

ZAKĄSKI / APPETISERS

- Carpaccio z polędwicy wołowej**
z sałatką z pikli, młodymi listkami sałaty i parmezanem
Beef Carpaccio
with pickle salad, young salad leaves and parmesan cheese
- 43 zł**
- 90g/160 g
(5,7,9,10,12)
- 
- Sałata Karczemka z piersią kurczaka zagrodowego**
sezonowe warzywa z ogrodu i sos winegret
Karczemka salad with farm chicken breast
seasonal vegetables from the garden and vinegret dressing
- 35 zł**
- 150g/300g
(8,9,10)
- 
- Śledź z ziemniakiem i gzikiem**
kwaśną śmietaną, gorczycą, siekanym koprem i dymką
Herring with a potato and regional sauce „Gzik”,
sour cream, charlock, chopped dill and spring onion
- 34 zł**
- 70g/300g
(4,7,8,10)
- 
- Pierozki z wędzonym pstrągiem potokowym**
i śmietaną szczypiorkową
Pierozki with smoked brown trout and spring onion
- 36 zł**
- 160 g
(1,3,4,6,7,11,14)
- Chrupiący tatar z młodej botwiny**
z karmelizowanym słonecznikiem, migdałami
i chrustem z ziemniaków i cebulki oraz majonezem wegańskim
Crispy young swiss chard tatar
with carmelized sunflower seeds, almonds and brushwood from potatoes, onion and
vegeterian mayonnaise
- 36 zł**
- 150 g
(8,10)
- 

ZUPY / SOUPS

Szczawiowa z gotowanym jajkiem i bekonem

puree ziemniaczanym i siekanym koprem

Schav with boiled egg and bacon

mashed potatoes and chopped dill

450 g

23 zł

(1,3,7,9)

Domowy rosół na wołowinie ze skrzydełkiem z kurczaka

lanymi kluskami, włoszczyzną i lubczykiem

Homemade beef broth with a chicken wing

egg-batter noodles, soup greens and lovage



450 g

22 zł

(1,3,9)

Letnia botwina z młodymi ziemniakami

ogrodowymi ziołami i wiejską śmietaną

Summer beetroot soup with young potatoes, garden herbs and sour cream from village



450 g

22 zł

(1,3,7,9)

Mazurska zupa rybna z rakami

i ziołową grzanką

Masurian fish soup with crayfish and herb toast

400 g

27 zł

(1,2,4,6,7,9,12)

DANIA WŁAŚCIWE / MAIN COURSES

Udko z kaczki z sosem z leśnych grzybów

domowymi kopytkami,

młodymi buraczkami w miodzie z ziarnami gorczycy

Duck thigh with forest mushroom sauce, homemade traditional polish potato noodles

„kopytka”, young beetroots with honey and mustard seeds

150 g/400 g

57 zł

(1,2,4,6,7,9,12)

Schab z kością „na pół patelni”

smażony tradycyjnie na wybornym smalczyku mazurskim

podany z pieczonymi ziemniakami z koprem i mizerią

Pork loin with bone „on half of the pan” traditionally fried on delicious masurian lard,

served up with baked potatoes and cucumber salad with sour cream and dill

350 g/600 g

55 zł

(1,3,7)

DANIA WŁAŚCIWE / MAIN COURSES

Karkówka z jelenia z sosem z rydzami

plackami ziemniaczanymi, szczypiorkową śmietaną i fasolką szparagową

*Deer served up with saffron mushrooms sauce,
hash browns, spring onion sour cream and green beans*

150 g/450 g

65 zł

(1,3,7,9,12)

Pierś Perliczki z sosem Veloute

letnimi warzywami z ogrodu Karczemki

i młodymi ziemniakami w łupinie

*Guinea fowl breast with Veloute sauce,
summer vegetables from Karczemka garden and young potatoes*

150 g/400 g

58 zł

(1,7,9,12)

Sandacz z puree ziemniaczanym

zielonymi warzywami w sosie maślanym

Zander with mashed potatoes green vegetables in butter sauce

160 g/400 g

59 zł

(1,4,7,9,12)

Pierogi z wieprzowiną tradycyjnie doprawioną ziołami i czosnkiem

w emulsji ziołowej z bekonem

*Pierogi with traditionally seasoned with herbs and garlic pork
in a herbal emulsion with bacon*

150 g/350 g

39 zł

(1,3,6,7)

Makaron Bucatini z prawdziwkami i podgrzybkami

kremowym sosem z ziołami i parmezanem

*Bucatini pasta with porcini and bolets mushrooms, creamy herbal sauce
and parmesan cheese*



350 g

49 zł

(1,3,7,9,12)

Mazurskie kopytka ziemniaczane

w sosie z młodych pomidorów,

oliwkami, kaparami i serem dojrzewającym

*Masurian traditional potato noodles „kopytka” in a young tomato sauce,
olives, capers and ripening cheese*



350 g

37 zł

(1,3,7,9,12)

Pierogi z bobem

z ziołową oliwą i maślanym sosem

Pierogi with broad bean, herbal olive and butter sauce



350 g

39 zł

(1,3,7,9,12)

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

Fondant czekoladowy z musem z rajskiego jabłka i gałką lodów waniliowych <i>Chocolate fondant with apple sauce and scoop of vanilla ice cream</i>	
24 zł	180 g (1,3,7,8)
Deser Lodowy Folwark Karczemka Trzy smaki lodów, bitą śmietaną i sezonowymi owocami <i>Three ice cream flavours, with whipped cream and seasonal fruits</i>	 
22 zł	180 g (3,7,8)
Tarta rabarbarowa z bezą i kruszonką <i>Rhubarb tarte with merinque cake</i>	
22 zł	130 g (1,3,7,8)
Maślane rurki wafłowe z kremem waniliowymi i sezonowymi owocami <i>Buttery waffle tubes with vanilla cream and seasonal fruits</i>	
20 zł	120 g (1,3,7,8)



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

Domowy rosół lub pomidorowa z makaronem

Homemade beef broth or tomato soup with noodles

18 zł

200 g
(1,3,7,9)

Polędwiczki z kurczaka zagrodowego w chrupiącej panierce z frytkami i mizerią

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

29 zł

250 g
(1,3,7)

Pierogi z jagodami, słodką śmietaną i owocami

Pierogi with blueberries, sweet cream and fruits

26 zł



200 g
(1,3,7)



Szara Reneta

RESTAURACJA

Napoje zimne / Cold beverage

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonik	25 cl	10 zł
Soki owocowe pomarańcz, jabłko, pomidor <i>Fruit juices orange, apple, tomato</i>	25 cl	10 zł
Woda niegazowana Kropla Beskidu <i>Still water Kropla Beskidu</i>	30 cl/70 cl	8 zł / 14 zł
Woda gazowana Kropla Beskidu <i>Sparkling water Kropla Beskidu</i>	30 cl/70 cl	8 zł / 14 zł
Podpiwek Browar Kormoran <i>Home brew Browar Kormoran</i>	50 cl	12 zł
Lemoniada owocowa Folwark <i>Fruit lemonade Folwark</i>	25 cl / dzbanek	12 zł / 26zł

Polecamy / We recommed

Wyborne piwa z Manufaktury Warmii i Mazur Kormoran

Delicious beers from Manufaktura Warmii i Mazur Kormoran

Kormoran Świeży Lager słód jęczmienny, chmiel, drożdże piwowarskie metoda warzenia: tradycyjna, dolna fermentacja <i>barley malt, hop, barm, brewing method: traditional, lager</i>	50 cl	14 zł
Kormoran Jasny Pilsner słód jęczmienny, chmiel (5 odmian) drożdże piwowarskie metoda warzenia: tradycyjna, górna fermentacja <i>barley malt, hop (5 variations), barm, brewing method: traditional, top fermentation</i>	50 cl	14 zł
Kormoran Jasny Bezglutenowy słód jęczmienny, chmiel (5 odmian) drożdże piwowarskie metoda warzenia: tradycyjna, górna fermentacja, niefiltrowane <i>barley malt, hop (5 variations), barm, brewing method: traditional, top fermentation, unfiltered</i>	50 cl	14 zł
Podróże Kormorana American IPA słód jęczmienny, słód pszeniczny, chmiele-Cascade, Chinook, Citra, Centennial, Mosaic drożdże piwowarskie, 7-krotnie chmielone na zacier, brzeczka przednia, chmielone na zimno metoda warzenia: tradycyjna, górna fermentacja, niefiltrowane <i>barley malt, wheat malt, hop variations such as Cascade, Chinook, Citra, Centennial, Mosaic barm, hopped 7 times for mash, front wort, dry-hopped, brewing method: traditional, top fermentation, unfiltered.</i>	50 cl	16 zł

Kormoran Miodne Ciemno Bursztynowe	50 cl	14 zł
słody jęczmienne-pilzneński, karmelowy, palony, naturalny miód, chmiel, drożdże piwowskie metoda warzenia: tradycyjna <i>barley malts, caramel, roasted, natural honey, gop, barm, brewing method: traditional, top fermentation, unfiltered</i>		
Podróże Kormorana Witbier Pszenica z nutą cytrusową	50 cl	16 zł
słód jęczmienny, pszenica, słód pszeniczny, owies, orkisz, chmiel, kolendra, skórki gorzkich pomarańczy, drożdże piwowskie metoda warzenia: tradycyjna, górna fermentacja, niefiltrowane <i>barley malt, wheat, wheat malt, oats, spelt, hop, cilantro, bitter orange peels, barm, brewing method: traditional, top fermentation, unfiltered</i>		
Kormoran Śliwka w Piwie	50 cl	14 zł
słód jęczmienny, zagęszczony sok śliwkowy, chmiel, drożdże piwowskie metoda warzenia: tradycyjna, dolna fermentacja <i>barley malt, condensed plum juice, hop, barm, brewing method: top fermentation, unfiltered</i>		
Kormoran 1/100 Pigwowiec i Miód / 1% alkoholu	50 cl	14 zł
słód jęczmienny, słód żytni, słód pszeniczny, naturalny miód, naturalny sok z pigwowca chmiel, drożdże piwowskie metoda warzenia: górna fermentacja, niefiltrowane <i>barley malt, rye malt, wheat malt, natural honey, natural quince juice, hop, barm, brewing method: top fermentation, unfiltered</i>		
Kormoran Radler Gorzka Pomarańcza bezalkoholowe	50 cl	14 zł
słód jęczmienny, słód żytni, słód pszeniczny, zagęszczony sok pomarańczowy, sól himalajska, metoda warzenia: górna fermentacja <i>barley malt, wheat malt, condensed orange juice, himalayan salt, brewing method: top fermentation</i>		

Polecamy / We recommend

Wódki i nalewki z Manufaktury z Mazur w Szczytnie

Vodkas and liquers from Manufaktura z Mazur w Szczytnie

Wódka Czysta 4 cl /50 cl **12 zł /130 zł**

Wódka produkowana metodami rzemieślniczymi poddawana bardzo powolnej trzykrotnej filtracji z użyciem węgla drzewnego aktywowanego srebrem. Produkowana w małych partiach maksymalnie 3.000 butelek, z najwyższej jakości spirytusu zbożowego.

Vodka produced using artisenal method and subjected to very slow, triple filtration using silver and charcoal. Produced in small batches, maximum 3.000 bottles from the highest quality grain alcohol.

Wódka Bielik Ziemniaczana Premium Quality 4 cl /70 cl **14 zł /220 zł**

Wódka klasy Premium, 4-krotna filtracja z użyciem węgla drzewnego aktywowanego srebrem, na bazie 100% spirytusu ziemniaczanego i najczystszej mazurskiej wody z własnego ujęcia.

Premium vodka, filtered 4 times using silver and charcoal, based on 100% potato alcohol and the purest masurian water.

Wódka Bielik Czysta Premium Quality 4 cl /70 cl **14 zł /220 zł**

Wódka klasy premium, 4 -krotna filtracja z użyciem węgla drzewnego aktywowanego srebrem, na bazie 100% spirytusu zbożowego i najczystszej mazurskiej wody z własnego ujęcia

Premium vodka, filtered 4 times using silver and charcoal, based on 100% grain alcohol and the purest masurian water.

Bimber Mazurski 40%

4 cl /50cl **13 zł /140 zł**

Kraft Bimber mazurski przygotowany według tradycyjnych metod gorzelnictwa w regionie Warmii i Mazur.

Kraft masurian moonshine produced using traditional alcohol-distilling methods in Warmia and Mazury region.

Rześka Pigwa z owocami

4 cl /50 cl **12 zł /130 zł**

Nalewka produkowana metodami rzemieślniczymi z najwyższej jakości spirytusu zbożowego, oraz naturalnych maceratów. Drobnopokrojone owoce pigwy łączone są z miodem lipowym i brązowym cukrem.

Liquer produced using artisanal methods from the highest quality grain alcohol and natural macerats. Finely sliced quince fruit combined with lime honey and brown sugar.

Kwaśna Wiśnia z owocami

4 cl /50 cl **12 zł /130 zł**

Nalewka produkowana metodami rzemieślniczymi według własnej „babcięj” receptury, z najwyższej jakości spirytusu zbożowego oraz naturalnych maceratów uzyskanych z odmiany wiśni Łutówka.

Liquer produced using artisanal methods, accorded to old recipe, from the highest quality grain alcohol and natural macerats obtained from cherry variation Łutówka.

Cytrusówka z miętą

4 cl /50 cl **12 zł /130 zł**

Nalewka produkowana metodami rzemieślniczymi z najwyższej jakości spirytusu zbożowego, oraz naturalnych maceratów. Skórka sycylijskiej cytryny połączona z aromatem z liśćmi mięty pieprzowej.

Liquer produced using artisanal methods, based on natural macerats. Sycilian lemon peel combined with the aroma of peppermint leaves.

Jabłkówka z Cynamonem

4 cl /50 cl **12 zł /130 zł**

Nalewka produkowana metodami rzemieślniczymi z najwyższej jakości spirytusu zbożowego, oraz naturalnych maceratów. Macerat przygotowany z odmian jabłek takich jak Malinowa Oberlandzka, Żłota Reneta, Cortland.

Liquer produced using artisanal methods from the highest quality grain alcohol, based on natural macerats. Macerat produced from apple variations such as Malinowa Oberlandzka, Żłota Reneta, Cortland.

Kraft likier jajeczny

4 cl /50 cl **12 zł /130 zł**

Likier produkowana metodami rzemieślniczymi na bazie naturalnych produktów, z najwyższej jakości spirytusu zbożowego, żółtek, wanilii, cynamonu, miodu i gałki muszkatałowej.

Liquer produced using artisanal methods, based on natural products, from the highest quality grain alcohol, egg yolks, vanilla, cinnamon, honey and nutmeg.

Gorzki Gin Kraft

4 cl /50 cl **12 zł /130 zł**

Gin produkowany metodami rzemieślniczymi według własnej receptury. Aromatyczny trunek z charakterystycznym zapachem owoców jałowca z delikatną goryczką oraz nutą cytrusową.

Gin produced using artisanal methods accorded to our own recipe. An aromatic alcohol with the characteristic scent of a juniper fruit, delicate bitterness and citrus note.



Szara Reneta

RESTAURACJA