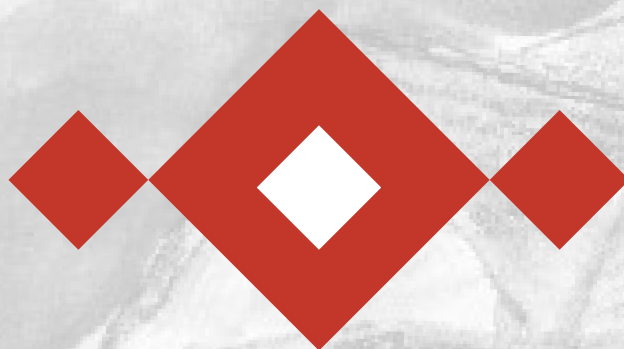


KARCZMA[®]

Paweł Nie Całkiem Święty



*“... są obrazy, których się nie zapomina,
są potrawy, których smak uzależnia,
są miejsca, do których powracamy z najdalszych podróży...”*

Lubimy dzielić się dobrym jedzeniem i dobrym humorem,
ale rachunek — maksymalnie na dwie części :)

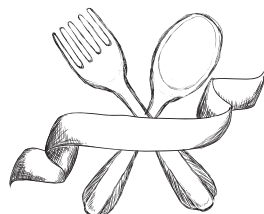
W przypadku potrzeby wystawienia faktury prosimy o
zgłoszenie tego **przed** złożeniem zamówienia.

Dziękujemy za zrozumienie i życzymy miłego pobytu!



hasło - internetupawla

Wykaz alergenów zawartych w serwowanych przez nas potrawach dostępny jest na ostatniej stronie menu.



Tydzień smaków w naszej Karczmie:



PONIEDZIAŁEK: *domowy mielony*

Puree ziemniaczane / buraczki / cebulka marynowana



WTOREK: *knedle z owocami*

Kremowy sos z nutą owocowej słodyczy / kruszonka



ŚRODA: *kartacze z mięsem*

Wieprzowina / sos cebulowy



CZWARTEK: *pieczona golonka w sosie własnym*

Duszona kapustka / sos własny na bazie piwa / ziemniaki opiekane



PIĄTEK: *pstrąg z naszej wędzarni*

Salatka wiosenna / gotowane ziemniaczki polane sosem koperkowym



SOBOTA: *pieczona kaczka*

Pieczone jabłko / puree sezonowe / sos z owoców leśnych



NIEDZIELA: *soczysta jagnięcina*

Puree ziemniaczane z masłem czosnkowym / sos własny / podkręcona mizeria / rozmaryn

Zapraszamy na Śniadanie
(serwowane w formie bufetu od godz. 8:00 do 10:30)

46 zł

(cena za śniadanie)



ZAGRYCHA

i dla Haliny, i dla Zdzicha

Starters

Tatar ze śledzia

33 zł

Podany z grzankami czosnkowymi

Herring tartare served with garlic croutons

Kawał dobrej pieczonej kielbasy na pierzynie

34 zł

konfitury z czerwonej cebuli z grillowaną cukinią i pieczywem

(ketchup, musztarda)

A generous piece of roasted sausage on a bed of red onion confit, with grilled zucchini and served with bread

Deska Piwosza

53 zł

Beer/Wine snacks-meat

Pajdy ze spyrką, ogórek kiszony, marynaty oraz wyroby z naszej wędzarni z chrzanem

Varieties of our homemade cold meat served on a wooden board with tasty bread, pickles and horseradish

Deska Łemka

51 zł

Beer snacks-cheese

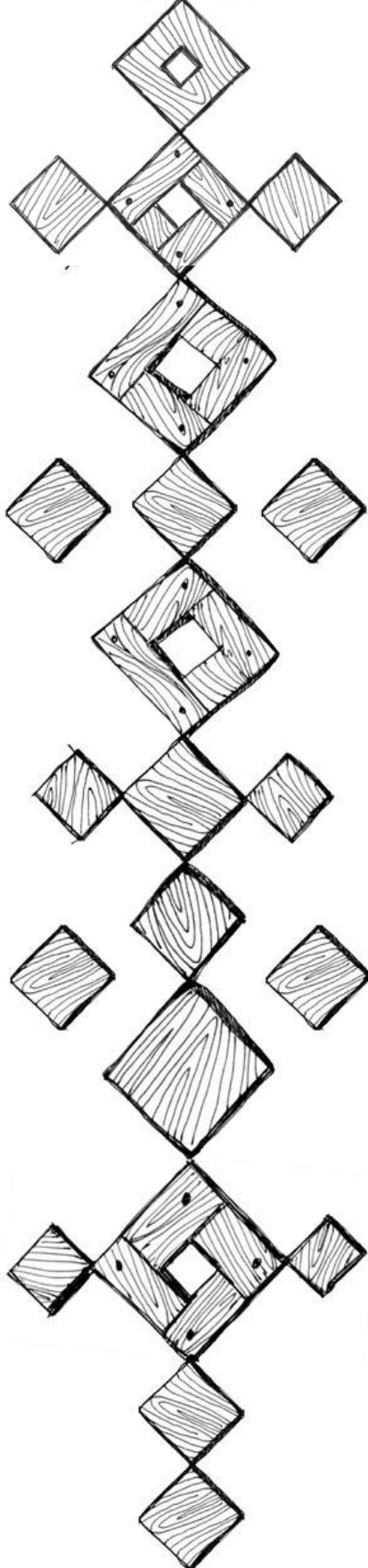
Trzy rodzaje Serów z żurawiną

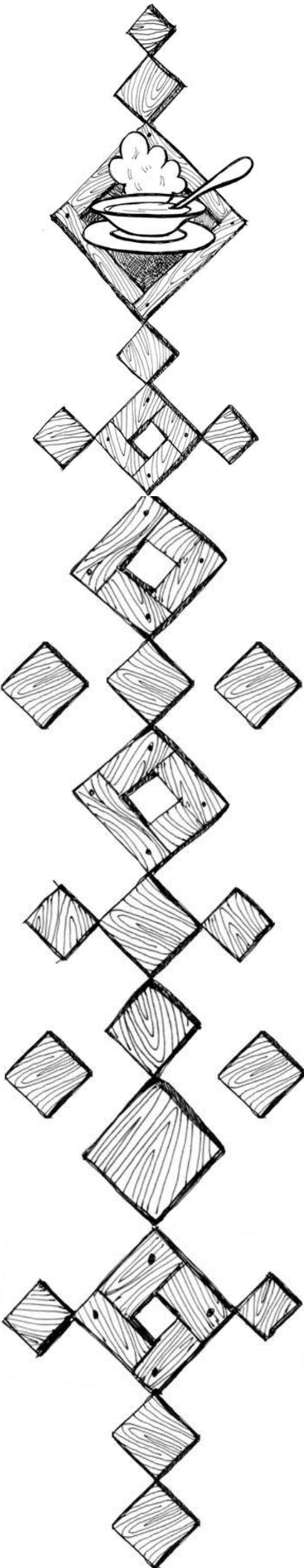
Cheese platter served with cranberry jam

Wędzony oscyp smażony z żurawiną i jabłkiem

31 zł

Fried, smoked cheese with cranberry jam served with apple





POLYWKI...znaczy zupy

Soups

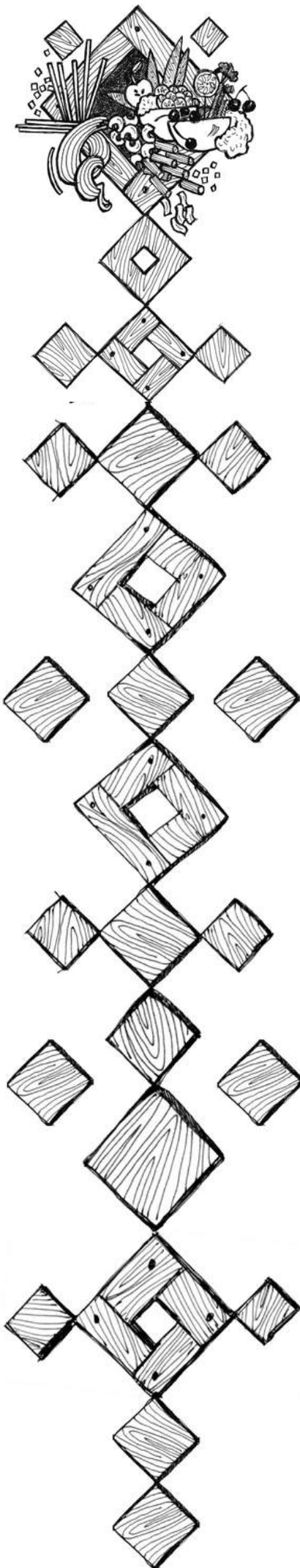
Borowianka z czosnkowymi grzankami 29 zł
"Borowianka" — forest mushroom soup served with garlic croutons

"Parzybroda" - kwaśnica z żeberkiem 27 zł
Traditional sour cabbage soup served with pork rib

"Zalewajka" - żurek 26 zł
Podany z całą białą kielbasą, jajkiem i łyżeczką chrzanu
*"Zalewajka" — sour rye soup
Served with a whole white sausage, a boiled egg, and a spoonful of horseradish.*

Zupa pomidorowa z makaronem 19 zł
Tomatoe soup with pasta

Zupa dnia 25 zł
Soup of the day



SALATKI ... czyli lekko, kolorowo, smacznie i zdrowo

Salads

Sałatka z wątróbkami glazurowanymi w sosie 45 zł

malinowym

Mix sałat, ogórek, pomidor, cebula, sos miodowo-musztardowy i grzanki czosnkowe

Salad with chicken livers glazed in raspberry sauce

Mixed greens, cucumber, tomato, onion, honey-mustard dressing, and garlic croutons.

Sałatka z grillowanym kurczakiem 47 zł

Mix sałat, pomidor, ogórek, cebula, części pomarańczy, sos koktajlowy i grzanki czosnkowe

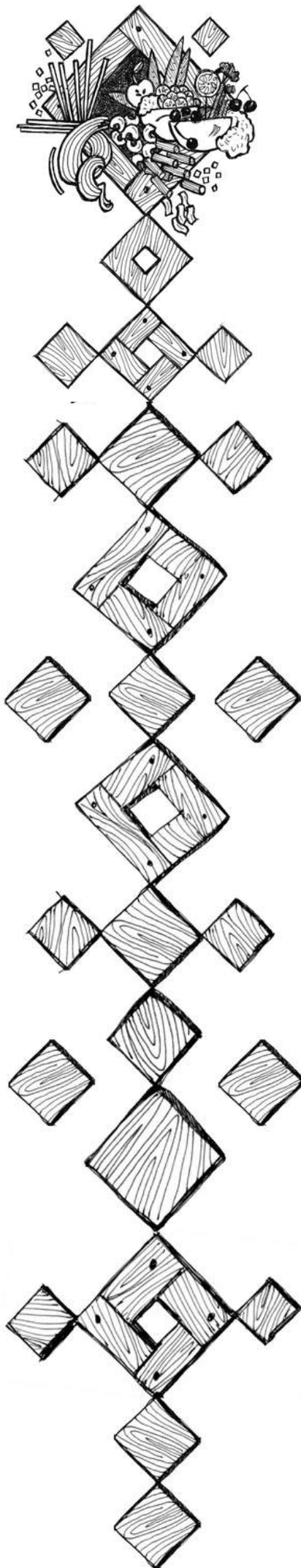
Grilled Chicken Salad

Mixed greens, tomato, cucumber, onion, orange segments, cocktail sauce, and garlic croutons.

Sałatka z kozim serem 45 zł

Mix sałat połączonych z serem kozim, marynowaną gruszką, prażonym słonecznikiem i sosem na bazie jogurtu naturalnego

Mix of salads with goat cheese, marinated pear, roasted sunflower seeds and natural yoghurt - based sauce



Z makaronowej strzechy

Pasta from the Roof

**Kremowy makaron z kurczakiem,
szpinakiem i suszonymi pomidorami**

*Creamy Pasta with Chicken, Spinach & Sun-Dried
Tomatoes*

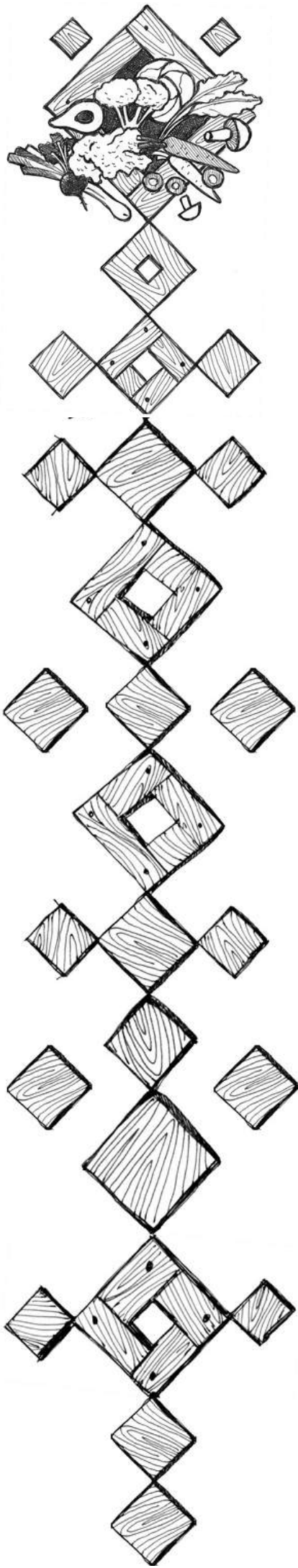
47 zł

**Delikatne Tortellini w sosie śmietanowym
nadziewane ricottą i szpinakiem podane z
orzechami i pomidorkami koktajlowymi, posypane
serem Grana Padano**

Delicate Tortellini in a Creamy Sauce

*Stuffed with ricotta and spinach, served with nuts
and cherry tomatoes and Sprinkled with Grana
Padano cheese*

49 zł



Dodatki do dań głównych *Side orders*

**Ziemniaki w mundurkach z masłem
czosnkowym** 10 zł
Jacke potatoes with garlic butter

Ziemniaki opiekane 10 zł
Roasted potatoes

Frytki 10 zł
French fries

Puree ziemniaczane 10 zł
Potatoe puree

Kapusta zasmażana 10 zł
Sauteed sauerkraut

Buraki duszone 10 zł
Braised beetroots

Kapusta biała marynowana 10 zł
Marinated White Cabbage

Mizeria 10 zł
Cucumber Salad (Mizeria)

Kapusta kiszona 10 zł
Sauerkraut

Pieczywo 10 zł
Bread

**Zimne sosy (ketchup, musztarda, sos
czosnkowy, słodkie chilli, sos słodko-
kwaśny)** 3 zł
*Cold Sauces (ketchup, mustard, garlic sauce, sweet
chili sauce, sweet and sour sauce)*

Opakowanie na wynos 3 zł
Takeaway Box

DANIA REGIONALNE

z których słynie nasza karczma

Regional Cuisine



**Gołąbki bojkowskie z sosem śmietanowo-
cebulowym** 44 zł
ziemniaki, boczek wędzony, cebula
Potatoe stuffed cabbage rolls with creamy onion sauce

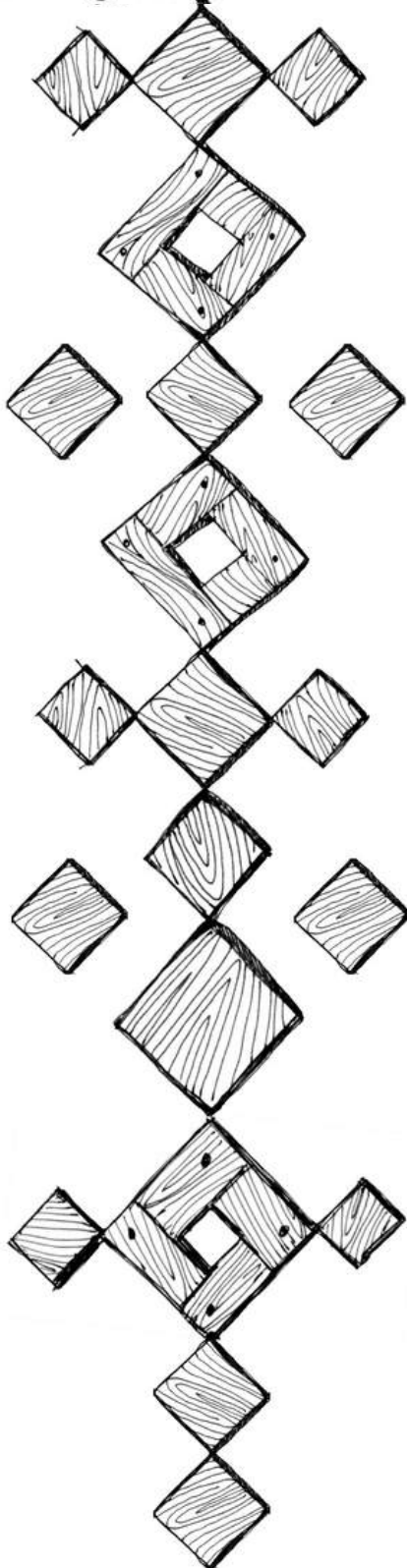
**Kaszanka zapiekana z kapustą zasmażaną,
puree i dodatkiem ogórków kiszonych** 39 zł
podana na żeliwnym naczyniu
Baked Blood Sausage with Sautéed Cabbage
Served with mashed potatoes and pickled cucumbers,
presented in a cast-iron dish.

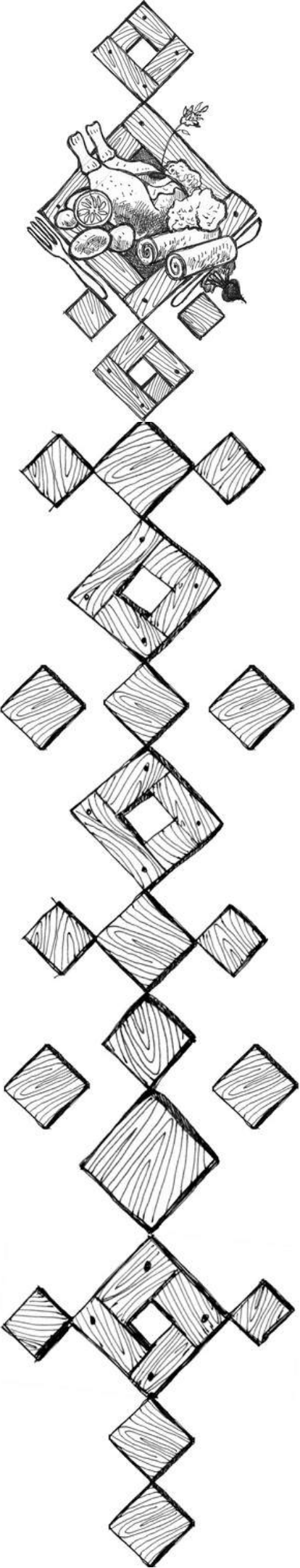
Łemkowskie lemiesz (placki ziemniaczane) 31 zł
ze śmietaną
Classic potatoe pancakes with sour cream

Łemkowskie lemiesz (placki ziemniaczane) 41 zł
z sosem z leśnych grzybów i serem
Classic potatoe pancakes with forest mushroom sauce
and cheese

Wędzony oscyp smażony z żurawiną i jabłkiem 31 zł
Fried, smohed cheese with cranberry jam served
with apple

Wiejski bigos z drobno siekaną dziczyzną podany 44 zł
w chlebk
Rustic bigos with finely chopped game meat served in a
bread bowl





DANIA GŁÓWNE

oj warto było czekać...

Main dishes

Kotlecisko schabowe z kością w złocistej 49 zł

panierce podane z ziemniakami w

mundrukach oraz kapustą zasmażaną

Breaded pork chop served with jacked potatoes and dried sour cabbage

Filet z kurczaka panierowany podany z 46 zł

frytkami i z mizerią

Breaded chicken breast served with french fries and cucumber salad (mizeria)

Placki bieszczadzkie znane i w regionie lubiane 46 zł

z gulaszem, kwaśną śmietaną, żółtym serem i

marynowaną papryczką

Potatoe pancakes with goulash, sour cream, cheese and marinated pepper

Grillowany filet w sosie koperkowym 49 zł

podawanym z puree i mizerią

Grilled Fillet in Dill Sauce

Served with mashed potatoes and cucumber salad (mizeria).

Stek wieprzowy zapiekany z serem typu feta i 55 zł

pomidorem podany na szpinaku z suszonymi

pomidorami, ziemniaczkami pieczonymi z

czosnkiem, prażoną cebulą i sosem

śmietankowo-koperkowym

Pork Steak Baked with Feta Cheese and Tomato

Served on a bed of spinach with sun-dried tomatoes, roasted potatoes with garlic, caramelized onions, and a creamy dill sauce.

BURGERY - dla tych, co lubią w garści trzymać

BURGERS

For those who like to hold it in their hand

Burger "Nie Całkiem Święty"

Soczysta wołowina, bekon, rukola, pomidor, ogórek konserwowy, konfitura z czerwonej cebuli, cheddar, sos gospodarza. Podany z frytkami z batatów

Juicy Beef, Bacon, Arugula, Tomato, Pickles, Red Onion Jam, Cheddar, and House Sauce with sweet potato fries.

57 zł

Burger po Bieszczadzku

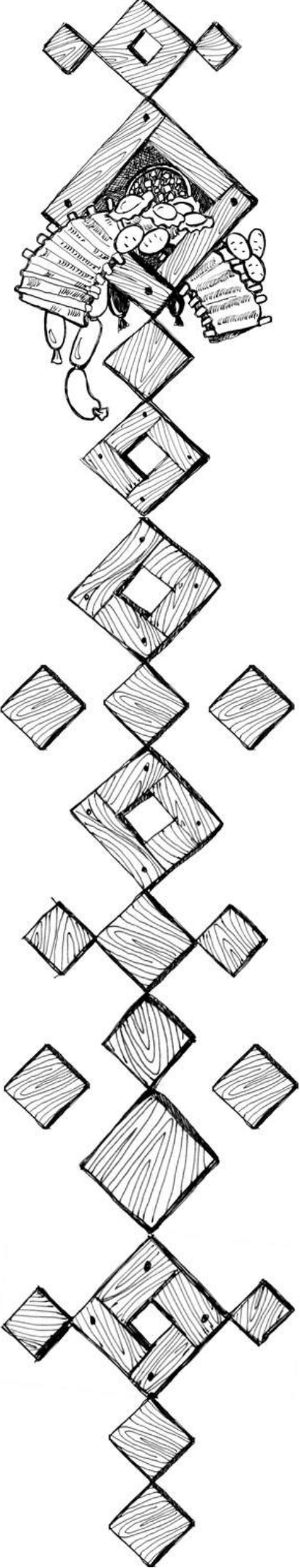
Soczysta wołowina, grillowany oscypek, żurawina, bekon, rukola, prażona cebula, sos gospodarza. Podany z frytkami z batatów.

*Juicy Beef, Grilled Oscypek Cheese, Cranberries, Bacon, Arugula, and Caramelized Onions
Served with sweet potato fries.*

57 zł

*Oba burgery podawane są w bułce wiejskiej

**Both burgers are served in a rustic bun.*



Co przez gospodarza lubiane i Wam zacni goście POLECANE *The Chef recommends*

“Kociołek Pawła Nie Całkiem Świętego”

63 zł

**Gulasz z jelenia z grzybami leśnymi i
warzywami podany z domowym pieczywem**

*Crockpot venision stew with mushrooms and vegetables
served with homemade bread*

Koryto mięs z grilla (dla dwóch osób)

112 zł

Cztery rodzaje mięs: stek wieprzowy, filet z
kurczaka, żeberko wieprzowe, kielbasa z
baraniny, ziemniaki pieczone, chipsy z boczku,
kapusta kiszona, ogórki kiszone, papryka
marynowana zimne sosy

*Four Types of Meat: Pork Steak, Chicken Fillet, Pork Ribs,
Lamb Sausage served with roasted potatoes, bacon chips,
sauerkraut, pickled cucumbers, pickled peppers, and cold
sauces.*

Chłopskie jadło na patelni podane z maślanką

46 zł

Pieczone ziemniaki, boczek, cebula, pieczarki i
jajko sadzone oprószone twarogiem i
szczypiorkiem

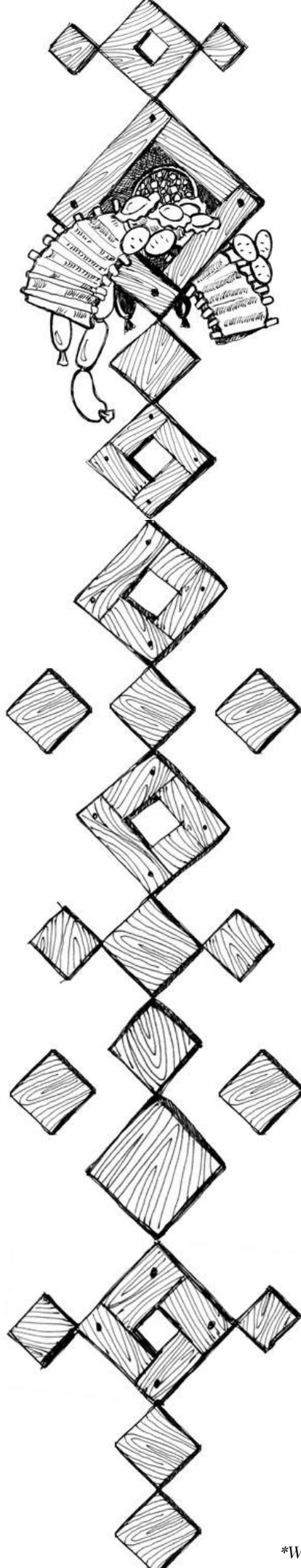
*Peasant food - Roasted potatoes with bacon, onion,
mushrooms and fried egg all sprinkled with cottage
cheese and chives, served with buttermilk*

“Boskie” naleśniki

46 zł

**z mięsem wieprzowym i serem mozzarella
zapiekane w piecu w sosie pomidorowym
(ciasto szpinakowe)**

*Crepes with Pork Meat and Mozzarella Cheese
Baked in the oven in tomato sauce (spinach dough).*



Co przez gospodarza lubiane i Wam zacni goście POLECANE

The Chef recommends

“Pół metra” żeberek pieczonych, bejcowane 58 zł
w sosie musztardowo - ziołowym podane z
puree, duszonymi burakami i zimnymi sosami
*"Half a meter" of roasted ribs marinated in a mustard-herb
sauce, served with mashed potatoes, stewed beets, and cold
sauces*

“Pół metra” żeberek pieczonych, bejcowane 58 zł
w sosie słodko - kwaśnym (śliwkowo-piwnym)
podane z puree, duszonymi burakami i
zimnymi sosami
*"Half a meter" of roasted ribs marinated in a sweet and sour
(plum-beer) sauce, served with mashed potatoes, stewed
beets, and cold sauces*

“Pół metra” żeberek pieczonych, bejcowane 58 zł
w sosie miodowo - piwnym z dodatkiem
musztardy francuskiej podane z puree,
duszonymi burakami i zimnymi sosami
*"Half a meter" of Baked Ribs
Marinated in a honey-beer sauce with a touch of French
mustard, served with mashed potatoes, braised beets, and
cold sauces.*

“Duet grzechu wart”, 115 zł
dwa rodzaje żeber do wyboru podane z puree,
duszonymi burakami, kiszonkami, zimnymi
sosami i dwoma kieliszkami aperitif
"A duo worth a sin"
*Two types of ribs to choose from, served with mashed
potatoes, braised beets, pickles, cold sauces, and two glasses
of aperitif*

**Wszystkie nasze żeberka marynujemy w aromatycznym sosie na bazie musztardy, chrzanu z dodatkiem ziół i
przypraw według przepisu gospodarza*

Ryby

Fish

**Pstrąg z patelni z zieloną pietruszką i masłem
czosnkowym podany z frytkami i surówką** 57 zł

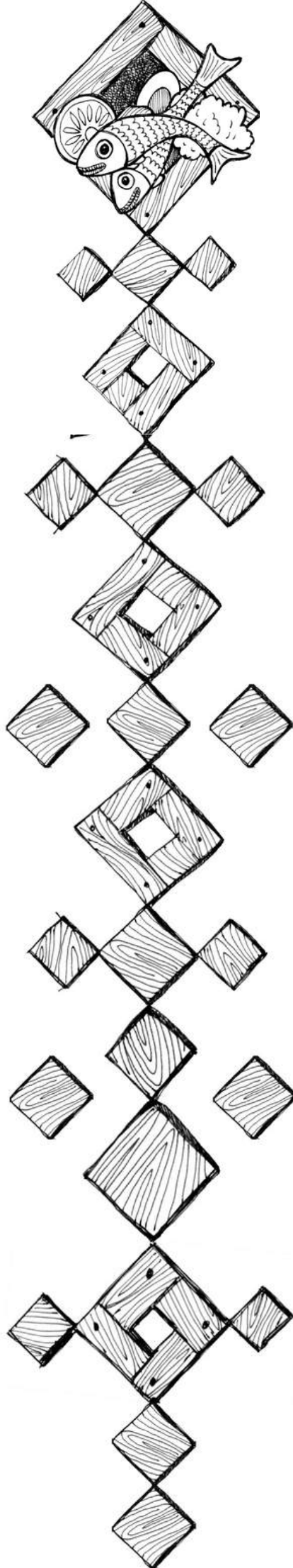
*Pan-fried trout with green parsley and garlic butter, served
with fries and a side salad*

**Pstrąg z patelni z sosem borowikowym podany
z ziemniakami pieczonymi i surówką z białej
kapusty** 59 zł

*Pan-fried trout with porcini mushroom sauce, served with
roasted potatoes and white cabbage*

**Polędwica z sandacza w sosie koperkowym
podana z mizerią i puree** 62 zł

*Pike Perch Fillet in Dill Sauce served with cucumber salad
(mizeria) and mashed potatoes.*





Menu dla NAJMŁODSZYCH

KIDS menu

Przysmak Misia

26 zł

panierowane kotleciki drobiowe (2szt) z frytkami i mizerią

Breaded chicken tenderloins with french fries and salad

Smakolyki Myszki

26 zł

połędwiczki drobiowe (2szt) w sosie koperkowym z puree i mizerią

Chicken loin in a dill sauce with puree and cucumber salad (mizeria).

Delikatne naleśniki z kremowym serkiem mascarpone, podane z wiśniową fruzeliną i oprószone cukrem pudrem.

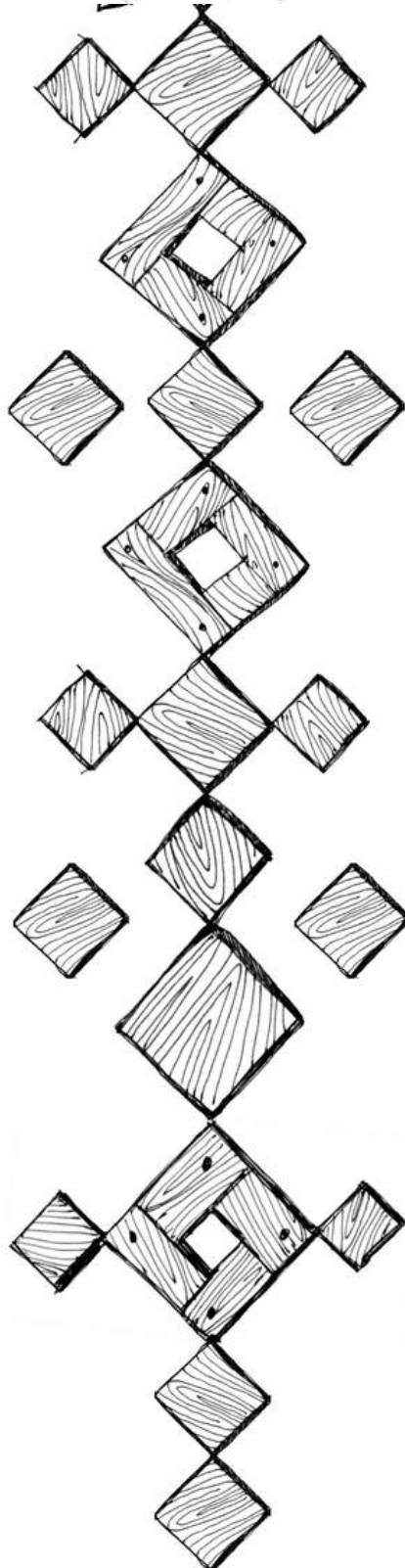
32 zł

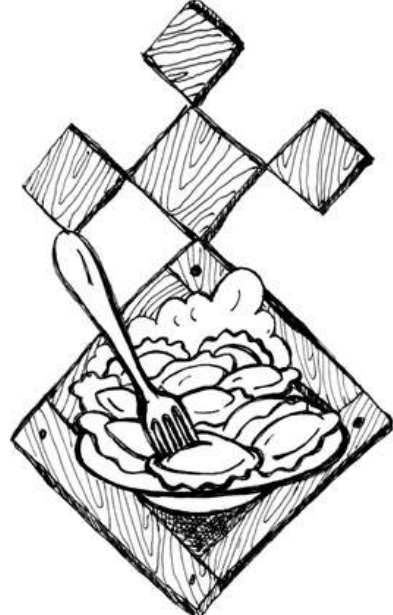
Delicate crepes with creamy mascarpone, served with cherry compote and a dusting of powdered sugar.

Naleśniki z dżemem i cukrem pudrem, bitą śmietaną i sosem czekoladowym

27 zł

Pancakes with marmelade topped with powdered sugar, whipped cream and chocolate





PIEROGI

przez nas wyrabiane

Homemade dumplings

Pierogi ukraińskie okraszone cebulką podane z kwaśną śmietaną 31 zł

Dumplings with white cheese and potatoes topped with onion and sour cream

Pierogi z kapustą i leśnymi grzybami okraszone cebulką 33 zł

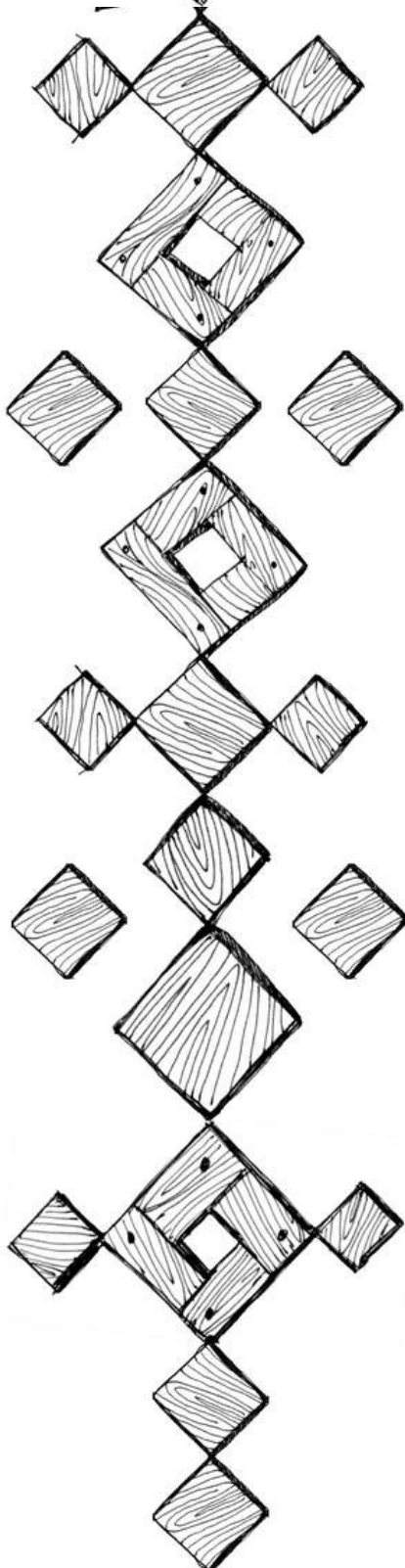
Dumplings with sour cabbage and mushrooms topped with onion

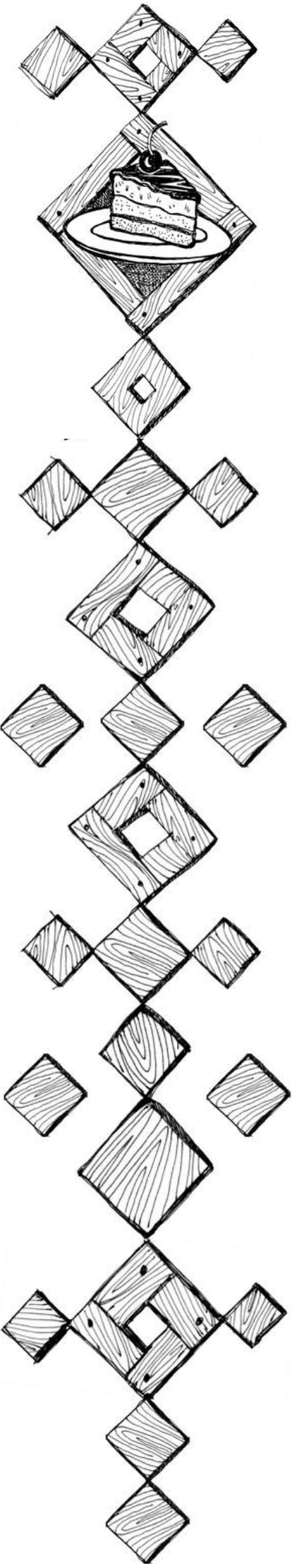
Pierogi gajowego faszerowane dziczyzną podane z sosem grzybowym 43 zł

Dumplings with venison with mushroom sauce

Pierogi na słodko (sezonowe) 29 zł

Sweet dumplings (seasonally)





Dwa słowa...

Słodka Rozpusta

Desserts

“Bubliki”

41zł

domowe oponki z wiejskiego twarogu,
oprószone cukrem pudrem, podane z konfiturą
(6 szt.)

*Traditional donuts with powdered sugar, cottage cheese
and marmelade*

**Na inne, pyszne... słodkości
zapraszamy do
PAWŁOWEJ podwórkowej cukierni**

Napoje zimne

Cold drinks

Pij mnie w dużych ilościach,
bo nawodnię Twój organizm
i pomogę Ci mieć zdrową sylwetkę

Przez to, że jestem butelkowana na bieżąco,
przyczyniam się do zmniejszania emisji CO₂
do środowiska



Smerecka źródłana woda mineralna 0.700 l
gazowana, niegazowana
"Smerecka" Spring Mineral Water 0.7L
Sparkling / Still

9 zł

Domowy kompot 0.33 l
Homemade Compote 0.33L

10 zł

Dzban domowego kompotu 1l
Pitcher of Homemade Compote 1L

25 zł

Domowa lemoniada z miętą 0.5l
Homemade Lemonade with Mint 0.5L

20 zł

Domowy sok jabłkowy 0.33 l
homemade apple juice 0.33 l

12 zł

Dzban domowego soku jabłkowego 1l
Pitcher of Homemade apple juice 1l

26 zł

Coca-cola 0.2l

10 zł

Napój "JAŁOWIEC" 0.33l
bezalkoholowy napój z chmielu i owocu jałowca
naturalnie słodzony karmelem

13 zł

"JAŁOWIEC" Drink 0.33L

Non-alcoholic beverage made from hops and juniper berries, naturally sweetened with caramel



KAWA

Coffee

Espresso 12 zł

Espresso doppio 16 zł
double espresso coffee

Espresso macchiato 15 zł

Americano 15 zł
Black coffee

Flat white 16 zł

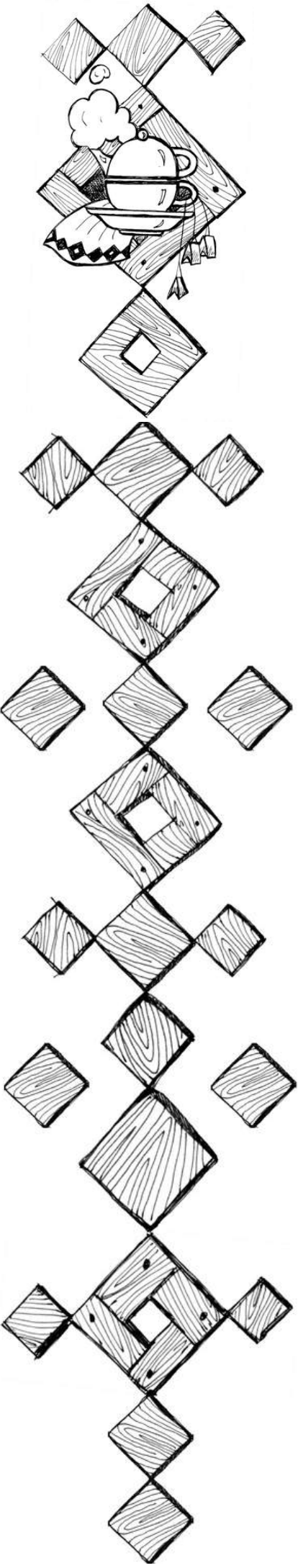
Americano z mlekiem 15 zł
White coffee

Cappuccino 16 zł

Latte Macchiato 16 zł

Latte Macchiato smakowe 19 zł

Sorbet kawowy 150ml (sezonowo) 20 zł
Coffee Sorbet 150ml (seasonal)



SPIŻARNIA HERBACIANA

The Tea Pantry

Herbata z jarzębiną 16 zł

Tea with Rowanberries

Herbata z pigwą 16 zł

Tea with Quince

Herbata z sokiem z bieszczadzkich malin 16 zł

Tea with Wild Bieszczady Raspberry Syrup

Herbata z konfiturą do wyboru: 17 zł

dzika róża/rokitnik pospolity

Tea with Preserves (wild rose / sea buckthorn)

Herbata z syropem do wyboru: 17 zł

różany/ z imbiru / z jeżyny leśnej / z kwiatu
czarnego bzu

Tea with Syrup of Your Choice:

rose / ginger / wild blackberry / elderflower

Herbata z cytryną 10 zł

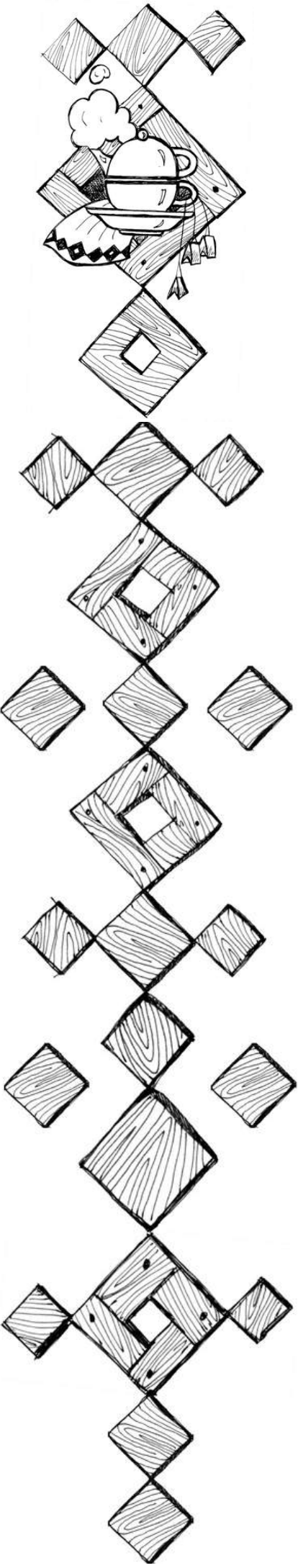
Tea with Lemon

Herbata smakowa 10 zł

Flavored Tea

Herbata z rumem 18 zł

Tea with Rum



POLECAMY HERBATY KWITNĄCE *Flowering Teas*

*Niezwykła, ręcznie zwijana,
która cieszy nie tylko smakiem i aromatem,
ale także wspaniałym wyglądem.
Zaparza się nawet do 3 razy,
aby uzyskać w pełni niezwykle urodziwe wnętrze.*



Zapraszamy na przepiękny wizualny spektakl,
podczas którego wyczuwalne stają się niezwykle aromaty.

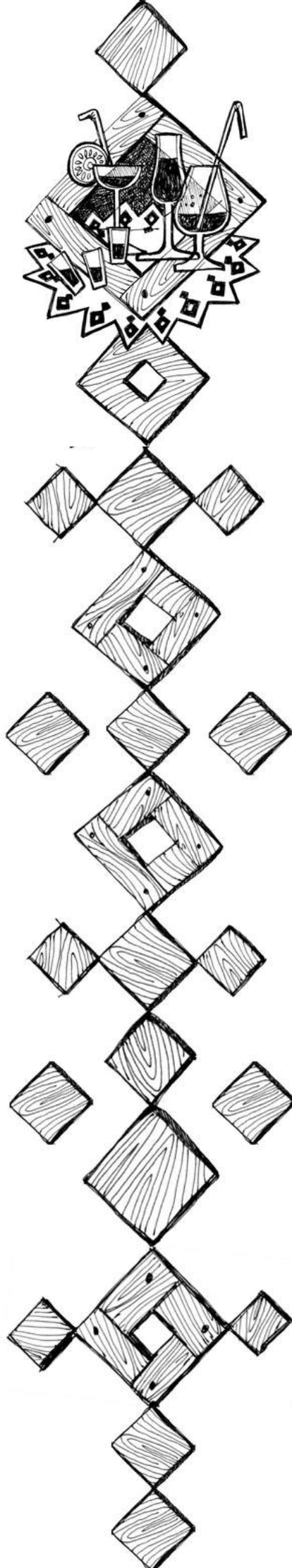
23 zł

Herbaty kwitnące to ręcznie zwijane z herbacianych
liści oraz drobnych kwiatów kuleczki.

Z chwilą zanurzenia w gorącej wodzie rozpoczyna się
niezwykle widowisko. Liście herbaty stopniowo się otwierają,
ukazując swoje kolejne, zaskakujące formy.

Właściwości naparu:

- działa pobudzająco
- przeciwdziała powstawaniu zmian nowotworowych w komórkach,
- zawiera polifenole, które chronią organizm przed atakiem wolnych rodników,
- wspomaga pracę układu pokarmowego i reguluje poziom cukru we krwi, ma właściwości ściągające i wzmacniające skórę



WÓDKI *VODKA*

4cl / 0.5 l

Nie Całkiem Święta Czysta Żytia

10zł / 89 zł

Nie Całkiem Święta

10zł / 89 zł

Przepalanka bieszczadzka

10zł / 89 zł

Finlandia

8 zł / 69 zł

Wyborowa

7 zł / 63 zł

KURNWICE “Silny deszcz z wiatrem”

CystoKurnwica 40%

10zł / 75 zł

CzornoKurnwica

11 zł / 89 zł

PrzeKurnwica

12 zł / 96 zł

StaraKurnwica

14 zł / 121 zł

Alkohole na miodzie

Miodula Staropolska

14 zł / 102 zł

Miodula Prezydencka

16 zł / 112 zł

Miód pitny trójniak 10cl

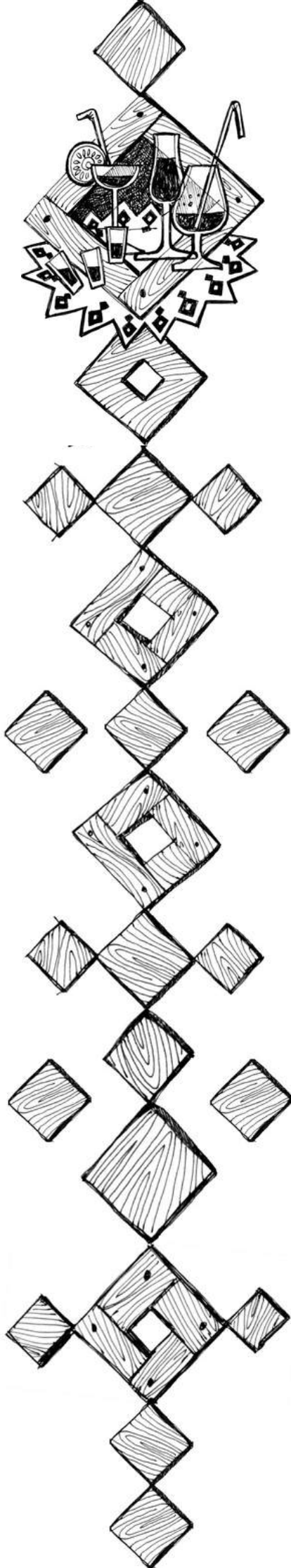
14 zł / 85 zł

Miód pitny dwójniak 10cl

15 zł / 92 zł

Wódka NieCałkiemŚwięta miodowa

10 zł / 83 zł



WHISKY

0.5 l

Ballantine's 5cl 12 zł / 98 zł

Jack Daniel's 5cl 15 zł / 118 zł

Rum 5cl 13 zł / -

0.7 l

Whisky Whyte & Mackay 5cl 14 zł / 143 zł

Alkohole INNE

"Prawdziwe nalewki" 4cl 12 zł / 97 zł
(*O dostępność smaków zapytaj obsługę restauracji*)

Deska konesera 3 x 2cl 16 zł

Śliwowica Podbeskidzka 4cl 15 zł
(*zawart. Alk. 72%*)

ZajeNbisty bimber 4cl 13 zł

Bieszczadzki trunek z beczki ze śliwowicą 19 zł
(*zawart. Alk. 12%*)

Wino grzane z goździkami i pomarańczą 25cl 16 zł

KOKTAJLE

Whisky & Cola

Aperol Spritz

Cuba Libre

Gin & Tonic

24 zł

Polecamy nasze nie całkiem świete kosmetyki





Karczma "Paweł Nie Całkiem Święty"®

www.pawelniecalkiemswiety.pl

tel. 531 000 126

Smerek 67, 38-608 Wetlina

e-mail: biuro@pawelniecalkiemswiety.pl

