



KARCZMA

OSTOYA

MENU

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

-  **Proziaki / masło czosnkowe / konfitura z borówki / twarożek wędzony** **25,-**
Baking powder biscuits / garlic butter / blueberries jam / smoked cottage cheese
- Salatka a'la cezar / sałata rzymska / kurczak grillowany / boczek / pomidorki cherry / grzanki / sos cezar / ser bursztyn** **41,-**
Caesar salad / romaine lettuce / grilled chicken / bacon / cherry tomatoes / croutons / Caesar dressing / amber cheese
-  **Ekologiczne regionalne sery 300g - (zestaw z Winem OSTOYA - 100,-) miód / konfitura z róży / orzechy / proziaki** **45,-**
ECO and regional cheeseboard 300g (set with OSTOYA Wine - 100,-) honey / rose jam / nuts / baking powder biscuits

ZUPY / SOUPS

- Tradycyjny żurek / tłuczone ziemniaki / boczek / jajko przepiórcze / kiełbasa regionalna / twaróg** **25,-**
Traditional sour soup / mashed potatoes / bacon / quail egg / regional sausage / cottage cheese
- Flaki firmowe / wołowina / warzywa** **26,-**
Beef tripe / beef / soup vegetables
- Dworski rosół wołowo-drobiowy / makaron** **20,-**
Beef and poultry broth / pasta



DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSES



Placki ziemniaczane solo / kwaśna śmietana / surówki 29,-
Solo potato pancakes / sour cream / salads

Placek po węgiersku / gulasz wołowy / ogórek kiszony / kwaśna śmietana / zestaw surówek 42,-
Hungarian style pancake / beef stew / pickled cucumber / sour cream / mix of salads

Kotlet schabowy z kością / duszona kapusta z boczkiem i koprem / ziemniaki tłuczone z cebulą 49,-
In-bone pork chop / fried cabbage with mushrooms / onion mashed potatoes

Pstrąg grillowany / masło, czosnek niedźwiedzi / piklowana marchewka / domowe frytki / sos tatarski 59,-
Grilled trout / butter, wild garlic / pickled carrots / home fries / tartar sauce

Burger OSTOYA / firmowa bułka maślana / wołowina 180g / edam rycki / plastry boczku / salsa z polskich pikli / sałata lodowa / sos majonezowo-musztardowy 43,-
OSTOYA burger / branded buttered bun / beef 180g / Edam Rycki / slices of bacon / salsa with Polish pickles / iceberg lettuce / mayonnaise and mustard sauce

*** dodatkowo do burgera - frytki** 8,-
homemade fries

Żeberka z pieca / smażone ziemniaki z czosnkiem / natka pietruszki / ser bursztyn / colesław z czerwonej kapusty / sos śliwkowy 58,-
Oven ribs / fried potatoes with garlic / parsley / amber cheese / red coleslaw cabbage / plum sauce

Stek z antrykotu sezonowany 21 dni z masłem czosnkowym / rosti ziemniaczane / maślany szpinak z czosnkiem i kurkami / demi glace pieprzowy 134,-
Beef steak with garlic butter (ask the waiter) potato rosti / buttery spinach with garlic and chanterelles / pepper demi glace

DANIA MAŁCZNE / DUMPLINGS



Pierogi z serem i ziemniakami / kruszonką z cebulki i czosnku/ palone masło

26,-

Dumplings with cheese and potatoes / onion crumble and garlic / burnt butter

Pierogi z cielęciną / duszona botwina z czosnkiem / masło szałwiowe

39,-

Dumplings with veal / stewed beetroot with garlic / sage butter

Kopytka / sos kurkowy / wołowina / pesto z czosnku niedźwiedziego / ser bursztyn

54,-

Dumplings / chanterelle sauce / beef / wild garlic pesto / amber cheese

MENU DZIECIĘCE / KIDS MENU

Nuggetsy z frytkami / surówka z marchewki

23,-

Chicken nuggets with fries / carrot salad

Kopytka z sosem bolońskim / pomidorowym

24,-

Dumplings with bolognese / tomato sauce



DESERY / DESSERTS

Zapraszamy do zapoznania się z ofertą naszych deserów,
pieczołowicie przygotowywanych przez CUKIERNIĘ OSTOYA

We invite you to take a look at our offer of desserts,
which is carefully prepared by OSTOYA Confectionery

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Espresso	10,-
Espresso doppio	12,-
Americano	11,-
Cappuccino	11,-
Flat White	13,-
Caffe Latte	13,-
Latte z syropem lawendowym Lavender Latte	15,-
Herbata NEWBY London (mieszanki sypane) 600 ml NEWBY London tea (loose blends) 600 ml	15,-

NAPOJE / DRINKS

Pepsi / Pepsi Max	200 ml	8,-
Mirinda / 7UP / Schweppes	200 ml	8,-
Toma sok - pomarańczowy / jabłkowy Toma juice - orange / apple	200 ml	8,-
Cisowianka - niegazowana / gazowana Cisowianka - still / sparkling	300 ml	8,-
Buskowiedka - niegazowana / gazowana Buskowiedka water - still / sparkling	300 ml	8,-
Red Bull	200 ml	15,-
Fentimans angielska lemoniada warzona (różne smaki) Fentimans - English brewed lemonade (various flavors)	275 ml	17,-
Lemoniada różana Rose lemonade	500 ml	12,-
	1 l	19,-

ZIMOWE WIECZORY W OSTOYI / WINTER EVENINGS IN OSTOYA

Piernikowe latte	15,-
Gorąca czekolada z piankami Hot chocolate with marshmallows	15,-
Grzane wino	17,-
- białe z syropem z bzu White wine with elderflower syrup	
- czerwone z malinami i kardamonem Red wine with raspberries and cardamom	
Grzane piwo	18,-
Polish mulled beer	
Czarna herbata zimowa OSTOYA ;) pomarańcza / goździki / imbir / miód / cynamon Black tea with orange / cloves / ginger / honey / cinnamon	18,-
w tym do wyboru / including choice of:	
- konfitura pomarańczowa / orange jam	
- konfitura malinowa / raspberry jam	
Zielona herbata zimowa	18,-
różowy grapefruit / rozmaryn Green tea with pink grapefruit and rosemary	

SAMO ZDROWIE :) / HEALTHY DRINKS :)

Sok ze świeżo wyciskanych owoców	300 ml 19,-
Freshly squeezed fruit juice	
* pomarańcza / grejpfрут / mix orange / grapefruit / mix	



REGIONALNE PIWO RZEMIEŚLNICZE / REGIONAL CRAFT BEER

Duch Sanu

to piwa z browaru rzemieślniczego z Bachorza na Podkarpaciu. Pytaj o dostępność piw, które zaskakują sezonowością, m.in.:

Spirit of the San

are beers from a craft brewery in Bachórz, Podkarpacie. Ask about the availability of beers that surprise with their seasonality, including:

Męski Lager Men's Lager	0,5 l	17,-
Pszeniczne Wheat beer	0,5 l	17,-
Jasne Classic beer	0,5 l	17,-
Ciemne Dark beer	0,5 l	17,-
Imbir z Miodem Ginger with Honey	0,5 l	17,-
Żurawina Cranberry	0,5 l	17,-
Pigwa-Malina Quince-Raspberry	0,5 l	17,-
Dzika Róża Wild Rose	0,5 l	17,-
Niefiltrowane Unfiltered	0,5 l	17,-
Dziki bez Elderflower	0,5 l	17,-
Legendarny zakapior Legendary hoodlum	0,5 l	17,-
Czarne złoto Porter	0,5 l	17,-
Plaster miodu Honey beer	0,5 l	17,-
Zero Alcohol-free	0,5 l	17,-
Kozel lezak	0,5 l	14,-
Kozel czerny	0,5 l	14,-
Książęce złote pszeniczne 0,0 %	0,5 l	12,-
Lech free Pomelo-grejpfrut Pomelo-grapefruit	0,5 l	12,-
Lech free Limonka-mięta Lime-mint	0,5 l	12,-

CYDR / CIDER

Cydr POTOKI	0,75 l	70,-
Cydr FOSZT	0,75 l	70,-
Cydr CRONCELS	0,75 l	70,-

APERITIF / DIGESTIF

Kahlua	40 ml	15,-
Jägermeister	40 ml	15,-
Aperol	40 ml	16,-
Campari	40 ml	16,-

Nalewki z Manufaktury Nalewek	40 ml	16,-
Liquors from the Liqueur Factory		

Produkt Regionalny / Regional product

**Subtelna Malina / Atrakcyjny Agrest / Przewrotna Porzeczka
/ Zakręcona Żurawina / Figlarna Wiśnia / Szalona Śliwka /
Dyskretna Porzeczka**

Subtle Raspberry / Attractive Gooseberry / Perverse Currant / Twisted
Cranberry / Playful Cherry / Crazy Plum / Discreet Currant

WERMUTY / VERMOUTH

Martini Rosso	100 ml	16,-
Martini Fiero	100 ml	16,-
Martini 0%	100 ml	12,-

WÓDKI / VODKAS

Ostoya	40 ml	14,-
Żołądkowa gorzka / bitter	40 ml	12,-
Żubrówka Bison Grass	40 ml	12,-
Soplica wiśniowa / cherry	40 ml	12,-
Baczewski	40 ml	16,-

BRANDY / COGNAC

Metaxa 5*	40 ml	18,-
Martell vs	40 ml	24,-
Martell xo	40 ml	86,-
Stock 84	40 ml	18,-

WHISKY / WHISKEY / BOURBON

Chivas Regal 12 YO	40 ml	18,-
The Glenlivet: 12 YO	40 ml	26,-
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	40 ml	18,-
Jack Daniel's Honey	40 ml	18,-
Jack Daniel's Fire	40 ml	18,-
Jack Daniel's Single Barrel Tennessee Whiskey	40 ml	31,-
Jameson	40 ml	17,-
Jim Beam	40 ml	18,-
Ballantine's Finest	40 ml	17,-
Woodford Reserve	40 ml	31,-
Ardbeg TEN	40 ml	35,-

RUM / GIN / TEQUILA

Havana 3 YO	40 ml	14,-
Havana Especial	40 ml	14,-
Beefeater London Dry	40 ml	16,-
Beefeater Pink	40 ml	16,-
Bombay Sapphire	40 ml	20,-
Olmecca Blanco	40 ml	18,-
Olmecca Gold	40 ml	18,-

SZAMPAN / CHAMPAGNE

 G.H. Mumm Cordon Rouge Brut	75 cl	450,-
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	-------

KOKTAJLE / COCKTAILS

- Hot Aperol** 29,-
Aperol / wino białe / pomarańcza / syrop marakuja / sok jabłkowy
Aperol / white wine / orange / passion fruit syrup / apple juice
- Spicy honey lemonade** 29,-
Whisky / triple sec / limonka / miód / papryczki chilli /
lemoniada cytrynowa
Whisky / triple sec / lime / honey / chilli peppers / lemon lemonade
- Breakfast Martini** 29,-
Gin / triple sec / marmolada z pomarańczy / limonka
Gin / triple sec / orange jam / lime
- Dark and Stormy** 29,-
Rum / limonka / piwo imbirowe
Rum / lime / ginger beer
- Smoked Old Fashioned with Plum** 29,-
Whisky torfowe / wódka śliwkowa
Peated whisky / plum vodka
- Kawa po dworsku** Coffee Ostoya 29,-
Espresso / wódka / likier kawowy / cukier
Espresso / vodka / coffee liqueur / sugar
- Negroni** 29,-
Gin / Campari / słodki czerwony wermut
Gin / Negroni / sweet red vermouth
- Wspomnienie lata 0%** Summer memories 0% 22,-
Truskawka / marakuja / cytryna / soda aloesowa
Strawberry / passion fruit / lemon / aloe water



Karta menu z alergenami dostępna u obsługi.

Ask the staff for the allergens menu.

Drodzy Goście,

W trosce o Państwa zdrowie, bardzo prosimy o poinformowanie obsługi, jeśli jesteście Państwo uczuleni na jakiegokolwiek produkty, np. zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, itd.) jaja, seler, ziarna sezamu, soja, nabiał, rośliny strączkowe a także owoce morza, ryby i inne.

Dear Guests,

For the sake of your health, please inform the staff if you are allergic to any products, e.g. cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, etc.) eggs, celery, sesame seeds, soya, dairy products, legumes as well as seafood, fish and others.



DWÓR OSTOYA

ZNAJDŹ NAS I OBSERWUJ / FIND US AND OBSERVE



karczma.ostoya



@karczma.ostoya

PODZIEL SIĘ SWOJĄ OPINIĄ / SHARE YOUR OPINION



**SERWIS NIE JEST DOLICZONY DO RACHUNKU
CZAS OCZEKIWANIA NA DANIA UZALEŻNIOWY JEST OD ILOŚCI
REALIZOWANYCH ZAMÓWIEŃ JEDNOCZEŚNIE**
SERVICE FEE NOT INCLUDED IN THE BILL
WAITING TIME DEPENDS ON THE NUMBER OF SIMULTANEOUS ORDERS

DRODZY GOŚCIE, RACHUNEK POWYŻEJ 8 OSOB NIE PODLEGA ROZDZIELENIU
DEAR GUESTS, WE DON'T SPLIT THE BILL FOR PARTIES OF 8 OR MORE