-łubin, 14-mięczaki

Allergens / Dishes in the menu may contain

1-gluten, 2-shellfishes, 3-eggs, 4-fishes, 5-peanuts, 6-soy, 7-milk, 8-nuts,
9-celery, 10-charlock, 11-sesame seeds, 12-sulphur dioxide, 13-lupin, 14-molluscs

DANIA DLA DZIECI / KIDS DISHES

Pomidorowa z makaronem

Homemade Tomato soup with noodles

22 zł

200 g
(1,3,7,9)

Polędwiczki z kurczaka zagrodowego w chrupiącej panierce z frytkami i mizerią

Farm chicken goujon in a crispy batter with fries and cucumber salad with sour cream

35 zł

250 g
(1,3,7)

Naleśniki z serkiem waniliowym lub nutellą

Pancakes with vanilla cheese or Nutella

27 zł


200 g
(1,3,5,7,8)

Pierogi z jagodami i śmietaną

Dumpling with blueberries and cream

29 zł


200 g
(1,3,5,7,8)

Napoje zimne / Cold beverage

| | | |
|---|-----------------|----------------------|
| Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonik | 25 cl | 12 zł |
| Soki owocowe pomarańcz, jabłko, pomidor <i>Fruit juices orange, apple, tomato</i> | 25 cl | 12 zł |
| Woda niegazowana Kropla Beskidu <i>Still water Kropla Beskidu</i> | 30 cl/70 cl | 10 zł / 16 zł |
| Woda gazowana Kropla Beskidu <i>Sparkling water Kropla Beskidu</i> | 30 cl/70 cl | 10 zł / 16 zł |
| Podpiwek Browar Kormoran <i>Home brew Browar Kormoran</i> | 50 cl | 14 zł |
| Lemoniada owocowa Folwark <i>Fruit lemonade Folwark</i> | 25 cl / dzbanek | 15 zł / 29 zł |

Napoje Gorące / Hot beverages

| | | |
|---|-----------------|--------------|
| Espresso | | 14 zł |
| Doppio Espresso | | 17 zł |
| Americano, Cafe Creme | | 14 zł |
| Cappuccino | | 18 zł |
| Latte | | 20 zł |
| Latte z syropem karmelowym, czekoladowym lub waniliowym <i>Latte with carmel, chocolate or vanilla syrup</i> | | 23 zł |
| Kawa mrożona z lodami waniliowymi <i>Ice coffee with vanilla ice cream</i> | | 28 zł |
| Herbaty liściaste (zapytaj o swój ulubiony smak) <i>Tea</i> | imbryk 0,5 litr | 15 zł |
| | imbryk 1 litr | 22 zł |
| Herbata „Cztery Pory Roku” / Tea "Four Seasons" <i>żurawina, pomarańcza, cytryna, miód, goździki, rozmaryn, suszone jabłko</i> <i>cranberry, orange, lemon, honey, cloves, rosemary, dried apple</i> | | 25 zł |
| Grzane wino „w kubku” / Mulled wine <i>pomarańcza, miód, goździki, suszona śliwka, cynamon, kardamon</i> <i>orange, honey, cloves, dried plum, cinnamon, cardamom</i> | 20 cl | 27 zł |

Karczemka 13 sierpnia 1898

Najdroższa memu sercu Klaro !

Kiedy wyjeżdżałam w takim pośpiechu , z kufrem pełnym niemych wspomnień,
nawet nie przypuszczałam, że tak szybko znajdę spokój i ukojenie dla mego skołatanego serca...
Jak wiesz zaproszenie Ferdynanda von Eben przyjełam z atencją, ale i z obawą. Co „miastowa”
dama może znaleźć wśród lasów i jezior, w takiej głuszy? Och jak wielce się pomyliłam!

Dni upływają mi na spacerach, a za towarzysza mam ... psa.

On doskonale zna tutejsze ścieżki i bezbłądnie pokazuje mi drogę do zakątków ukrytych przed
ludzkim okiem.

Klaro! Jakże piękna jest Karczemka! Spróbuj sobie wyobrazić wąski cypel łądu
otoczony wodą, a na nim stary młyn i park. Tak! Nie mylisz się. Właśnie park z wszechobecnymi
dębami i lipami, a tuż obok nich tuje, klony pomarańczowe i inne niezwykle roślinne okazy.

Dowiedziałam się właśnie, że mój gospodarz to zamiłowany ogrodnik.

Jakże dalekie wydaje mi się miasta i jego rozrywki. Już wiem, że będę tęskniła do tej
nieodgadnionej przyrody, tutejszych ludzi i posiłków. Dziwisz się zapewne, Moja Droga, że
wspominałam o jedzeniu. Otóż imaginuj sobie, większość dań przyrządza się tutaj z darów wód i
lasów. Dowiedziałam się, że niektórzy myśliwi pamiętają jeszcze czasy cesarza Wilhelma II i
jego słynne polowania. Teraz rozumiem, co niezwyklego odkrył Cesarz w tym zakątku świata. O
takich półmiskach, barszczach i bulionach do tej pory czytałam tylko w książkach ...

Jak nieznośnie szybko mój pobyt w gościnnej karczemce dobiega końca.

Mam cichą nadzieję że Papa rozmówi się z Hrabią i w następne lato przyjedziemy tu razem

Do zobaczenia w domu
Twoja Matylda

**Miło Nam Powitać Państwa
w Restauracji „Szara Reneta” Folwarku Karczemka**

**Mamy nadzieję , że fragment powyższego listu
wprowadzi Państwa w atmosferę tego miejsca
i tak teraz, jak i przed laty miejsce oraz wyborna kuchnia
oparta na regionalnych i ekologicznych produktach
zachwyci Państwa pięknem i smakiem ...
... na kulinarną przygodę zaprasza Szef Kuchni wraz z zespołem**

Czujcie się jak u siebie w domu ... udanego pobytu

Zespół Karczemka