

# Paweł Nie Całkiem Święty®

## ZAPRASZA NA DNI KULINARNE



czwartek z GOLONKĄ



piątek z RYBĄ



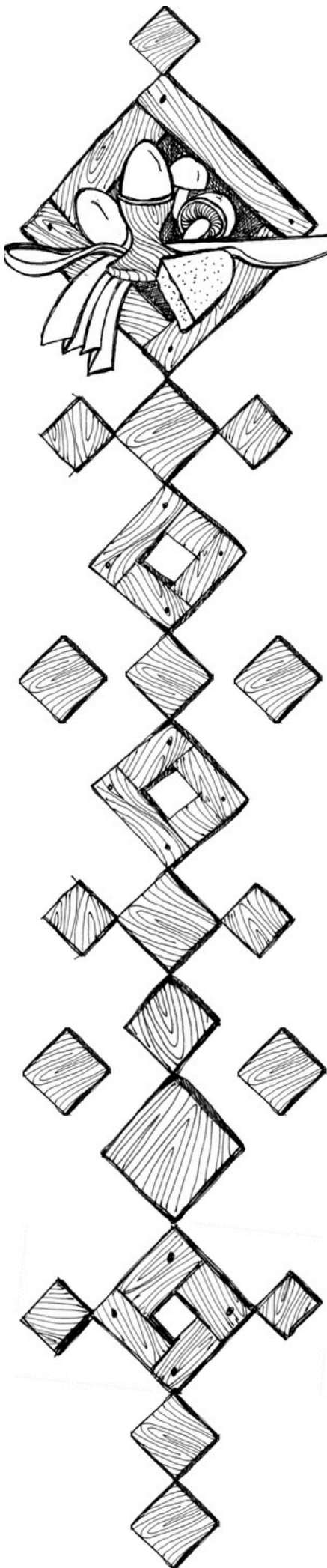
sobota z KACZKĄ



niedziela z JAGNIĘCINĄ

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

**42 zł**



# ZAGRYCHA

i dla Haliny, i dla Zdzicha

## *Starters*

**Śledzik marynowany w oleju**  
z duszonymi warzywami

29 zł

*Pickled herring served with steamed vegetables*

**Kawał dobrej pieczonej kielbasy na pierzynie z**  
**prażonej cebuli**  
(ketchup, musztarda)

32 zł

*A piece of roasted sausage with onion served with  
mustard and ketchup*

Powyższe przystawki serwowane są z pieczywem  
*Starters are served with bread*

**Deska Piwosza**

48 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**

46 zł

*Beer snacks-cheese*

Trzy rodzaje Serów z żurawiną

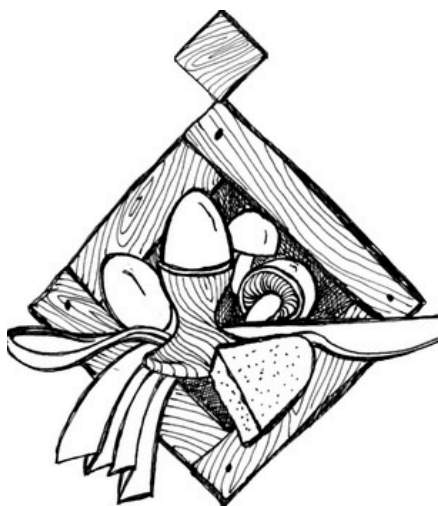
*Cheese platter served with cranberry jam*

**Wędzony oscyp smażony z żurawiną i jabłkiem**  
*Fried, smoked cheese with cranberry jam served  
with apple*

28 zł

# POLYWKI...znaczy zupy

## *Soups*



### **Borowianka z grzankami**

26 zł

*Porcini mushroom soup topped with croutons*

### **“Parzybroda” - kwaśnica z żeberkiem**

23 zł

*Traditional sour cabbage soup served with pork rib*

### **Barszcz ze szczawiem z przepiórczym jajkiem i kwaśną śmietaną**

23 zł

*White sour borscht with sorrel leaves and quail egg*

### **Zupa pomidorowa z makaronem**

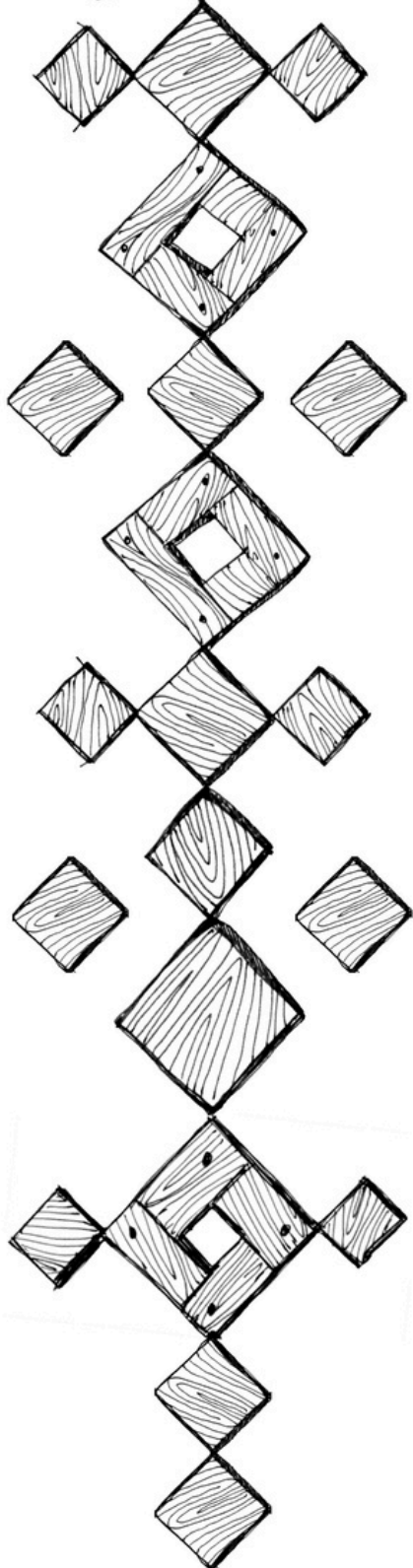
16 zł

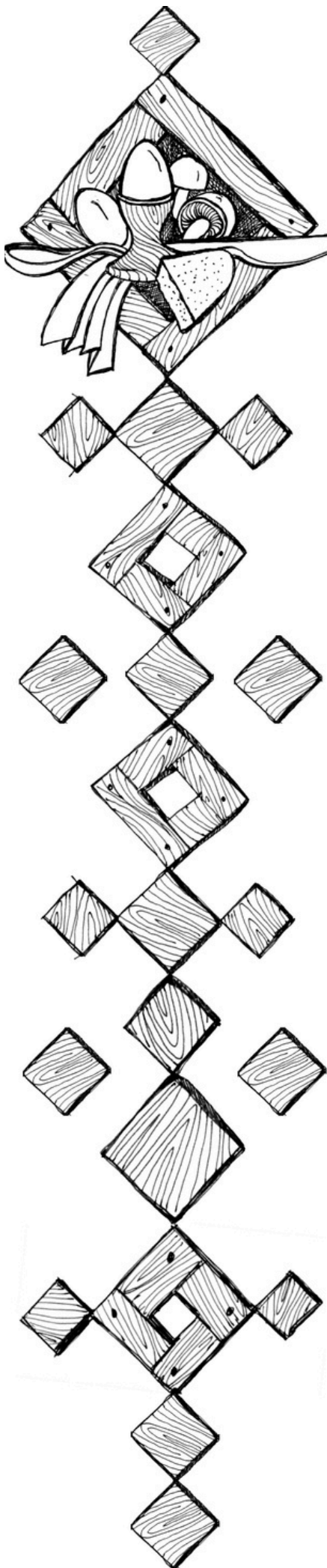
*Tomatoe soup with pasta*

### **Zupa dnia**

17 zł

*Soup of the day*





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

## *Salads*

### **Salatka z wątróbkami glazurowanymi w sosie malinowym**

39 zł

Mix sałat, ogórek, cebula i sos miodowo-musztardowy  
*Mix of salads with chicken livers, tomato and  
cucumber, onion and honey-mustard sauce*

### **Salatka z grillowanym kurczakiem i bekonem**

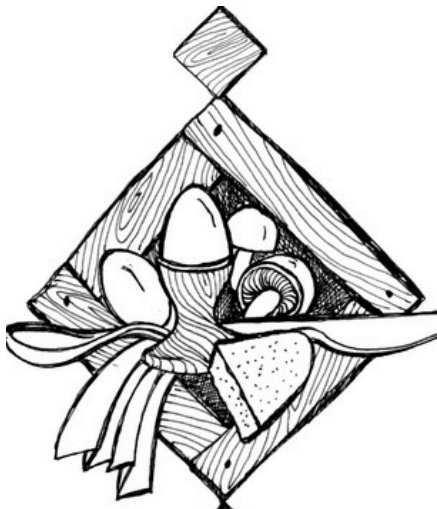
43 zł

Mix sałat, pomidor, ogórek, cebula,  
częstki pomarańczy, sos koktajlowy  
*Mix of salads with chicken, bacon, tomato and cucumber,  
onion, orange and cocktail sauce*

### **Salatka z kozim serem**

39 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*



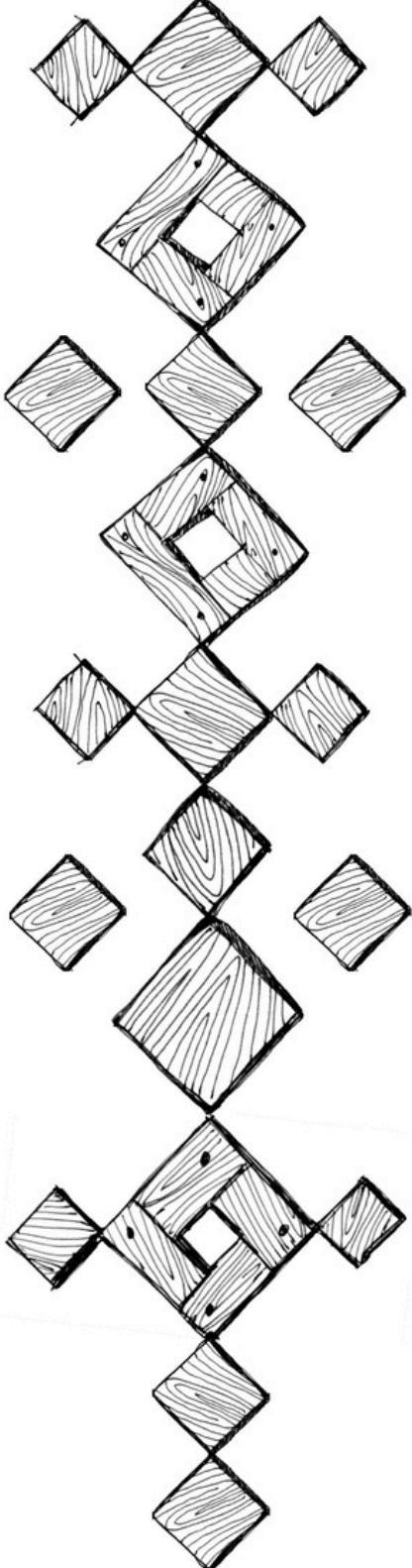
# Makarony

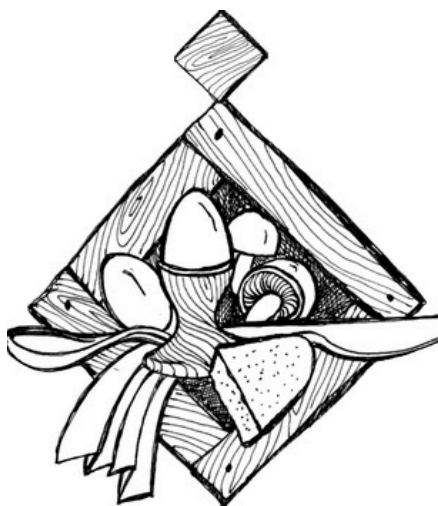
## *Pasta*

**Makaron w sosie śmietanowym z suszonymi  
pomidorami i polędwiczkami drobiowymi** 39 zł  
*Pasta with chicken tenderloins in a creamy sauce with  
dried tomatoes*

**Makaron w sosie śmietankowo-koperkowym  
z wędzonym łososiem, szpinakiem i serem  
typu feta** 39 zł  
*Pasta with salmon and spinach and feta cheese in a  
creamy dill sauce*

**Makaron w sosie serwoym ze szpinakiem,  
suszonymi pomidorami i serem typu feta** 39 zł  
*Pasta in cheese sauce with spinach, sun-dried tomatoes  
and feta cheese*





## Dodatki do dań głównych *Side orders*

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

10 zł

**Ziemniaki opiekane**  
*Roasted potatoes*

10 zł

**Frytki**  
*French fries*

10 zł

**Puree ziemniaczane**  
*Potatoe puree*

10 zł

**Kapusta zasmażana**  
*Sauteed sauerkraut*

10 zł

**Buraki duszone**  
*Braised beetroots*

10 zł

**Zestaw surówek**  
*Mix os salad*

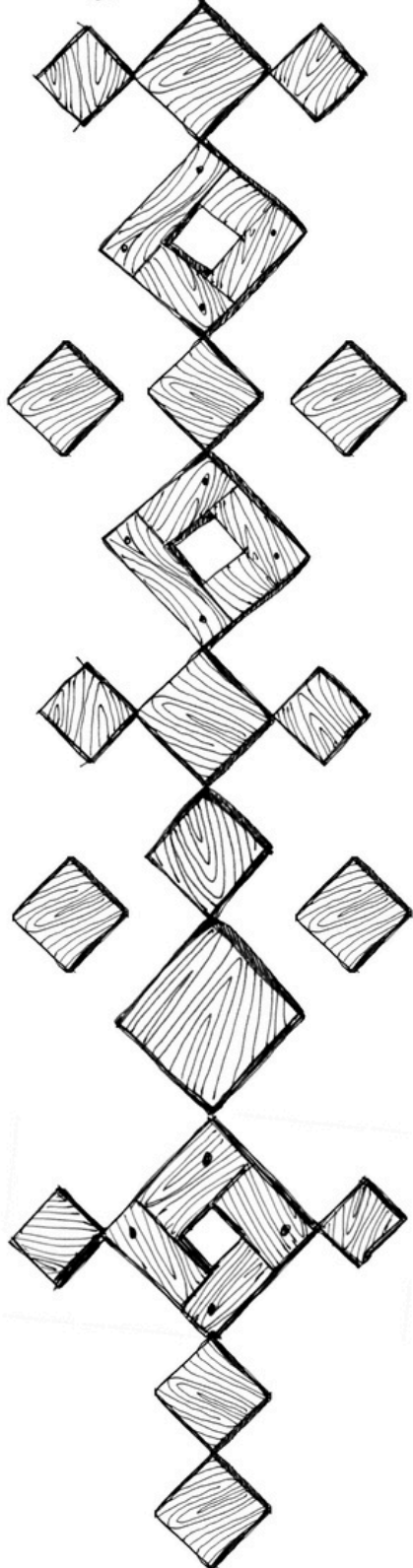
10 zł

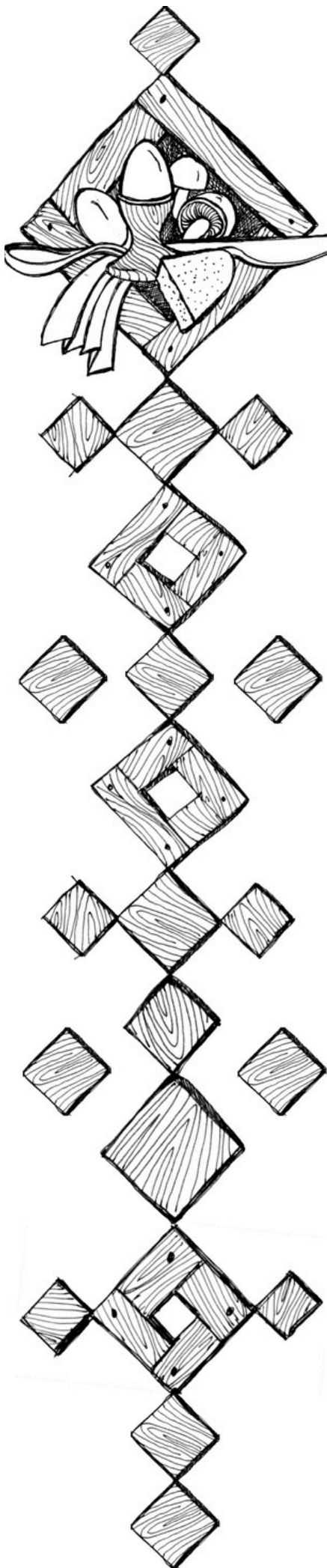
**Pieczywo**  
*Bread*

8 zł

**Zimne sosy (ketchup, musztarda, sos  
czosnkowy)**  
*Ketchup/mustard/garlic sauce*

2 zł





# DANIA REGIONALNE

## z których słynie nasza karczma

### *Regional Cuisine*

**Gołąbki bojkowskie z sosem śmietanowo-  
cebulowym** 39 zł

ziemniaki, boczek wędzony, cebula

*Potatoe stuffed cabbage rolls with creamy onion sauce*

**Kaszanka smażona podana na patelni z kapustą  
zasmażaną, puree i ogórkiem kiszonym** 31 zł

*Fried black pudding served in a frying pan with extra  
smashed potatoes, sour cabbage and pickled cucumber*

**Łemkowskie lemiesz (placki ziemniaczane) ze  
śmietaną** 27 zł

*Classic potatoe pancakes with sour cream*

**Łemkowskie lemiesz (placki ziemniaczane) z  
sosem z leśnych grzybów i serem** 39 zł

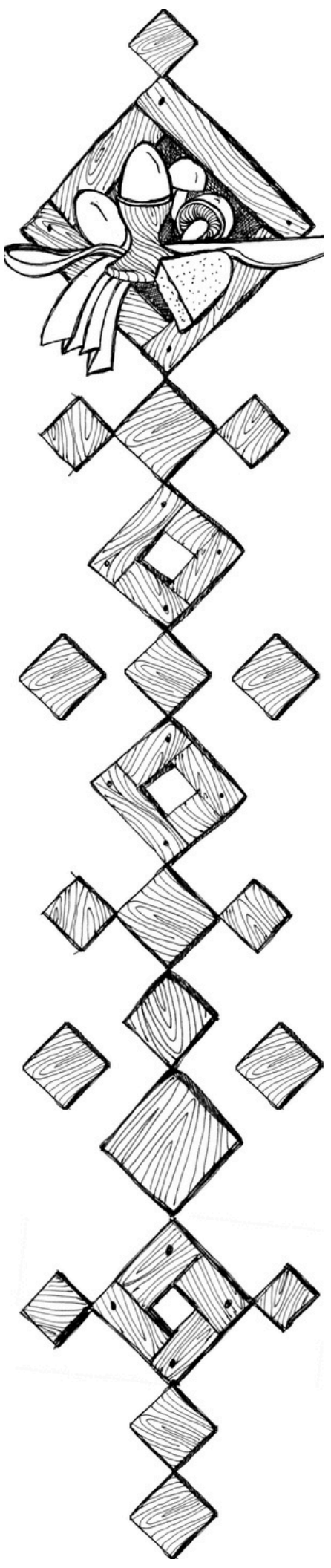
*Classic potatoe pancakes with forest mushroom sauce and  
cheese*

**Wędzony oscyp smażony z żurawiną i jabłkiem** 28 zł

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

**Wiejski bigos z drobno siekaną dziczyzną podany  
w chlebk** 37 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  
mundrukach oraz kapustą zasmażaną** 44 zł  
*Breaded pork chop served with jacked potatoes and dried  
sour cabbage*

**Filet z kurczaka panierowany podany z  
frytkami i surówką z marchewki** 42 zł  
*Breaded chicken breast served with french fries and carrot  
salad*

**Placki bieszczadzkie znane i w regionie lubiane  
z gulaszem, kwaśną śmietaną, żółtym serem i  
marynowaną papryczką** 41 zł  
*Potatoe pancakes with goulash, sour cream, cheese and  
marinated pepper*

**Stek wieprzowy zapiekany z serem typu feta i  
pomidorem podany na szpinaku z  
ziemniaczkami pieczonymi z czosnkiem,  
prażoną cebulą i sosem śmietankowo-  
koperkowym** 49 zł  
*Pork steak with feta cheese and tomato with a creamy dill  
sauce served with roasted potatoes with garlic and spinach*

**Połędwiczka grillowana podana na runie  
leśnym z kaszą gryczaną i buraczkami  
duszonymi** 52 zł  
*Grilled tenderloin with mushrooms served with buckwheat  
and butter braised beetroots*



# Co przez gospodarza lubiane i Wam zacni goście POLECANE

## *The Chef recommends*

### **“Kociołek Pawła Nie Całkiem Świętego”**

53 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)**

92 zł

**Cztery rodzaje mięs, ziemniaki pieczone,  
surówka, ogórki kiszzone, zimne sosy**

*Varieties of grilled meat with roasted potatoes, salads,  
pickled cucumber and cold dips*

### **Chłopskie jadło na patelni podane z maślanką**

42 zł

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

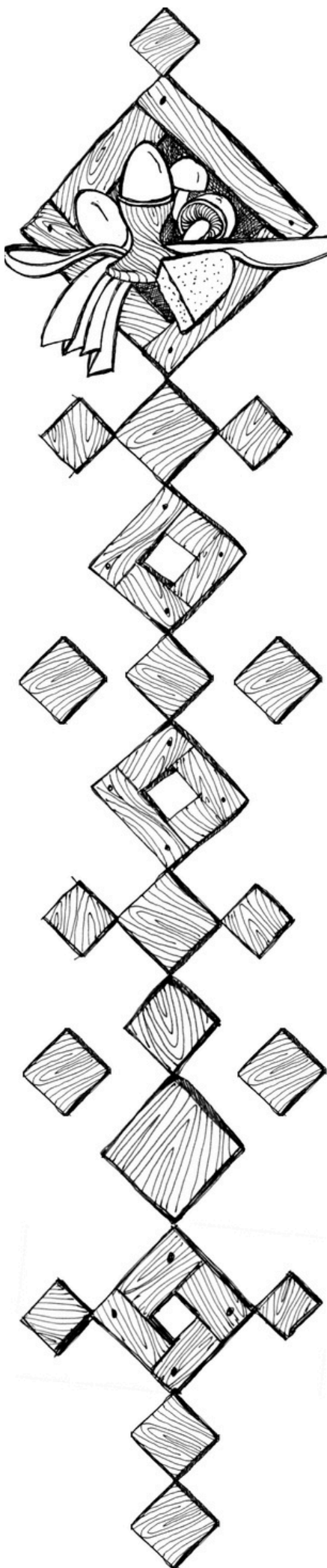
*Peasant food - Roasted potatoes with bacon, onion,  
mushrooms and fried egg all sprinkled with cottage  
cheese and chives, served with buttermilk*

### **“Boskie” naleśniki**

42 zł

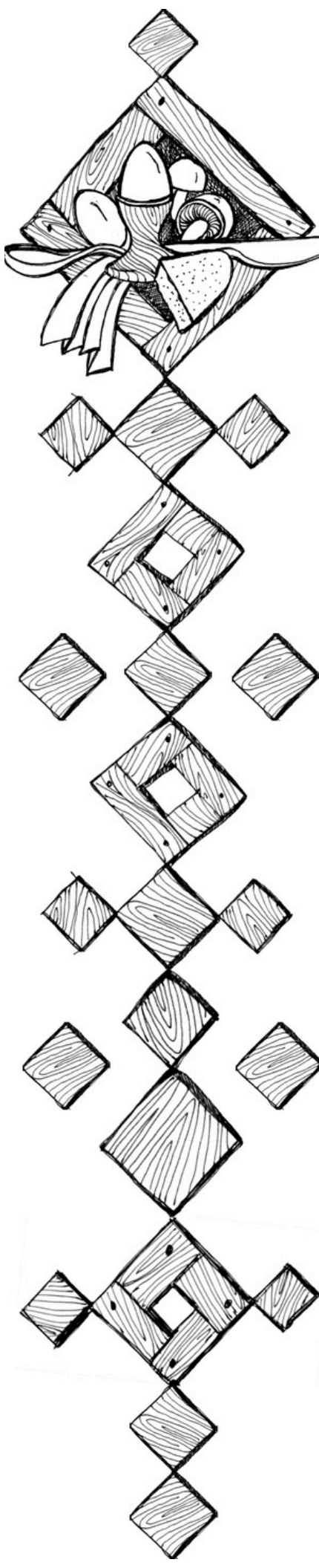
**z mięsem wieprzowym i serem mozzarella  
zapiekane w piecu w sosie paprykowym (ciasto  
szpinakowe)**

*Crepes with pork and mozzarella cheese baked in the oven  
in paprika sauce (spinach batter)*



# Co przez gospodarza lubiane i Wam zacni goście POLECANE

## *The Chef recommends*

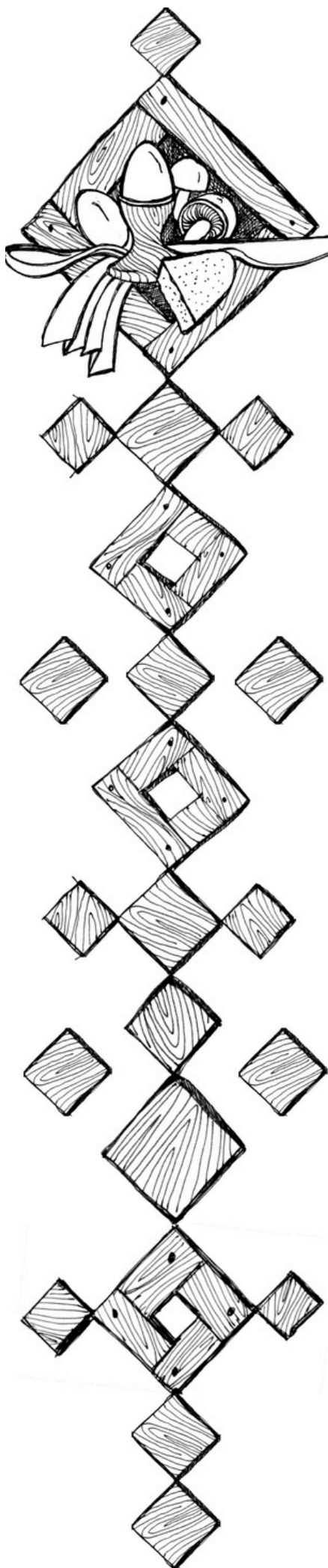


**“Pół metra” żeberek pieczonych, bejcowane 49 zł**  
w sosie musztardowo - ziołowym podane z  
puree, duszonymi burakami i zimnymi sosami  
*"Half a meter" of roasted ribs marinated in a mustard-herb  
sauce, served with mashed potatoes, stewed beets, and cold  
sauces*

**“Pół metra” żeberek pieczonych, bejcowane 53 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 53 zł**  
w sosie miodowo - piwnym podane z puree,  
duszonymi burakami i zimnymi sosami  
*"Half a meter" of roasted ribs marinated in a honey-beer  
sauce, served with mashed potatoes, stewed beets, and cold  
sauces*

**“Duet grzechu wart”, 99 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*

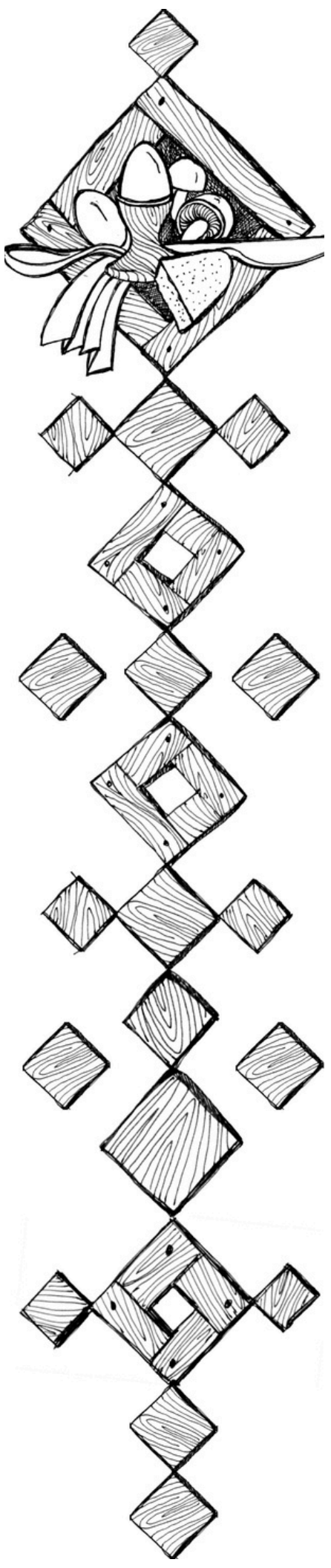


## Ryby *Fish*

**Pstrąg z patelni z zieloną pietruszką i masłem  
czosnkowym podany z frytkami i surówką** 49 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 białą  
kapustą** 52 zł  
*Pan-fried trout with porcini mushroom sauce, served with  
roasted potatoes and white cabbage coleslaw*

**Polędwica z dorsza z pieca zapiekana w  
koperkowym sosie podana na szpinaku, z puree  
ziemniaczanym** 57 zł  
*Oven-baked cod fillet in dill sauce served on spinach, with  
mashed potatoes*



# Menu dla NAJMŁODSZYCH

## *KIDS menu*

### **Przysmak Misia**

24 zł

panierowane kotleciki drobiowe (2szt) z frytkami i surówką

*Breaded chicken tenderloins with french fries and salad*

### **Smakolyki Myszki**

24 zł

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

*Chicken loin in a dill sauce with puree*

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

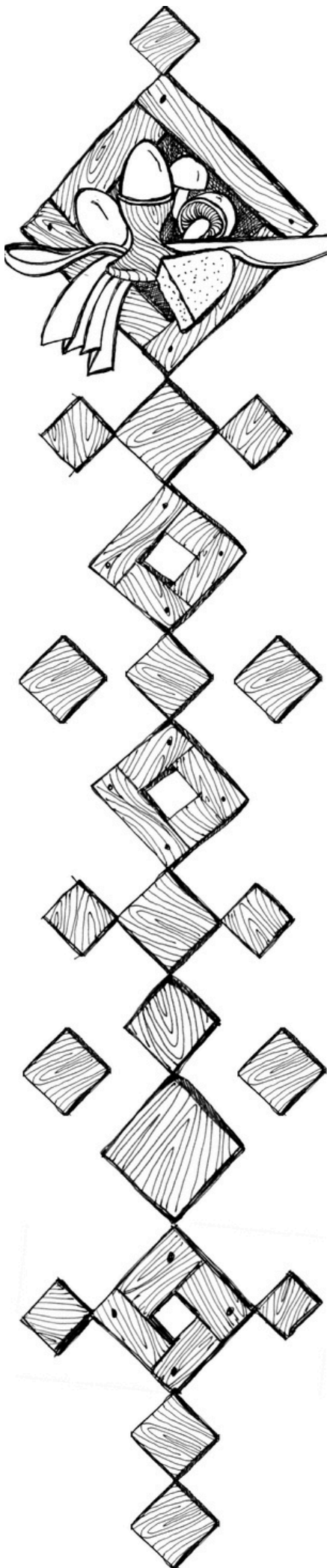
23 zł

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

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

23 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** 27 zł

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

**Pierogi rusińskie z dodatkiem pesto z czosnku niedźwiedziego okraszone cebulką, podane z kwaśną śmietaną** 31 zł

*Dumplings with white cheese, potatoes and ramson topped with onion and sour cream*

**Pierogi z kapustą i leśnymi grzybami okraszone cebulą** 29 zł

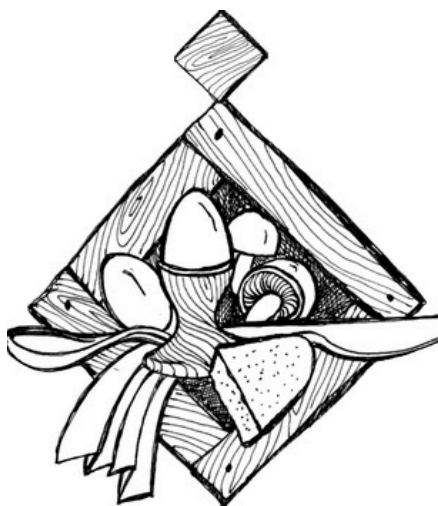
*Dumplings with sour cabbage and mushrooms topped with onion*

**Pierogi gajowego faszerowane dziczyzną podane z sosem grzybowym** 39 zł

*Dumplings with venison with mushroom sauce*

**Pierogi na słodko (sezonowo)** 26 zł

*Sweet dumplings (seasonally)*



## Dwa słowa...

# Słodka Rozpusta

### *Desserts*

#### “Bubliki”

35 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**

