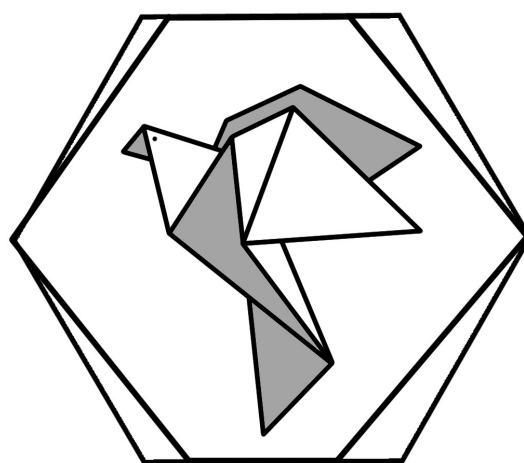


MENU



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 MACZKA 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 LUB RACHUNKU PRZEKRACZAJĄCEGO 400 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 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 OR A BILL EXCEEDING 400 ZŁ

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



SEZONOWA PROPOZYCJA JEDZENIOWA

ZUPA SEZONOWA 26 zł

ZAPYTAJ KELNERA

SMAŻONA PIERSZ Z KACZKI PODANA NA SAŁACIE 52 zł (1)(6)(7)(8)(13)(16)(17)(18)

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

COLONKA WIEPRZOWA PIECZONA W CIEMNYM PIWIE 59 zł (1)(7)(9)(10)(13)(15)(17)(18)

PUREE ZIEMNIACZANE, SOS PIECZENIOWY, KAPUSTA ZASMAŻANA

FILET Z JESIOTRA Z SOSEM BUERRE BLANC 69 zł (1)(4)(7)(13)(17)

ZIEMNIAKI GRATIN Z SEREM SZAFIR, MARYNOWANY BURAK

SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ 27 zł (1)(3)(7)

POLEWA Z KARMNIKOWEJ NUTELLI ŚLIWKOWEJ



OFFER OF SEASONAL DISHES

SEASONAL SOUP 26 zł

ASK THE WAITER

FRIED DUCK BREST SERVED ON SALAD 52 zł (1)(6)(7)(8)(13)(16)(17)(18)

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

PORK KNUCKLE BAKED IN DARK BEER 59 zł (1)(7)(9)(10)(13)(15)(17)(18)

MASHED POTATOES, GRAVY, FRIED CABBAGE

STURGEON FILLET WITH BUERRE BLANC SAUCE 69 zł (1)(4)(7)(13)(17)

POTATO GRATIN WITH SZAFIR CHEESE, MARINATED BEET

CHEESECAKE WITH WHITE CHOCOLATE 27 zł (1)(3)(7)

GLAZED WITH KARMNIK PLUM NUTTELLA



PRZYSTAWKI / 100 - 150 g /

W ROSTI Z BURAKA 32 zł (1)(3)(7)(10)(17)(18)

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

ŚLEDŹ W 4 ODSŁONACH 31 zł (3)(4)(7)(10)(13)(17)(18)

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

BIŁA KIEŁBASA 28 zł (1)(7)(10)(13)(15)(18)

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

W NALEŚNIK NA SŁONO 32 zł (1)(3)(7)(13)

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

W SAŁATKA Z PIECZONYM BURAKIEM 39 zł (7)(10)(13)(17)(18)

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

STARTERS / 100 - 150 g /

V BEETROOT ROSTI 32 zł (1)(3)(7)(10)(17)(18)

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

SELECTION OF HERRINGS 31 zł (3)(4)(7)(10)(13)(17)(18)

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

WHITE SAUSAGE 28 zł (1)(7)(10)(13)(15)(18)

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

V SALTY PANCAKE 32 zł (1)(3)(7)(13)

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

V SALAD WITH ROASTED BEET 39 zł (7)(10)(13)(17)(18)

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



KARMNIKOWE TATARY / 120-150 g /

TATAR WOŁOWY 43 zł ①③④⑩⑬

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

MINIMALNY CZAS OCZEKIWANIA 25 MINUT

TATAR Z TUŃCZYKA 52 zł ①④⑥⑦⑬⑰

120 G SUROWEJ POŁĘDWICY Z TUŃCZYKA / SZALOTKA, LIMONKA, SOS SOJOWY, OLIVA Z OLIVEK, OCET BALSAMICZNY, TABASCO / PUREE Z MANGO, MUS Z AWOKADO / JOGURT NATURALNY, MLEKO, CYTRYNA, PIETRUSZKA /

Ⓜ 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 /

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

TUNA TARTARE 52 zł ①④⑥⑦⑬⑰

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

Ⓜ BAKED BEET TARTARE 37 zł ①⑦⑧⑱

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



PIEROGI RĘCZNIE ROBIONE / 230 - 250 g /

PIEROGI Z PIECZONĄ GĘSIĄ 49 zł / 9 szt / ①⑦⑬⑰

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

PIEROGI Z PIECZONĄ KACZKĄ 41 zł / 7 szt / ①⑬⑰⑱

/ FARSZ: KACZKA, KASZA GRYCZANA, CEBULA, CZOSNEK, PRAŻONE PESTKI SŁONECZNIKA, KOLENDRA, SUSZONA ŻURAWINA, CYNAMON /
SOS POMARAŃCZOWO-KARAMELOWY, MARYNOWANA CZERWONA KAPUSTA, MIÓD

PIEROGI Z MIĘSEM PODLANE BULIONEM 37 zł / 7 szt / ①⑨⑬⑮

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

Ⓜ PIEROGI ZE SZPINAKIEM I 3 SERAMI 33 zł / 7 szt / ①⑦⑬

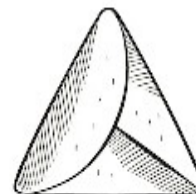
/ FARSZ: FETA, RICOTTA, MOZZARELLA, SZPINAK, CZOSNEK, GAŁKA MUSZKATOŁOWA / DOMOWE MASŁO TYMIANKOWE

Ⓜ PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI 33 zł / 7 szt / ①⑬

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

Ⓜ PIEROGI GALICYJSKIE 33 zł / 7 szt / ①⑦⑬

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





HANDMADE DUMPLINGS / 7 pcs / 230 – 250 g /

DUMPLINGS WITH BAKED GOOSE 49zł / 9 pcs / ①⑦⑬⑯

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

DUMPLINGS WITH BAKED DUCK 41zł / 7 pcs / ①⑬⑯⑰⑱

/ STUFFING: DUCK, BUCKWHEAT, ONION, GARLIC, ROASTED SUNFLOWER SEEDS, CORIANDER, DRIED CRANBERRY, CINNAMON / ORANGE-CARAMEL SAUCE, MARINATED RED CABBAGE, HONEY

MEAT DUMPLINGS FLOODED WITH BROTH 37zł / 7 pcs / ①⑨⑬⑮

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

① DUMPLINGS WITH SPINACH AND 3 CHEESES 33zł / 7 pcs / ①⑦⑬

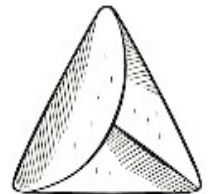
/ STUFFING: FETA, RICOTTA, MOZZARELLA, SPINACH, GARLIC, NUTMEG / HOMEMADE THYME BUTTER

① DUMPLINGS WITH SOUR CABBAGE AND MUSHROOM STUFFING 33zł / 7 pcs / ①⑬

/ STUFFING: SOUR CABBAGE, MUSHROOMS / FRIED ONION

① GALICIANS DUMPLINGS 33zł / 7 pcs / ①⑦⑬

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





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 /

 **CREAM ROASTED TOMATO SOUP 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



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 / 75 g / 7 zł /

MINIMALNY CZAS OCZEKIWANIA NA POSZCZEGÓLNE RODZAJE WY SMAŻENIA:
ŚREDNIO WY SMAŻONY: 20 MINUT, DOBRZE WY SMAŻONY: 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-CARLIC SAUCE

HOMEMADE FRENCH FRIES / 75 g / 7 zł /

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



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

ROLADA Z PIERSI KURCZAKA 44 zł (1)(7)(10)(13)(15)(16)(17)(18)

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

PÓŁ KACZKI LUZOWANEJ 59 zł (13)(16)(17)

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



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

ROLLED CHICKEN 44 zł (1)(7)(10)(13)(15)(16)(17)(18)

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

DEBONED HALF DUCK 59 zł (13)(16)(17)

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 JAPŃSKIEJ PANIERCE PANKO, PUREE ZIEMNIACZANE, PRAŻONA CEBULA, MIZERIA

POLĘDWICZKI WIEPRZOWE 49 zł ⑥⑦⑩⑬⑮

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

SZARPANA WOŁOWINA 49 zł ①③⑥⑦⑩⑬⑰⑱

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

STEK Z ANTRYKOTU Z KOŚCIĄ 30 zł/100 g ⑦⑬⑰⑱

/MIN. 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

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

BONE-IN ENTRECOTE STEAK 30 zł/100 g ⑦⑬⑰⑱

/MINIMUM 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 ORZECAMI PEKAN 26 zł (1)(3)(7)(8)

/ KREM Z SERKA ŚMIETANKOWEGO /

BROWNIE ISABEL Z MALINAMI I BORÓWKAMI 27 zł (1)(3)(6)(7)(10)

DOMOWY KARAMEL



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 /

ISABELS BROWNIES WITH RASPBERRIES AND BILBERRIES 27 zł (1)(3)(6)(7)(10)

HOMEMADE CARAMEL



KARMNIK

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 /
DOMOWA SAŁATKA COLESŁAW 8 zł ⑦⑬⑰ / BURAKI ZASMAŻANE 6 zł ⑦ / MIZERIA Z JOGURTEM 8 zł ⑦

SOSY / 4 zł

KWAŚNA ŚMIETANA ⑦ / DIJO-MAJO ③⑦⑩
KETCHUP / MAJONEZ ③⑦ / SRIRACHA-MAYO ③⑦ /
SOS NA BAZIE WHISKEY JACK DANIELS ⑥⑬⑰⑱



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 / SILESIAN NOODLES 9 zł /
HOMEMADE COLESŁAW SALAD 8 zł ⑦⑬⑰ / FRIED BEET 6 zł ⑦ /
FRESH CUCUMBER & JOGHURT SALAD 8 zł ⑦



SAUCES / 4 zł

SOUR CREAM ⑦ / DIJO MAJO ③⑦⑩
KETCHUP / MAYONNAISE ③⑦ / SRIRACHA-MAYO ③⑦ /
JACK DANIELS SAUCE ⑥⑬⑰⑱



UL. PIWNA 4A

00-265 WARSZAWA

TEL. 793 999 319

PIWNA4A @GMAIL.COM

WWW.KARMNIK.WAW.PL

WWW.FACEBOOK.COM/KARMNIKBAR

WWW.TRIPADVISOR.COM/KARMNIK.WARSZAWA