



Nasze dania tworzymy według tradycyjnych receptur, udoskonalanych od lat. Czas przygotowania poszczególnych potraw wynosi około 30 minut w zależności od natężenia ruchu.

Kuchnia przyjmuje zamówienia na pół godziny przed zamknięciem lokalu.

PŁATNOŚĆ:
karta/gotówka

Jeżeli życzą sobie Państwo fakturę VAT proszę o tym poinformować kelnera przed wystawieniem paragonu.

Wymagane jest podanie numeru NIP.

Po wystawieniu paragonu nie ma możliwości wystawienia faktury.

Nowe zasady wystawiania faktur od 1 stycznia 2020r.



Remigiusz Rączka

poleca:

- Burger z jelenia z sosem barbecue i surówką Colestaw
- Gulasz z dziczyzny podany na plackach z blachy



SNIADANIE

Jajecznic na maśle

(3 jajka, masło, grzanki lub chleb)

Jajecznic na boczku

(3 jajka, masło, grzanki lub chleb)

Jajka sadzone na boczku

(3 jajka, masło, grzanki lub chleb)

Grzanki z dżemem, miodem lub nutellą (2 szt.)

PRZYSTAWKI

Pasztet z dziczyzny podany z żurawiną

150 g

Łoscypek smażony z żurawiną (3szt.)

Łoscypek zawijany w boczku (3szt.)

Befszyk po tatarsku podany z chlebem i musztardą

200 g

Tatar z jelenia

200 g

Zestaw piwosza

(sery panierowane, mozzarella, serowe kulki z jalopenio, krążki cebulowe, cheddar w panierce, pierogi zasmażane, sos czosnkowy, sos słodko-kwaśny)

ZUPY

Kwaśnica

300 ml

Żurek

300 ml

Żurek w chleбку

300 ml

Rosół z makaronem

300 ml

Pomidorowa z kluseczkami niedźwiedzimi

300 ml

Krem borowikowy z grzankami
300 ml

Barszcz czerwony czysty
300 ml

Barszcz z krokietem
450 ml

Barszcz z uszkami
400 ml

REGIONALNE SPECJALY

PLACKI ZIEMNIACZANE PIECZONE NA BLASZE

Jadło Drwala
550 g

(placek ziemniaczany z gulaszem i surówką z kapusty kiszonej)

Placki ziemniaczane do wyboru:

3 szt./5 szt.

- * solo
- * z masłem
- * ze śmietaną
- * z boczkiem
- * z borowikami

PIEROGI LEPIONE RĘCZNIE

Pierogi z mięsem (8 szt.)

Pierogi z kapustą i grzybami (8 szt.)

Pierogi ukraińskie (8 szt.)

Pierogi z dziczyzną (8 szt.)

Pierogi z owocami / sezonowo (8 szt.)

Pierogi ze szpinakiem (8 szt.)

Pierogi z baraniną (8 szt.)

KORYTO PIEROGÓW

(6 szt. z mięsem, 6 szt. z kapustą i grzybami, 6 szt. ukraińskie)

DZICZYŻNA

Pieczeń z dzika z ziemniakami z wody i buraczkami

600 g

Pieczeń z jelenia z kluskami śląskimi i modrą kapustą

550 g

Do dziczyzny proponujemy sos borowikowy (100 ml)

BARANINA

Pierogi z baraniną

Schabik barani

Pieczeń barania

KORYTKO

* dla dwóch osób

kotlet schabowy (100g), roladka z brokułem – duszona (150g), golonko (ok. 500g), żeberko (200g), pierogi (8szt.), łoscypek (2szt.), kabanos z dziczyzny (2szt.), ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana, musztarda, chrzan

* dla czterech osób

2 x kotlet schabowy (100g), 2 x roladka z brokułem – duszona (150g), golonko (ok. 500g), 2 x żeberko (200g), pierogi (12szt.), łoscypek (4szt.), kabanos z dziczyzny (4szt.), ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana, musztarda, chrzan

* dla ośmiu osób

4 x kotlet schabowy (100g), 4 x roladka z brokułem – duszona (150g), 2 x rolada wołowa, golonko (ok. 500g), 4 x żeberko (200g), pierogi (16szt.), łoscypek (8szt.), kabanos z dziczyzny (8szt.), ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana, musztarda, chrzan

DANIA GŁÓWNE

Przekładaniec góralski z ziemniakami opiekanymi
600 g

i buraczkami (*schab z łoscypkiem, boczkiem, musztardą*)

Rolada śląska z kluskami śląskimi i modrą kapustą

550 g

Pieczeń z karczku w sosie pieczeniowym
650 g

z ziemniakami z wody i kapustą zasmażaną

Polędwiczki wieprzowe przeplatane łoscypkiem

600 g

z ziemniakami opiekanyymi i buraczkami (sos borowikowy/sos żurawinowy)

Ozór wołowy w chrzanie z ziemniakami z wody

550 g

i surówką z białej kapusty

Pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami i mozzarellą

570 g

z ryżem i sałatką mieszaną

Golonko pieczone – wg wagi (*podane z chrzanem, musztardą i chlebem*)

100 g

Filet drobiowy-panierowany z frytkami i zestawem surówek

500 g

Żeberko na kapuście zasmażanej z ziemniakami opiekanyymi

650 g

Kotlet schabowy smażony na smalcu

650 g

z ziemniakami z wody i kapustą zasmażaną

BURGER

1. Burger wołowy w zestawie z frytkami i sosem

(mięso wołowe 100% (200g), bułka pszenna, sałata, pomidor, ogórek, cebula czerwona, sos firmowy)

2. Burger wołowy w zestawie z frytkami i sosem

(mięso wołowe 100% (200g), bułka pszenna, jajko, boczek, sałata, pomidor, ogórek, sos firmowy)

RYBY

Dorsz panierowany, ziemniaki opiekane,

500 g

surówka z kapusty kiszonej

Łosoś z grilla, ziemniaki ćwiartki,

600 g

bukiet warzyw gotowanych

Pstrąg smażony – wg wagi

100 g

(podany z frytkami i zestawem surówek)

150 g/ 150 g

SALATKI

Sałatka grecka

400 g

Sałatka z kurczakiem

400 g

Sałatka z łososiem wędzonym

400 g

DZIECIECE PRZYSMAKI

Paluszki Scooby'ego

300 g

(nuggetsy z kurczaka, frytki, surówka z marchewki)

Kopytka z serem

200 g

(kluseczki ziemniaczane z cukrem i serem)

Naleśnik z czekoladą i bananami

Naleśnik z serkiem i musem malinowym

Mini Burger z kurczakiem

200 g

(filet z kurczaka panierowany w panko, sałata, pomidor, ogórek, ser)

DODATKI

Frytki

150 g

Kluski śląskie

150 g

Ryż

200 g

Ziemniaki opiekane

200 g

Ziemniaki z wody

200 g

Maślanka

Maśło/ketchup/musztarda/chrzan/sos czosnkowy

Bukiet warzyw gotowanych

200 g

Buraczki

300 g

Kapusta zasmażana

300 g

Marchewka

150 g

Mizeria

150 g

Modra kapusta

150 g

Ogórek kiszony

150 g

Surówka z białej kapusty

150 g

Surówka z kiszonej kapusty

200 g

Zestaw surówek

150 g

Sałatka mieszana

150 g

Smalec w słoiku

315 ml

Pojemnik jednorazowy

DESERY

Lody waniliowe z gorącymi malinami i bitą śmietaną

(trzy gałki lodów, gorący mus malinowy, bita śmietana)

Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

(trzy gałki lodów, owoce, bita śmietana, polewa)

Puchar bakaliowy

(trzy gałki lodów, bita śmietana, advocat, mix bakalii)

Deser malucha

(dwie gałki lodów, bita śmietana, polewa)

Naleśnik z czekoladą i bananami

Naleśnik z serkiem i musem malinowym

Szarlotka na gorąco z lodami i bitą śmietaną

Sernik z wiśniami

Kawa mrożona (*z gałką lodu waniliowego i bitą śmietaną*)

Czekolada mrożona

Koktajl truskawkowy

Koktajl malinowy

NAPOJE GORĄCE

Herbata czarna/owocowa/zielona
filiżanka

Herbata czarna/owocowa/zielona
dzbanek

Herbata po góralsku (z wódką)
kubek

Herbata z wiśniówką
kubek

Herbata rozgrzewająca (sezonowo)
kubek

(imbir, miód, cytryna, anyż, pomarańcz, goździki, cynamon)

Kawa espresso

50 ml

Kawa czarna z ekspresu

140 ml

Kawa biała z ekspresu

150 ml

Kawa parzona/rozpuszczalna

200 ml

Kawa Latte

200 ml

Kawa Cappuccino

150 ml

Czekolada na gorąco z bitą śmietaną

200 ml

NAPOJE ZIMNE

Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite, Tonik Kinley

250 ml

Sok Cappy

250 ml

pomarańcz, grejpfrut, jabłko, multiwitamina, czarna porzeczka, pomidor

Fuze Tea

250 ml

cytryna, brzoskwinia

Woda Kropla Beskidu/Kropla Delice

330 ml

niegazowana/gazowana

Burn

250 ml

Oryginalny SOK 100%

330 ml

ananas, mandarynka, jabłko-mango, jabłko-burak, jabłko-marchew-banan

Lemoniada: rabarbarowa, limonkowo-cytrynowa
ml/1,25 l

250

NATURALNE ORZEZWIEŃIE

Soki świeżo wyciskane:

200 ml

pomarańcz, grejpfrut, jabłko, marchew

Lemoniada:

250 ml/1,25 l

rabarbarowa, limonkowo-cytrynowa

Kompot truskawkowy

250 ml/1,25 l

Mojito bezalkoholowe

250 ml

RZEMIEŚLNICZE PIWO NIEDZWIEDZIE

*Prezentujemy Państwu piwo niedźwiedzie warzone dla naszej karczmy
w sposób rzemieślniczy, naturalnie bez użycia chemii
i przyspieszaczy, w oparciu o najwyższej jakości składniki,
w tym starannie selekcjonowane chmiele. Podążając za*

*wyszukanym smakiem opracowane zostały autorskie receptury
prezentujące cztery niedźwiedzie charaktery.
Zapraszamy do degustacji.*

Cztery charaktery niedźwiedzi:

butelkowe 500 ml lane 500 ml

Niedźwiedź Polarny (pszeniczne)

Niedźwiedź Brunatny (polish ale)

Grizzly (american pale ale)

Baribal (stout owsiany)

PIWO BECZKOWE

Sok do piwa malina/imbir

Brackie

300 ml

Brackie

500 ml

Żywiec

300 ml

Żywiec

500 ml

Piwo grzane na miodzie (*sezonowo*)

500 ml

Wino grzane (*sezonowo*)

200 ml

PIWO BUTELKOWE

Desperados

400 ml

Double IPA cieszyńskie

500 ml

Heineken

500 ml

Lech free

330 ml

Mastne cieszyńskie

500 ml

Paulaner

500 ml

Porter cieszyński

500 ml

Pszeniczne cieszyńskie

500 ml

Warka Jasne Pełne

500 ml

Warka Radler 2%

500 ml

Warka Radler 0%

500 ml

Żywiec

500 ml

Żywiec Białe

500 ml

Żywiec 0%

500 ml

ALKOHOLE

Bols

40 ml

Finlandia

40 ml

Stumbras

40 ml

Wyborowa

40 ml

Miodula Prezydencka

40 ml

Miodula Staropolska

40 ml

Nalewka: borówkowa, wiśniowa, mirabelkowa

40 ml

Wiśniówka Góralska 40%

40 ml

Przepalanka Góralska 37,5%

40 ml

Pieprzówka Góralska 37,5%

40 ml

Orzechówka Góralska 32%

40 ml

Bimber Góralski 45%

40 ml

Śliwowica Góralska 50%

40 ml

Śliwowica PASSOVER 70%

40 ml

Stroh 80%

40 ml

Gin Lubuski

40 ml

Grant's

40 ml

Whisky Jack Daniels

40 ml

Whisky Johnnie Walker Red

40 ml

Whisky Johnnie Walker Black

40 ml

Ballantine's

40 ml

Campari

40 ml

DRINKI

MARYNA

(wódka 40 ml, sok pomarańczowy cappy, blue curacao, syrop miętowy)

NEKTAR GAŹDZINY

(wódka 40 ml, rum 40 ml, sok bananowy, granadine, sok żurawinowy)

NIEDŹWIEDŹ W PIONIE na ciepło

(Johnnie Walker Red 80 ml, cytryna, miód, cukier trzcinowy, woda)

PŁONĄCA NIEDŹWIEDZICA

(malibu 40 ml, rum 40 ml, syrop brzoskwiniowy 30 ml, fanta)

MOJITO

(rum 80 ml, mięta, cukier trzcinowy, 100ml sprite)

WINA

Wina konesera

CHIANTI

Butelka 75 cl

(wytrawne) polecane do większości potraw

COLLI

D'IMOLA

D.O.C.

CABERNET

S.

Butelka 75 cl

(wytrawne) polecane do pieczonych mięs
i dań o mocnym smaku

COLLI

D'IMOLA

D.O.C.

CHARDONNAY

Butelka 75 cl

(wytrawne) doskonałe jako aperitif,
idealne do przystawek oraz dań rybnych

Wina musujące

LAMBRUSCO DELL'EMILIA I.G.P

Butelka 75 cl

(półwytrawne) idealne do wszelkiego rodzaju
deserów oraz ciast, dań z wieprzowiny oraz makaronów

JEAN REMI DEMI SEC

Butelka 75 cl

(półwytrawne) doskonałe jako aperitif,
oraz do delikatnych dań i deserów

PROSECCO D.O.C.TREVISO

Butelka 75 cl

doskonałe jako aperitif,
idealne do przystawek oraz dań z ryb

Wina białe

TREBBIANO RUBICONE I.G.P

Butelka 75 cl

(wytrawne) idealne do przystawek,
15 cl
dań rybnych i białego mięsa

NOMINUM BLANCO DRY

Butelka 75 cl

polecane jako aperitif, jak również
15 cl

do białego mięsa i owoców morza

NEBLINA CHARDONNAY

Butelka 75 cl

polecane do ryb i owoców morza
15 cl

MARQUES DE FUERTIGO

Butelka 75 cl

polecane jako aperitif, do makaronów,
15 cl

pasztetów i owoców morza

MR.BIBI

Butelka 75 cl

(półśładkie) polecane jako aperitif,
15 cl

dodatek do ciast i słodczy

ESTRELLA DE MURVIEDRO

Butelka 75 cl

polecane jako wino deserowe oraz do każdego
15 cl

rodzaju słodkiego dania

Wina czerwone

NEBLINA MERLOT

Butelka 75 cl

(wytrawne) polecane do makaronów i serów
15 cl

NOMINUM TINTO

Butelka 75 cl

(delikatnie wytrawne) polecane do potraw

15 cl

z czerwonego mięsa oraz serów

MARQUES DE FUERTIGO

Butelka 75 cl

(półwytrawne) pasuje do większości potraw

15 cl

SANGIOVESE RUBICONE I.G.P.

Butelka 75 cl

(wytrawne) idealne do pierwszych dań,

15 cl

mięs gotowanych i grillowanych

MR. BIBI

Butelka 75 cl

(półwytrawne) polecane jako aperitif,

15 cl

również dobrze smakuje jako dodatek do ciast i słodczy

ESTRELLA DE MURVIEDRO

Butelka 75 cl

polecane jako wino deserowe oraz do każdego

15 cl

rodzaju słodkiego dania

MARTINI

10 cl

Ul. Zielona 224
34-350 Węgierska Górka
tel. +48 33 3338949, +48 539 306 766
manager + 48 573 103 906
e-mail: biuro@karczmapodniedzwiedziem.pl
www.karczmapodniedzwiedziem.pl