

Paweł Nie Całkiem Święty[®]

**ZAPRASZA
NA DNI KULINARNE**



czwartek z GOLONKĄ



piątek z RYBĄ



sobota z KACZKĄ



niedziela z JAGNIĘCINĄ

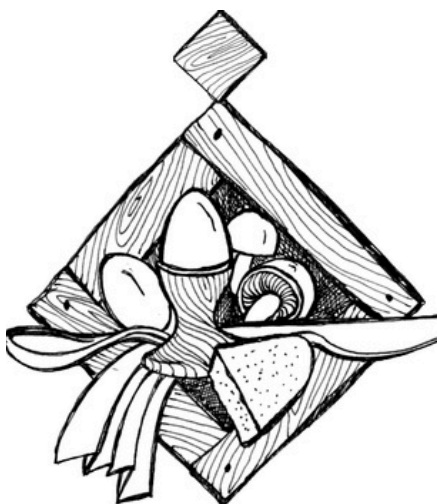
*Zapraszamy na Śniadanie
(serwowane w formie bufetu od godz. 8:00 do 10:30)*

42 zł

ZAGRYCHA

i dla Haliny, i dla Zdzicha

Starters



Śledzik marynowany w oleju 31 zł
z duszonymi warzywami

Pickled herring served with steamed vegetables

Kawał dobrej pieczonej kielbasy na pierzynie z 34 zł
prażonej cebuli
(ketchup, musztarda)

*A piece of roasted sausage with onion served with
mustard and ketchup*

Powyższe przystawki serwowane są z pieczywem
Starters are served with bread

Deska Piwosza 49 zł
Beer/Wine snacks-meat

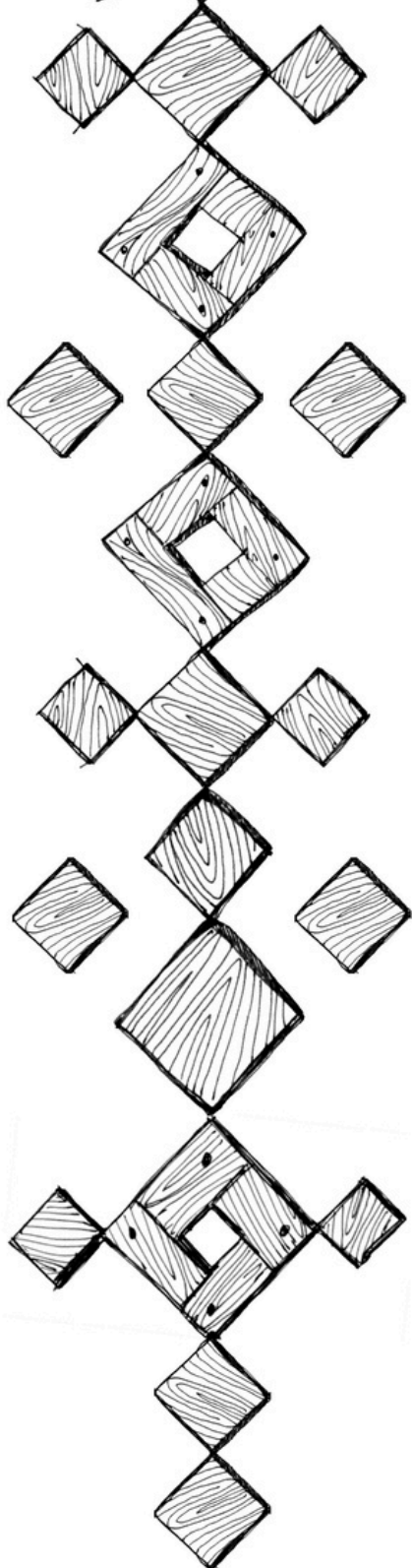
Pajdy ze sypką, ogórek kiszony, marynaty oraz
wyroby z naszej wędzarni z chrzanem

*Varieties of our homemade cold meat served on a
wooden board with tasty bread, pickles and
horseradish*

Deska Łemka 47 zł
Beer snacks-cheese

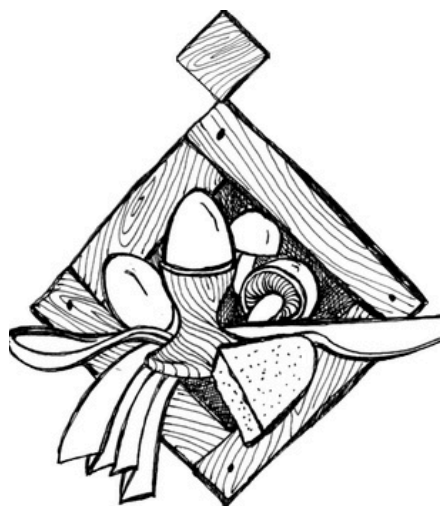
Trzy rodzaje Serów z żurawiną
Cheese platter served with cranberry jam

Wędzony oscyp smażony z żurawiną i jabłkiem 29 zł
*Fried, smohed cheese with cranberry jam served
with apple*



POLYWKI...znaczy zupy

Soups



Borowianka z grzankami

Porcini mushroom soup topped with croutons

27 zł

“Parzybroda” - kwaśnica z żeberkiem

Traditional sour cabbage soup served with pork rib

24 zł

Barszcz ze szczawiem z przepiórczym jajkiem i kwaśną śmietaną

White sour borscht with sorrel leaves and quail egg

24 zł

Zupa pomidorowa z makaronem

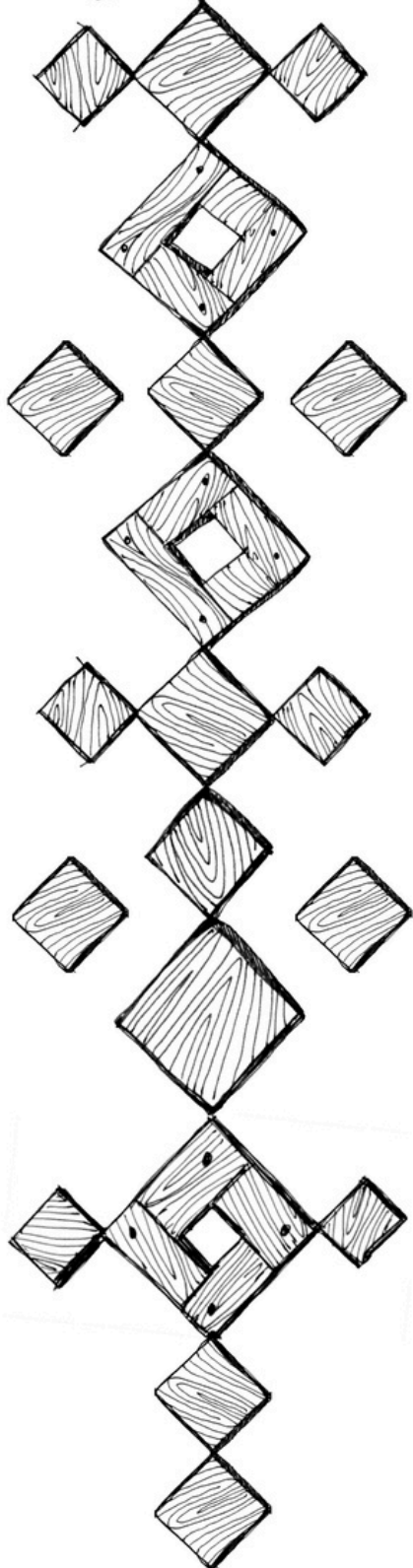
Tomatoe soup with pasta

17 zł

Zupa dnia

Soup of the day

18 zł



SALATKI ... czyli lekko, kolorowo, smacznie i zdrowo

Salads

Sałatka z wątróbkami glazurowanymi w sosie malinowym

41 zł

Mix sałat, ogórek, cebula i sos miodowo-musztardowy
*Mix of salads with chicken livers, tomato and
cucumber, onion and honey-mustard sauce*

Sałatka z grillowanym kurczakiem i bekonem

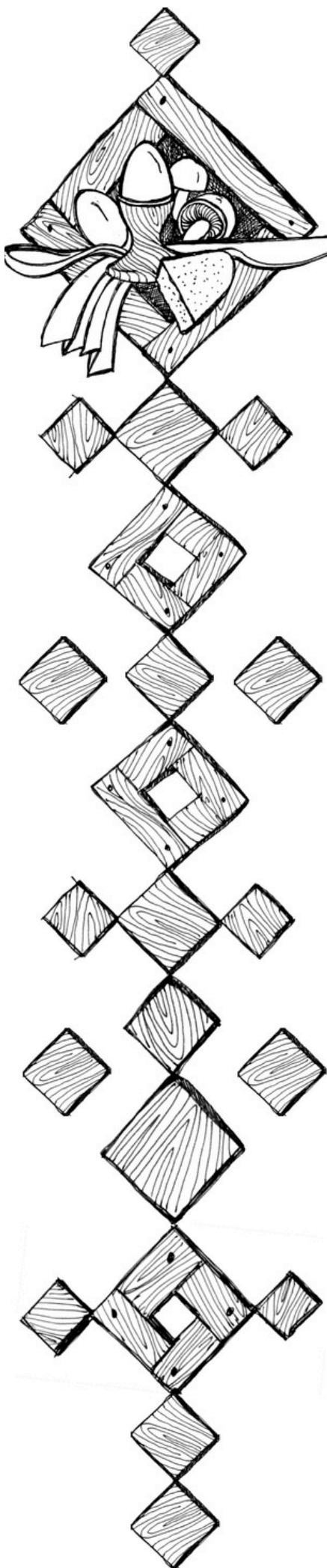
43 zł

Mix sałat, pomidor, ogórek, cebula,
cząstki pomarańczy, sos koktajlowy
*Mix of salads with chicken, bacon, tomato and cucumber,
onion, orange and cocktail sauce*

Sałatka z kozim serem

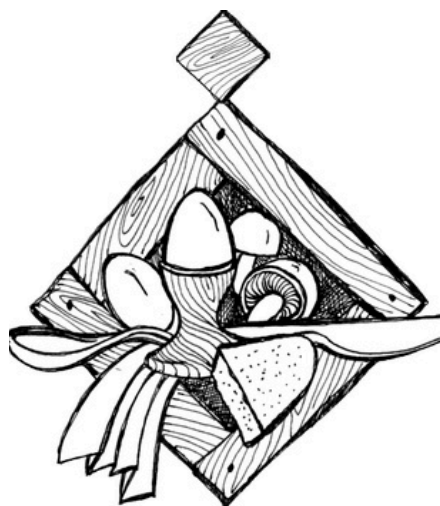
42 zł

Mix sałat połączonych z serem kozim, marynowaną
gruszką, prażonym słonecznikiem i sosem na bazie
jogurtu naturalnego
*Mix of salads with goat cheese, marinated pear, roasted
sunflower seeds and natural yoghurt - based sauce*



Makarony

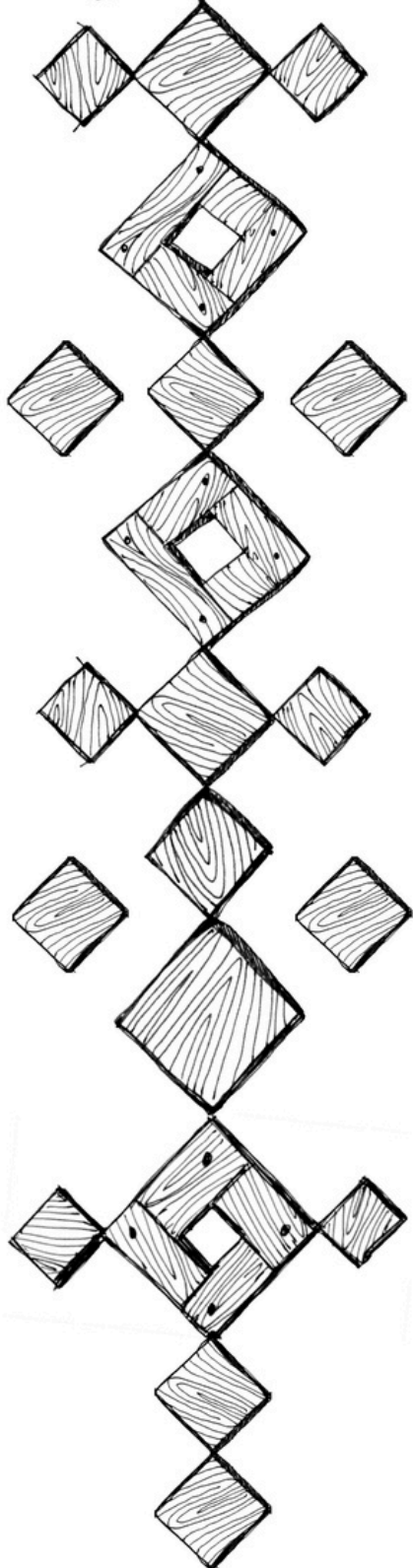
Pasta



Makaron w sosie śmietanowym z suszonymi pomidorami i połówkami drobiowymi 41 zł
Pasta with chicken tenderloins in a creamy sauce with dried tomatoes

Makaron w sosie śmietankowo-koperkowym z wędzonym łososiem, szpinakiem i serem typu feta 42 zł
Pasta with salmon and spinach and feta cheese in a creamy dill sauce

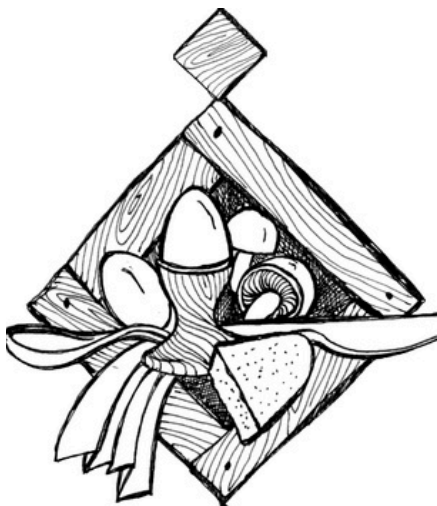
Makaron w sosie serwoym ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem typu feta 39 zł
Pasta in cheese sauce with spinach, sun-dried tomatoes and feta cheese



Dodatki

do dań głównych

Side orders



**Ziemniaki w mundurkach z masłem
czosnkowym** 10 zł
Jacke potatoes with garlic butter

Ziemniaki opiekane 10 zł
Roasted potatoes

Frytki 10 zł
French fries

Puree ziemniaczane 10 zł
Potatoe puree

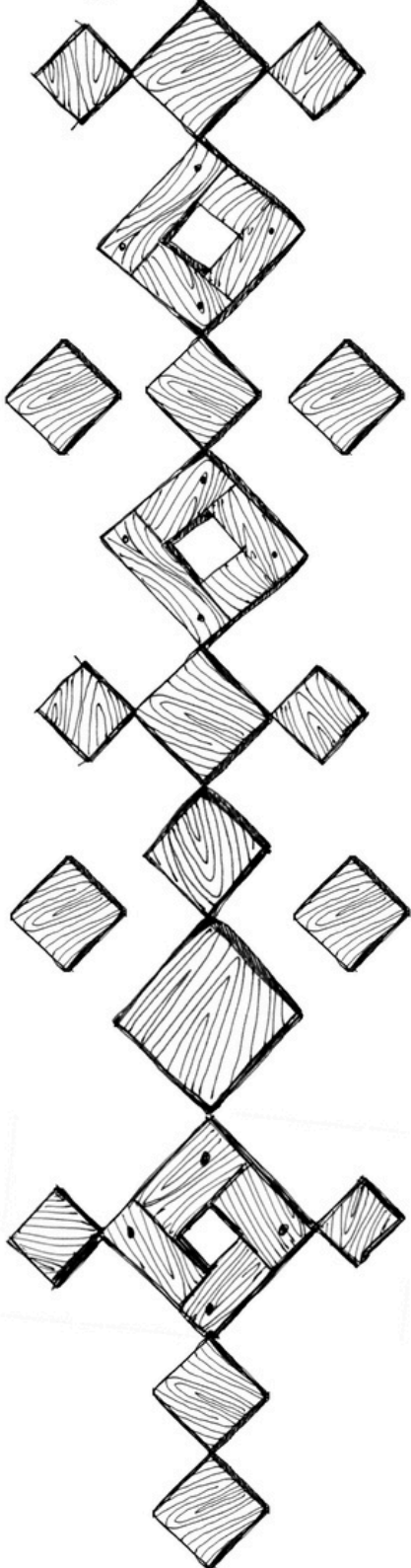
Kapusta zasmażana 10 zł
Sauteed sauerkraut

Buraki duszone 10 zł
Braised beetroots

Zestaw surówek 10 zł
Mix os salad

Pieczywo 8 zł
Bread

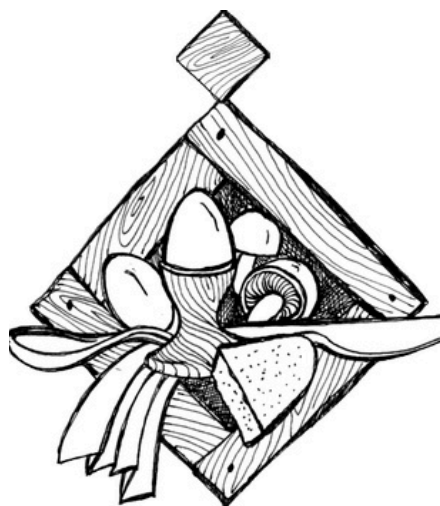
**Zimne sosy (ketchup, musztarda, sos
czosnkowy)** 2 zł
Ketchup/mustard/garlic sauce



DANIA REGIONALNE

z których słynie nasza karczma

Regional Cuisine



**Gołabki bojkowskie z sosem śmietanowo-
cebulowym** 41 zł
ziemniaki, boczek wędzony, cebula
Potatoe stuffed cabbage rolls with creamy onion sauce

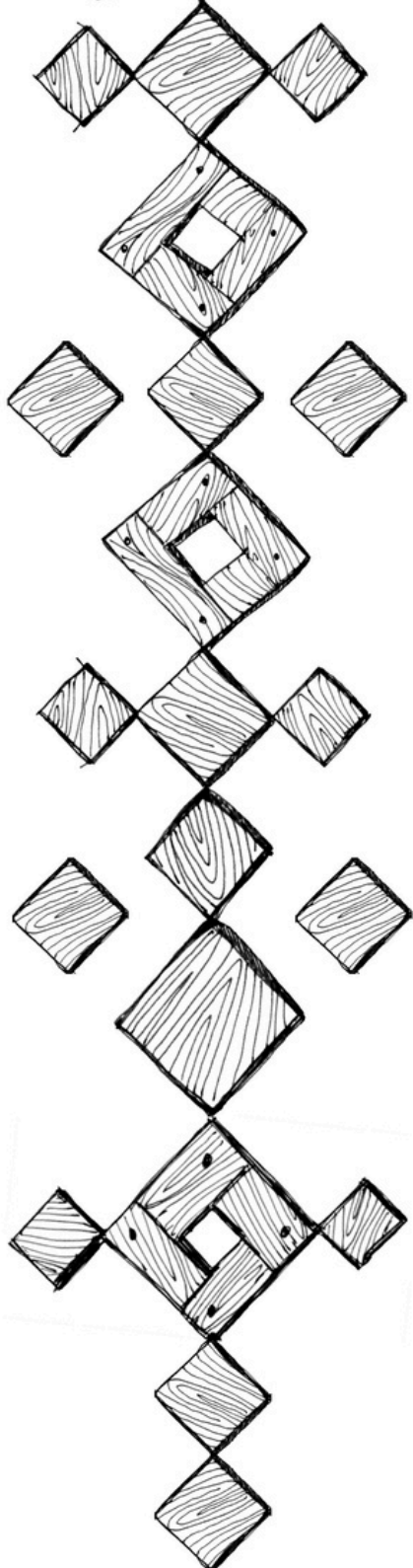
**Kaszanka smażona podana na patelni z kapustą
zasmażaną, puree i ogórkiem kiszonym** 34 zł
*Fried black pudding served in a frying pan with extra
smashed potatoes, sour cabbage and pickled cucumber*

**Łemkowskie lemieszki (placki ziemniaczane) ze
śmietaną** 29 zł
Classic potatoe pancakes with sour cream

**Łemkowskie lemieszki (placki ziemniaczane) z
sosem z leśnych grzybów i serem** 39 zł
*Classic potatoe pancakes with forest mushroom sauce and
cheese*

Wędzony oscyp smażony z żurawiną i jabłkiem 29 zł
*Fried, smohed cheese with cranberry jam served
with apple*

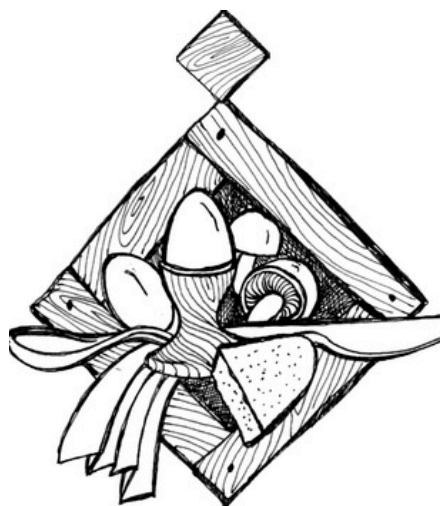
**Wiejski bigos z drobno siekaną dziczyzną podany
w chlebk** 39 zł
*Rustic bigos with finely chopped game meat served in a
bread bowl*



DANIA GŁÓWNE

oj warto było czekać...

Main dishes



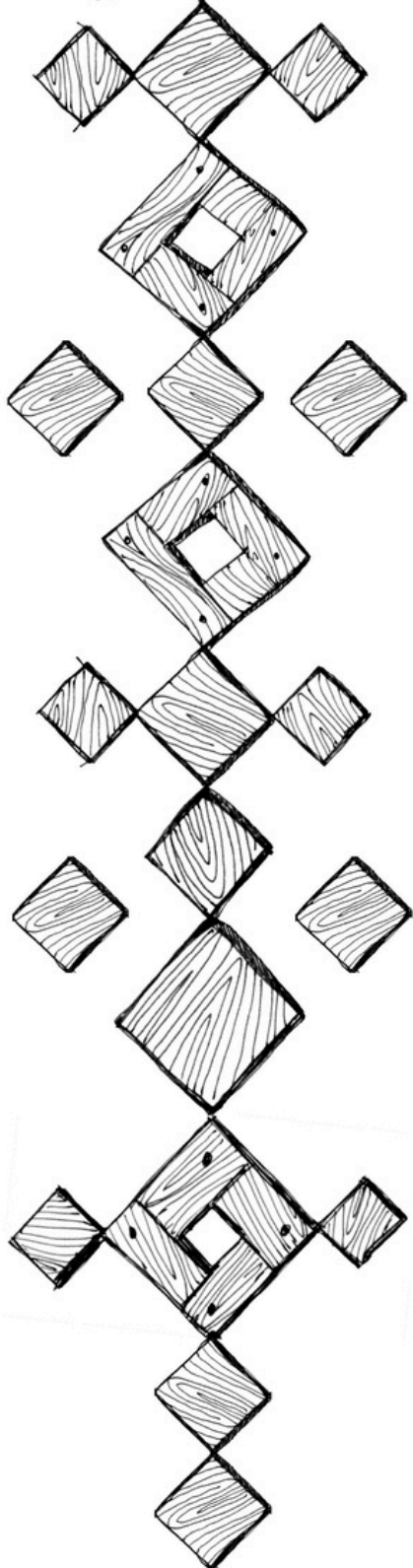
Kotlecisko schabowe z kością w złocistej panierce podane z ziemniakami w mundurkach oraz kapustą zasmażaną 46 zł
Breaded pork chop served with jacked potatoes and dried sour cabbage

Filet z kurczaka panierowany podany z frytkami i surówką z marchewki 44 zł
Breaded chicken breast served with french fries and carrot salad

Placki bieszczadzkie znane i w regionie lubiane z gulaszem, kwaśną śmietaną, żółtym serem i marynowaną papryczką 43 zł
Potatoe pancakes with goulash, sour cream, cheese and marinated pepper

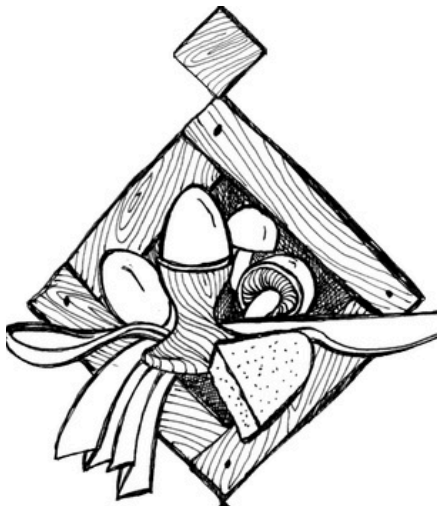
Stek wieprzowy zapiekany z serem typu feta i pomidorem podany na szpinaku z ziemniaczkami pieczonymi z czosnkiem, prażoną cebulą i sosem śmietankowo-koperkowym 51 zł
Pork steak with feta cheese and tomato with a creamy dill sauce served with roasted potatoes with garlic and spinach

Poładwiczka grillowana podana na runie leśnym z kaszą gryczaną i buraczkami duszonymi 54 zł
Grilled tenderloin with mushrooms served with buckwheat and butter braised beetroots



Co przez gospodarza lubiane i Wam zacni goście POLECANE

The Chef recommends

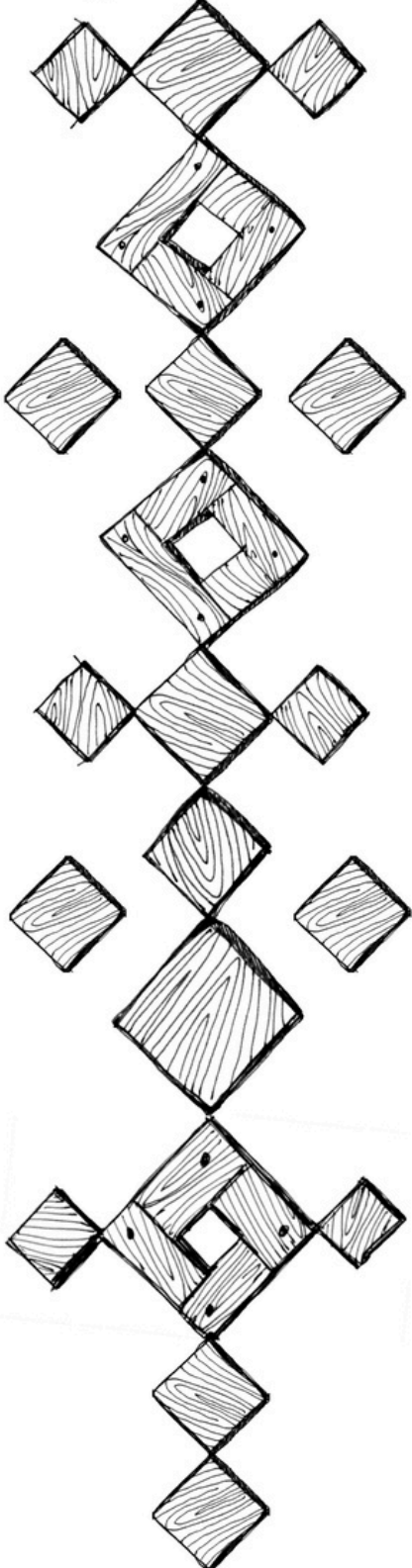


“Kociołek Pawła Nie Całkiem Świętego” 57 zł
**Gulasz z jelenia z grzybami leśnymi i
warzywami podany z domowym pieczywem**
*Crockpot venison stew with mushrooms and vegetables
served with homemade bread*

Koryto mięs z grilla (dla dwóch osób) 96 zł
Cztery rodzaje mięs, ziemniaki pieczone,
surówka, ogórki kiszane, zimne sosy
*Varieties of grilled meat with roasted potatoes, salads,
pickled cucumber and cold dips*


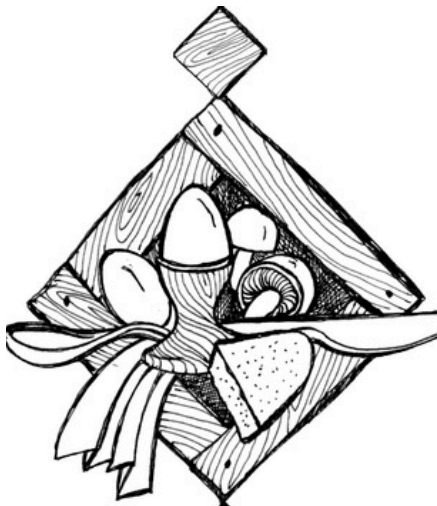
**Chłopskie jadło na patelni podane z
maślanką** 43 zł
Pieczone ziemniaki, boczek, cebula, pieczarki i
jajko sadzone oprószone twarogiem i
szczypiorkiem
*Peasant food - Roasted potatoes with bacon, onion,
mushrooms and fried egg all sprinkled with cottage
cheese and chives, served with buttermilk*

“Boskie” naleśniki 44 zł
**z mięsem wieprzowym i serem mozzarella
zapiekane w piecu w sosie paprykowym (ciasto
szpinakowe)**
*Crepes with pork and mozzarella cheese baked in the oven
in paprika sauce (spinach batter)*

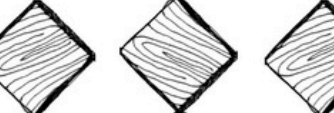


Co przez gospodarza lubiane i Wam zacni goście POLECANE

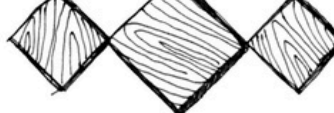
The Chef recommends




“Pół metra” żeberk pieczonych, bejcowane 51 zł
w sosie musztardowo - ziołowym podane z
puree, duszonymi burakami i zimnymi sosami
*"Half a meter" of roasted ribs marinated in a mustard-herb
sauce, served with mashed potatoes, stewed beets, and cold
sauces*



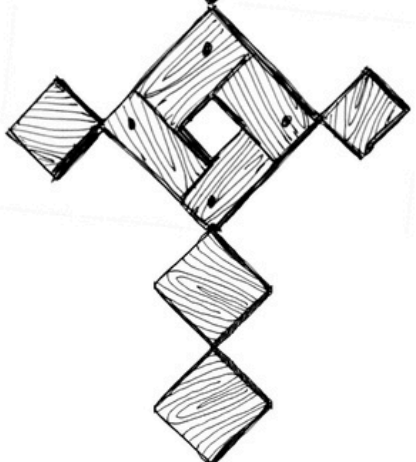
“Pół metra” żeberk pieczonych, bejcowane 54 zł
w sosie słodko - kwaśnym (śliwkowo-piwnym)
podane z puree, duszonymi burakami i
zimnymi sosami
*"Half a meter" of roasted ribs marinated in a sweet and sour
(plum-beer) sauce, served with mashed potatoes, stewed
beets, and cold sauces*



“Pół metra” żeberk pieczonych, bejcowane 54 zł
w sosie miodowo - piwnym podane z puree,
duszonymi burakami i zimnymi sosami
*"Half a meter" of roasted ribs marinated in a honey-beer
sauce, served with mashed potatoes, stewed beets, and cold
sauces*

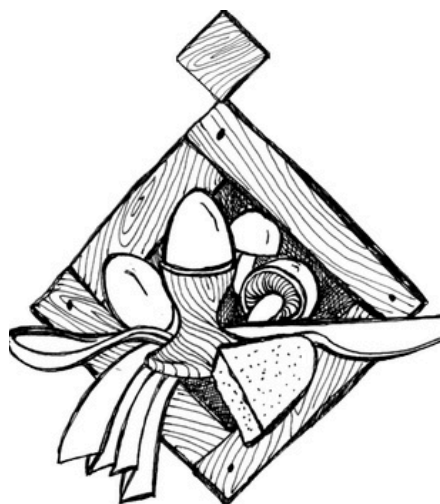


“Duet grzechu wart”, 101 zł
dwa rodzaje żeber do wyboru podane z puree,
duszonymi burakami, kiszunkami, zimnymi
sosami i dwoma kieliszkami aperitif
"A duo worth a sin"
*Two types of ribs to choose from, served with mashed
potatoes, braised beets, pickles, cold sauces, and two glasses
of aperitif*



Ryby

Fish



**Pstrąg z patelni z zieloną pietruszką i masłem
czosnkowym podany z frytkami i surówką** 52 zł

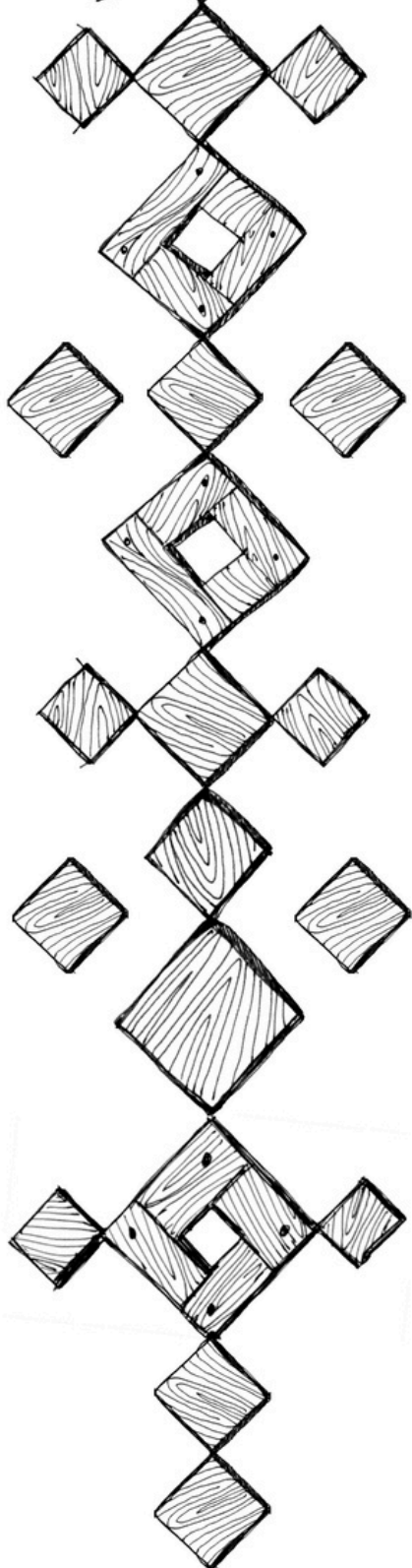
*Pan-fried trout with green parsley and garlic butter, served
with fries and a side salad*

**Pstrąg z patelni z sosem borowikowym podany
z ziemniakami pieczonymi i surówką z białą
kapusty** 55 zł

*Pan-fried trout with porcini mushroom sauce, served with
roasted potatoes and white cabbage coleslaw*

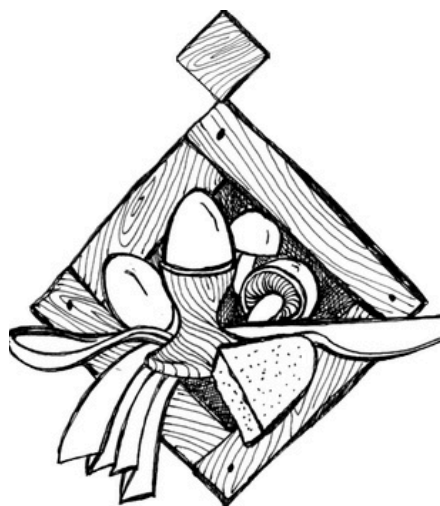
**Polędwica z dorsza z pieca zapiekana w
koperkowym sosie podana na szpinaku, z puree
ziemniaczanym** 58 zł

*Oven-baked cod fillet in dill sauce served on spinach, with
mashed potatoes*



Menu dla NAJMŁODSZYCH

KIDS menu



Przysmak Misia 25 zł

panierowane kotleciki drobiowe (2szt) z frytkami i surówką

Breaded chicken tenderloins with french fries and salad

Smakolyki Myszki 25 zł

połędwiczki drobiowe (2szt) w sosie koperkowym z puree i surówką

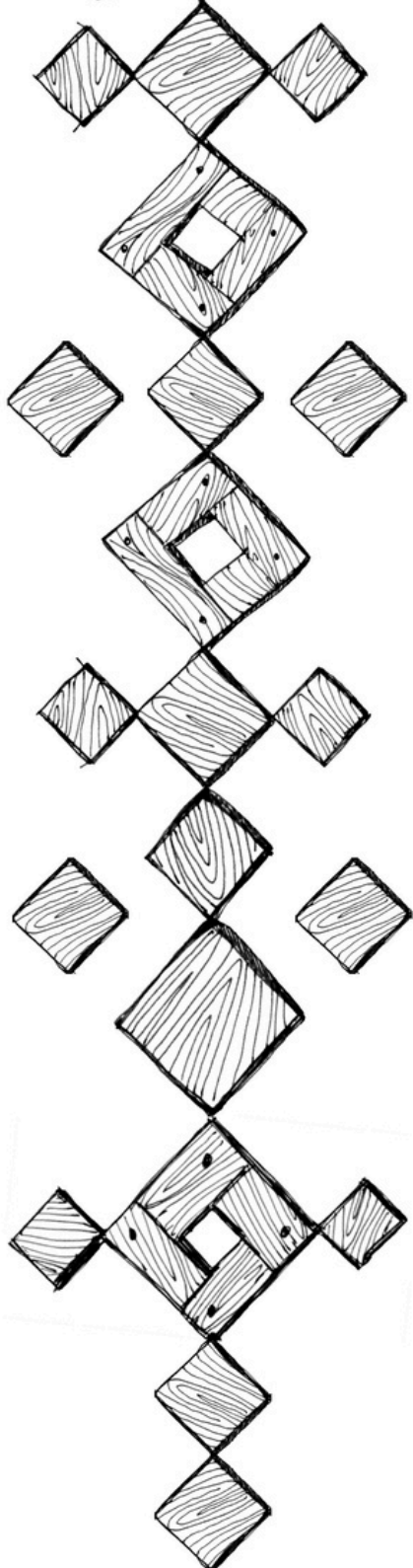
Chicken loin in a dill sauce with puree

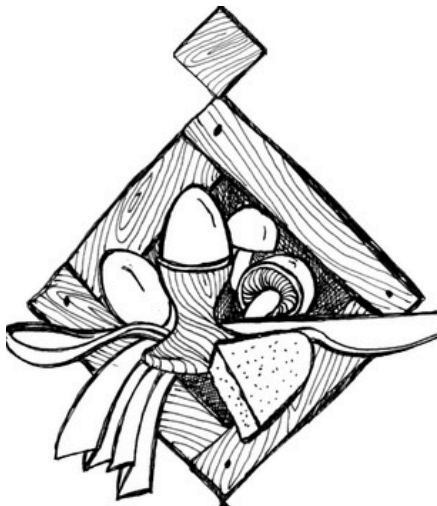
Naleśniki z serem waniliowym z cukrem pudrem, bitą śmietaną i sosem czekoladowym 24 zł

Pancakes stuffed with sweet cottage cheese, served with whipped cream and chocolate

Naleśniki z dżemem i cukrem pudrem, bitą śmietaną i sosem czekoladowym 24 zł

Pancakes with marmelade topped with powdered sugar, whipped cream and chocolate





PIEROGI

przez nas wyrabiane
Homemade dumplings

Pierogi ukraińskie okraszone cebulką podane z kwaśną śmietaną 29 zł

Dumplings with white cheese and potatoes topped with onion and sour cream

Pierogi rusińskie z dodatkiem pesto z czosnku niedźwiedziego okraszone cebulką, podane z kwaśną śmietaną 31 zł

Dumplings with white cheese, potatoes and ramson topped with onion and sour cream

Pierogi z kapustą i leśnymi grzybami okraszone cebulą 31 zł

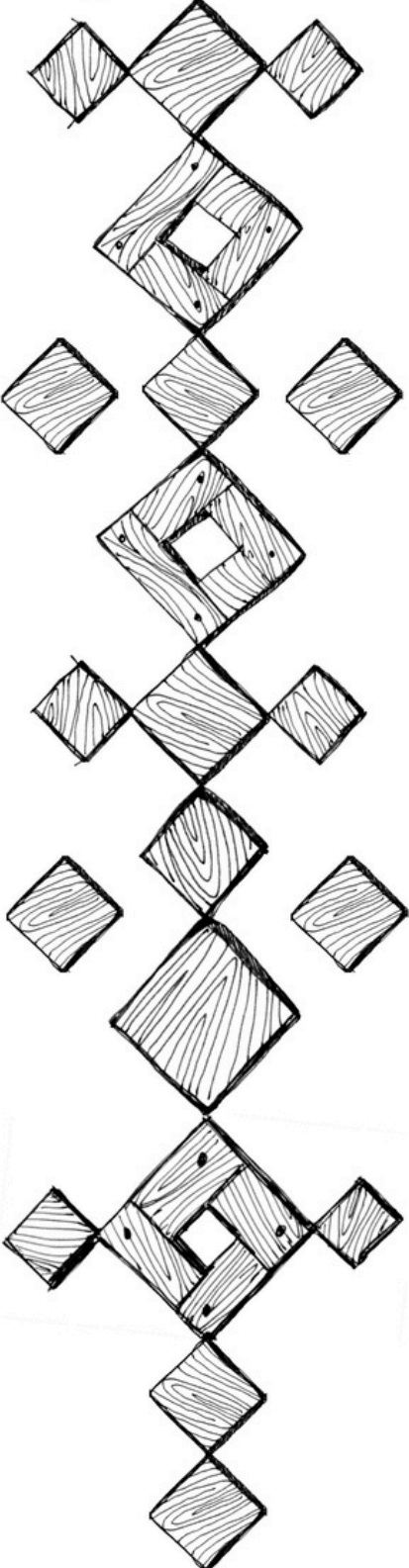
Dumplings with sour cabbage and mushrooms topped with onion

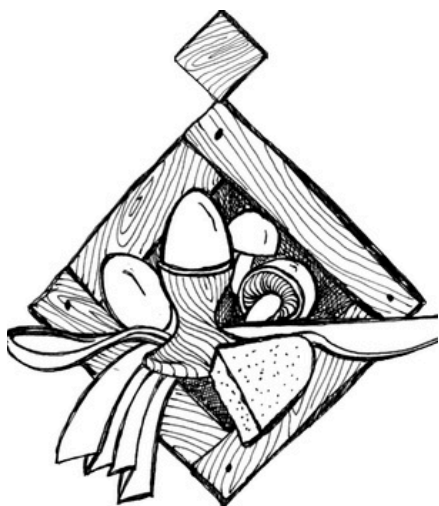
Pierogi gajowego faszerowane dziczyzną podane z sosem grzybowym 39 zł

Dumplings with venison with mushroom sauce

Pierogi na słodko (sezonowo) 26 zł

Sweet dumplings (seasonally)





Dwa słowa... Słodka Rozpusta *Desserts*

“Bubliki”

38 zł

domowe oponki z wiejskiego twarogu,
oprószone cukrem pudrem, podane z konfiturą
(6 szt.)

*Traditional donuts with powdered sugar, cottage cheese
and marmelade*

Na inne, pyszne... słodkości
zapraszamy do
PAWŁOWEJ podwórkowej cukierni

