

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 / sałatka wiejska na śmietanie / rozmaryn

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

47 zł

(cena za śniadanie)



ZAGRYCHA

i dla Haliny, i dla Zdzicha

Starters

Tatar ze śledzia

35 zł

Podany z grzankami czosnkowymi

Herring tartare served with garlic croutons

Kawał dobrej pieczonej kielbasy na pierzynie konfitury z czerwonej cebuli z grillowaną cukinią i pieczywem

36 zł

(ketchup, musztarda)

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

Deska Piwosza

54 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

52 zł

Beer snacks-cheese

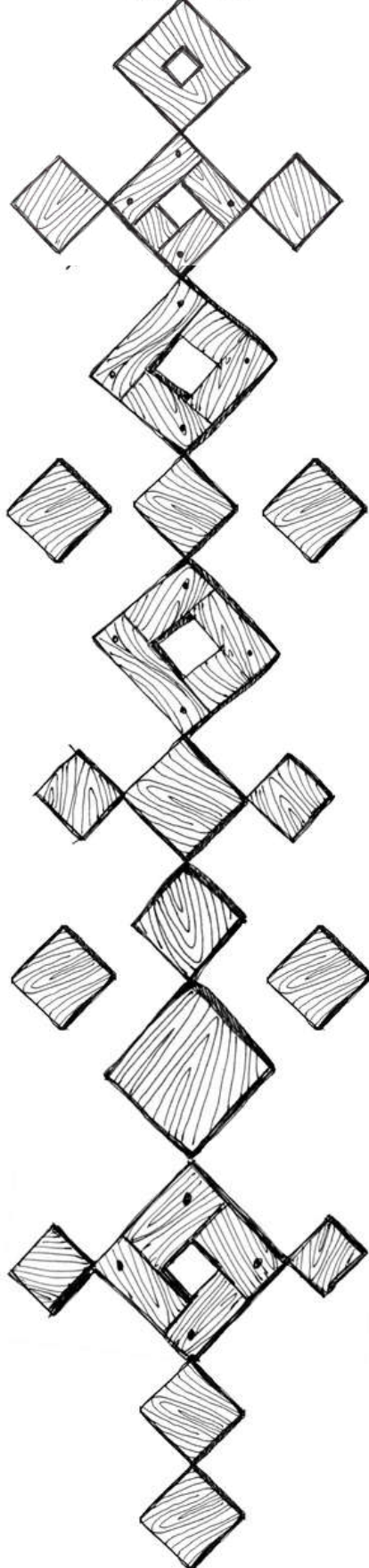
Trzy rodzaje Serów z żurawiną

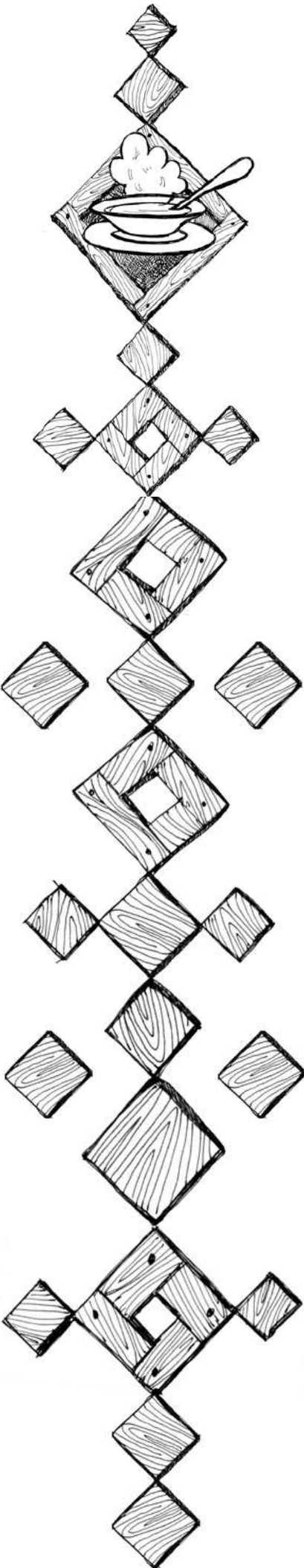
Cheese platter served with cranberry jam

Wędzony oscyp smażony z żurawiną i jabłkiem

32 zł

Fried, smohed cheese with cranberry jam served with apple





POLYWKI...znaczy zupy

Soups

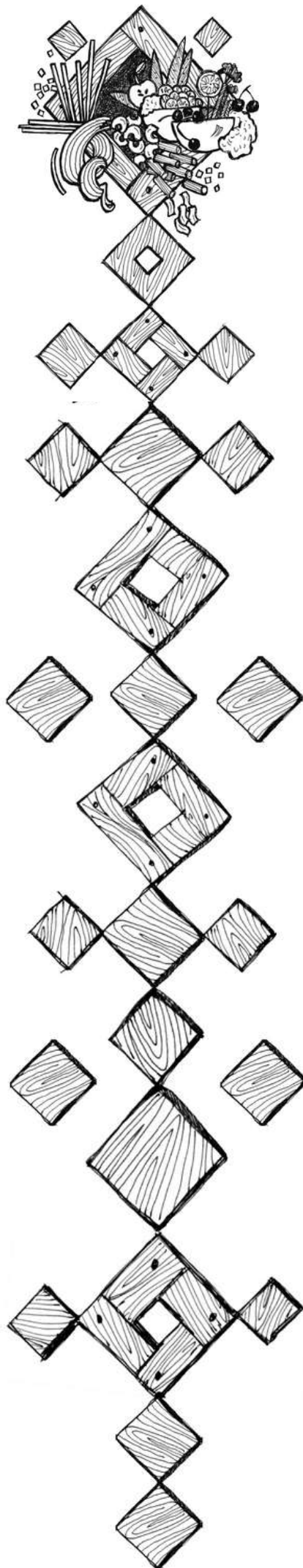
Borowianka z czosnkowymi grzankami 29 zł
"Borowianka" — forest mushroom soup served with garlic croutons

"Parzybroda" - kwaśnica z żeberkiem 28 zł
Traditional sour cabbage soup served with pork rib

"Zalewajka" - żurek 28 zł
Podany z całą białą kielbasą, jajkiem, borowikami i łyżeczką chrzanu
*"Zalewajka" — sour rye soup
Served with a whole white sausage, a boiled egg, with porcini mushrooms, and a spoonful of horseradish.*

Zupa pomidorowa z makaronem 21 zł
Tomatoe soup with pasta

Zupa dnia 25 zł
Soup of the day



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

Salads

Salatka z wątróbkami glazurowanymi w sosie 47 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.

Salatka z grillowanym kurczakiem 48 zł

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

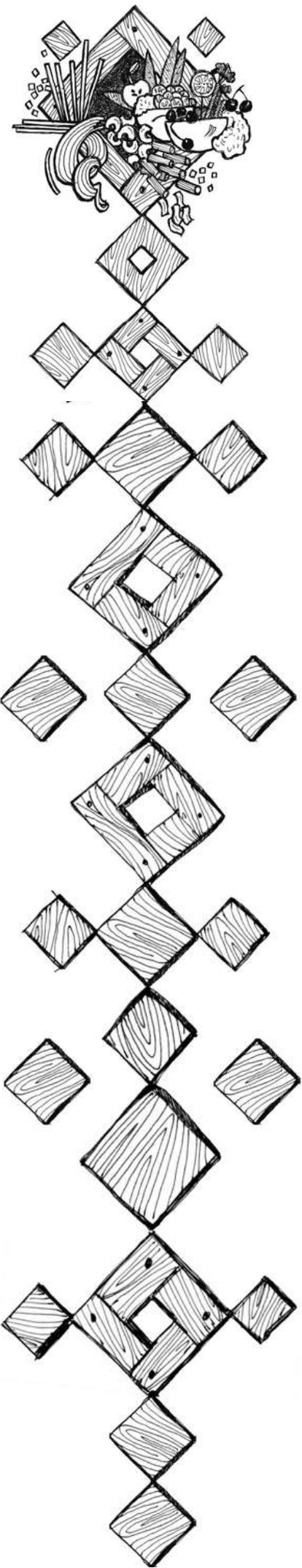
Grilled Chicken Salad

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

Salatka z kozim serem 46 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 polędwiczkami
drobiowymi w kurkumie i suszonymi
pomidorami**

47 zł

*Creamy pasta with turmeric-marinated chicken
tenderloins and sun-dried tomatoes.*

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

49 zł

*Delicate Tortellini in a Creamy Sauce
Stuffed with ricotta and spinach, served with nuts
and cherry tomatoes and Sprinkled with Grana
Padano cheese*



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) ze
śmietaną - 4 sztuki** 32 zł

Classic potatoe pancakes with sour cream

**Łemkowskie lemiesz (placki ziemniaczane)
z sosem z leśnych grzybów i serem** 42 zł

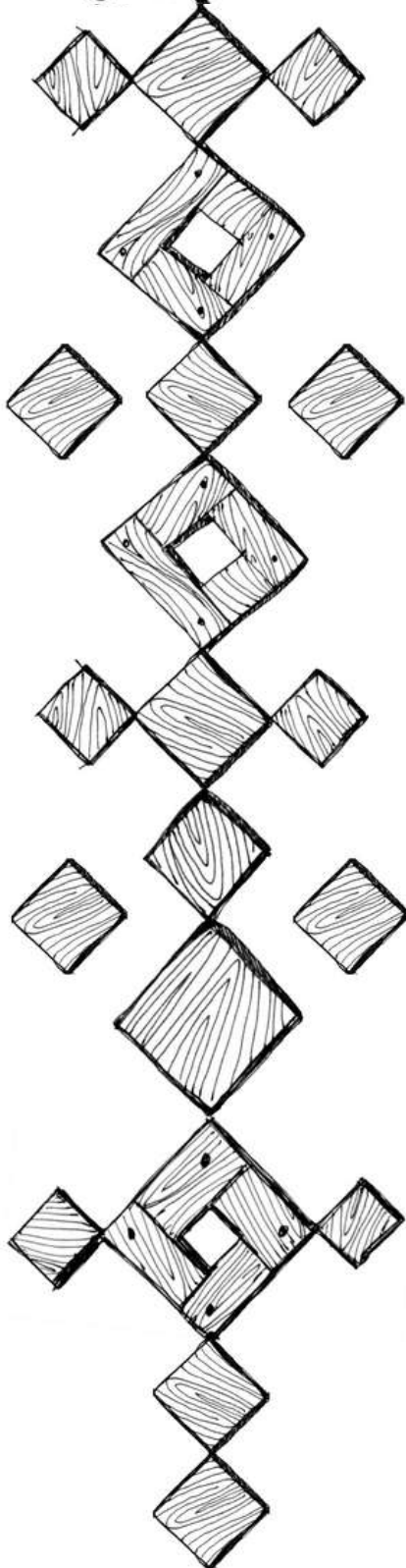
*Classic potatoe pancakes with forest mushroom sauce
and cheese*

Wędzony oscyp smażony z żurawiną i jabłkiem 32 zł

*Fried, smohed cheese with cranberry jam served
with apple*

**Wiejski bigos z drobno siekaną dziczyzną podany
w chlebk** 47 zł

*Rustic bigos with finely chopped game meat served in a
bread bowl*



DANIA GŁÓWNE

oj warto było czekać...

Main dishes

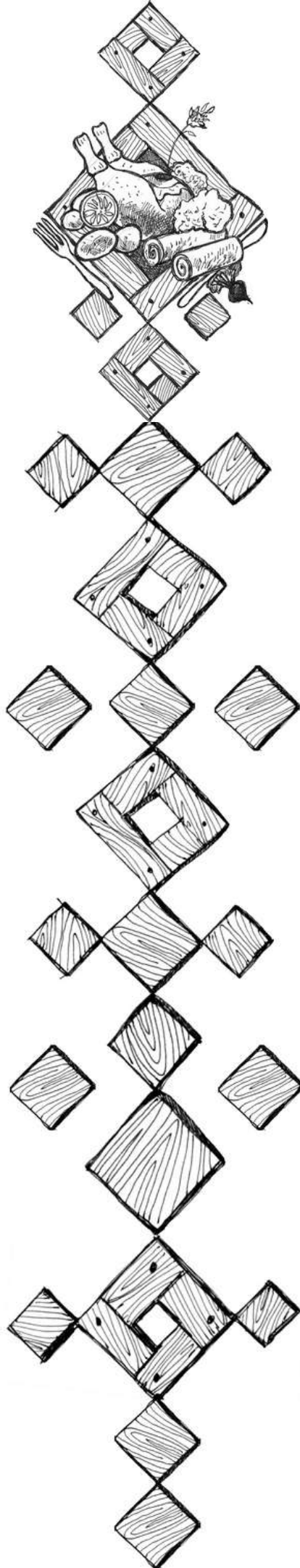
Kotlecisko schabowe w złocistej panierce 49 zł
podane z ziemniakami w mundurkach oraz
kapustą zasmażaną
Breaded pork chop served with jacketed potatoes and dried
sour cabbage

Filet z kurczaka panierowany podany z 47 zł
frytkami i z marchewką
Breaded chicken breast served with french fries and carrot
salad

Placki bieszczadzkie znane i w regionie lubiane 49 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 marchewką
Grilled Fillet in Dill Sauce
Served with mashed potatoes and carrot salad

Stek wieprzowy zapiekany z serem typu feta i 57 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"

57 zł

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.

Burger po Bieszczadzku

57 zł

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

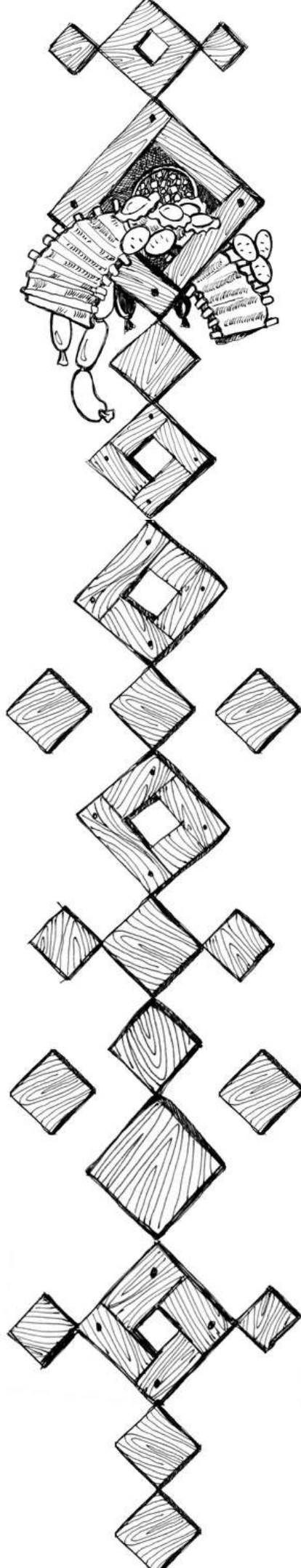
*Juicy Beef, Grilled Oscypek Cheese, Cranberries, Bacon, Arugula, and Caramelized Onions
Served with sweet potato fries.*

*Oba burgery podawane są w bułce maślanej

**Both burgers are served a butter roll.*

*Istnieje możliwość wymiany frytek z batatów, na frytki klasyczne

There is an option to substitute sweet potato fries with classic fries.



Co przez gospodarza lubiane i Wam zacni goście POLECANE

The Chef recommends

“Kociołek Pawła Nie Całkiem Świętego”

65 zł

Gulasz z jelenia z grzybami leśnymi i

warzywami podany z domowym pieczywem

*Crockpot venison 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 z masłem czosnkowym, 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 with garlic butter, bacon chips, sauerkraut, pickled cucumbers, pickled peppers, and cold sauces.

Chłopskie jadło na patelni podane z maślanką

47 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

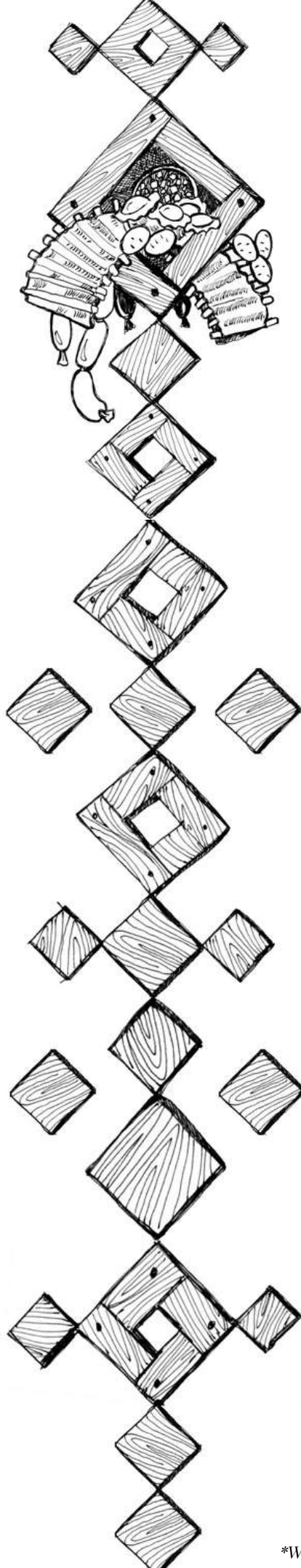
47 zł

**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



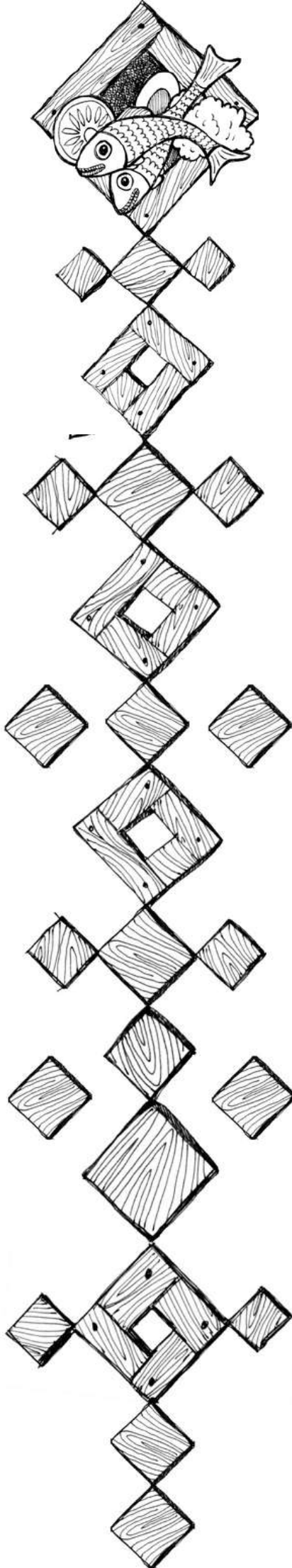
“Pół metra” żeberek pieczonych, bejcowane 59 zł
w sosie musztardowo - ziołowym podane z
puree, duszonymi burakami i zimnymi sosami
*"Half a meter" of roasted ribs marinated in a mustard-herb
sauce, served with mashed potatoes, stewed beets, and cold
sauces*

“Pół metra” żeberek pieczonych, bejcowane 59 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 59 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”, 117 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 kapustą kiszoną** 59 zł
*Pan-fried trout with green parsley and garlic butter, served
with fries and a sauerkraut*

**Pstrąg z patelni z sosem borowikowym podany 63 zł
z ziemniakami pieczonymi z masłem
czosnkowym i surówką z białej kapusty**
*Pan-fried trout with porcini mushroom sauce, served with
roasted potatoes with garlic butter and white cabbage*

**Polędwica z sandacza w sosie koperkowym 64 zł
podana z surówką z białej kapusty i puree**
*Pike Perch Fillet in Dill Sauce served with coleslaw and
mashed potatoes.*



Menu dla NAJMŁODSZYCH

KIDS menu

Przysmak Misia

28 zł

panierowane kotleciki drobiowe (2szt) z frytkami i marchewką

Breaded chicken tenderloins with french fries and carrot salad

Smakolyki Myszki

28 zł

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

Chicken loin in a dill sauce with puree and carrot salad

Delikatne naleśniki z kremowym serkiem mascarpone, podane z wiśniową frużeliną i oprószony cukrem pudrem.

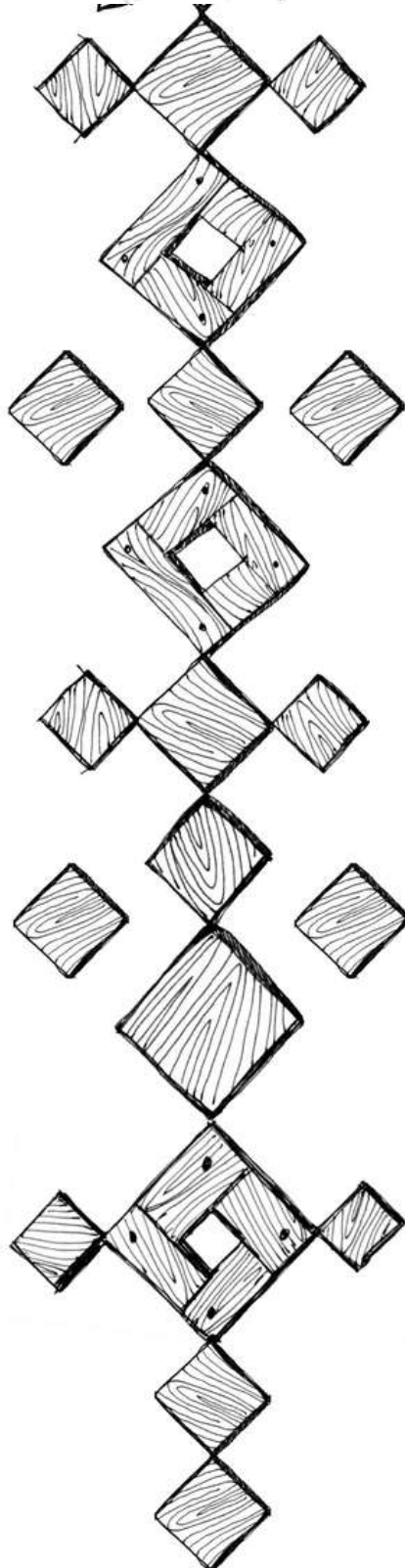
32 zł

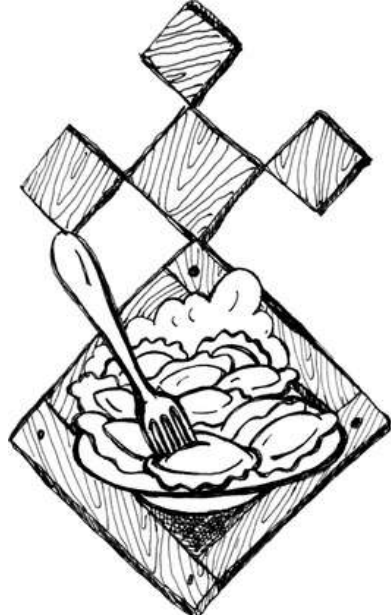
Delicate crepes with creamy mascarpone, served with cherry compote and a dusting of powdered sugar.

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 32 zł

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

Pierogi z kapustą i leśnymi grzybami okraszone cebulą 34 zł

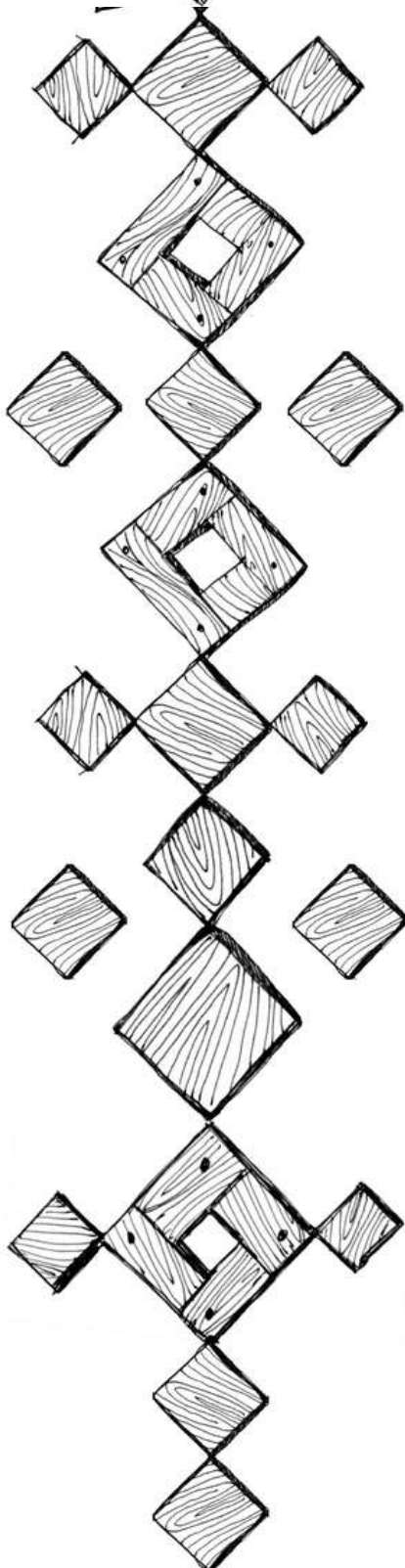
Dumplings with sour cabbage and mushrooms topped with onion

Pierogi gajowego faszerowane dziczyzną podane z sosem grzybowym 46 zł

Dumplings with venison with mushroom sauce

Pierogi na słodko (sezonowe) 29 zł

Sweet dumplings (seasonally)





Dodatki do dań głównych *Side orders*

**Ziemniaki w mundurkach z masłem
czosnkowym** 14 zł
Jacke potatoes with garlic butter

Ziemniaki opiekane z masłem czosnkowym 14 zł
Roasted potatoes with garlic butter

Frytki 14 zł
French fries

Frytki z batata 30 zł
sweet potato fries

Puree ziemniaczane 14 zł
Potatote puree

Kapusta zasmażana 14 zł
Sauteed sauerkraut

Buraki duszone 14 zł
Braised beetroots

Surówka z białej kapusty - Colesław 14 zł
Coleslaw

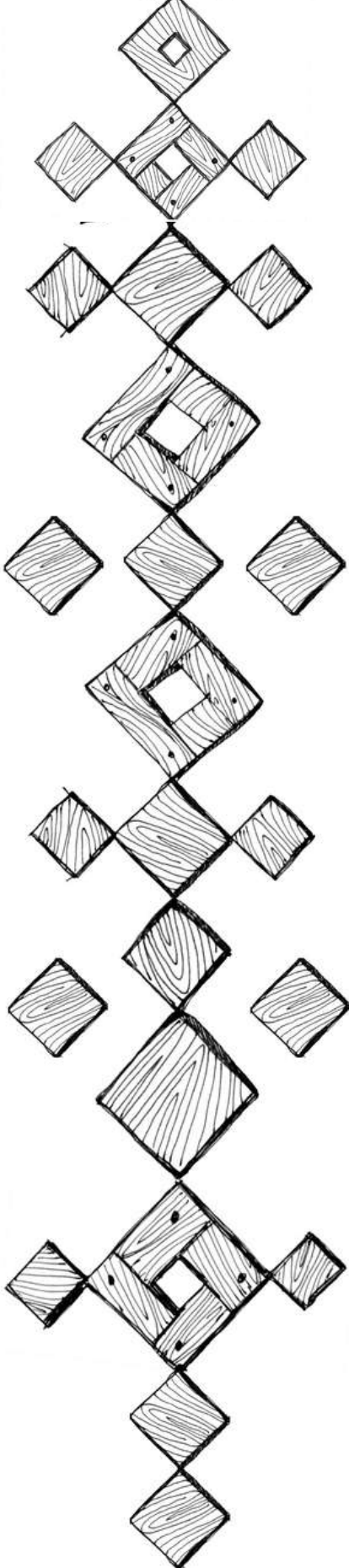
Surówka z marchewki 14 zł
Carrot Salad

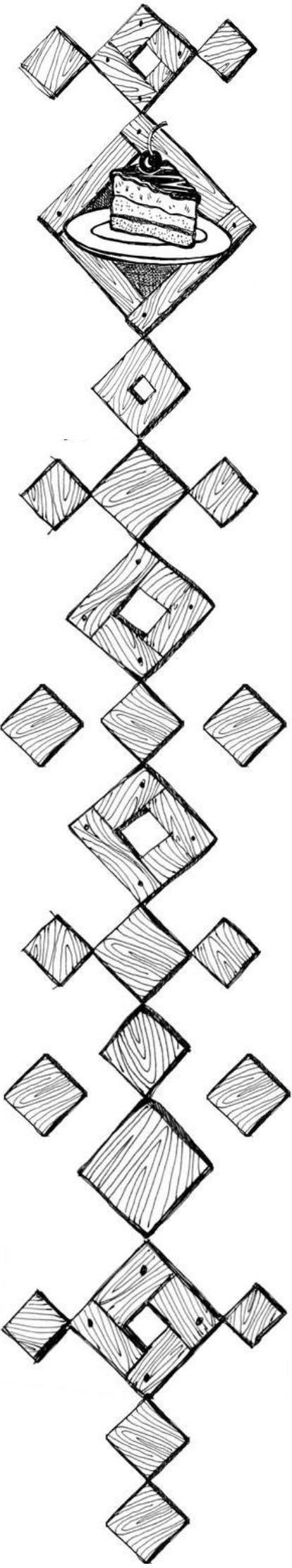
Kapusta kiszona 14 zł
Sauerkraut

Pieczyno 14 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





Dwa słowa...

Słodka Rozpusta

Desserts

“Bubliki”

43 zł

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 (sezonowo)
Homemade Lemonade with Mint 0.5L (seasonally)

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

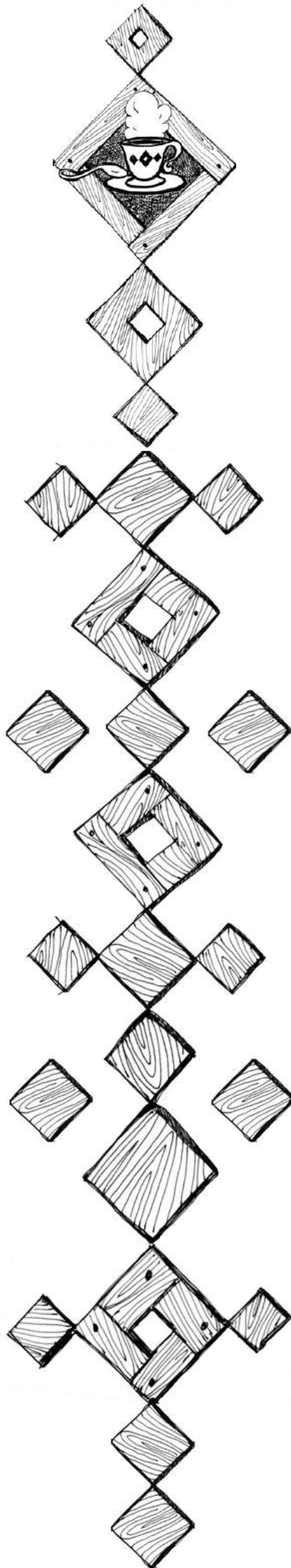
10 zł

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

13 zł

"JAŁOWIEC" Drink 0.33L

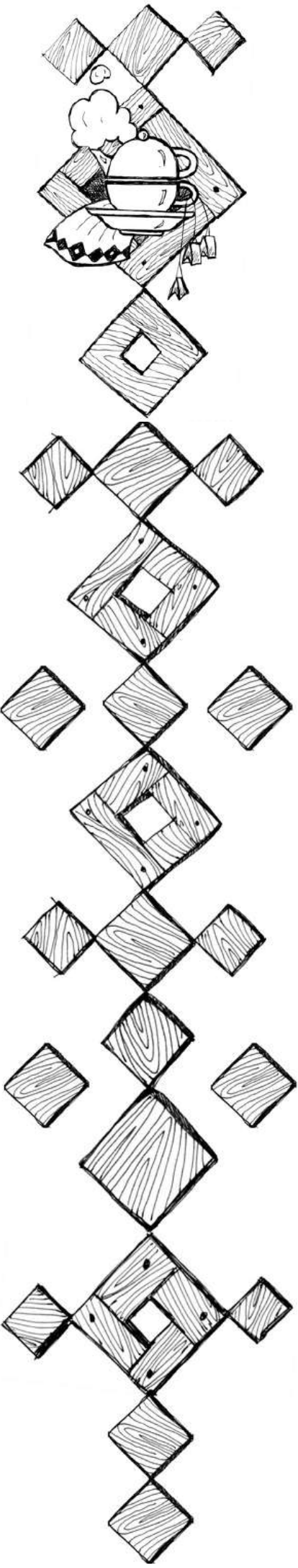
Non-alcoholic beverage made from hops and juniper berries, naturally sweetened with caramel



KAWA

Coffee

Espresso	12 zł
Espresso doppio <i>double espresso coffee</i>	16 zł
Espresso macchiato	15 zł
Americano <i>Black coffee</i>	15 zł
Flat white	16 zł
Americano z mlekiem <i>White coffee</i>	15 zł
Cappuccino	16 zł
Latte Macchiato	16 zł
Latte Macchiato smakowe	19 zł
Sorbet kawowy 150ml (sezonowo) <i>Coffee Sorbet 150ml (seasonal)</i>	20 zł



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

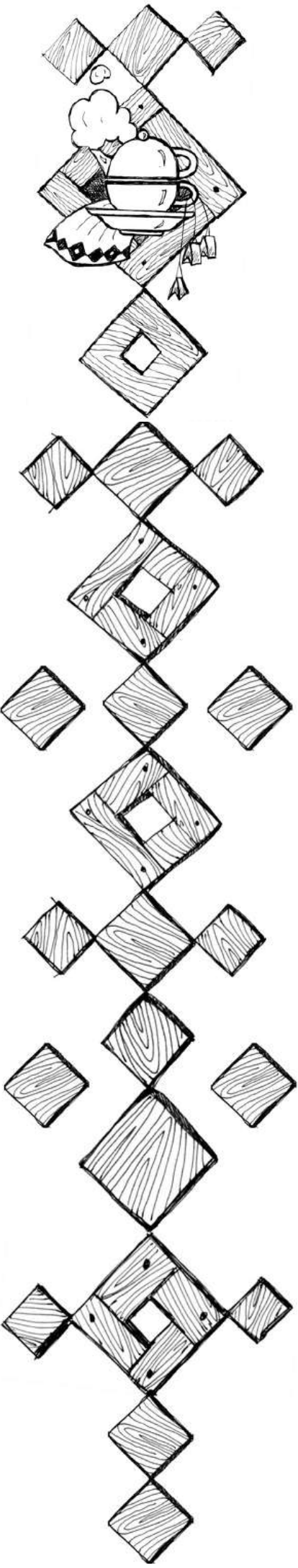
Tea with Lemon

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
niezwykłe 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 Żytnia

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

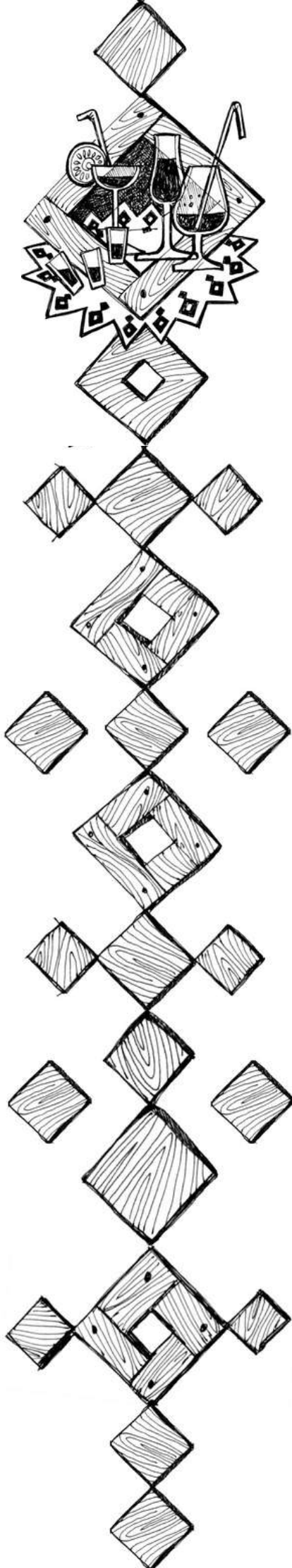
14 zł / 85 zł

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

Paweł Majster

(napój energetyczny, Jägermeister, rozmaryn)

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

