



# MENU

## KARCZMA SPICHRZ

---





Witajcie!

Dziękujemy, że zdecydowaliście się odwiedzić Karczmę Spichrz. W restauracji i hotelu, w którym się znajdujecie, z radością przyjmujemy Gości od 2003 roku.

Kochamy delektować się jedzeniem! Myślimy o sobie „food lovin family” i wiemy, że nasza miłość do jedzenia jest ważnym czynnikiem kreującym kulinarną filozofię Spichrza. Wyjątkowe receptury oraz smaki od początku istnienia naszej restauracji tworzy Szełowa Kuchni Ewa Politowska. Posiłki przyrządzane są z lokalnych i świeżych produktów najlepszej jakości. Doceniamy ekologicznych, regionalnych dostawców, to z nimi nawiązujemy najtrwalsze współprace.

Chętnie wracamy do tradycyjnych wyrobów i domowych przysmaków: twarogi, oleje, octy, pasztety, przetwory warzywne, nalewki i likiery – przygotowywane są w Spichrz lub w naszym siostrzanym hotelu – Osada Karbówko Wellness & SPA położonym w Dolinie Drwęcy w Elgiszewie, w obszarze Natura 2000.

Ważne jest dla nas czerpanie z tradycji regionu – dlatego z dumą współtworzymy Europejską Sieć Dziedzictwa Kulinarne Kujaw i Pomorza.

Mamy nadzieję, że połączenie staropolskich receptur z naszym odważnym podejściem do łączenia smaków i aromatów uczynią Wasz posiłek wyjątkowym i smacznym.

Smacznego!

## O budynkach

Hotel i Karczma Spichrz to 3 budynki. Duży spichlerz szwedzki z 1719 roku przy Mostowej 1, a także mały spichlerz z początku XVIII wieku i kamienica mieszczańska z przełomu XVIII i XIX wieku przy Mostowej 2-4. Budynki umiejscowione są po przeciwnych stronach ulicy. W największym z nich mieści się Karczma, recepcja hotelu i część pokoi, w pozostałych: pokoje hotelowe i Centrum Wellness.

Wszystkie budynki zostały wyremontowane z ogromną dbałością o historyczne detale: przywrócićmy pierwotny układ wnętrza, odnowiliśmy drewniane belki, odsłoniliśmy stropy wcześniej pokryte tynkiem, wyremontowaliśmy koło dźwigowe.

Mamy nadzieję, że urok ukryty w tych nietuzinkowych, historycznych wnętrzach zachwyci Was tak, jak nas zachwyił dwadzieścia kilka lat temu.

Właściciele Karczmy i Hotelu Spichrz

Welcome!

Thank you for visiting Karczma Spichrz. We have been happily welcoming guests in our restaurant and hotel since 2003.

We think of ourselves as “food lovin family” and we know that our love for food is an important factor creating the culinary philosophy of Spichrz. Our Chef Ewa Politowska creates unique recipes and flavours from the very beginning. Meals are always prepared from fresh, local products. We appreciate organic, regional suppliers, with whom we establish the most lasting cooperation.

We gladly return to traditional products and home-made delicacies: cottage cheese, oils, vinegars, pâtés, vegetable preserves and liqueurs – are prepared in the Spichrz or in our sister hotel – Osada Karbówko Wellness & SPA located in the Drweca Valley in Elgiszewo, in the Natura 2000 area.

It is important for us to draw on the tradition of the region – that is why we are proud to co-create the European Network of Culinary Heritage in Kujawy and Pomerania.

We hope that the combination of old Polish recipes with our bold approach to combining flavors and aromas will make your meal unique and tasty.

Bon Appetit!

## About buildings

Hotel and Karczma Spichrz are placed in 3 buildings. A large Swedish granary from 1719 at Mostowa 1, a small granary from the beginning of the 18th century and a burgher's tenement house from the turn of the 18th and 19th centuries at 2 - 4 Mostowa St. The buildings are located on opposite sides of the street. The Main building contains restaurant, the hotel reception and rooms, in the remaining ones: hotel rooms and the Wellness Center.

All buildings have been renovated with great attention to historical details: we have restored the original interior layout, renovated wooden beams, exposed the ceilings previously covered with plaster, and renovated the crane wheel.

We hope that the charm hidden in these remarkable, historic interiors will delight you as it delighted us twenty years ago.

Owners of the Karczma and Hotel Spichrz



## PRZYSTAWKI STARTERS

### **Polędwica Szlachecka**

Polędwica z jelenia typu carpaccio z naszymi serami,  
grillowanym boczniakiem, rajskim jabłuszkiem

Noble sirloin

Deer sirloin carpaccio with homemade cheese, grilled oyster mushroom, crab apple

100 g / 42,00 zł

### **Tatar wołowy z marynowaną kurką**

z kiszonym ogórkiem, siekaną cebulą, pieczywem, masłem i żółtkiem

Beef tartare with marinated chanterelles,

pickled cucumber, chopped onion, bread, butter, egg yolk

100 g / 39,00 zł

### **Tatar z jelenia z grzybami leśnymi**

z siekaną czerwoną cebulą i musztardą Szefa, z pieczywem, masłem, żółtkiem

Deer tartare with wild mushrooms,

red onion, Chef's mustard, bread, butter, egg yolk

100 g / 42,00 zł

### **Deska Spichrzowych przysmaków własnego wyrobu /dla 4 os./**

mięsa pieczone, klopsiki marynowane, sery, pikle i dodatki ze Spichrzowej spiżarni

Plank of Spichrz's homemade delicacies /for 4 people/

roast meat, marinated meatballs, cheese, pickles and preserves from Spichrz's pantry

600 g / 78,00 zł

## ZUPY SOUPS

### **Rosół Królowej z pierożkami z wołowiną**

z makaronem z warzyw, świeżym szczypiorkiem i płatkami migdałowymi

Queen's Broth with beef filling dumplings,

with vegetable noodles, fresh chives and almond flakes

300 ml / 24,00 zł

### **Spichrzowa czernina**

z kluseczkami ziemniaczanymi

Duck blood soup

with Polish drop potato dumplings

300 ml / 21,00 zł

### **Żur Kujawski na domowym zakwasie**

z puree ziemniaczanym i białą kielbasą własnego wyrobu

Kuyavian sour rye soup on homemade sourdough

with potato puree and homemade white sausage

300 ml / 21,00 zł

### **Borowikowa**

na soku z kiszonej kapusty z kluseczkami

Wild mushrooms soup

on sauerkraut juice with noodles

300 ml / 22,00 zł

### **Zupa sezonowa**

Seasonal soup

300 ml / 21,00 zł



## PATELNIĘ BIESIADNE PANS

**Patelnia „Samo Mięso”** /dla 4 - 6 os./

1900 g / 240,00 zł

grillowany schab z kością, karkówka marynowana w cebuli,  
pierś z kurczaka, biała kiełbaska własnego wyrobu, pierożki z kaszanką

Dodatki: warzywa grillowane, puree ziemniaczane, sosy: pieprzowy, morelowy i z pieczonej papryki

“Nothing but meat” Pan /for 4 - 6 people/

Grilled pork chop, onion marinated pork butt, grilled chicken fillet,

dumplings with blood pudding filling, homemade white sausage

Additives: grilled vegetables, potato puree, black pepper sauce, apricot sauce, roast pepper sauce



**Patelnia Młynarza** /dla 3 - 4 os./

135,00 zł

15 sztuk pierogów wszelakich, kluski ziemniaczane z twarogiem, kopytka, sos kurkowy

Miller's pan /for 3 - 4 people/

15 piece of dumplings, Polish drop potato dumplings with cottage cheese, kopytka (Polish mashed potato dumplings),

chanterelle sauce





## DANIA GŁÓWNE MAIN COURSE

- Pieczeń z dziczyzny** 200 g / 69,00 zł  
z kopytkami i kapustą modrą  
Venison roast  
with polish mashed potato dumplings and red cabbage
- Zrazy wołowe w sosie własnym** 200 g / 55,00 zł  
z buraczkami zasmażanymi i kaszą pęczak  
Beef rolls in gravy  
with fried beetroots and pot barley
- Kaczka pieczona na sosie z jabłek i cydru** 1/2 szt. / 64,00 zł  
z kapustą modrą, kopytkami, gruszką i żurawiną  
Roast duck in apple and cider sauce  
with red cabbage, polish mashed potato dumplings, pear and cranberry
- Delikatna pierś z kurczaka wolnogotowana** 180 g / 47,00 zł  
z sosem kurkowym, warzywami sezonowymi i puree ziemniaczanym  
Simmered chicken breast  
in chanterelle mushrooms sauce, with seasonal vegetables and potato puree
- Żeberka wolnogotowane** 350 g / 52,00 zł  
w glazurze z whisky, miodu i masła, z pieczonymi ziemniakami i sałatką  
Simmered ribs  
in whisky, honey and butter glaze, with baked potatoes and side salad
- Kotlet schabowy maczany w mleku i cebuli** 200 g / 49,00 zł  
z kremowym puree ziemniaczanym i kapustą zasmażaną  
Polish style pork loin chop, marinated in milk and onion,  
with creamy potato puree and fried spring greens
- Golonka po staropolsku** ok. 450 g / 52,00 zł  
z puree ziemniaczanym, gąszczem z jabłek i wódką chrzanową  
Polish style pork knuckle  
with potato puree and apple sauce and horseradish vodka

## RYBY FISH

- Filet z sandacza na sosie z szyjek rakowych** 200 g / 65,00 zł  
z puree ziemniaczanym i bukietem sałat  
Perch-pike fillet in a crawfish sauce  
with potato puree with side salad
- Filet z pstrąga na sosie maślanym** 200 g / 48,00 zł  
z puree ziemniaczanym i sałatką w chrupiącym ciastku  
Trout fillet on buttermilk sauce  
with potato puree and a side salad in a crispy biscuit



## STEKI DOJRZEWAJĄCE NA SUCHO DRY - AGED STEAK



### Sezonowany stek z antrykotu / rostbefu

z sosem pieprzowym, masłem ziołowym, warzywami i pieczonymi ziemniakami

Dry - aged rib eye / loin steak with black pepper sauce, herb butter, with vegetables and fried potatoes

surowe mięso 100 g w/w / 19,00 zł

### Stek z polędwicy wołowej z sosem pieprzowym

z warzywami i pieczonymi ziemniakami

Tenderloin steak with black pepper sauce with vegetables and fried potatoes

surowe mięso 200 g / 95,00 zł

## DANIA MĄCZNE FLOUR DISHES

- 🍷 **Kluski ziemniaczane ze skwarkami /lub cebulą smażoną/** 400 g / 32,00 zł  
z twarogiem Osadowym i kapustą zasmażaną  
Polish drop potato dumplings with grease /or fried onion/,  
cottage cheese made in Osada and fried cabbage
- 🍷 **Pierogi z baraniną** 10 szt. / 39,00 zł  
w ziołowym bulionie, gotowane na rosole z oliwą szczypiorkową  
Dumplings with lamb meat  
in herb broth, boiled in broth with chive oil
- 🍷 **Pierogi z kaczką i prażonym jabłkiem** 10 szt. / 39,00 zł  
polane oliwą szczypiorkową  
Dumplings with duck meat and roasted apple butter  
poured with chive oil
- 🍷 **Wegańskie pierogi ruskie ze smażoną cebulą** 10 szt. / 36,00 zł  
Vegan Russian /smoked tofu and potato filling/  
dumplings with fried onion and chive oil
- 🍷 **Pierogi ruskie z wiejską śmietaną i prażoną bułką tartą** 10 szt. / 36,00 zł  
Russian dumplings /cottage cheese and potato filling/  
with cottage sour cream and fried bread crumbs
- 🍷 **Pierogi z kapustą i grzybami z cebulą smażoną** 10 szt. / 36,00 zł  
Dumplings with wild mushroom  
and sauerkraut filling, served with fried onion
- 🍷 **Pierogi leniwe z wiejską słodką śmietaną, cukrem trzcinowym i cynamonem** 15 szt. / 34,00 zł  
"Lazy dumplings"  
Dumplings made from cottage cheese, potato flour and egg, with cream, brown sugar, butter and cinnamon



## MICHA SAŁAT MAIN COURSE

**Z polędwiczką z kurczaka** 350 g / 42,00 zł  
sałaty, polędwica z kurczaka /w sezamowej panierce lub grillowana/, ser gorgonzola,  
suszone pomidory, gruszka karmelizowana, orzechy, sos miodowo - musztardowy, ciepła bułeczka  
Chicken tenderloin salad  
greens, tenderloin chicken /sesame breaded or grilled/, gorgonzola cheese,  
dried tomatoes, caramelized pear, nuts, honey - mustard sauce, warm roll

**Z serem gorgonzola** 350 g / 38,00 zł  
sałaty, ser gorgonzola, suszone pomidory, gruszka karmelizowana, orzechy,  
sos miodowo - musztardowy, ciepła bułeczka  
Gorgonzola cheese salad  
greens, gorgonzola cheese, dried tomatoes, caramelized pear, nuts, honey - mustard sauce, warm roll

**Z wątróbką** 350 g / 38,00 zł  
sałaty, smażona wątróbka, karmelizowana gruszka, cebula z jabłkiem,  
marynowany burak, sos wiśniowo - jabłkowy z miodem, ciepła bułeczka  
Liver salad  
greens, fried livers, caramelized pear, roast onion and apple, baked beetroot, cherry - apple sauce with honey, warm roll

## DLA DZIECI FOR KIDS

**Rosół z kluseczkami półfrancuskimi** 200 ml / 18,00 zł  
Broth with noodles

**Polędwiczki drobiowe** 120 g / 28,00 zł  
z puree ziemniaczanym lub ziemniakami ciętymi  
Chicken tenderloin with potato puree or fries

**Kopytka lub pierogi leniwe** 150 g / 24,00 zł  
z cukrem, cynamonem i bitą śmietaną  
"Lazy dumplings" /dumplings made from cottage cheese, potato flour and eggs/ or polish mashed potato dumplings  
served with cream, sugar and cinnamon

**Deser lodowy dziecięcy /2 gałki lodów/** 18,00 zł  
Ice cream dessert /2 scoops of ice cream/

## DESERY DESSERTS

**Szarlotka na kruchym cieście** 1 szt. / 24,00 zł  
podana z bitą śmietaną i gałką lodów waniliowych  
Shortcrust apple pie  
with whipped cream and a scoop of ice cream

**Beza z lekkim kremem mascarpone i domową konfiturą** 1 szt. / 28,00 zł  
Meringue with a light mascarpone cream and homemade confiture

**Sernik domowy** 1 szt. / 25,00 zł  
Homemade cheesecake



## NAPOJE SOFT DRINKS

<b>Świeżo wyciskany sok z pomarańczy, grejpfruta</b> Fresh orange / grapefruit juice	250 ml / 18,00 zł
<b>Lemoniada Pigwowa Eko</b> Eco Quince Lemonade	250 ml / 15,00 zł
<b>Lemoniada Cytrynowa</b> Lemon Lemonade	250 ml / 15,00 zł
<b>Porter Kwass - oryginalny łotewski kwas chlebowy</b> Porter Kwass - Original Latvian Kwass	330 ml / 14,00 zł
<b>Woda mineralna gazowana / niegazowana</b> Mineral water sparkling / non - sparkling	330 ml / 6,00 zł, 700 ml / 12,00 zł
<b>Sok</b> pomarańczowy, z czarnej porzeczki, jabłkowy, grejpfrutowy, pomidorowy Juice orange, blackcurrant, apple, grapefruit, tomato	250 ml / 7,00 zł
<b>Napoje gazowane</b> Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic Kinley Fizzy drinks Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic Kinley	250 ml / 8,00 zł

## NAPOJE GORĄCE HOT BEVERAGES

<b>Caffe Crema</b> Caffe Crema	12,00 zł
<b>Cappuccino</b> Cappuccino	14,00 zł
<b>Latte</b> Latte	15,00 zł
<b>Herbata Harney &amp; Sons /różne smaki/</b> Harney & Sons Tea /different flavours/	250 ml / 15,00 zł
<b>Rozgrzewająca Herbata z ekologicznym sokiem z pigwy lub malin</b> Warming Tea with organic juice /quince or raspberry/	250 ml / 16,00 zł
<b>Wino grzane</b> Mulled wine	250 ml / 16,00 zł
<b>Grzaniec bezalkoholowy</b> Non - alcohol mulled wine	250 ml / 16,00 zł





ALKOHOLE

## ALKOHOLE RZEMIEŚNICZE Z OSADY KARBÓWKO CRAFT ALCOHOLS FROM OSADA KARBÓWKO

### Wódka z Osady

Pure Vodka from Osada

50 ml / 10,00 zł

### Osadowe Smaki:

Miodowa, Wiśniowa, Imbirówka, Dereniówka, Cytrynowka, Kalina,  
Czarny Bez, Rokitnik, Chrzanówka

Our flavours:

Honey Aged Vodka, Cherry Aged Vodka, Ginger Aged Vodka, Cornel Cherry Aged Vodka, Lemon Aged Vodka,  
Viburnum Aged Vodka, Elderberry Aged Vodka, Sea Buckthorn Aged Vodka, Horseradish Aged Vodka

50 ml / 10,00 zł

### Likiery /18%/

jajeczny, czekoladowy, kawowy, z mango

Liqueur /18%/

Egg, Chocolate, Coffee, Mango

50 ml / 10 zł

### Deska wódek Osadowych

Board with shots of Osada craft flavoured vodka

6 x 25 ml / 42,00 zł



Zeskanuj kod QR i poznaj  
historię Osadowych Smaków!



Scan the QR code and check  
the history of Our flavours!



## PIWO Z BECZKI DRAFT BEER

Cieszyńskie Masłne

0,3 l / 11,00 zł  
0,5 l / 14,00 zł

Żywiec

0,3 l / 9,00 zł  
0,5 l / 12,00 zł

## PIWO BUTELKOWE BOTTLED BEER

Piwo Spichrzowe PILS / Pszeniczne

Spichrz's Beer PILS / wheat beer

0,5 l / 15,00 zł

Żywiec

0,33 l / 9,00 zł

Żywiec bezalkoholowy

Żywiec alcohol free

0,33 l / 9,00 zł

Heineken

Heineken

0,33 l / 10,00 zł

Cydr

Cider

0,4 l / 14,00 zł

## WÓDKI CZYSTE VODKAS

Wódka z Osady

Pure Vodka from Osada

50 ml / 10,00 zł

Wyborowa

50 ml / 11,00 zł

Finlandia

50 ml / 14,00 zł

Baczewski

50 ml / 15,00 zł

Chopin Black

50 ml / 20,00 zł

## RUMY RUM

Bacardi

50 ml / 15,00 zł

Kraken

50 ml / 18,00 zł

Bumbu

50 ml / 25,00 zł



## GIN

The London No. 1	50 ml / 22,00 zł
Gin Beefeater	50 ml / 14,00 zł
Gin Gin Bombay	50 ml / 15,00 zł

## WHISKY SINGLE MALT

Ardbeg	50 ml / 30,00 zł
Glenfiddich 12 /15 /18	50 ml / 22,00 zł / 28,00 zł / 38,00 zł
Glenlivet 12	50 ml / 20,00 zł
Scapa Skiren	50 ml / 25,00 zł

## WHISKY BLENDED

Chivas Regal 12	50 ml / 20,00 zł
Johnnie Walker Black Label	50 ml / 20,00 zł
Ballantines	50 ml / 16,00 zł

## WHISKY

Booker's 63,7 %	50 ml / 45,00 zł
Jack Danniels	50 ml / 19,00 zł
Jim Beam	50 ml / 17,00 zł
Jameson Irish Whiskey	50 ml / 15,00 zł



## KOKTAJLE ALKOHOLOWE ALCOHOL DRINKS

**Mohito** 25,00 zł

50 ml Baccardi, woda gazowana, cukier brązowy, limonka, mięta

Mohito

50 ml Baccardi, water sparkling, brown sugar, lime, mint

**Spichrzowy Spritz** 23,00 zł

50 ml wódka Osadowa rokitnik, 25 ml likier passoa, 20 ml syrop cukrowy, 10 ml syrop malinowy, tonic

Spichrzowy Spritz

50 ml sea buckthorn Aged Vodka from Osada, 25 ml Passoa, 20 ml golden syrup, 10 ml raspberry syrup, tonic

**Karbowiecki Sad** 23,00 zł

50 ml Imbirówka, 25 ml Jagermeister, sok jabłkowy, sok z cytryny, cynamon

50 ml ginger vodka, 25 ml Jagermeister, apple juice, lemon juice, cinnamon

**Spichrzowy Rozmaryn** 25,00 zł

50 ml Ballantines, woda gazowana, syrop Chain Tea, syrop Orzech Laskowy, syrop jeżynowy, limonka, rozmaryn

Spichrzowy Rozmaryn

50 ml Ballantines, sparkling water, Chain Tea syrup, Hazelnut syrup, blackberry syrup, lime, rosemary

**Coś mocnego** 28,00 zł

50 ml śliwowica paschalna, 50 ml syrop z pigwowca, 20 ml wódka Osadowa cytrynowa, białko

Strong drink

50 ml Pass over, Slivovitz, 50 ml Quince syrup, 20 ml Lemon Aged Vodka from Osada, egg white

**Aperol Spritz** 24,00 zł

100 ml Aperol, 150 ml Prosecco, woda gazowana, plaster pomarańczy

Aperol Spritz

100 ml Aperol, 150 ml Prosecco, water sparkling, slice of orange

**Piernikowy Rusek** 23,00 zł

40 ml Piernikowa, 40 ml Kahlua, 40 ml śmietanka

Piernikowy Rusek

40 ml gingerbread vodka, 40 ml Kahlua, 40 ml cream

**Wściekle psy** 6 x 25 ml / 46,00 zł

wódka czysta z Osady, sok malinowy, Tabasco

Mad Dog Shot

pure vodka from Osada, raspberry juice, Tabasco

