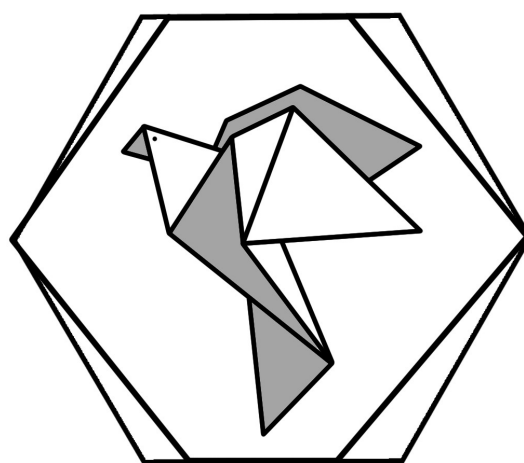


# MENU



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 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, 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 300 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 300 ZŁ

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



## SEZONOWA PROPOZYCJA JEDZENIOWA

SMAŻONA PIERŚ Z KACZKI PODANA NA SAŁACIE 59 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

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

PUREE ZIEMNIACZANE, SOS PIECZENIOWY, KAPUSTA ZASMAŻANA

GRILLOWANY PSTRĄG TĘCZOWY 61 zł (4)(7)(8)(13)(17)(18)

MIX SAŁAT LOLLO ORAZ MŁODYCH LIŚCI Z DOMOWYM VINAIGRETTE, POMIDORKI CHEERY, PRAŻONE NASIONA DYNII, PINI ORAZ SŁONECZNIKA, SER SZAFIR  
/SOS WINNO-MASŁANY

## OFFER OF SEASONAL DISHES

FRIED DUCK BREST SERVED ON SALAD 59 zł (1)(6)(7)(8)(13)(16)(17)(18)

A MIX OF LOLLO 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

GRILLED TROUT 61 zł (4)(7)(13)(17)

A MIX OF LOLLO SALAD WITH VINAIGRETTE, CHEERY TOMATOES, ROASTED PUMPKIN, PINE AND SUNFLOWER SEEDS, SAPPHIRE CHEESE  
/ WHITE WINE & BUTTER SAUCE



## PRZYSTAWKI / 100 - 150 g /

**W** ROSTI Z BURAKA 34 zł (1)(3)(7)(10)(17)(18)

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

ŚLEDŹ W 4 ODSŁONACH 34 zł (3)(4)(7)(10)(13)(17)(18)

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

BIAŁA KIELBASA 34 zł (1)(7)(10)(13)(15)(18)

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

**W** NALEŚNIK NA SŁONO 34 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 34 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 34 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 34 zł (1)(7)(10)(13)(15)(18)

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

**V** SALTY PANCAKE 34 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 47 zł ①③④⑩⑬

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

MINIMALNY CZAS OCZEKIWANIA 25 MINUT

### TATAR Z TUŃCZYKA 52 zł ①④⑥⑦⑬⑰

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



## KARMNIK STYLE TARTARE / 120 - 150 g /

### BEEF STEAK TARTARE 47 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

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



## PIEROGI RĘCZNIE ROBIONE / ok. 200 g /

PIEROGI Z PIECZONĄ GĘSIĄ 49 zł / 7 szt / ①⑦⑱

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

PIEROGI Z PIECZONĄ KACZKĄ 43 zł / 6 szt / ①⑬⑱⑲⑳

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

PIEROGI Z MIĘSEM PODLANE BULIONEM 41 zł / 6 szt / ①⑨⑬⑱

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

①⑳ PIEROGI ZE SZPINAKIEM I 3 SERAMI 39 zł / 6 szt / ①⑦⑱

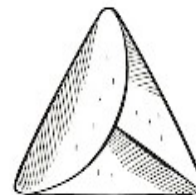
/ FARSZ: FETA, RICOTTA, MOZZARELLA, SZPINAK, CZOSNEK, GAŁKA MUSZKATOŁOWA / DOMOWE MASŁO TYMIANKOWE

①⑳ PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI 36 zł / 6 szt / ①⑱

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

①⑳ PIEROGI GALICYJSKIE 36 zł / 6 szt / ①⑦⑱

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







## HANDMADE DUMPLINGS / APPROX. 200 g /

DUMPLINGS WITH BAKED GOOSE 49zł / 7 pcs / ①⑦⑬

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

DUMPLINGS WITH BAKED DUCK 43 zł / 6 pcs / ①⑬⑬⑬⑬⑬

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

MEAT DUMPLINGS FLOODED WITH BROTH 41 zł / 6 pcs / ①⑨⑬⑬

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

⑤ DUMPLINGS WITH SPINACH AND 3 CHEESES 39 zł / 6 pcs / ①⑦⑬

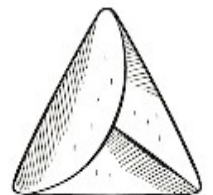
/ STUFFING: FETA, RICOTTA, MOZZARELLA, SPINACH, GARLIC, NUTMEG / HOMEMADE THYME BUTTER

⑤ DUMPLINGS WITH SOUR CABBAGE AND MUSHROOM STUFFING 36 zł / 6 pcs / ①⑬

/ STUFFING: SOUR CABBAGE, MUSHROOMS / FRIED ONION

⑤ GALICIANS DUMPLINGS 36 zł / 6 pcs / ①⑦⑬

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





## ZUPY / 275 ML /



KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW 29 zł (1)(7)(9)(13)

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

ŻUREK NA WĘDZONYCH ŻEBERKACH WIEPRZOWYCH 29 zł (1)(3)(7)(9)(13)(15)

/ BIAŁA KIEŁBASA, JAJKO / PUREE ZIEMNIACZANE Z PRAŻONĄ CEBULĄ

ZUPA CEBULOWA 29 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 29 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 29 zł (1)(3)(7)(9)(13)(15)

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

ONION SOUP 29 zł (1)(7)(9)(13)(16)

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



## BURGERY / 350 - 400 g /

### CHEESEBURGER WOŁOWY 44 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, OCÓREK KISZONY, CEBULA CZERWONA, SOS DIJO-MAJO

### W WEGECIOR 39 zł ①③⑦⑧⑩⑪⑬⑱

/ 180 g - KOTLET: MARCHEWKA, SEZAM, PRAŻONE PESTKI SŁONECZNIKA, KASZA JAGLANA, CEBULA, BULKA TARTA, PŁATKI CHILI, IMBIR /  
WŁASNEGO WYPIEKU „BRIOCHE”, SAŁATA KARBOWANA, POMIDOR MALINOWY, OCÓREK KISZONY, CZERWONA CEBULA, CEBULA KANDYZOWANA W MIODZIE, SOS JOGURTOWO-CZOSNKOWY

## DOMOWE FRYTKI / 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 44 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 VEGBURGER 39 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, YOCHURT-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 48 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 48 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 „SILESIA” NOODLES, FRIED BEET, CRANBERRY MOUSSE



## DANIA GŁÓWNE MIĘSNE / 350 – 450 g /

### SCHABOWY Z KOŚCIĄ 54 zł ①③⑦⑬⑮

/MIN. 170 g/ SOLANKOWANEJ WIEPRZOWINY, OBTOCZONEJ W CHRUPIĄCEJ JAPANEJSKIEJ PANIERCE PANKO, PUREE ZIEMNIACZANE, PRAŻONA CEBULA, MIZERIA

### POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE 54 zł ⑥⑦⑩⑬⑮

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

### SZARPANA WOŁOWINA 59 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 35 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 54 zł ①③⑦⑬⑮

/MINIMUM 170 g/ CURED PORK LOIN, COATED IN CRISPY JAPANESE PANKO COATING, MASHED POTATO, FRIED ONION, FRESH CUCUMBER & YOGHURT SALAD

### PORK TENDERLOIN 54 zł ⑥⑦⑩⑬⑮

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

### PULLED BEEF 59 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 35 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 29 zł (1)(7)  
BITA ŚMIETANA, GAŁKA LODÓW, CUKIER PUDER, OPRÓSZONE CIEMNĄ CZEKOLADĄ

CIASTO MARCHEWKOWE Z ORZECHAMI PEKAN 29 zł (1)(3)(7)(8)  
/ KREM Z SERKA ŚMIETANKOWEGO /



## DESSERTS / 100 -150 g /

HOMEMADE APPLE PIE 29 zł (1)(7)  
WHIPPED CREAM, SCOOP OF ICE CREAM, POWDERED SUGAR, SPRINKLE WITH DARK CHOCOLATE

CARROT CAKE WITH PECAN NUTS 29 zł (1)(3)(7)(8)  
/ CREAMY GLAZE /



## DODATKI

PIECZYWO 10 zł ① / MASŁO 4 zł ⑦  
PUREE ZIEMNIACZANE 12 zł ⑦⑬ / FRYTKI / 150 g / 13 zł / FRYTKI Z BATATÓW / 150 g / 18 zł  
MIX SAŁAT Z KARMNIKOWYM VINAIGRETTE 9 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 /



## EXTRAS

BREAD 10 zł ① / BUTTER 4 zł ⑦  
POTATO PUREE 12 zł ⑦⑬ / FRIES / 150 g / 13 zł / SWEET POTATOES FRIES / 150 g / 18 zł  
A MIX OF SALAD WITH KARMNIK STYLE VINAIGRETTE 9 zł ⑩⑰⑱ / SILESIA 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 /



## KARMNIK RESTAURACJA & COCKTAIL BAR

UL. PIWNA 4A  
00-265 WARSZAWA  
TEL. 793 999 319

PIWNA4A @GMAIL.COM

 @RESTAURACJA\_KARMNIK

 KARMNIK RESTAURACJA I COCKTAIL BAR

WWW.KARMNIK.WAW.PL

WWW.FACEBOOK.COM/KARMNIKBAR

 TRIPADVISOR/ KARMNIK WARSZAWA

## BELLA KAFETERIA

UL. FRETA 30/32, 34/36  
00-227 WARSZAWA  
TEL. 608 136 027

BELLAKAFETERIA @GMAIL.COM

 @BELLA\_KAFETERIA

 BELLAKAFETERIA

WWW.BELLAKAFETERIA.PL

 TRIPADVISOR/ BELLA KAFETERIA

