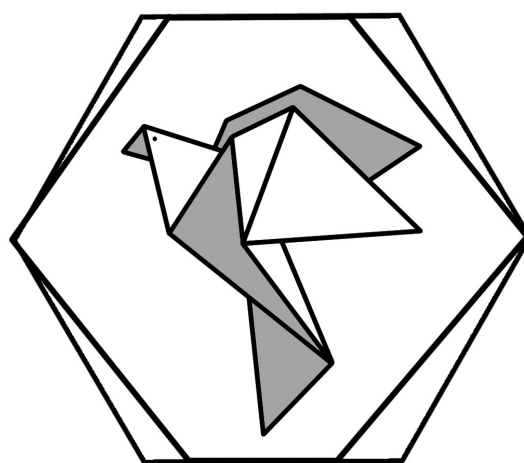


MENU



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, ZIEMNIANKI 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 HORSE RADISH, 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, WYSOKIEJ JAKOŚCI PRODUKTÓW. W ZWIĄZKU Z TYM CZAS OCZEKIWANIA NA ZAMÓWIONE POTRAWY MOŻE WYNOŚĆ POWYŻEJ 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 STOLIKA POWYŻEJ 4 OSÓB 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 AND HIGH QUALITY PRODUCTS. IN THAT CASE, WAITING TIME FOR ORDERED DISHES MAY EXCEED 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 IS ADDED TO A TABLE OF MORE THAN 4 PEOPLE.

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



SEZONOWA PROPOZYCJA JEDZENIOWA

SMAŻONA PIERSĆ Z KACZKI 52 zł ①⑥⑦⑧⑬⑯⑰⑱

MIX SAŁAT LOLLO Z DOMOWYM VINAIGRETTE, KARMELIZOWANE ŚLIWKI W MIODZIE, ORZECHY LASKOWE, KREM BALSAMICZNY, GORZKA CZEKOLADA

SZARPANA WOŁOWINA 49 zł ①③⑥⑦⑩⑬⑰⑱

/200 g/ KARK WOŁOWY PIECZONY W NISKIEJ TEMPERATURZE, SER SZAFIR, DOMOWE PODPŁOMYKI, OGÓREK KWASZONY, POMIDOR, KARMNIKOWA SAŁATKA COLESŁAW, CHUTNEY Z CZERWONEJ CEBULI, SOS SRIRACHA-MAYO

TATAR Z TUŃCZYKA Z PUREE Z MANGO 52 zł ①④⑥⑦⑬⑰

120 g SUROWEJ POŁĘDWICY Z TUŃCZYKA / SZALOTKA, LIMONKA, SOS SOJOWY, OLIWA Z OLIVEK, OCET BALSAMICZNY, TABASCO / MUS Z AWOKADO / JOGURT NATURALNY, MLEKO, CYTRYNA, PIETRUSZKA /



PIEROGI SEZONOWE / 7 SZT. / 33 zł

/ ZAPYTAJ KELNERA /

BEZA Z KARMNIKOWĄ NUTELLĄ ŚLIWKOWĄ 27 zł ①③⑦⑬⑰

KREM Z MASCARPONE, DOMOWY SOS CZEKOLADOWY

BROWNIE ISABEL Z MALINAMI I BORÓWKAMI 27 zł ①③⑥⑦⑩

DOMOWY KARMEL

OFFER OF SEASONAL DISHES

FRIED DUCK BREST 52 zł ①⑥⑦⑧⑬⑯⑰⑱

A MIX OF SALAD WITH VINAIGRETTE, CARAMELIZED PLUMS IN HONEY, HAZELNUTS, BALSAMICO CREAM, DARK CHOCOLATE

PULLED BEEF 49 zł ①③⑥⑦⑩⑬⑰⑱

/200 g/ LOW-TEMPERATURE ROASTED BEEF NECK, SZAFIR CHEESE, HOMEMADE FLATBREADS, PICKLED CUCUMBER, TOMATO, HOMEMADE COLESŁAW, RED ONION CHUTNEY, SRIRACHA-MAYO SAUCE

TUNA TARTARE WITH MANGO PUREE 52 zł ①④⑥⑦⑬⑰

120 g OF RAW TUNA LOIN / SHALLOT, LIME, SOY SAUCE, OLIVE OIL, BALSAMIC VINEGAR, TABASCO / AVOCADO MOUSSE / NATURAL YOGURT, MILK, LEMON, PARSLEY /



SEASONAL DUMPLINGS / 7 PCS / 33 zł

/ ASK THE WAITER /

MERINGUE WITH HOMEMADE PLUM NUTELLA 27 zł ①③⑦⑬⑰

MASCARPONE CREAM, HOMEMADE CHOCOLATE SAUCE

ISABELS BROWNIES WITH RASPBERRIES AND BILBERRIES 27 zł ①③⑥⑦⑩

HOMEMADE CARMEL



PRZYSTAWKI / 100 - 150 g /

W ROSTI Z BURAKA 32 ZŁ ①③⑦⑩⑰⑱

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

ŚLEDŹ W 4 ODSŁONACH 31 ZŁ ①③④⑦⑩⑬⑰⑱

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

BIAŁA KIELBASA 28 ZŁ ①⑦⑩⑬⑮⑱

DUSZONA W CIEMNYM PIWIE I MIODZIE Z CEBULĄ, MUSZTARDĄ FRANCUSKĄ / SOS ŚMIETANOWO-CHRZANOWY

W NALEŚNIK NA SŁONO 32 ZŁ ①③⑦⑬

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

STARTERS / 100 - 150 g /

V BEETROOT ROSTI 32 ZŁ ①③⑦⑩⑰⑱

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

SELECTION OF HERRINGS 31 ZŁ ①③④⑦⑩⑬⑰⑱

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

WHITE SAUSAGE 28 ZŁ ①⑦⑩⑬⑮⑱

BAKED WITH ONION, HONEY AND DARK BEER, FRENCH MUSTARD / CREAMY HORSERADISH SAUCE

V SALTY PANCAKE 32 ZŁ ①③⑦⑬

SPINACH, POLISH BLUE CHEESE LAZUR, CHERRY TOMATOES, GARLIC, OLIVE OIL / HOMEMADE BASIL PESTO, SUNFLOWER SEEDS



KARMNIKOWE TATARY / 120-150 g / / PODAWANE Z PIECZYWEM /

TATAR WOŁOWY 43 zł ①③④⑩⑬

100 GR SIEKANEGO SUROWEGO MIĘSA WOŁOWEGO DOPRAWIONEGO WEDŁUG KARMNIKOWEJ RECEPTURY/ MARYNOWANE KURKI, CEBULA, OGÓREK KISZONY, KAPARY, ŻÓŁTKO PRZEPÍÓRCZE, ANCHOIS/ MASŁO
MINIMALNY CZAS OCZEKIWANIA 25 MINUT

TATAR Z ŁOSOSIA 43 zł ①④⑬⑰

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

W TATAR Z BURAKA 37 zł ①⑦⑧⑱

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

KARMNIK STYLE TARTARE / 120 -150 g / / SERVED WITH BREAD /

BEEF STEAK TARTARE 43 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
THE MINIMUM WAITING TIME 25 MINUTES

SALMON TARTARE 43 zł ①④⑬⑰

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

V BAKED BEET TARTARE 37 zł ①⑦⑧⑱

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



SALATKI / 200 - 250 g /

SALATKA Z KURCZAKIEM 43 zł ①③⑩⑬⑯⑰⑱

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

W SALATKA Z PIECZONYM BURAKIEM 39 zł ⑦⑩⑬⑰⑱

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

SALADS / 200 - 250 g /

WITH CHICKEN 43 zł ①③⑩⑬⑯⑰⑱

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

V WITH ROASTED BEET 39 zł ⑦⑩⑬⑰⑱

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 / 275 ML /



KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW 26 ZŁ (1)(7)(9)(13)

KWAŚNA ŚMIETANA, OLIWA Z PESTEK DYNII, GRZANKA Z SEREM BURSZTYN

ŻUREK NA WĘDZONYCH ŻEBERKACH WIEPRZOWYCH 27 ZŁ (1)(3)(7)(9)(13)(15)

/ BIAŁA KIEŁBASA, JAJKO / PUREE ZIEMNIACZANE Z PRAŻONĄ CEBULĄ

ZUPA CEBULOWA 26 ZŁ (1)(7)(9)(13)(16)

BULION NA 3 RODZAJACH MIĘS, BIAŁE WINO / SER SZAFIR, GRZANKA NA MAŚLE ZIOŁOWYM

SOUPS / 275 ML /



BAKED TOMATOES CREAM 26 ZŁ (1)(7)(9)(13)

SOUR CREAM, PUMPKIN SEEDS INFUSED OLIVE OIL, TOAST WITH BURSZTYN CHEESE

TRADITIONAL POLISH SOUR SOUP MADE ON SMOKED PORK RIBS 27 ZŁ (1)(3)(7)(9)(13)(15)

/ WHITE SAUSAGE, BOILED EGG / MASHED POTATOES WITH FRIED ONION

ONION SOUP 26 ZŁ (1)(7)(9)(13)(16)

BEEF BROTH, WHITE WINE / SZAFIR CHEESE, TOAST WITH HERBAL BUTTER



PIEROGI RĘCZNIE ROBIONE / 230 - 250 g /

PIEROGI Z PIECZONĄ GĘSIĄ 49 ZŁ / 9 SZT / ① ⑦ ⑬ ⑰
/ FARSZ: GĘŚ, ŻURAWINA, RÓŻOWY PIEPRZ / DOMOWY KARAMEL, JABŁKO, PESTKI GRANATU, RUKOLA

④ PIEROGI ZE SZPINAKIEM I 3 SERAMI 33 ZŁ / 7 SZT / ① ⑦ ⑬
/ FARSZ: FETA, RICOTTA, MOZZARELLA, SZPINAK, CZOSNEK, GAŁKA MUSZKATOŁOWA / DOMOWE MASŁO TYMIANKOWE

PIEROGI Z PIECZONĄ KACZKĄ 37 ZŁ / 7 SZT / ① ⑬ ⑰ ⑱ ⑲
/ FARSZ: KACZKA, KASZA GRYCZANA, CEBULA, CZOSNEK, PRAŻONE PESTKI SŁONECZNIKA, KOLENDRA, SUSZONA ŻURAWINA, CYNAMON /
SOS POMARAŃCZOWO-KARAMELOWY, MARYNOWANA CZERWONA KAPUSTA, MIÓD

④ PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI 33 ZŁ / 7 SZT / ① ⑬
/ FARSZ: KISZONA KAPUSTA, PIECZARKI, CEBULA / PRAŻONA CEBULA

PIEROGI Z MIĘSEM PODLANE BULIONEM 37 ZŁ / 7 SZT / ① ⑨ ⑬ ⑱
/ FARSZ: WOŁOWINA, WIEPRZOWINA, MARCHEW, CEBULA, CZOSNEK, SELER, PIETRUSZKA, SUSZONY MAJERANEK / ŚWIEŻA KOLENDRA, PRAŻONA CEBULA

④ PIEROGI GALICYJSKIE 33 ZŁ / 7 SZT / ① ⑦ ⑬
/ FARSZ: TWARÓG, ZIEMNIAKI, CEBULA, CZOSNEK / KWAŚNA ŚMIETANA, PRAŻONA CEBULA

HANDMADE DUMPLINGS / 7 PCS / 230 - 250 g /

DUMPLINGS WITH BAKED GOOSE 49 ZŁ / 9 PCS / ① ⑦ ⑬ ⑰
/ STUFFING: GOOSE, CRANBERRY, PINK PEPPER / HOMEMADE CARAMEL SAUCE, APPLE, POMEGRANATE SEEDS, RUCOLA

④ DUMPLINGS WITH SPINACH AND 3 CHEESES 33 ZŁ / 7 PCS / ① ⑦ ⑬
/ STUFFING: FETA, RICOTTA, MOZZARELLA, SPINACH, GARLIC, NUTMEG / HOMEMADE THYME BUTTER

DUMPLINGS WITH BAKED DUCK 37 ZŁ / 7 PCS / ① ⑬ ⑰ ⑱ ⑲
/ STUFFING: DUCK, BUCKWHEAT, ONION, GARLIC, ROASTED SUNFLOWER SEEDS, CORIANDER, DRIED CRANBERRY, CINNAMON /
ORANGE-CARAMEL SAUCE, MARINATED RED CABBAGE, HONEY

④ DUMPLINGS WITH SOUR CABBAGE AND MUSHROOM STUFFING 33 ZŁ / 7 PCS / ① ⑬
/ STUFFING: SOUR CABBAGE, MUSHROOMS / FRIED ONION

MEAT DUMPLINGS FLOODED WITH BROTH 37 ZŁ / 7 PCS / ① ⑨ ⑬ ⑱
/ STUFFING: BEEF, PORK, CARROT, ONION, GARLIC, CELERY, PARSLEY, DRIED MARJORAN / CORIANDER AND FRIED ONION

④ GALICIANS DUMPLINGS 33 ZŁ / 7 PCS / ① ⑦ ⑬
/ STUFFING: COTTAGE CHEESE, POTATOES, ONION, GARLIC / SOUR CREAM, FRIED ONION



BURGERY / 350 - 400 g /

CHEESEBURGER WOŁOWY 42 zł ①③⑦⑩⑬⑱

225 g WOŁOWINY DOPRAWIANEJ W KARMNIKOWYM STYLU /ZAWIERA SMAŻONĄ CEBULĘ/, WŁASNEGO WYPIEKU „BRIOCHE”, SER ŻÓŁTY MIMOLETTE, CEBULA KANDYZOWANA W MIODZIE, SAŁATA KARBOWANA, POMIDOR MALINOWY, OGÓREK KISZONY, CEBULA CZERWONA, SOS DIJO-MAJO

W WECECIOR 37 zł ①③⑦⑧⑩⑪⑬⑱

/ 180 g - 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 JOGURTOWO-CZOSNKOWY

DOMOWE FRYTKI Z KETCHUPEM / 75 g / 7 zł /

MINIMALNY CZAS OCZEKIWANIA NA POSZCZEGÓLNE RODZAJE WYSMAŻENIA:
ŚREDNIO WYSMAŻONY: 20 MINUT, DOBRZE WYSMAŻONY: 30 MINUT

BURGERS / 350 - 400 g /

BEEF CHEESEBURGER 42 zł ①③⑦⑩⑬⑱

225 GRAMS OF BEEF SEASONED IN KARMINK STYLE (CONTAINS FRIED ONION), HOMEMADE WHEAT BUN, MIMOLETTE CHEESE, CANDIED ONION WITH HONEY, SALAD, TOMATO, PICKLED CUCUMBER, RED ONION, DIJO-MAJO SAUCE

V VECEBURGER 37 zł ①③⑦⑧⑩⑪⑬⑱

/ 180 g 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, YOGHURT-GARLIC SAUCE

HOMEMADE FRENCH FRIES WITH KETCHUP / 75 g / 7 zł /

THE MINIMUM WAITING TIME FOR INDIVIDUAL TYPES OF FRIED:
MEDIUM: 20 MINUTES, WELL DONE: 30 MINUTES.



RYBY / 250 g - 300 g /

PIECZONY FILET Z ŁOSOSIA 59 zł ①④⑥⑦⑧⑩⑬⑰⑱

/160 g FILETA Z ŁOSOSIA/ POD KRUSZONYMI ORZECHAMI NERKOWCA, BUŁKĄ TARTĄ I ŚWIEŻĄ PIETRUSZKĄ, MARYNOWANY W MIODZIE I MUSZTARDZIE /
PUREE BROKUŁOWO-CZOSNKOWE, SOS NA BAZIE JACKA DANIELSA, POMIDORKI CHERRY, MIESZANE SAŁATY LOLLO Z VINAIGRETTE

FISH / 250 g - 300 g /

BAKED SALMON FILLET 59 zł ①④⑥⑦⑧⑩⑬⑰⑱

/160 g SALMON FILLET/ COATING WITH CRUMBLED CASHEWS NUTS, BREADCRUMBS AND FRESH PARSLEY, MARINATED WITH DIJON MUSTARD AND HONEY /
BROCCOLI & GARLIC PUREE, JACK DANIELS SAUCE, CHERRY TOMATO, A MIX OF SALAD WITH VINAIGRETTE

DANIA GŁÓWNE Z DROBIU / 330 g. - 400 g /

ROLADA Z PIERSI KURCZAKA 44 zł ①⑦⑩⑬⑮⑰⑱

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

PÓŁ KACZKI LUZOWANEJ 59 zł ⑬⑰⑱

ZAPIEKANEJ Z KAWĄLKAMI JABŁEK I POMARAŃCZY/ KLUSKI ŚLĄSKIE, BURAKI ZASMAŻANE, MUS ŻURAWINOWY

POULTRY MAIN COURSE /330 g.-400 g./

ROLLED CHICKEN 44 zł ①⑦⑩⑬⑮⑰⑱

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

DEBONED HALF DUCK 59 zł ⑬⑰⑱

ROASTED WITH PIECES OF FRESH APPLE AND ORANGE/ LOCAL „SILESIAN” NOODLES, FRIED BEET, CRANBERRY MOUSSE



DANIA GŁÓWNE MIĘSNE / 350 – 450 g /

SCHABOWY Z KOŚCIĄ 48 zł ①③⑦⑬⑮

220 g SOLANKOWANEJ WIEPRZOWINY, OBTOCZONEJ W CHRUPIĄCEJ JAPONSKIEJ PANIERCE PANKO,
PUREE ZIEMNIACZANE, PRAŻONA CEBULA, MIZERIA

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE 49 zł ⑥⑦⑩⑬⑮

SOS ŚMIETANOWO-BOROWIKOWY NA BAZIE BRANDY EXTRA SMOOTH / KLUSKI ŚLĄSKIE, BURAKI ZASMAŻANE

DUSZONE ŻEBERKA WIEPRZOWE 49 zł ①⑥⑦⑬⑮⑰⑱

W SOSIE WŁASNYM NA BAZIE BLENDED SCOTCH WHISKY/ DOMOWE KOPYTKA, SMAŻONA CYKORIA

STEK Z ANTRYKOTU Z KOŚCIĄ 75 zł ⑦⑬⑰⑱

250 GRAM ANTRYKOTU WOŁOWEGO MARYNOWANEGO Z CZOSNKIEM I ŚWIEŻYM ROZMARYNEM/
CHIPSY Z BATATÓW, MIESZANE SALATY LOLLO Z KARMNIKOWYM VINAIGRETTE, DOMOWE MASŁO CZOSNKOWO-TYMIANKOWE

MEAT MAIN COURSE / 350 – 450 g /

BONE-IN PORK CHOP 48 zł ①③⑦⑬⑮

220 g CURED PORK LOIN, COATED IN CRISPY JAPANESE PANKO COATING, MASHED POTATO,
FRIED ONION, FRESH CUCUMBER & YOGHURT SALAD

PORK TENDERLOIN 49 zł ⑥⑦⑩⑬⑮

CREAMY-BOLETIUS SAUCE BASED ON BRANDY EXTRA SMOOTH / LOCAL „SILESIAN” NOODLES, FRIED BEETS

STEWED PORK RIBS 49 zł ①⑥⑦⑬⑮⑰⑱

IN GRAVY BASED ON BLENDED SCOTCH WHISKY / HOMEMADE POTATO NOODLES, FRIED CHICORI

BONE-IN ENTRECOTE STEAK 75 zł ⑦⑬⑰⑱

250 GRAMS BEEF MARINATED WITH GARLIC AND FRESH ROSEMARY,
SWEET POTATO CHIPS, A MIX OF SALAD WITH KARMNIK VINAIGRETTE, HOMEMADE GARLIC-THYME BUTTER



DESERY / 100 -150 g /

DOMOWA SZARLOTKA NA CIEPŁO 26 zł (1)(7)
BITA ŚMIETANA, GAŁKA LODÓW, CUKIER PUDER, OPRÓSZONE CIEMNĄ CZEKOLADĄ

CIASTO MARCHEWKOWE Z ORZECHAMI PEKAN 26 zł (1)(3)(7)(8)
/ KREM Z SERKA ŚMIETANKOWEGO /

PUCHAREK LODÓW 24 zł (1)(3)(7)(8)(17)
3 CAŁKI LODÓW, BITA ŚMIETANA, DOMOWY KARAMEL, PRAŻONE PŁATKI MIGDAŁÓW, OPRÓSZONE CIEMNĄ CZEKOLADĄ

DESSERTS / 100 -150 g /

HOMEMADE APPLE PIE 26 zł (1)(7)
WHIPPED CREAM, SCOOP OF ICE CREAM, POWDERED SUGAR, SPRINKLE WITH DARK CHOCOLATE

CARROT CAKE WITH PECAN NUTS 26 zł (1)(3)(7)(8)
/ CREAMY GLAZE /

ICE CREAM SUNDAE 24 zł (1)(3)(7)(8)(17)
3 SCOOPS OF ICE CREAM, WHIPPED CREAM, ROASTED ALMONDS FLAKES, HOMEMADE CARAMEL, SPRINKLE WITH DARK CHOCOLATE



DODATKI

PIECZYWO 6 zł ① / MASŁO 4 zł ⑦
PUREE ZIEMNIACZANE 9 zł ⑦⑬ / FRYTKI / 150 g / 13 zł / FRYTKI Z BATATÓW / 150 g / 18 zł
MIX SAŁAT Z KARMNIKOWYM VINAIGRETTE 8 zł ⑩⑰⑱
KLUSKI ŚLĄSKIE 9 zł

SOSY / 4 zł

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

EXTRAS

BREAD 6 zł ① / BUTTER 4 zł ⑦
POTATO PUREE 9 zł ⑦⑬ / FRIES / 150 g / 13 zł / SWEET POTATOES FRIES / 150 g / 18 zł
A MIX OF SALAD WITH KARMNIK STYLE VINAIGRETTE 8 zł ⑩⑰⑱
SILESIA Noodles 9 zł

SAUCES / 4 zł

SOUR CREAM ⑦ / DIJO MAJO ③⑦⑩
KETCHUP / MAYONNAISE ③⑦



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