



*Zapraszamy do prowadzonej rodzinie
karczmy myśliwskiej*

*Nasze potrawy przygotowujemy w oparciu o
naturalne i świeże składniki*

*Grupy zorganizowane powyżej 10 osób prosimy
o wcześniejszą rezerwację stolików*

Karta z alergenami do wglądu w barze



Na przystawkę proponujemy:

/starter/

Pasztet z dziką z sosem tatarskim z rydzów 13zł
/boar pate with tatar sauce/

Pasztet z pstrąga z sosem chrzanowym 13zł
/trout pate with horseradish sauce/

Carpaccio z polędwicy z sarny 20zł
/hunter`s carpaccio/

Pieczyno domowe 2zł
/homemade bread/

Pieczyno /bread/ 1zł

Zupy:

/soups/

Zupa myśliwska z jelenia (gulaszowa) 10zł/200ml
/hunter`s deer soup/ 17zł/400ml

Rosół z bażanta z domowym makaronem
Dostępny od piątku do niedzieli lub na zamówienie
/pheasant soup with home-made noodles- occasionally/

Grzybowa z borowików z kaszą pęczak
/mushroom soup/

Barszcz czerwony na zakwasie z uszkami
/beetroot soup served with little dumplings/

**Na tablicy znajdziecie Państwo dania i desery spoza
karty przygotowane z sezonowych, świeżych
i lokalnych produktów**





Dania główne:

*Specjalnością kuchni są potrawy z dziczyzny
/house specials – wild game/*

<i>Pieczeń z dziką ze śliwkami w czerwonym winie z brusznicą i prażoną kaszą gryczaną /boar roast with prunes in red wine with buckwheat/</i>	<i>35zł</i>
<i>Gulasz z sarny w sosie borowikowym z kopytkami /deer goulash with mushrooms and potato dumplings/</i>	<i>38zł</i>
<i>Dzika kaczka faszerowana jabłkami i imbirem Dostępna od piątku do niedzieli lub na zamówienie /wild duck with apples - occasionally/</i>	<i>35zł</i>
<i>Bigos myśliwski z pieczywem /hunter's stew/</i>	<i>18zł</i>
<i>Pieczeń wieprzowa w sosie śmietanowym z gotowanymi ziemniakami /Pork roast with creamy garlic souce and potatoes/</i>	<i>25zł</i>

Świeże pstrągi /fresh trouts/

<i>Pstrąg z patelni z sosem chrzanowo-jabłkowym /fried trout with horseradish sauce/</i>	<i>9zł/100g</i>
<i>Pstrąg duszony w białym winie z warzywami /steamed trout with vegetables/</i>	<i>10zł/100g</i>
<i>Pstrąg wędzony Dostępny od piątku do niedzieli lub na zamówienie /smoked trout – occasionally/</i>	<i>9zł/100g</i>
<i>Ziemniaki gotowane /boiled potatoes/</i>	<i>4zł</i>
<i>Ziemniaki opiekane z ziołami /roast potatoes/</i>	<i>6zł</i>





Dania jarskie:
/vegetarian dishes/

Pierogi ruskie 14zł/10szt.
/dumplings with potatoes, onion & cottage cheese/

Pierogi z kapustą i grzybami 16zł/10szt.
/dumplings with cabbage & wild mushrooms/

Pierogi ze szpinakiem i sosem czosnkowym 18zł/10szt.
/dumplings with spinach & garlic sauce/

Surówki

/side salads/

Marchewka z migdałami /carrot with almonds/ 4zł

Kiszona kapusta z kminkiem /sauerkraut with cumin/ 4zł

Świeża biała kapusta /fresh cabbage/ 4zł

Zestaw trzech surówek /set off three side salads/ 10zł

Buraczki na ciepło /fried beetroots/ 4zł

**Na tablicy znajdziecie Państwo dania i desery spoza
karty przygotowane z sezonowych, świeżych i
lokalnych produktów**



Napoje zimne /cold drinks/



Pepsi, Pepsi Light

Mirinda, 7-up, Schweppes tonic 4zł/200ml lub 7zł/500ml

Lipton ice tea lemon/ peach

Woda źródlana Iwoniczanka /water/ 3zł/300ml

Woda źródlana Górska Natura /water/ 5zł/500ml

Soki Toma /juice/ 4zł/200ml

pomarańcza, porzeczka, grapefruit, jabłko, pomidor

Sok tłoczony z jabłek 5zł/250ml

Jałowiec -napój gazowany 7zł/330ml

Piwo /beer/

Żywiec / Leżajsk 5zł/300ml lub 6zł/500ml

Piwa regionalne URSA MAIOR od 12zł/500ml

Wina gruzińskie MARANI /wine/

Czerwone:

Saperavi (wytrawne)

Pirosmani (półwytrawne) 9zł/100ml lub 60zł/0,7l

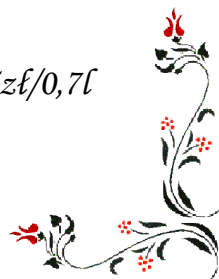
Alazani Valley (półsłodkie)

Białe:

Mtsvane (wytrawne)

Tbilisuri (półwytrawne) 8zł/100ml lub 55zł/0,7l

Alazani Valley (półsłodkie)



Napoje ciepłe /hot drinks/



Herbaty ekspresowe /tea/ :

<i>czarna /black/</i>	
<i>miętowa /mint/</i>	4zł
<i>malinowa /raspberry/</i>	
<i>earl grey</i>	

Kawy /coffee/ :

<i>Z ekspresu (czarna, biała lub espresso) /coffee/</i>	6zł
<i>Cappuccino</i>	7zł
<i>Latte machiatto</i>	9zł
<i>Rozpuszczalna Nescafe Classic /instant coffee/</i>	5zł
<i>Mielona Jacobs Kronung /Turkish coffee/</i>	5zł

Grzańce /warmers/:

<i>Wino grzane galicyjskie /mulled wine/</i>	8zł/250ml
<i>Piwo grzane z miodem i goździkami</i>	9zł/500ml
<i>Piwo grzane z sokiem malinowym</i>	8zł/500ml

Kuchnia wydaje dania gorące w godzinach 12:00 - 20:00

Śniadania wydawane są w godzinach 8:00 - 10:30

Rezerwacja stolików: 530-561-047 lub 883-313-436

e-mail: info@wilczajama.pl

