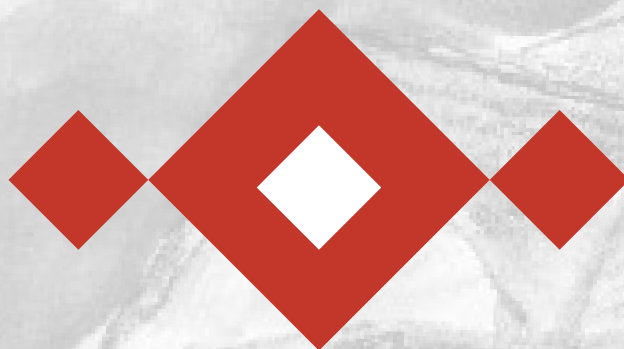


KARCZMA [®]

Paweł Nie Całkiem Święty



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

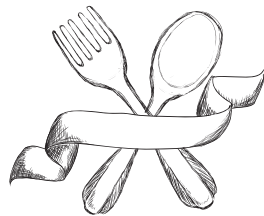
Lubimy dzielić się dobrym jedzeniem i dobrym humorem,
ale rachunek – maksymalnie na dwie części :)

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

Dziękujemy za zrozumienie i życzymy miłego pobytu!



hasło - internetupawla

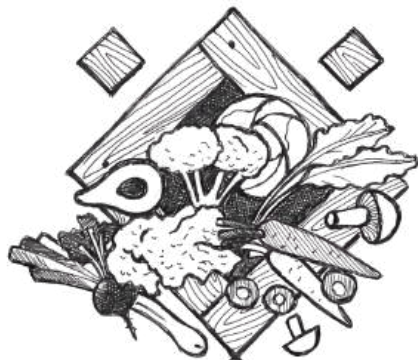


Tydzień smaków w naszej Karczmie:

- ◆ PONIEDZIAŁEK: *domowy mielony*
- ◆ WTOREK: *kartacze z mięsnym farszem*
- ◆ ŚRODA: *pieczony udziec z indyka*
- ◆ CZWARTEK: *pieczona golonka w sosie własnym*
- ◆ PIĄTEK: *pstrąg z naszej wędzarni*
- ◆ SOBOTA: *pieczona kaczka z jabłkiem i sezonowym puree*
- ◆ NIEDZIELA: *soczysta jagnięcina z rozmarynem*

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

46 zł



ZAGRYCHA

i dla Haliny, i dla Zdzicha

Starters

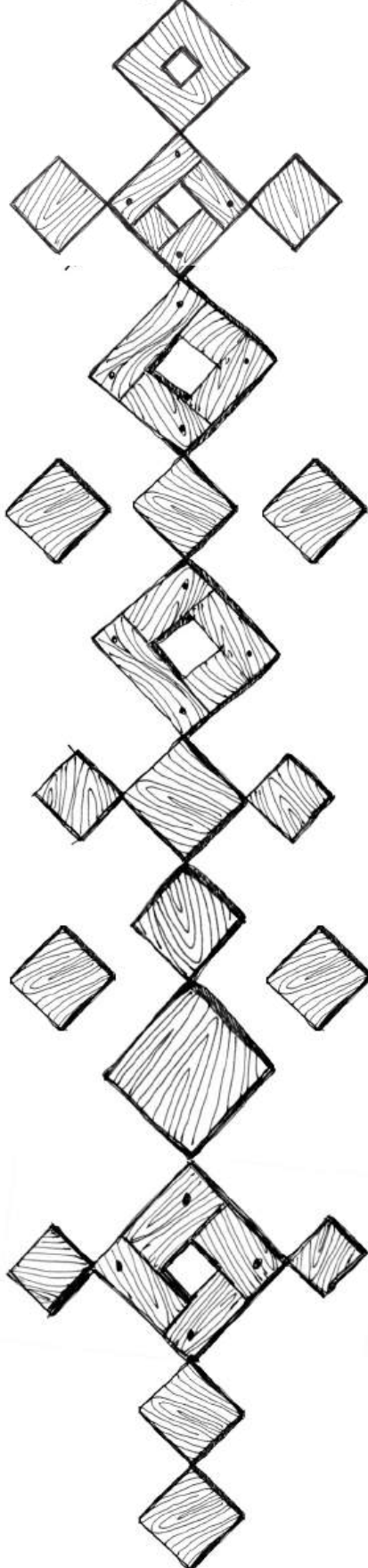
Tatar ze śledzia 33 zł
Podany z grzankami czosnkowymi
Herring tartare served with garlic croutons

Kawał dobrej pieczonej kielbasy na pierzynie konfitury z czerwonej cebuli z grillowaną cukinią i pieczywem 34 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 53 zł
Beer/Wine snacks-meat
Pajdy ze sypką, 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

"Borożianka" — forest mushroom soup served with garlic croutons

29 zł

"Parzybroda" - kwaśnica z żeberkiem

Traditional sour cabbage soup served with pork rib

27 zł

"Zalewajka" - żurek

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.

26 zł

Zupa pomidorowa z makaronem

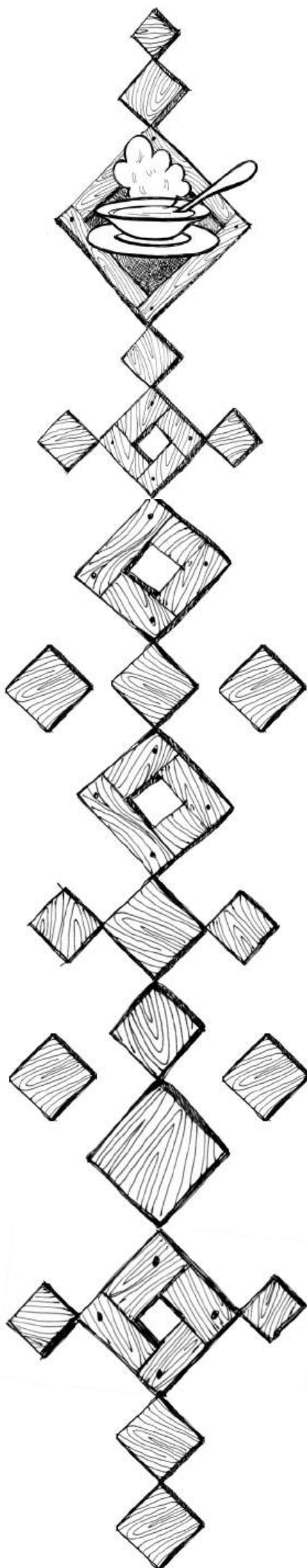
Tomatoe soup with pasta

19 zł

Zupa dnia

Soup of the day

25 zł





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

Salads

Sałatka z wątróbkami glazurowanymi w sosie malinowym 45 zł

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.*

**Lemkowskie lemieszki (placki ziemniaczane)
ze śmietaną** 31 zł

Classic potatoe pancakes with sour cream

**Lemkowskie lemieszki (placki ziemniaczane)
z sosem z leśnych grzybów i serem** 41 zł

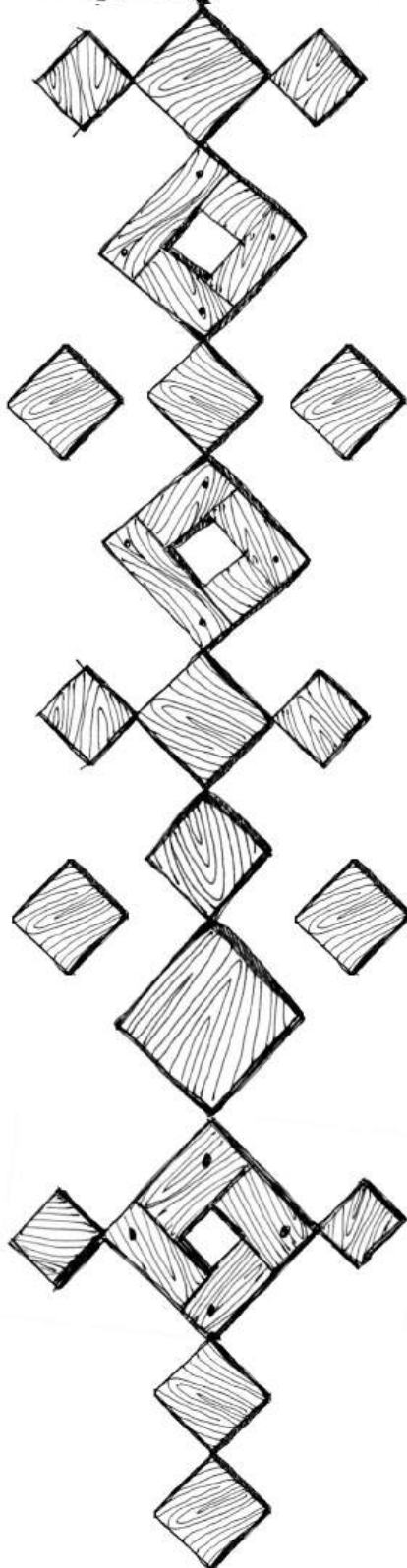
*Classic potatoe pancakes with forest mushroom sauce
and cheese*

Wędzony oscyp smażony z żurawiną i jabłkiem 31 zł

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

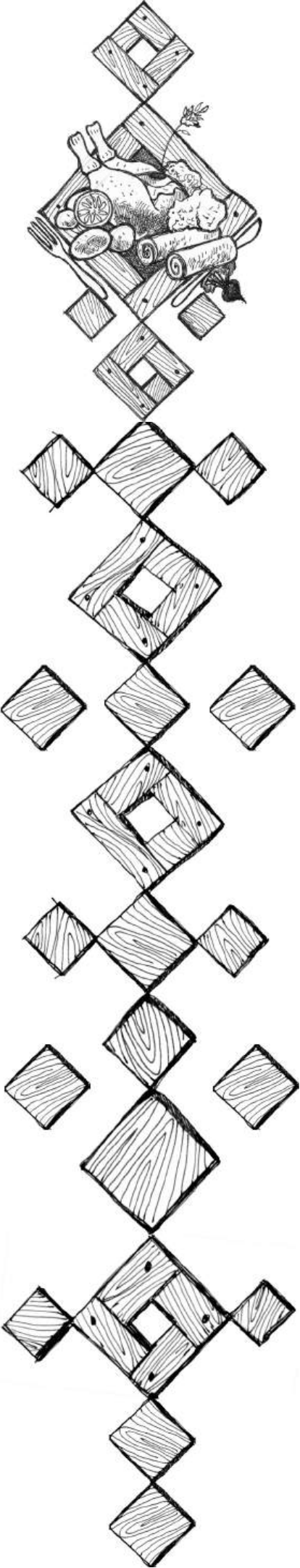
**Wiejski bigos z drobno siekaną dziczyzną podany
w chleбку** 44 zł

*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 panierce podane z ziemniakami w mundurkach oraz kapustą zasmażaną 49 zł
Breaded pork chop served with jacked potatoes and dried sour cabbage

Filet z kurczaka panierowany podany z frytkami i z mizerią 46 zł
Breaded chicken breast served with french fries and cucumber salad (mizeria)

Placki bieszczadzkie znane i w regionie lubiane z gulaszem, kwaśną śmietaną, żółtym serem i marynowaną papryczką 46 zł
Potatoe pancakes with goulash, sour cream, cheese and marinated pepper

Grilowany filet w sosie koperkowym podawanym z puree i mizerią 49 zł
Grilled Fillet in Dill Sauce
Served with mashed potatoes and cucumber salad (mizeria).

Stek wieprzowy zapiekany z serem typu feta i pomidorem podany na szpinaku z suszonymi pomidorami, ziemniaczkami pieczonymi z czosnkiem, prażoną cebulą i sosem śmietankowo-koperkowym 55 zł
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 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, 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

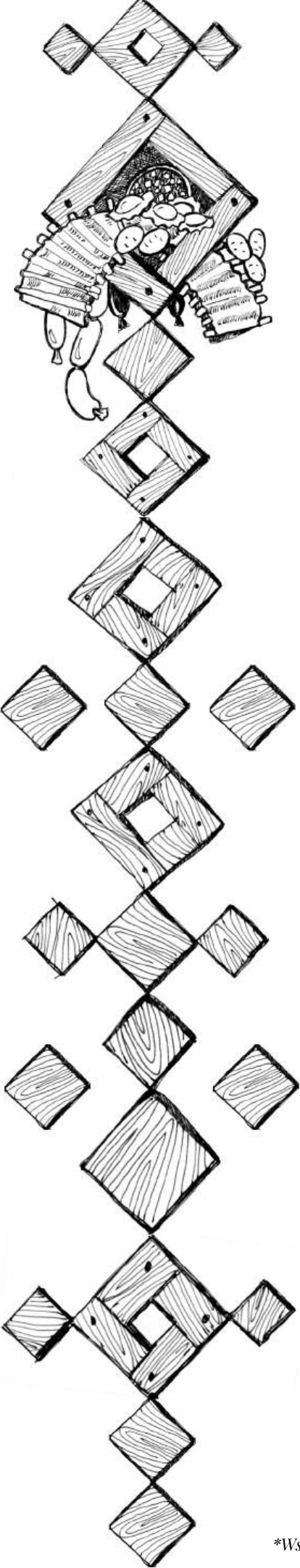
46 zł

**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” żeberk 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” żeberk 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” żeberk 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, kiszunkami, 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*

Ryby

Fish

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

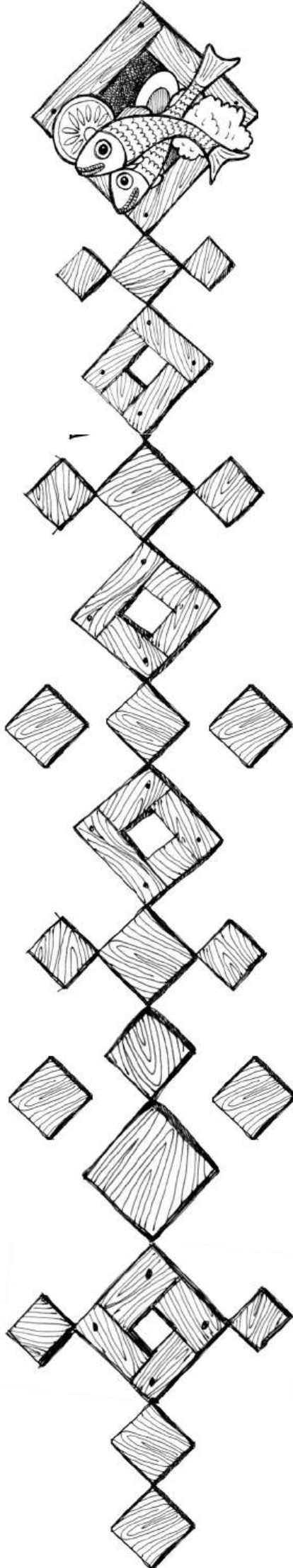
*Pan-fried trout with green parsley and garlic butter, served
with fries and a side salad*

**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*

**Połędwica 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

Naleśniki z serem waniliowym z cukrem pudrem, bitą śmietaną i sosem czekoladowym

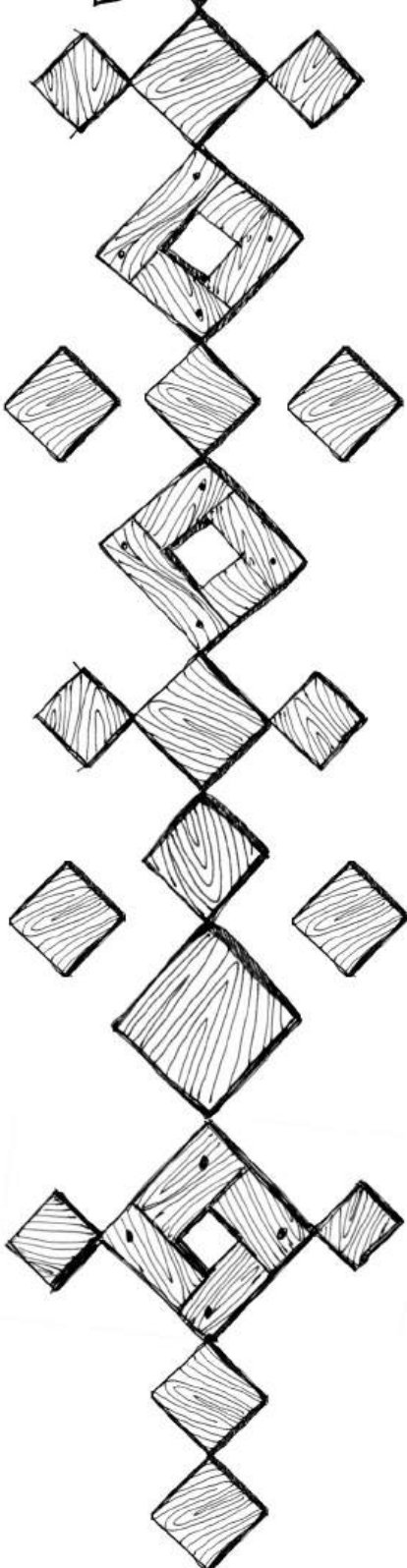
27 zł

Pancakes stuffed with sweet cottage cheese, served with whipped cream and chocolate

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

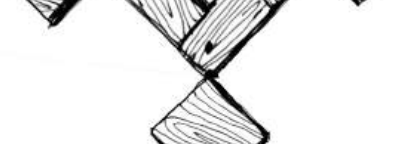
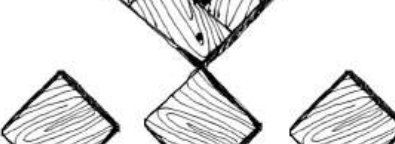
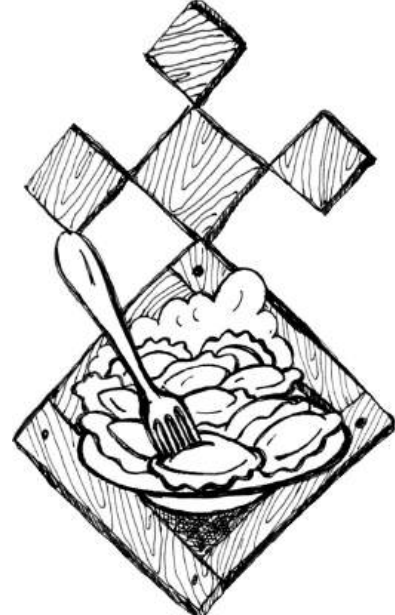
27 zł

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 cebulą 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 9 zł
gazowana, niegazowana
"Smerecka" Spring Mineral Water 0.7L
Sparkling / Still

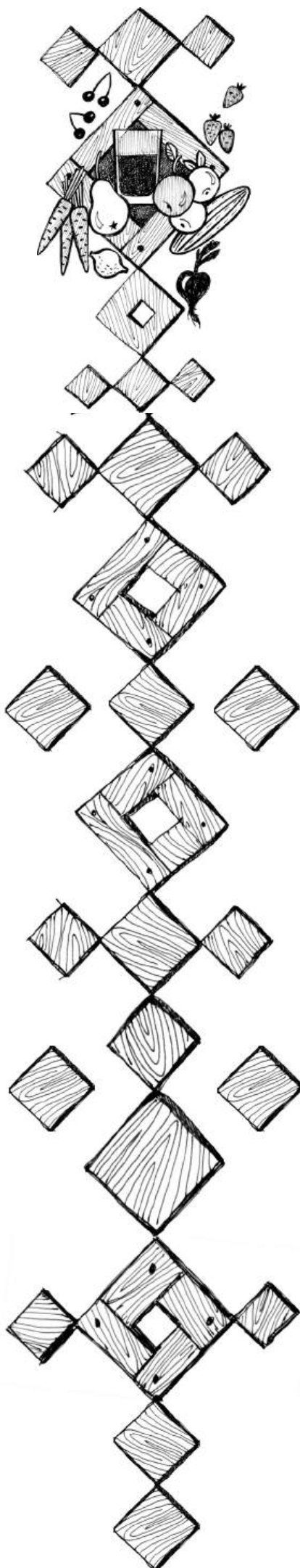
Domowy kompot 0.33 l 10 zł
Homemade Compote 0.33L

Dzban domowego kompotu 1l 25 zł
Pitcher of Homemade Compote 1L

Domowa lemoniada z miętą 0.5l 20 zł
Homemade Lemonade with Mint 0.5L

Napój "JAŁOWIEC" 0.33l 13 zł
**bezalkoholowy napój z chmielu i owocu jałowca
naturalnie słodzony karmelem**
"JAŁOWIEC" Drink 0.33L
*Non-alcoholic beverage made from hops and juniper
berries, naturally sweetened with caramel*

Coca-cola 0.2l 10 zł



KAWA

Coffee

Espresso 11 zł

Espresso doppio 15 zł
double espresso coffee

Espresso macchiato 14 zł

Americano 14 zł
Black coffee

Flat white 15 zł

Americano z mlekiem 14 zł
White coffee

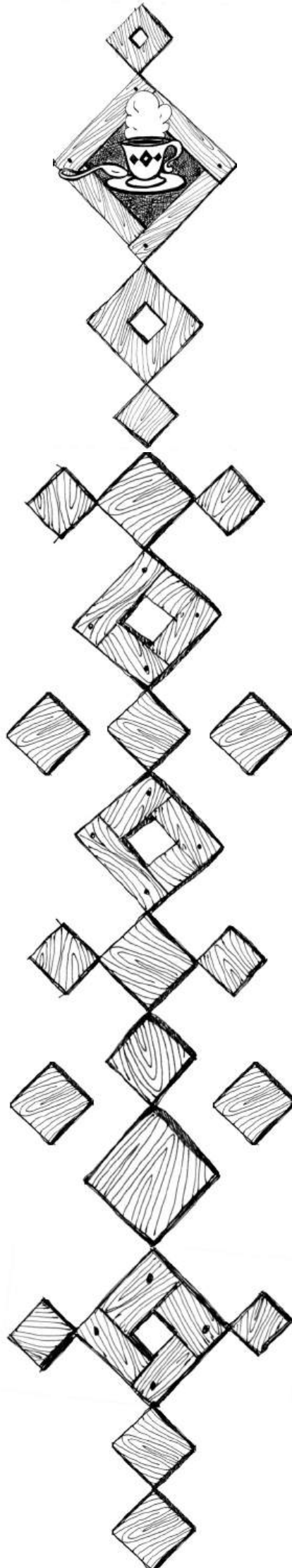
Cappuccino 15 zł

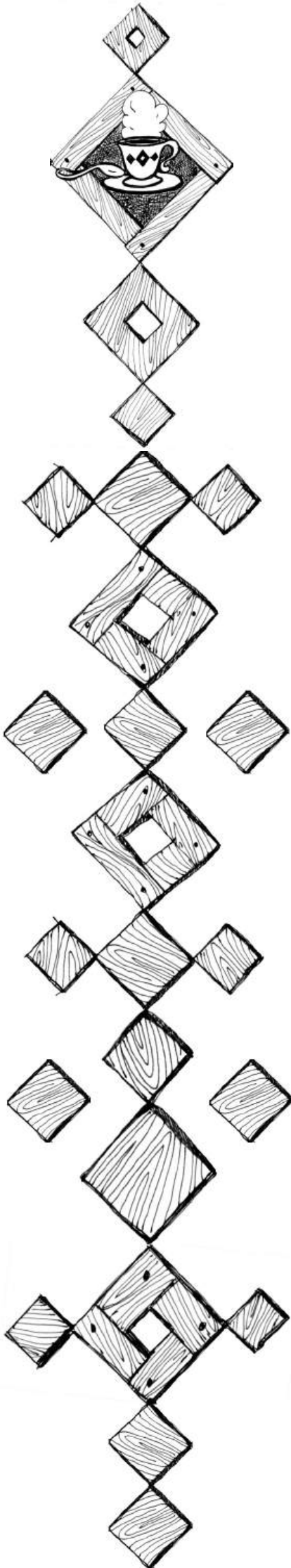
Latte Macchiato 15 zł

Latte Macchiato smakowe 18 zł

Sorbet kawowy 150ml (sezonowo) 19 zł
Coffee Sorbet 150ml (seasonal)

Czekolada na gorąco z bitą śmietaną 20 zł
Hot Chocolate with Whipped Cream





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

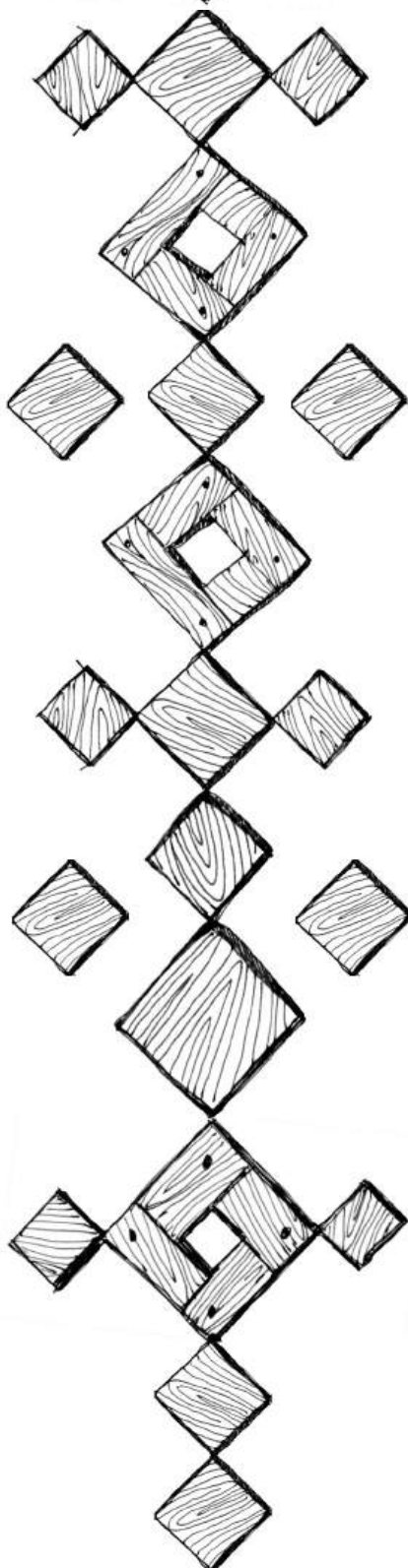
Tea with Lemon

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.

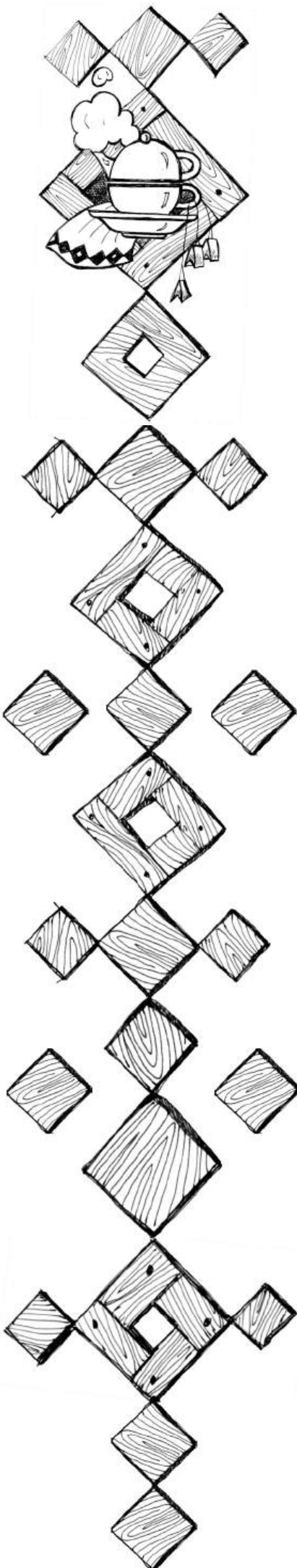
23 zł

Herbata kwitnąca to ręcznie zwijana 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 Żytnia

10zł / 89 zł

Nie Całkiem Święta Wiśniowa

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

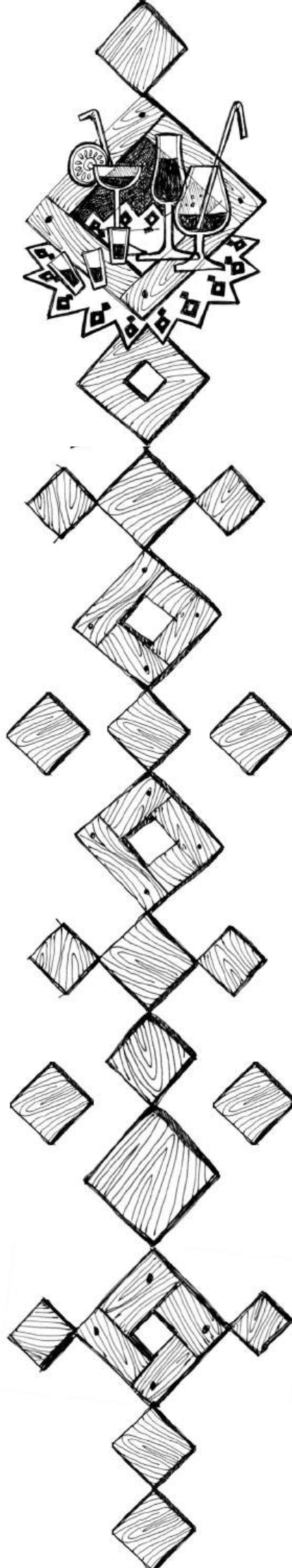
14 zł / 85 zł

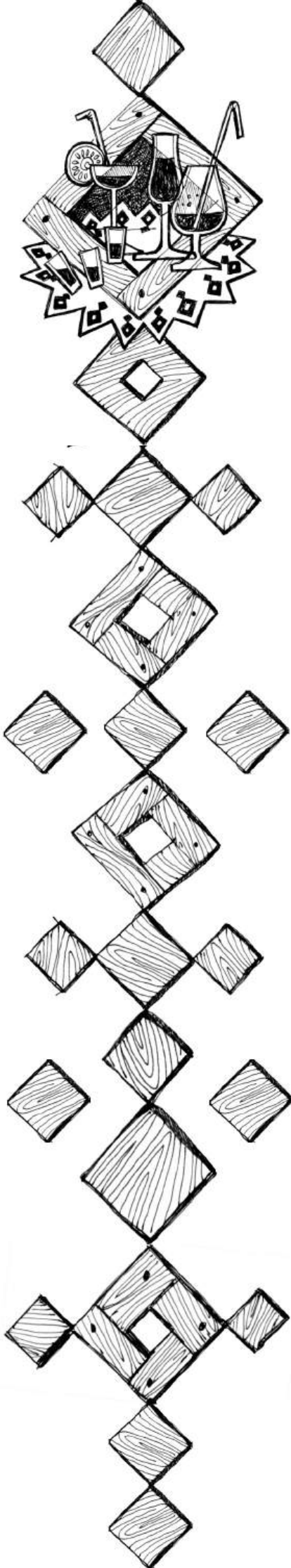
Miód pitny dwójniak 10cl

15 zł / 92 zł

Miód pitny półtorak 10cl

16 zł / 101 zł





WHISKY

	0.5 l
Ballantine's 5cl	12 zł / 98 zł
Jack Daniel's 5cl	15 zł / 118 zł
Rum 5cl	13 zł / -

Alkohole INNE

"Prawdziwe nalewki" 4cl <i>(O dostępność smaków zapytaj obsługę restauracji)</i>	12 zł / 97 zł
Deska konesera 3 x 2cl	16 zł
Śliwowica Podbeskidzka 4cl <i>(zawart. Alk. 72%)</i>	15 zł
ZajeNbisty bimber 4cl	13 zł
Bieszczadzki trunek z beczki ze śliwowicą <i>(zawart. Alk. 12%)</i>	19 zł
Wino grzane z goździkami i pomarańczą 25cl	16 zł
Piwo grzane 0.5l	19 zł

KOKTAJLE

Whisky & Cola	} 24 zł
Aperol Spritz	
Cuba Libre	
Gin & Tonic	

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

