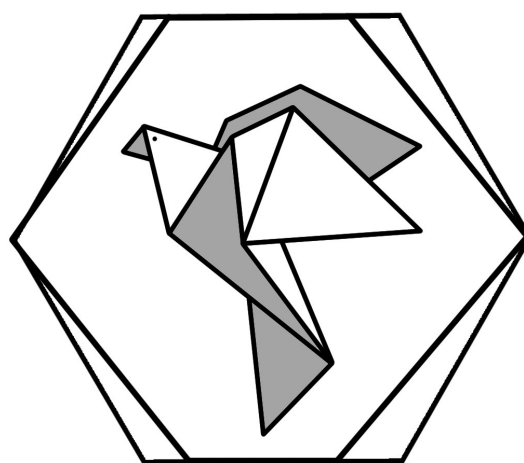


MENU



KARMNIK



WYKAZ ALERGENÓW

① ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN

② SKORUPIAKI

③ JAJA

④ RYBY

⑤ ORZESZKI ZIEMNE

⑥ SOJA

⑦ MLEKO/LAKTOZA

⑧ ORZECHY:

- Migdały, Orzechy laskowe, Orzechy włoskie, Orzechy nerkowca, Orzechy pekan, Orzechy pistacjowe, Orzechy makadamia, Orzechy Queensland

⑨ SELER

⑩ GORCZYCA

⑪ NASIONA SEZAMU

⑫ ŁUBIN

⑬ CEBULA, CZOSNEK, DWUTLENEK SIARKI I SIARCZYNY W STĘŻENIACH POWYŻEJ 10 MG/KG:

- ŚRODKI SPOŻYWCZE ZAWIERAJĄCE SIARCZYNY TO: SUSZONE OWOCE (MORELE, GRUSZKI, BRZOSKWINIE, ANANASY, JABŁKA, WINOGRONA) CHRZAN TARTY, ŻEL OWOCOWY, PŁYNNA PEKTYNA, SZPARAGI, SELER, CEBULA, KAPUSTA, RZĘPA, PASTERNAK —ALE TYLKO W POSTACI WYROBÓW, SUSZONYCH, SIEKANA CEBULA I CZOSNEK, CEBULA W OCCIE, WYROBY ZIEMNIACZANE (CZERWONA MAĆZKA ZIEMNIACZANA, MROŻONE PRODUKTY ZIEMNIACZANE, ZIEMNIAKI CIĘTE I SIEKANE), WINO, WINO MUSUJĄCE KWAS CYTRYNOWY.

⑭ MIĘCZAKI

⑮ WIEPRZOWINA

⑯ DRÓB

⑰ CYTRUSY

⑱ MIÓD

Ⓜ DANIE WEGETARIAŃSKIE

DO PRZYGOTOWANIA POSIŁKÓW UŻYWANE SĄ NASTĘPUJĄCE PRZYPRAWY:

PIEPRZ, PIEPRZ ZIOŁOWY, ZIELE ANGIELSKIE, LIŚĆ LAUROWY, MAJERANEK, OREGANO, BAZYLIA, TYMIANEK,
ZIOŁA PROWANSALSKIE, PAPRYKA SŁODKA, SÓL NISKOSODOWANA, CUKIER Z WANILIĄ



LIST OF ALLERGENS

① GRAINS CONTAINING GLUTEN

② CRUSTACEANS

③ EGGS

④ FISH

⑤ PEANUTS

⑥ SOY

⑦ MILK/LACTOSE

⑧ NUTS

- ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEW NUTS, PECAN NUTS, PISTACIO NUTS, MACADAMIA NUTS, QUEENSLAND NUTS

⑨ CELERY

⑩ MUSTARD

⑪ SESAME SEEDS

⑫ LUPINE

⑬ ONION, GARLIC, SULFUR DIOXIDE AND SULFITES IN CONCENTRATIONS ABOVE 10 MG / KG:

- FOODS CONTAINING SULFITES ARE: DRIED FRUITS (APRICOTS, PEARS, PEACHES, PINEAPPLES, APPLES, GRAPES), GRATED HORSERADISH, FRUIT GEL, LIQUID PECTIN, ASPARAGUS, CELERY, ONION, CABBAGE, TURNIP, PARSNIPS - BUT ONLY IN THE FORM OF DRIED, CHOPPED ONION AND GARLIC, ONION IN VINEGAR, POTATO PRODUCTS (RED POTATO FLOUR, FROZEN POTATO PRODUCTS, CUT AND CHOPPED POTATOES), WINE, SPARKLING CITRIC ACID WINE.

⑭ MOLLUSCS

⑮ PORK

⑯ POULTRY

⑰ CITRUS

⑱ HONEY

Ⓥ VEGATARIAN DISH

TO PREPARE OUR MEALS WE USE SPICES:

PEPPER, HERBAL PEPPER, ALLSPICE, BAY LEAF, MARJORAM, OREGANO, BASIL, THYME,
HERB DE PROVENCE, SWEET PEPPER, SALT, VANILLA SUGAR



! DRODZY GOŚCIE !

WSZYSTKIE NASZE DANIA PRZYGOTOWUJEMY ZE ŚWIEŻYCH PRODUKTÓW, W ZWIĄZKU Z TYM CZAS OCZEKIWANIA NA ZAMÓWIONE POTRAWY MOŻE WYNOŚĆ OK 35 MIN.

W PRZYPADKU ALERGII ORAZ UCZULEŃ NA JAKIEKOLWIEK PRODUKTY SPOŻYWCZE, PROSIMY O POINFORMOWANIE KELNERA NA POCZĄTKU SKŁADANIA ZAMÓWIENIA.

W PRZYPADKU KONIECZNOŚCI PODZIELENIA RACHUNKU, PROSIMY POINFORMOWAĆ KELNERA PRZED ZŁOŻENIEM ZAMÓWIENIA

DO RACHUNKU POWYŻEJ 40 ZŁ DOLICZANY JEST 10 % SERWIS KELNERSKI.

W PRZYPADKU W KTÓRYM NIE ZGADZAJĄ SIĘ PAŃSTWO Z DOLICZENIEM SERWISU KELNERSKIEGO, PROSIMY O POINFORMOWANIE OBSŁUGI PRZED FINALNYM ZATWIERDZENIEM RACHUNKU

! DEAR GUESTS !

ALL OF OUR DISHES ARE PREPARED WITH FRESH PRODUCTS, IN THAT CASE, WAITING TIME CAN BE UP TO 35 MINUTES.

IN CASE OF SEVERE ALLERGIES AND ALLERGIES ON ANY PRODUCT, PLEASE INFORM THE WAITER WHEN ORDERING.

IF YOU NEED TO SPLIT YOUR BILL, PLEASE INFORM THE WAITER BEFORE PLACING AN ORDER.

10 % WAITER SERVICE INCLUDED ABOVE 40 ZŁ AMOUNT.

IN CASE OF NOT AGREEING WITH THE OBLIGATION OF WAITER SERVICE, PLEASE INFORM YOUR WAITER BEFORE THE FINAL BILL APPROVAL



PRZYSTAWKI

Ⓜ ROSTI Z BURAKA 26 zł ①③⑦⑩⑰

SALATA Z VINAIGRETTE, GRUSZKA, MUS Z KOZIEGO SERA, PRAŻONE PESTKI DYNI, KREM BALSAMICZNY

ŚLEDŹ W 4 ODSŁONACH 24 zł ①③④⑦⑩⑬⑰⑱

PO WIEJSKU Z CEBULĄ / POD SEROWĄ PIERZYNĄ / W MUSZTARDZIE / NA SŁODKO Z CEBULĄ I ŻURAWINĄ / PIECZYWO

BIAŁA KIELBASA 21 zł ①⑦⑨⑩⑬⑮⑱

DUSZONA W PIWIE I MIODZIE Z CEBULĄ / SOS ŚMIETANOWO-CHRZANOWY, PIECZYWO

Ⓜ NALEŚNIK NA SŁONO 29 zł ①③⑦⑬

SZPINAK, SER PLEŚNIOWY LAZUR, POMIDORKI KOKTAJLOWE / DOMOWE PESTO BAZYLIOWE, PESTKI SŁONECZNIKA /

STARTERS

Ⓜ BEETROOT ROSTI 26 zł ①③⑦⑩⑰

A MIX OF SALAD WITH VINAIGRETTE, PEAR, GOAT CHEESE, ROASTED PUMPKIN SEEDS, BALSAMIC CREAM

HERRING IN 4 SCENES 24 zł ①③④⑦⑩⑬⑰⑱

COUNTRYSIDE STYLE WITH ONION / UNDER CHEESE COVER / WITH MUSTARD / SWEET TASTE WITH ONION AND CRANBERRY, BREAD

WHITE SAUSAGE 21 zł ①⑦⑨⑩⑬⑮⑱

BAKED WITH ONION, HONEY AND BEER / CREAMY HORSE RADISH SAUCE, BREAD

Ⓜ SALTY PANCAKE 29 zł ①③⑦⑬

SPINACH, BLUE CHEESE LAZUR, CHERRY TOMATOES / HOMEMADE BASIL PESTO, SUNFLOWER SEEDS



KARMNIKOWE TATARY

/ PODAWANE Z PIECZYWEM /

TATAR WOŁOWY 29 zł ①③④⑩⑬

100 GR SIEKANEGO SUROWEGO MIĘSA WOŁOWEGO DOPRAWIONEGO WEDŁUG KARMNIKOWEJ RECEPTURY/ MARYNOWANE KURKI, CEBULA, OGÓREK KISZONY, KAPARY, ŻÓŁTKO PRZEPÍÓRCZE, ANCHOIS/ MASŁO

TATAR Z ŁOSOSIA 29 zł ①④⑬⑰

100 GR SUROWEGO ŁOSOSIA DOPRAWIONEGO W KARMNIKOWYM STYLU, PESTO Z SUSZONYCH POMIDORÓW, CEBULA, ŚWIEŻY OGÓREK, RZODKIEWKA, KOPER WŁOSKI, OCET JABŁKOWY, ZIEMIA OLIVKOWA

W TATAR Z BURAKA 25 zł ①⑦⑧⑱

100 GR PIECZONEGO BURAKA, KOLENDRA, JABŁKO, MIÓD, MUS Z KOZIEGO SERA, PRAŻONE PŁATKI MIGDAŁÓW

KARMNIK STYLE TARTARE

/ SERVED WITH BREAD /

BEEF STEAK TARTARE 29 zł ①③④⑩⑬

100 GRAMS OF CHOPPED RAW BEEF MEAT SEASONED IN SPECIAL KARMNIK STYLE, PICKLED CHANTERELLES, ONION, PICKLED CUCUMBER, CAPRES, YOLK OF QUAIL EGG, ANCHOIS, BUTTER

SALMON TARTARE 29 zł ①④⑬⑰

100 GRAMS OF FRESH RAW SALMON, SUNDRIED TOMATOES PESTO, ONION, FRESH CUCUMBER, RADISH, FENNEL, APPLE VINEGAR, BLACK OLIVE SAND

V BAKED BEET TARTARE 25 zł ①⑦⑧⑱

100 GRAMS OF BAKED BEET, CILANTRO, APPLE, HONEY, GOAT CHEESE MOUSSE, ROASTED ALMOND FLAKES SEED



SALATKI

SALATKA Z KURCZAKIEM 29 ZŁ ①③⑩⑬⑯⑰⑱

PANIEROWANE W PANKO CHRUPIĄCE POŁĘDWICZKI Z PIERSI KURCZAKA, MIX SAŁAT Z VINAIGRETTE, POMIDORKI CHERRY, ŚWIEŻY OCÓREK, SOS MUSZTARDOWO-MIODOWY

W SALATKA Z PIECZONYM BURAKIEM 25 ZŁ ⑦⑧⑩⑬⑰

PIECZONY BURAK, MIX SAŁAT Z VINAIGRETTE, GRUSZKA, JABŁKO, MUS Z KOZIEGO SERA, PRAŻONE PESTKI DYNI, OLEJ Z PESTEK DYNI, OLIWA Z BIAŁEJ TRUFLI

SALADS

WITH CHICKEN 29 ZŁ ①③⑩⑬⑯⑰⑱

CRUNCHY CHICKEN STRIPS IN PANKO, A MIX OF SALAD WITH VINAIGRETTE, SHALLOT, CHERRY TOMATOES, FRESH CUCUMBER, HONEY AND MUSTARD SAUCE

V WITH ROASTED BEET 25 ZŁ ⑦⑧⑩⑬⑰

ROASTED BEET, A MIX OF SALAD WITH VINAIGRETTE, PEAR, APPLE, DRIED PUMPKIN SEEDS, GOAT CHEESE MOUSSE, PUMPKIN SEEDS INFUSED OLIVE OIL, WHITE TRUFFLE INFUSED OLIVE OIL



ZUPY

Ⓜ KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW 19 ZŁ ①⑦⑨⑬⑮⑰
KWAŚNA ŚMIETANA, OLIWA Z PESTEK DYNII, CRZANKA Z SEREM BURSZTYN

ŻUREK NA WĘDZONCE 21 ZŁ ①③⑦⑨⑬⑮
/ BIAŁA KIEŁBASA, JAJKO / PUREE ZIEMNIACZANE Z PRAŻONĄ CEBULĄ

SOUPS

Ⓜ BAKED TOMATOES CREAM 19 ZŁ ①⑦⑨⑬⑮⑰
SOUR CREAM, PUMPKIN SEEDS INFUSED OLIVE OIL, TOAST BAKED WITH BURSZTYN CHEESE

TRADITIONAL POLISH SOUR SOUP 21 ZŁ ①③⑦⑨⑬⑮
/ WHITE SAUSAGE, BOILED EGG / MASHED POTATOES WITH FRIED ONION



PIEROGI RĘCZNIE ROBIONE

PIEROGI Z PIECZONĄ GĘSIĄ 28 zł ①⑦⑬⑰

/ FARSZ: GĘŚ, ŻURAWINA, RÓŻOWY PIEPRZ / DOMOWY KARMEL, JABŁKO, PESTKI GRANATU, RUKOLA

PIEROGI Z PIECZONĄ KACZKĄ 28 zł ①⑬⑰⑱

/ FARSZ: KACZKA, KASZA GRYCZANA, CEBULA, CZOSNEK, PRAŻONE PESTKI SŁONECZNIKA, KOLENDRA, SUSZONA ŻURAWINA / MARYNOWANA CZERWONA KAPUSTA, MIÓD

W PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI 25 zł ①⑬

/ FARSZ: KISZONA KAPUSTA, PIECZARKI, CEBULA / PRAŻONA CEBULA

PIEROGI Z MIĘSEM 27 zł ①⑨⑬⑱

/ FARSZ: WOŁOWINA, WIEPRZOWINA, MARCHEW, CEBULA, CZOSNEK, SELER, PIETRUSZKA, SUSZONY MAJERANEK / ŚWIEŻA KOLENDRA, PRAŻONA CEBULA

W PIEROGI GALICYJSKIE 25 zł ①⑦⑬

/ FARSZ: TWARÓG, ZIEMNIAKI, CEBULA / KWAŚNA ŚMIETANA, PRAŻONA CEBULA

HANDMADE DUMPLINGS

DUMPLINGS WITH BAKED GOOSE 28 zł ①⑦⑬⑰

/ STUFFING: GOOSE, CRANBERRY, PINK PEPPER / HOMEMADE CARAMEL SAUCE, APPLE, POMEGRANATE SEEDS, RUCOLA

DUMPLINGS WITH BAKED DUCK 28 zł ①⑬⑰⑱

/ STUFFING: DUCK, BUCKWHEAT, ONION, GARLIC, ROASTED SUNFLOWER SEEDS, CORIANDER, DRIED CRANBERRY / MARINATED RED CABBAGE, HONEY

V DUMPLINGS WITH SOUR CABBAGE AND MUSHROOM STUFFING 25 zł ①⑬

/ STUFFING: SOUR CABBAGE, MUSHROOMS / FRIED ONION

MEAT DUMPLINGS 27 zł ①⑨⑬⑱

/ STUFFING: BEEF, PORK, CARROT, ONION, GARLIC, CELERY, PARSLEY, DRIED MARJORAN / CORIANDER AND FRIED ONION

V GALICIANS DUMPLINGS 25 zł ①⑦⑬

/ STUFFING: COTTAGE CHEESE, POTATOES, ONION / SOUR CREAM, FRIED ONION



BURGERY

/ PODAWANE Z DOMOWYMI FRYTKAMI I KARMNIKOWĄ REMOULADĄ /

CHEESEBURGER WOŁOWY 34 zł ①③⑦⑩⑪⑬⑱

250 GR WOŁOWINY, WŁASNEGO WYPIEKU „BRIOCHE”, SER ŻÓŁTY MIMOLETTE, CEBULA KANDYZOWANA W MIODZIE, SAŁATA KARBOWANA, POMIDOR MALINOWY, OGÓREK KISZONY, CEBULA CZERWONA, SOS DIJOMAJO

W WEGECIOR 31 zł ①⑦⑧⑩⑪⑬⑱

/ KOTLET: MARCHEWKA, SEZAM, PRAŻONE PESTKI SŁONECZNIKA, KASZA JAGLANA, CEBULA, BUŁKA TARTA, PŁATKI CHILI, IMBIR /
WŁASNEGO WYPIEKU „BRIOCHE”, SAŁATA KARBOWANA, POMIDOR MALINOWY, OGÓREK KISZONY, CZERWONA CEBULA, CEBULA KANDYZOWANA W MIODZIE, SOS ŚMIETANOWO-CZOSNKOWY

SOS NA BAZIE JACKA DANIELSA / 5zł / ⑥⑦⑬⑰⑱

MINIMALNY CZAS OCZEKIWANIA NA POSZCZEGÓLNE RODZAJE WYSMAŻENIA:
ŚREDNIO WYSMAŻONY: 15 MINUT, DOBRZE WYSMAŻONY: 25 MINUT

BURGERS

/ SERVED WITH HOMEMADE FRIES AND KARMNIK STYLE REMOULADE /

BEEF CHEESEBURGER 34 zł ①③⑦⑩⑪⑬⑱

250 GRAMS OF BEEF, HOMEMADE WHEAT BUN, MIMOLETTE CHEESE, CANDIED ONION WITH HONEY, SALAD, TOMATO, PICKLED CUCUMBER, RED ONION, DIJOMAJO SAUCE

V VEGEBURGER 31 zł ①⑦⑧⑩⑪⑬⑱

/ CUTLET: CARROT, SESAME SEEDS, ROASTED SUNFLOWER SEEDS, MILLET GROATS, RED ONION, BREAD CRUMBS, CHILLI FLAKES, GINGER /
HOMEMADE WHEAT BUN, SALAD, TOMATO, PICKLED CUCUMBER, RED ONION, CANDIED ONION WITH HONEY, CREAMY-CARLIC SAUCE

JACK DANIELS SAUCE / 5 zł / ⑥⑦⑬⑰⑱

THE MINIMUM WAITING TIME FOR INDIVIDUAL TYPES OF FRIED:
MEDIUM: 15 MINUTES, WELL DONE: 25 MINUTES.



DANIA GŁÓWNE

SCHABOWY Z KOŚCIĄ 35 zł (1)(3)(7)(13)(15)

SCHAB WIEPRZOWY Z KOŚCIĄ W CHRUPIĄCEJ PANIERCE PANKO, PUREE ZIEMNIACZANE, PRAŻONA CEBULA, MIZERIA

ROLADA Z PIERSI KURCZAKA 35 zł (1)(3)(7)(10)(13)(16)(17)

FARSZ: TWARÓG, ZIEMNIKI, BOCZEK, CEBULA, NATKA PIETRUSZKI / SOS ŚMIETANOWO-CEBULOWY, MIX SAŁAT Z VINAIGRETTE, TAGLIATELLE Z MARCHEWKI

POLĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE ŚMIETANOWO-BOROWIKOWYM 39 zł (1)(6)(7)(10)(13)(15)

KLUSKI ŚLĄSKIE, BURAKI ZASMAŻANE

PÓŁ KACZKI PIECZONEJ Z JABŁKIEM I POMARAŃCZĄ 49 zł (13)(16)(17)

KLUSKI ŚLĄSKIE, BURAKI ZASMAŻANE, MUS ŻURAWINOWY

STEK Z ANTRYKOTU 65 zł (7)(13)(17)

250 GRAM ANTRYKOTU WOŁOWEGO MARYNOWANEGO Z CZOSNKIEM I ŚWIEŻYM ROZMARYNEM,
CHIPSY Z BATATÓW, SAŁATKA Z POMIDORÓW I SZALOTKI, MIX SAŁAT Z VINAIGRETTE, DOMOWE MASŁO CZOSNKOWE

MINIMALNY CZAS OCZEKIWANIA NA POSZCZEGÓLNE RODZAJE WYSMAŻENIA WYNOŚI OD 15 DO 25 MINUT

MAIN COURSE

BONE-IN PORK CHOP 35 zł (1)(3)(7)(13)(15)

FRIED BONE-IN PORK LOIN IN CRISPY PANKO COATING, MASHED POTATO, FRIED ONION, FRESH CUCUMBER & YOGHURT SALAD

CHICKEN ROULADE 35 zł (1)(3)(7)(10)(13)(16)(17)

/ STUFFING: COTTAGE CHEESE, POTATOES, BACON, ONION, PARSLEY / CREAMY-ONION SAUCE, A MIX OF SALAD WITH VINAIGRETTE, CARROT TAGLIATELLE

PORK TENDERLOIN WITH BOLETIUS AND CREAM SAUCE 39 zł (1)(6)(7)(10)(13)(15)

SILESIA Noodles, FRIED BEETS

HALF DUCK ROASTED WITH FRESH APPLE AND ORANGE 49 zł (13)(16)(17)

SILESIA Noodles, FRIED BEET, CRANBERRY MOUSSE

ENTRECOTE STEAK 65 zł (7)(13)(17)

250 GRAMS OF ENTRECOTE BEEF MARINATED WITH GARLIC AND FRESH ROSEMARY,
SWEET POTATO CHIPS, TOMATO & SHALLOT SALAD, A MIX OF SALAD WITH VINAIGRETTE, HOMEMADE GARLIC BUTTER

THE MINIMUM WAITING TIME FOR INDIVIDUAL TYPES OF FRIED, TAKES FROM 15 TO 25 MINUTES.



RYBY

GRILLOWANY PSTRĄG TĘCZOWY 41 zł (4) (7) (13) (17)
PIECZONE WARZYWA / MIX PAPRYK, CUKINIA, CZERWONA CEBULA / ,SOS WINNO-MAŚLANY

PIECZONY ŁOSOŚ POD ORZECHAMI NERKOWCA 49 zł (1) (4) (6) (7) (8) (10) (13) (17) (18)
/ PANIERKA: ORZECHE NERKOWCA, BUŁKA TARTA, NATKA PIETRUSZKI, MUSZTARDA DIJON, MIÓD, MASŁO, CYTRYNA /
PUREE BROKUŁOWO-CZOSNKOWE, SOS NA BAZIE JACKA DANIELSA, POMIDORKI CHERRY, SAŁATA Z VINAIGRETTE

FISH

GRILLED TROUT 41 zł (4) (7) (13) (17)
BAKED VEGETABLES / A MIX OF PAPRIKA, ZUCCHINI, RED ONION / WHITE WINE & BUTTER SAUCE

BAKED SALMON WITH CASHEWS NUTS 49 zł (1) (4) (7) (8) (10) (13) (17) (18)
/ TOPPING: CASHEWS NUTS, BREADCRUMBS, PARSLEY, DIJON MUSTARD, HONEY, BUTTER, LEMON /
BROCCOLI & GARLIC PUREE, JACK DANIELS SAUCE, CHERRY TOMATO, A MIX OF SALAD WITH VINAIGRETTE



DESERY

DOMOWA SZARLOTKA NA CIEPŁO 19 ZŁ (1)(3)(7)
BITA ŚMIETANA, GAŁKA LODÓW, CUKIER PUDER, CIEMNA CZEKOLADOWA

DESER DNIA 21 ZŁ
/ ZAPYTAJ KELNERA /

PUCHAREK LODÓW MANUFAKTUROWYCH 21 ZŁ (3)(7)(8)(17)
3 GAŁKI LODÓW / O DOSTĘPNE SMAKI ZAPYTAJ KELNERA /
BITA ŚMIETANA, SEZONOWE OWOCE, PRAŻONE PŁATKI MIGDAŁÓW, CIEMNA CZEKOLADOWA

DESSERTS

HOMEMADE APPLE PIE 19 ZŁ (1)(3)(7)
WHIPPED CREAM, SCOOP OF ICE CREAM, POWDER SUGAR, DARK CHOCOLATE

DESSERT OF THE DAY 21 ZŁ
/ ASK OUR WAITER /

MANUFACTURED ICE CREAM CUP 21 ZŁ (3)(7)(8)(17)
3 SCOOPS OF ICE CREAMS / ASK YOUR WAITER ABOUT AVAILABLE FLAVORS /
WHIPPED CREAM, ROASTED ALMONDS FLAKES SEEDS, SEASONAL FRUITS, DARK CHOCOLATE



DODATKI

PIECZYWO 4 zł ① / MASŁO 3 zł ⑦
PUREE ZIEMNIACZANE 9 zł ⑦⑬ / FRYTKI 9 zł / FRYTKI Z BATATÓW 18 zł
MIX SAŁAT Z VINAIGRETTE 7 zł ⑩⑰
PIECZONE WARZYWA / MIX PAPRYK, CUKINIA, CZERWONA CEBULA / 7 zł ⑬
KLUSKI ŚLĄSKIE 9 zł

SOSY / 3 zł

KWAŚNA ŚMIETANA ⑦ / DIJO-MAJO ③⑦⑩
KETCHUP / MAJONEZ ③⑦ / REMOULADA ③⑦⑩

EXTRAS

BREAD 4 zł ① / BUTTER 2 zł ⑦
POTATO PUREE 9 zł ⑦⑬ / FRIES 9 zł / SWEET POTATOES FRIES 18 zł
A MIX OF SALAD WITH VINAIGRETTE 7 zł ⑩⑰
BAKED VEGETABLES / A MIX OF PAPRIKA, ZUCCHINI, RED ONION / 7 zł ⑬
SILESIA Noodles 9 zł

SAUCES / 3 zł

SOUR CREAM ⑦ / DIJO MAJO ③⑦⑩
KETCHUP / MAYONNAISE ③⑦ / REMOULADA ③⑦⑩



UL. PIWNA 4A

00-265 WARSZAWA

TEL. / 22 / 468-06-64

PIWNA4A@GMAIL.COM

WWW.KARMNIK.WAW.PL

WWW.FACEBOOK.COM/KARMNIKBAR

WWW.TRIPADVISOR.COM/KARMNIK.WARSZAWA