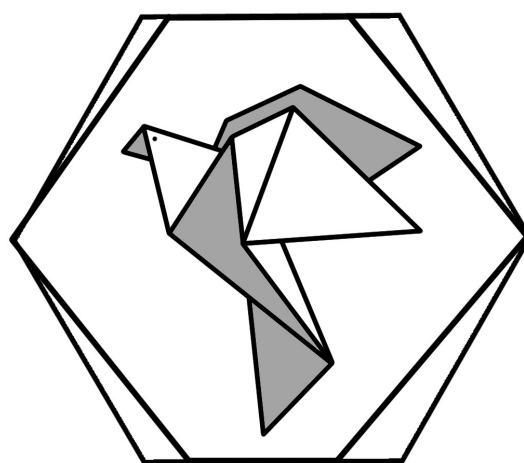


MENU



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 ALERCII 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



PRZYSTAWKI / 100 - 150 g /

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

SALATA 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 KIEŁBASA 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



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



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 OLIWEK, OCET BALSAMICZNY, TABASCO / PUREE Z MANGO, MUS Z AWOKADO / JOGURT NATURALNY, MLEKO, CYTRYNA, PIETRUSZKA

/ĆWIARTKA RZEMIEŚLNICZEGO CHLEBA Z MASŁEM 13 zł



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

/QUARTER OF ARTISAN BREAD AND BUTTER 13 zł



PIEROGI RĘCZNIE ROBIONE / ok. 200 g /

PIEROGI Z PIECZONĄ GĘSIĄ 49 zł / 7 szt / ①⑦⑩⑥

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

PIEROGI Z PIECZONĄ KACZKĄ 43 zł / 6 szt / ①⑬⑩⑬⑬⑮

/ 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 / ①⑨⑬⑮

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

Ⓜ PIEROGI ZE SZPINAKIEM I 3 SERAMI 39 zł / 6 szt / ①⑦⑬⑮

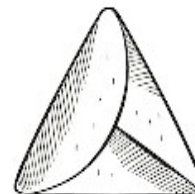
/ FARSZ: FETA, RICOTTA, MOZZARELLA, SZPINAK, CZOSNEK, GAŁKA MUSZKATOŁOWA / DOMOWE MASŁO TYMIANKOWE

Ⓜ PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI 36 zł / 6 szt / ①⑬

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

Ⓜ PIEROGI GALICYJSKIE 36 zł / 6 szt / ①⑦⑬⑮

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





HANDMADE DUMPLINGS / APROX. 200 g /

DUMPLINGS WITH BAKED GOOSE 49zł / 7 pcs / ①⑦⑱

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

DUMPLINGS WITH BAKED DUCK 43 zł / 6 pcs / ①⑬⑱⑲⑳

/ 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 / ①⑨⑬⑱

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

⑤ DUMPLINGS WITH SPINACH AND 3 CHEESES 39 zł / 6 pcs / ①⑦⑱

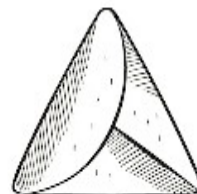
/ STUFFING: FETA, RICOTTA, MOZZARELLA, SPINACH, GARLIC, NUTMEG / HOMEMADE THYME BUTTER

⑤ DUMPLINGS WITH SOUR CABBAGE AND MUSHROOM STUFFING 36 zł / 6 pcs / ①⑱

/ STUFFING: SOUR CABBAGE, MUSHROOMS, ONION / FRIED ONION

⑤ GALICIANS DUMPLINGS 36 zł / 6 pcs / ①⑦⑱

/ 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 KIELBASA, 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



DANIA GŁÓWNE MIĘSNE / 350 – 450 g /

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

PUREE ZIEMNIACZANE, SOS PIECZENIOWY, KAPUSTA ZASMAŻANA

SCHABOWY Z KOŚCIĄ 54 zł (1)(3)(7)(13)(15)

/MIN. 170 g/ SOLANKOWANEJ WIEPRZOWINY, OBTOCZONEJ W CHRUPIĄCEJ JAPŃSKIEJ PANIERCE PANKO, PUREE ZIEMNIACZANE, PRAŻONA CEBULA, KAPUSTA ZASMAŻANA

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE 54 zł (6)(7)(10)(13)(15)

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

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

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

SZARPANA WOŁOWINA 59 zł (1)(3)(6)(7)(10)(13)(17)(18)

/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

CHEESEBURGER WOŁOWY 44 zł (1)(3)(7)(10)(13)(18)

225 g WOŁOWINY DOPRAWIANEJ W KARMNIKOWYM STYLU /ZAWIERA SMAŻONĄ CEBULĘ/, WŁASNEGO WYPIEKU „BRIOCHE”, SER MIMOLETTE, CEBULA KANDYZOWANA W MIODZIE, SAŁATA KARBOWANA, POMIDOR MALINOWY, OGÓREK KISZONY, CEBULA CZERWONA, SOS DIJO-MAJO
+11 zł DOMOWE FRYTKI Z SOSEM DO WYBORU



MEAT MAIN COURSE / 350 – 450 g /

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

MASHED POTATOES, GRAVY, FRIED CABBAGE

BONE-IN PORK CHOP 54 zł (1)(3)(7)(13)(15)

/MINIMUM 170 g/ CURED PORK LOIN, COATED IN CRISPY JAPANESE PANKO COATING, MASHED POTATO, FRIED ONION, FRIED CABBAGE

PORK TENDERLOIN 54 zł (6)(7)(10)(13)(15)

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

DEBONED HALF DUCK 59 zł (13)(16)(17)

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

PULLED BEEF 59 zł (1)(3)(6)(7)(10)(13)(17)(18)

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

BEEF CHEESEBURGER 44 zł (1)(3)(7)(10)(13)(18)

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
+11 zł HOMEMADE FRIES WITH SAUCE OF YOUR CHOICE



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 /



KARMNIK RESTAURACJA & COCKTAJL 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

