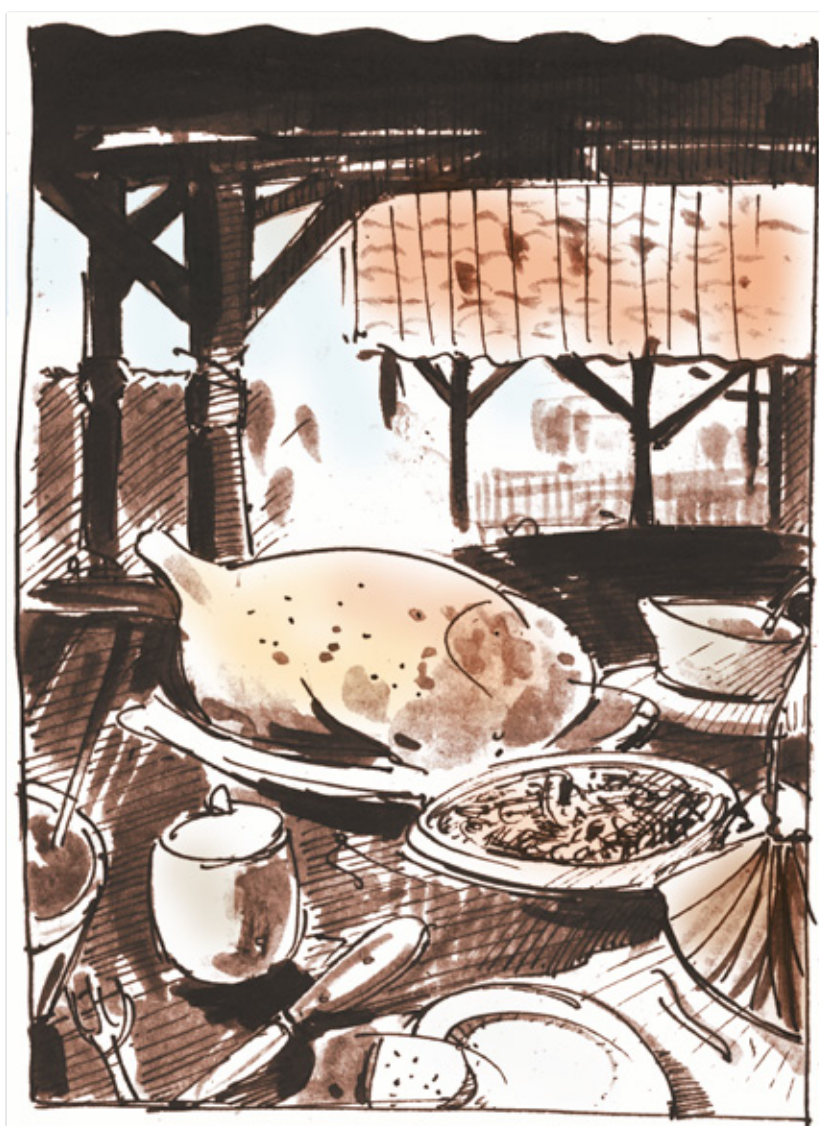




KARCZMA WARMIŃSKA



W GIETRZWAŁDZIE



Menu





Nie żałowali sobie starzy Warmiacy jadła i napitku,
Może więc dlatego, że jedli dużo, ale niewymyślne proste potrawy
i dlatego gorzałkę i miód pili i z umiarem, często żyli sto lat i dłużej.

Tu w Karczmie Warmińskiej będziecie mieli okazję posmakować tej niewyszukanej,
autentycznej kuchni, jakże smakowitej i zdrowej.

Zajmuj zatem miejsce Drogi Gościu, a śpiesznie bo już kucharki
wnoszą dymiące miski i smaki wieją po łbie.

Pamiętaj, że Stwórca, każąc człowiekowi jeść, aby mógł żyć,
Za zachętę dał mu apetyt, a za nagrodę – przyjemność.

Zanim poznasz rozkosze naszej kuchni, w oczekiwaniu na realizację zamówienia
chcemy zachęcić Cię do posmakowania naszego smalcu domowego,
który wraz z dodatkami serwujemy na koszt firmy.

Życzymy smacznego • Czas oczekiwania na dania do 30 minut



Old Warmians didn't stint on food and drink they ate a lot of common and simple dishes, they drank vodka
with honey but in moderation and maybe that's why they often live one hundred years and longer.

Here, in Karczma Warmińska, you can take the opportunity to taste this simple,
authentic cuisine, so appetizing and healthy.

Remember that The Creator told us to eat, so that we could live
Moreover He gave us also the appetite and the pleasure of eating.

So please sit down Dear Guest because the dishes are already waiting for You.

Before you begin to taste our dishes we encourage you to try our home – made, free lard.

Bon appetit! • Waiting time – up to 30 minutes



Die alten Ermländer waren Speisen und Getränken nicht abgeneigt.
Vielleicht deswegen, weil sie viel einfache Gerichte aßen und zu schätzen wussten, aber dazu guten Schnaps
mit Honig nur in Maßen tranken, lebten sie hundert Jahre und länger.

Hier im Karczma Warmińska haben Sie die Gelegenheit die authentische, gesunde,
ermländische Küche zu genießen. Also nehmen Sie Platz, liebe Gäste, denn die Köchinnen tragen schon bald
die Schüsseln herbei und der Duft der Gewürze wird Sie berauschen.

Denken Sie daran: der Schöpfer hat uns zu essen befohlen um zu überleben
aber dazu hat er uns zur Belohnung noch Appetit und Genuss gegeben.

Um das Warten auf das Essen zu verschönern, bitten wir unser kostenloses, hausgemachtes Schmalz zu probieren.

Wir wünschen Guten Appetit • Die Wartezeit auf das Essen kann bis zu 30 Minuten betragen





Polecamy

Wir empfehlen • We recommend

Flaki karczmiane z pieczywem Tripe (a soup made of beef's stomach with herbs), bread Kuttensuppe nach Art des Hauses mit Brot Фляки (рубец) с хлебом	250 g	12,-
Golonka Żniwiarza (ziemniaki, sos chrzanowy, kapusta z grochem) Eisbein mit Kartoffeln, Meerrettich-Apfelsoße, Weißkohl mit Erbsen Knuckle of pork potatoes, apple-horseradish sauce, cabbage with peas Свиная рулька, картошка, соус из хрена, капуста с горохом	300/120/120/50 g	36,-
Placki ziemniaczane z patelni z polędwiczką i warzywami Potatofritters with sirloin and vegetables Reibekuchen aus der Pfanne mit Schweinefleisch und Gemüse Жареные картофельные блины с вырезкой и овощами	150/100/70 g	27,-
Pierogi z twarogiem i śmietaną Dumplings with cottage cheese and creamy coat Piroggen mit Quark und Sahne Вареники с творогом и сметаной	250 g	15,-
Miód pitny Karczmiany (grzany w okresie zimowym) Drinking honey – sold during the winter time Trinkhonig nach Art des Hauses (zur Winterzeit erwärmt)	150 ml	8,-

Karczmiana spizarnia

Na jesienno-zimową porę Szef Kuchni przygotował

Wiejski smalec ze skwarkami	100 g	4,-
Pigwa do herbaty	150 g	6,-
Żurawina do mięs	150 g	6,-





Przekąski zimne

Kalte Vorspeisen • Cold starters • Холодные закуски

Deska mięs własnego wyrobu (schab, karkówka, boczek i sosy) Bauernfleischplatte (Schweinsrücken, Schweinekamm Speck und Soßen) Country meat platter (pork loin, porkneck, bacon and sauces) Мясное ассорти по крестьянски - на деревянном подносе свинная грудинка, корейка, копченое мяса собственного приготовления и соусы	120/50/50 g	16,-
Sałata z grillowanym kurczakiem, marchewką, czerwoną cebulą, pomidorem, kukurydzą i sosem winegret Grüner Salat mit gegrilltem Hähnchen mit Möhren, roten Zwiebeln, Tomaten und Vinegret-Soße Green salad with grilled chicken, carrots, red onions, tomatoes, vinaigrette Салат с курицей из гриля, с морковкой, красным луком, помидором, кукурузой с соусом винегрет	200/100 g	15,-
Sałata z białym serem papryką, cebulą, ogórkiem, oliwkami i sosem czosnkowym Grüner Salat mit Hirtenkäse Paprika, Zwiebeln, Gurken, Oliven und Knoblauchsoße Salad with cottage cheese peppers, onions, cucumbers, olives and garlic sauce Салат с белым сыром, сладким перцем, луком, огурцом, маслинами, чесночным соусом	200/100 g	15,-
Śledź w oleju z cebulką Hering in Öl mit Zwiebel Herling in oil with onion Селедка в масле с луком	80/30 g	8,-

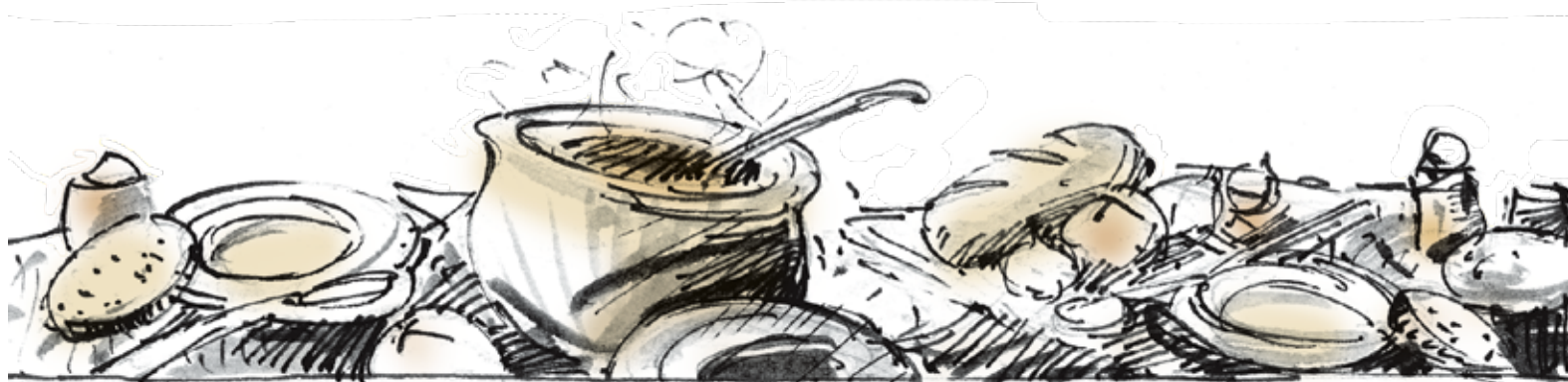




Zupy

Suppen • Soups • Супы

Rosół z makaronem domowym Brühe mit hausgemachent Nudeln Broth with home-made pasta Куриный бульон с домашним макаронем	250 g	10,-
Czernina z golcami Blutsuppe mit Klößchen Duck's blood soup with noodles “Чернина” из утки	250 g	10,-
Zupa z leśnych grzybów z łazankami Waldpilzsuppe mit Klößchen Mushroom soup with pasta Грибной суп с лапшой	250 g	10,-
Żur warmiński z białą kielbasą Ermländische Sauermehlsuppe mit Weißwurst Warmian sour rye and carem soup with white sausage “Жур” варминский с белой колбасой	250 g	10,-





Warmińskie dania mączno-ziemniaczane
Ermländische Gerichte aus Mehl und Kartoffeln
Warmian dishes made from flour and potatoes
Варминские блюда из муки и картофеля

Pierogi z kapustą i grzybami z cebulką na maśle Pirrogen mit Weißkohl und Pilzen mit Zwiebeln in Butter gebraten Dumplings filled with cabbage and mushrooms with onion fried in butter Пельмени с капустой и грибами, с луком поджареным на сливочном масле	250 g/ 5 szt	18,-
Pierogi z mięsem ze skwarkami Pirrogen mit Fleisch und Speckgrieben Dumplings filled with meat with gravy Пельмени с мясом и шкварками	250 g/ 5 szt	19,-
Pierogi ruskie z cebulką na maśle Russische Pirrogen mit Zwiebeln in Butter gebraten Russian Dumplings filled with a mixture of cheese and potatoes with onion fried in butter Пельмени „русские” (из картошки и творога) с луком поджареным на сливочном масле	250 g/ 5 szt	17,-
Dzyndzałki warmińskie (pierożki z mięsem wołowym i czosnkiem, z cebulką na maśle) Ermländische Fleischklößchen Pirrogen mit Rindfleisch und Knoblauch, mit Zwiebeln in Butter gebraten Little Warmian Dumplings filled with beef and garlic, with onion fried in butter Пельмени с мясной говяжьей начинкой, с чесноком и луком поджареным на сливочном масле	250 g	20,-
Puzy z mięsem i okrasą Kartoffelklöße mit Fleisch und Speckgrieben Potato dumplings with meat and gravy „Пызы” с мясом и шкварками	300/50 g	22,-
Babka ziemniaczana ze skwarkami i kiszoną kapustą Kartoffelnapfkuchen mit Grieben und Sauerkraut Potato cake „Babka” with gravy and sauerkraut Картофельная запеканка со шкварками и квашеной капустой	200/100 g	15,-
Golce warmińskie – kluseczki z deseczki z twarogiem i skwarkami (ziemniaczane) Ermländische Klößchen mit Quark und Speckgrieben Warmian potato noodles with cottage cheese, gravy Картофельные галушки с творогом и шкварками	200/50/50 g	15,-
Mix pierogowy (pierogi ruskie, z kapustą i grzybami, mięsem) Piroggenmix (Russische Teigtaschen mit Kraut und Pilzen, Fleisch) Mixed dumplings (Russian dumplings, dumplings filled with cabbage and mushrooms, meat dumplings) Набор пельмени с начинкой из: картошки и творога (русские пельмени), капусты с грибами, мяса	300 g/ 6 szt	22,-
Micha Karczmarza – danie na 2 osoby (dzyndzałki, pierogi z mięsem, pierogi z kapustą i grzybami, pierogi ruskie, babka ziemniaczana, puzy, kapusta kiszona, surówka z selera „Wirtsplatte” – Gericht für 2 Personen (bestehend aus ermländischen Fleischklößchen, Pirrogen mit Fleisch, Pirrogen mit Weisskohl und Pilzen, Russischen Pirrogen, Kartoffelnapfkuchen, Kartoffelkloß, Sauerkraut, Selleriesalat) Innkeeper’s Platter – dish for 2 people (Little Warmian dumplings, dumplings filled with meat, dumplings filled with cabbage and mushrooms, Russian dumplings, potato dumplings, potato cake, sauerkraut, celery salad) „Миска хозяйна” - блюдо для двоих. Пельмени с мясом, пельмени с капустой и грибами, пельмени „русские” с картошкой и творогом, картофельная запеканка, пыза, квашеная капуста, салат из лук-порей.	1200 g	80,-





Dania mięsne

Fleischgerichte • Meat dishes • Мясные блюда

Schab Boryny (tradycyjny panierowany kotlet schabowy, ziemniaki, buraczki)

180/120/120 g 33,-

Traditionelles Schnitzel (Kartoffeln, warme Rotebete, Breaded fried pork chop, potatoes, beetroot salad)

Корейка Борыны свиная отбивная в понировке, картошка, салат со свеклы

Żeberka w kapuście z kminkiem, ziemniaki pieczone

200/120/120 g 25,-

Rippchen in Kraut und Kümmel gebackene Kartoffeln

Spare ribs stewed in cabbage with cumin, baked potatoes

Ребрышки с капустой и тмином, картошка из духовки

Świeżynka z golcami warmińskimi (kluseczki z deseczki – ziemniaczane) kapusta kiszona

250/120/120 g 30,-

Fleischstückchen mit ermländischen Kartoffelklößchen, Sauerkraut

Meat scratchings with grease and onions with Warmian potato dumplings and sauerkraut

Свинина (бекон, окорок) обжаренная с луком картофельные кнедлики, квашеная капуста

Micha Mnicha – danie na 2 osoby

(karkówka, golonka, kurczak (filet i udko), żeberka, świeżynka, kapusta kwaszona, golce warmińskie, ziemniaki smażone, kapusta ze śliwką, kapusta z grochem, sos musztardowy, sos chrzanowy)

1500 g 90,-

“Mönchplatte” – Gericht für 2 Personen

(Schweinekamm, Eisbein, Brathähnchen, Rippchen,

Fleischstückchen, Sauerkraut, ermländische Klößchen, Bratkartoffeln,

Kohl mit Pflaume, Weißkohl mit Erbsen, Senfsoße, Meerrettichsoße)

Monk's Platter – dish for 2 people

(pork neck, knuckle of pork, roasted chicken, ribs, Warmian potato noodles, fried potatoes,

cabbage with plums, cabbage with peas, mustard sauce, horseradish sauce)

Миска Монаха – блюдо для двоих

свиная рулька, курица, ребрышки, обжаренная свинина,

квашеная капуста, картофельные кнедлики, жареная картошка, капуста с черносливом,

капуста с горохом, горчичный соус, соус из хрена





Dania z drobiu

Geflügelgerichte • Poultry dishes • Блюда из птицы

Fileciki babuni, talarki, marchewka z jabłkiem „Omas Filets“, Kartoffelscheiben, Karotte mit Apfel Chicken fillet, fried potatoes, carrot with apple Куриное филе, ломтики картошки, морковь с яблоком	180/100/120 g	26,-
Warمیński filet z kurczaka na miodzie, talarki, żurawiny, seler z orzechami w sosie śmietanowym Ermländisches Hähnchenfilet mit Honig Kartoffelscheiben, Moosbeeren, Sellerie mit Nüssen in Sahnesoße Warmian chicken fillet with honey, fried, sliced potatoes, celery with walnuts in cream sauce Куриное филе с медом, ломтики картошки, клюква, сельдерей с орехами и сметаной	150/120/100 g	28,-
Kaczka po warمیńsku z jabłkiem, golce warمیńskie, kapusta zasmażana ze śliwką Ente auf ermländische Art mit Apfel, Ermländischen Kartoffelklößchen, gebratener Kohl mit Pflaume Warmian duck with apples, Warmian potato dumplings, cabbage with plums Утка с яблоками по вармінски	150/50/120/120 g	38,-





Dania z ryb

Fischgelgerichte • Fish dishes • Рыбные блюда

**Okoń z borowikami w śmietanie, talarki,
surówka z białej kapusty**

150/80/100/120 g 35,-

Barsch mit Steinpilzen in Sahne Kartoffelscheiben, Weißkohlsalat

Perch with baletuses in cream fried potatoes, white cabbage salad

Окунь с боровиками в сметане, ломтики картошки, салат из белой капусты

**Sandacz w sosie kurkowym, ziemniaki,
surówka z białej kapusty**

150/80/120/120 g 40,-

Zander mit Pfifferlingsoße Kartoffeln, Weißkohlsalat

Sander with muschroom sauce potatoes, white cabbage salad

Судак с соусом из лисичек, картошка, салат из белой капусты

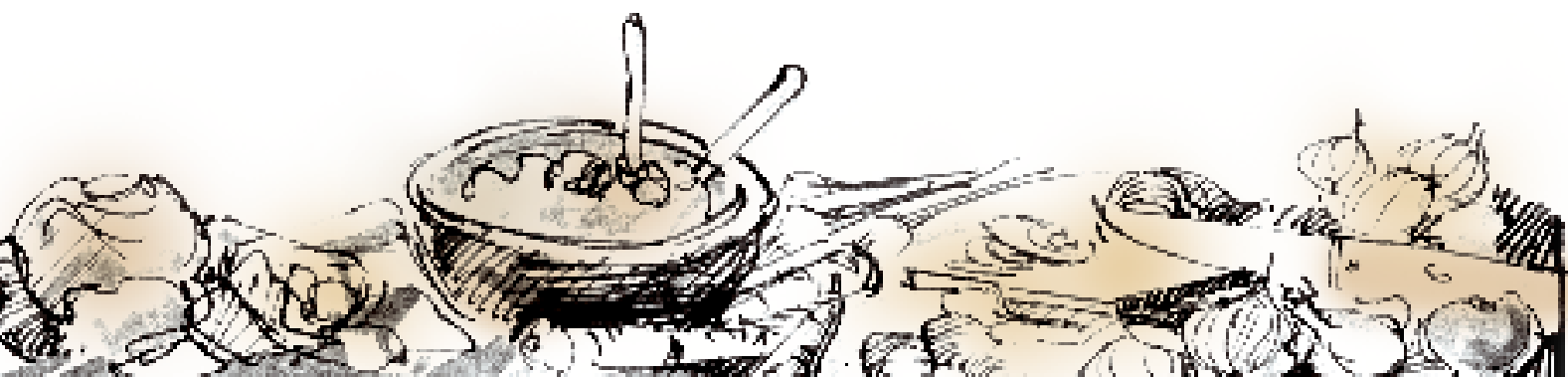




Surówki

Salate • Salads • Салаты

Kapusta kiszona z jabłkiem i majerankiem Sauerkraut mit Apfel und Majoran Sauerkraut with apple and majoram Квашеная капуста с яблоком и майораном	120 g	7,-
Słodka biała kapusta z sosem majonezowym Weißkohl mit Mayonnaisesoße Sweet white cabbage with mayonnaise sauce Белая капуста с майонезом	120 g	7,-
Buraczki zasmażane Warme Rotebete Fried beetroot Жареная свекла	120 g	7,-
Seler z orzechami w sosie śmietanowym Sellerie mit Nüssen in Sahnesoße Celery with walnuts in cream sauce Сельдерей с орехами и сметаной	120 g	7,-
Marchewka z jabłkiem Karotte mit Apfel Carrot with apple Марковь с яблоком	120 g	7,-





Gorące dodatki do dań

Warme Bellagen • Warm additives • Горячие гарниры

Kapusta ze śliwką Kohl mit Pflaumen Cabbage with plums Капуста с черносливом	120 g	7,-
Kapusta z grochem i miodem Kohl mit Erbsen und Honig Cabbage with pea and honey Капуста с горохом и медом	120 g	7,-
Kapusta z kminkiem Kohl mit Kümmel Cabbage with cumin Капуста с тмином	120 g	7,-
Golce warmińskie – kluseczki z deseczki (ziemniaczane) Ermländische Klößen Warmian potato dumplings Картофельные кнедлики - картофельные галушки с рейки	120 g	7,-
Ziemniaki smażone Kartoffelecken Fried potatoes Жареная картошка	120 g	7,-
Talarki Kartoffelscheiben Fried, sliced potatoes Поджаренные ломтики картошки	120 g	8,-
Ketchup, musztarda, sos czosnkowy кетчуп, горчица, чесночный соус	50 g	4,-





Desery

Desserts • Desserts • Десеты

Naleśniki z twarogiem i sosem czekoladowym Pfankuchen mit Quark und Schokoladensoße Pancakes with cottage cheese and chocolate sauce Блинчики с творогом и шоколадным соусом	150 g	12,-
Szarlotka Apfelkuchen Apple Pie Яблочный пирог - шарлотка	150 g	7,-
Szarlotka na ciepło z gałką lodu Warmer Apfelkuchen mit einer Kugel Eis Warm apple pie with a scoop of ice cream Подогретый яблочный пирог с мороженым	200 g	11,-
Sernik Käsekuchen Cheesecake Твороженный пирог	150 g	7,-





Napoje gorące

Warme Getränke • Warm beverages

Herbata z cytryną, owocowa, miętowa, Earl Grey Schwarzer Tee mit Zitrone, Früchtetee, Pfefferminze, Earl Grey Tea with lemon, Fruit tea, Earl Grey, mint tea Чай с лимоном, чай фруктовый, мятный чай, earl grey	6,-
Herbata liściasta zielona, owocowa, Earl Grey Schwarzer Tee mit Zitrone, Früchtetee, Pfefferminze, Earl Grey Green tea, fruit tea, Earl Grey Чай (лиственный) фруктовый, зеленый	8,-
Dodatki do herbaty	2,-
Kawa Warmińska Fantazja Kaffee Ermländische Phantasie / Coffee Warmian Fantasy / Кофе “варминская фантазия”	14,-
Kawa Alfredo Kaffee / Coffee	7,-
Capuccino Капучино	9,-
Caffe Latte Латте	11,-

Napoje zimne

Cold drinks • Cold beverages • Холодные напитки

Soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy, grejpfrutowy, pomidorowy) Fruchtsäfte Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeerensaft, Tomatensaft, Grapefruitsaft Juices orange, apple, blackcurrant, grapefruit, tomato Фруктовые соки: апельсиновый, яблочный, смородиновый, грейпфрутовый, томатный	200 ml	4,-
Napoje gazowane Pepsi Cola, Mirinda, 7 Up, Softdrinks / Газированные напитки	200 ml	4,-
Lipton Lipton-Tee / Чай Липтон	200 ml	4,-
Kwas chlebowy Brotsäure / Хлебный квас	300 ml	5,-
Woda mineralna Górska Natura Mineralwasser / Минеральная вода	300 ml	3,-
Red Bull	250 ml	7,-
Syrop „Grenadine” Grenadine-Sirup / Сироп Гренадине	25 ml	3,-





Piwa / Bier / Beer / ПИВО

Żywiec beczka / Żywiec Fassbier	500 ml	8,-
	300 ml	7,-
Warka beczka / Warka Fassbier	500 ml	7,-
	300 ml	6,-
Żywiec butelka / Żywiec Flaschenbier	330 ml	7,-
Warka Radler / Warka Radler Flaschenbier	330 ml	6,-
Żywiec niskoalkoholowy (butelka) / Żywiec Alkoholfreies Bier - Flaschenbier	330 ml	6,-
Heineken butelka / Heineken Flaschenbier	330 ml	10,-

Piwo regionalne / Bier aus der Region / Reginal beer

Świeże (butelka) jasne, niepasteryzowane	500 ml	8,-
Świeże – Flaschenbier Hell, ohne Konservierungsstoffe		
Wiśnia w piwie (butelka) jasne z naturalnym sokiem wiśniowym	500 ml	8,-
Kirschen in Bier – Flaschenbier helles Bier mit natürlichem Kirschsafft		
Piwo grzane cena piwa + 2,- (przyprawy)		
warmes Gewürzbier / warm beer		

Aperitif / Аперитив

Campari Bitter	40 ml	10,-
Cinzano Bianco, Rosso, Rose, Dry	80 ml	10,-

Likiery / Liköre / Ликеры

Bols Blue, Strawberry, Lychee, Melon, Banana	40 ml	10,-
Cointreau	40 ml	15,-
Jagermeister	40 ml	11,-
Disaronno Amaretto	40 ml	15,-
Cana Rio Cachaca	40 ml	10,-
Kahlua	40 ml	11,-
Passoa	40 ml	10,-
Aperol	40 ml	10,-





Cognac / Коньяк

Remy Martin VSOP	40 ml	35,-
------------------	-------	------

Brandy Бренди

Metaxa 5*	40 ml	12,-
Metaxa 12*	40 ml	15,-

Rum / Ром

Bacardi light	40 ml	10,-
Malibu	40 ml	10,-
Captain Morgan Black	40 ml	10,-
Old Pascas Blanco, Negro	40 ml	15,-
Sailor Jerry	40 ml	15,-

Gin / Джин

Finsbury	40 ml	9,-
----------	-------	-----

Whisky, Burbon / Виски, Бурбон

Grant's, Grants 12 YO	40 ml	18,-
Grant's Sherry Cask, Ale Cask	40 ml	14,-
Ballantines	40 ml	14,-
Johny Walker – Red	40 ml	14,-
Jim Beam White, Black	40 ml	18,-
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	40 ml	18,-
Jack Daniel's Tennessee Honey	40 ml	18,-
Gentleman Jack Rare Tennessee Whiskey	40 ml	25,-
Glenfiddich 12 YO	40 ml	25,-
Tullamore Dew	40 ml	25,-

Wódki / Schnaps / Водки

Bols Platinum	40 ml	5,-
Soplica Szlachetna	40 ml	5,-
Soplica Wiśniowa, Malinowa, Orzech laskowy, Pigwowa, Śliwkowa, Cz. porzeczka	40 ml	5,-
Soplica Staropolska, Parliament	40 ml	10,-
Parliament	40 ml	10,-
Żubrówka, Żubrówka biała	40 ml	5,-
Żubrówka złota	40 ml	7,-
Złota Gorzka	40 ml	5,-
Tequilla Gold, Silver, Antiguo	40 ml	12,-
Finlandia Vodka	40 ml	10,-
Finlandia Vodka 101	40 ml	15,-
Tequila El Jimador Blanco, Reposado	40 ml	15,-



Szampany i wina musujące

Piper Heidsieck Champagne Brut

blanc 75 cl 250 ,-

Iskrząca bąbelkami klarowność, świeży zapach wiosennej zieleni, owocowe aromaty jabłek, gruszek oraz nuty owoców tropikalnych. Idealny jako aperitif oraz do owoców morza, skorupiaków, nouvelle cuisine.



Sparkling clarity with spring, fresh fruit aromas: apples, pears and tropical fruit notes. Ideal as an aperitif, with seafood, shellfish, nouvelle cuisine.

Baron de Bellac Vin Mousseux Demi-Sec De Qualité – France

blanc 75 cl 30,-

Eteryiczny bukiet z nutami jabłka i cytrusów. Delikatna kwasowość. Idealne jako aperitif oraz do białych mięs, ryb, owoców morza i deserów.



Ethereal bouquet with notes of apple and citrus. Delicate acidity and long finish. Perfect as aperitif and to white meats, fishes, the seafood and desserts.

Gran Cinzano

blanc 75 cl 40,-

Cinzano Asti

blanc 75 cl 40,-

Wina różowe

Frontera Rose Central Valley, by Concha Y Toro – Chile

rose 75 cl 50,-
15 cl 10,-

Wino o głębokim różowym kolorze i fioletowych refleksach. Intensywne aromaty czerwonych owoców, czereśni, wiśni oraz nuty kakao. Rześkie i delikatne. Idealne jako aperitif, do potraw serowych oraz do owoców i ciast.



Deep pink color with violet hues. Intense aromas of red fruits and cherries with cocoa notes. Refreshing and soft. Ideal to serve as an aperitif, with Chinese food or accompanying fruits and cakes.





Wina białe

Vina Esmeralda
DO Catalunya, by Miguel Torres – Spain

blanco 75 cl 60,-
15 cl 12,-

Bogactwo aromatów, wyraźne nuty dojrzałych bananów, owoców egzotycznych, róży i jaśminu. Delikatnie słodkie z posmakiem zielonych jabłek. Znakomite z owocami morza, rybami, melonem z szynką i pasztecikami.



A range of aromas, distinct notes of ripe bananas, exotic fruits, rose and jasmine. Delicately sweet with green apple aftertaste. Perfect with seafood, fish, melon with ham and patés.

Delle Venezie
I.G.T. – Italy

blanco 75 cl 40,-
15 cl 8,-

Półsłodkie wino o delikatnie słomkowo żółtym kolorze. Świeże, dobrze zbalansowane. Lekki, orzeźwiający, aromatyczny, owocowy bukiet. Doskonałe do owoców morza i grillowanych ryb.



Semisweet wine, delicate straw yellow colour, fresh, well blended. This wine has light, refreshing and fruity bouquet. Excellent with sea food and grilled fish.

Frontera Chardonnay
Central Valley, by Concha Y Toro – Chile

blanco 75 cl 40,-
15 cl 8,-

Aromaty świeżych owoców oraz owoców tropikalnych z delikatną kwasowością. Doskonałe do skorupiaków, ryb, sałat.



Tropical, with a lot of fresh fruit notes. Refreshing and soft wine. Great with shellfish that haven't got to much iodine, fresh fishes and salads.

Bel Colle Bianco Medium dry
Vino da Tavola - Italy

blanco 75 cl 35,-
15 cl 7,-

Delikatne, dobrze wywarzone o kwiatowym aromacie. Posiada głęboki żółty kolor. Idealnie pasuje do pizzy, past oraz białego mięsa.



Deep yellow color. The wine is delicate and well-balanced with floral scents. Ideal with pizza, pasta, and white meats.





Wina czerwone

Bordeaux Grande Reserve Kressmann
AOC Bordeaux, by Kressmann – France

rouge **75 cl** **50,-**
15 cl **10,-**

Wiśniowo czerwony kolor.
Intensywne aromaty czerwonych owoców.
Polecane do czerwonych mięs, serów.

Cherry red colour with intensive nose of notes of red fruits.
Recommended to beef stew with carrots and prunes.



Chianti Classico 2009
DOCG, by Castello Banfi - Italy

rosso **75 cl** **90,-**

Fiołkowo różowy kolor. Złożone aromaty dżemu śliwkowego, wiśni,
kawy z balsamicznymi nutami. Głębokie, pełne, dobrze wyważone
z długim wykończeniem. Do wszelkiego rodzaju dań mięsnych.

Deep, young, mauve red color. Intricate flavors with notes of plum jam,
cherry, coffee and a light note of balsamic. Full-bodied with good balance.
Long in the finish. A wine for every dish, matches meat dishes superbly.



Sunrise Merlot
Central Valley – Chile

tinto **75 cl** **60,-**
15 cl **12,-**

Piękny czerwony kolor. Aromaty jagód i przypraw.
W pałecie gładkie, okrągłe o dobrej budowie. Polecane do past z czosnkiem,
carpaccio oraz świeżych serów.

Wine with a great color, berries aromas and some spices
On the palate it is smooth, round with good body.
Recommended to pastas with some garlic, carpaccios, fresh cheeses.



Trivento Malbec
Mendoza, by Trivento - Argentina

tinto **75 cl** **60,-**
15 cl **12,-**

Najbardziej argentyńskie ze szczepów czerwonych.
Eleganckie, delikatne o lekkiej wytrawności
z dominacją czerwonych owoców w bukietcie,
w szczególności dojrzałych malin i wiśni.
Doskonale pasuje do delikatnego mięsa,
dojrzewających serów, mięsa pieczonego
oraz ciemnych ryb (tuńczyk, łosoś).

Elegant, soft and light acidity. Rich and intense aromas of red fruits,
especially of ripe cherries and raspberries.





Bel Colle Rosso Medium dry
Vino da Tavola - Italy

rosso **75 cl** **35,-**
15 cl **7,-**

Głęboki rubinowy kolor. Dobrze wywarzone,
z nutami czerwonych owoców.
Świetne do pizzy, past, serów oraz czerwonego mięsa.

Deep ruby color. The wine is well-balanced, slightly tannic,
with hints of red fruits.
Great with pizza, pasta, cheeses and red meats.



Wina Karczmiane

Castello Ryn Chardonnay
I.G.T. – Italy

white **75 cl** **30,-**
15 cl **6,-**

Wino o słomkowo-żółtym kolorze,
charakterystycznym, delikatnym owocowym aromacie
oraz harmonijnym, wytrawnym smaku.
Do przystawek, białego mięsa,
idealne zwłaszcza do pieczonych i grillowanych ryb.



Castello Ryn Sangiovese
I.G.T. – Italy

red **75 cl** **30,-**
15 cl **6,-**

Czerwone wytrawne wino.
Posiada delikatny bukiet z aromatem fiołków, wytrawne,
dobrze zbalansowane, z lekkim maślanym zakończeniem.
Doskonałe do dań kuchni włoskiej oraz do pieczonych i grillowanych mięs.



Miód pitny

150 ml **8,-**





Ceny w polskich złotych, zawierają VAT
All prices in PLN VAT tax included
Alle Preise in PLN MwSt inclusive

Honorujemy karty płatnicze



Karczma Warmińska

11-520 Gietrzwałd, ul. Kościelna 1
tel. +48 89 512 34 57; karczma +48 89 512 34 23
karczma@karczma.pl, www.karczma.pl

