SPICHRZ

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 Szefowa 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 Spichrzu 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 Kulinarnego 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: przywróciliśmy pierwotny układ wnętrz, 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 zachwycił 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 100 g / 49,00 zł
Polędwica z jelenia typu carpaccio z naszymi serami i igliwiem sosny cytrynowej
Noble sirloin
Deer sirloin carpaccio with homemade cheese and lemon pine needles

Tatar wołowy z marynowaną kurką 100 g / 44,00 zł
z kiszonym ogórkiem, siekaną cebulą, pieczywem, masłem i żółtkiem
Beef tartare with marinated chanterelles,
pickled cucumber, chopped onion, bread, butter, egg yolk

Tatar z jelenia z grzybami leśnymi 100 g / 49,00 zł
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

Deska Spichrzowych przysmaków własnego wyrobu /dla 4 os./ 500 g / 84,00 zł
mięsa pieczyste, 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

ZUPY
SOUPS

Rosół Królowej z pierożkami z wołowiną 300 ml / 26,00 zł
z makaronem z warzyw, świeżym szczypiorkiem i płatkami migdałowymi
Queen's Broth with beef filling dumplings,
with vegetable noodles, fresh chives and almond flakes

Spichrzowa czernina 300 ml / 26,00 zł
z kluseczkami ziemniaczanymi
Duck blood soup
with Polish drop potato dumplings

Żur Kujawski na domowym zakwasie 300 ml / 24,00 zł
z puree ziemniaczanym i białą kiełbasą własnego wyrobu
Kuyavian sour rye soup on homemade sourdough
with potato puree and homemade white sausage

Borowikowa 300 ml / 24,00 zł
na soku z kiszonej kapusty z kluseczkami
Wild mushrooms soup
on sauerkraut juice with noodles

Zupa sezonowa 300 ml / 24,00 zł
Seasonal soup

PATELNIE BIESIADNE
PANS

Patelnia Biesiadna /dla 4 - 6 os./ 1900 g / 260,00 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

Polish roasted meat pan /for 4 - 6 people/

Grilled pork chop, onion marinated pork butt, chicken fillet,
dumplings with blood pudding filling, homemade white sausage
Additives: grilled vegetables, potato puree, black pepper sauce, apricot sauce

Patelnia Młynarza /dla 3 - 4 os./ 155,00 zł

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

Miller's pan /for 3 - 4 people/

15 piece of dumplings, Polish drop potato dumplings with cottage cheese, fried cabbage, kopytka (Polish mashed potato dumplings),
chanterelle sauce

DANIA GŁÓWNE
MAIN COURSE

Pieczeń z dziczyzny 200 g / 74,00 zł
w sosie z warzyw korzeniowych z jałowcem i rozmarynem, z kopytkami, kapustą modrą i pieczonym jabłkiem
Venison roast
in a root vegetables, juniper berry and rosemary sauce, with polish mashed potato dumplings, red cabbage and baked apple

Zrazy wołowe w sosie własnym 200 g / 62,00 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. / 86,00 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 / 49,00 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 / 56,00 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 / 55,00 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 180 g / 76,00 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 maślankowym 180 g / 53,00 zł
z puree ziemniaczanym i bukietem warzyw gotowanych
Trout fillet on buttermilk sauce
with potato puree and steamed vegetables

SPICHRZ

STEKI DOJRZEWAJĄCE NA SUCHO
DRY - AGED STEAK

Sezonowany stek z antrykotu / rostbefu surowe mięso 100 g w/w / 24,00 zł
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

Stek z polędwicy wołowej z sosem pieprzowym surowe mięso 200 g / 122,00 zł
z warzywami i pieczonymi ziemniakami
Tenderloin steak with black pepper sauce with vegetables and fried potatoes

DANIA MĄCZNE
FLOUR DISHES

Kluski ziemniaczane ze skwarkami /lub cebulą smażoną/ 350 g / 36,00 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 jagnięciną 10 szt. / 44,00 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. / 44,00 zł
polane oliwą szczypiorkową
Dumplings with duck meat and roasted apple butter
poured with chive oil

Pierogi ruskie z wiejską śmietaną i prażoną bułką tartą 10 szt. / 39,00 zł
Russian dumplings /cottage cheese and potato filling/
with cottage sour cream and fried bread crumbs

Wegańskie pierogi ruskie ze smażoną cebulą 10 szt. / 39,00 zł
Vegan Russian /smoked tofu and potato filling/
dumplings with fried onion and chive oil

SPICHRZ

MICHA SAŁAT
SALAD

Z polędwiczką z kurczaka 300 g / 46,00 zł
sałaty, polędwiczki 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 /seasame breaded or grilled/, gorgonzola cheese,
dried tomatoes, caramelized pear, nuts, honey - mustard sauce, warm roll

Z serem gorgonzola 300 g / 44,00 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 300 g / 42,00 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 / 19,00 zł
Broth with noodles

Polędwiczki drobiowe 120 g / 32,00 zł
z puree ziemniaczanym lub ziemniakami ciętymi
Chicken tenderloin with potato puree or fries

Kopytka 150 g / 24,00 zł
z cukrem, cynamonem i bitą śmietaną
Polish mashed potato dumplings served with cream, sugar and cinnamon

Deser lodowy dziecięcy /2 gałki lodów/ 21,00 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

NAPOJE
SOFT DRINKS

Świeżo wyciskany sok z pomarańczy, grejpfruta Fresh orange / grapefruit juice	250 ml / 19,00 zł
Lemoniada Pigwowa Eko Eco Quince Lemonade	250 ml / 16,00 zł
Lemoniada Cytrynowa Lemon Lemonade	250 ml / 16,00 zł
Porter Kwass - oryginalny łotewski kwas chlebowy Porter Kwass - Original Latvian Kvass	330 ml / 14,00 zł
Woda mineralna gazowana / niegazowana Mineral water sparkling / non - sparkling	330 ml / 6,00 zł, 700 ml / 12,00 zł
Sok pomarańczowy, z czarnej porzeczki, jabłkowy, grejpfrutowy, pomidorowy Juice orange, blackcurrant, apple, grapefruit, tomato	250 ml / 8,00 zł
Napoje gazowane 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

Caffe Crema Caffe Crema	13,00 zł
Cappuccino Cappuccino	15,00 zł
Latte Latte	16,00 zł
Herbata Harney & Sons /różne smaki/ Harney & Sons Tea /different flavours/	250 ml / 15,00 zł
Rozgrzewająca Herbata z ekologicznym sokiem z pigwy lub malin Warming Tea with organic juice /quince or raspberry/	250 ml / 16,00 zł
Wino grzane Mulled wine	250 ml / 16,00 zł
Grzaniec bezalkoholowy Non - alcohol mulled wine	250 ml / 16,00 zł

SPICHRZ

RZEMIEŚLNICZE
ALKOHOLE
Z OSADY KARBÓWKO

ALKOHOLE RZEMIEŚLNICZE Z OSADY KARBÓWKO
CRAFT ALCOHOLS FROM OSADA KARBÓWKO

Wódka z Osady 50 ml / 12,00 zł
Pure Vodka from Osada

Osadowe Smaki: 50 ml / 12,00 zł
Miodowa, Wiśniowa, Imbirówka, Dereniówka, Cytrynówka, 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

Likiery /18%/ 50 ml/ 12 zł
jajeczny, czekoladowy, kawowy, z mango
Liqueur /18%/
Egg, Chocolate, Coffee, Mango

Deska wódek Osadowych 6 x 25 ml / 46,00 zł
Board with shots of Osada craft flavoured vodka

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 Mastne	0,3 l / 13,00 zł 0,5 l / 16,00 zł
Żywiec	0,3 l / 10,00 zł 0,5 l / 13,00 zł

PIWO BUTELKOWE
BOTTLED BEER

Piwo Spichrzowe PILS / Pszeniczne Spichrz's Beer PILS / wheat beer	0,5 l / 18,00 zł
Żywiec	0,33 l / 10,00 zł
Żywiec bezalkoholowy Żywiec alcohol free	0,33 l / 10,00 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 / 12,00 zł
Wyborowa	50 ml / 13,00 zł
Finlandia	50 ml / 15,00 zł
Baczewski	50 ml / 16,00 zł
Chopin Black	50 ml / 22,00 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 Gin Bombay	50 ml / 16,00 zł
Gin Beefeater	50 ml / 14,00 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 / 17,00 zł

WHISKY

Booker's 63,7 %	50 ml / 45,00 zł
Jack Danniels	50 ml / 21,00 zł
Jim Beam	50 ml / 18,00 zł
Jameson Irish Whiskey	50 ml / 18,00 zł

KOKTAJLE ALKOHOLOWE
ALCOHOL DRINKS

Mohito 28,00 zł
50 ml Baccardi, woda gazowana, cukier brązowy, limonka, mięta
Mohito
50 ml Baccardi, water sparkling, brown sugar, lime, mint

Spichrzowy Spritz 25,00 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 25,00 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 27,00 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 26,00 zł
100 ml Aperol, 150 ml Prosecco, woda gazowana, plaster pomarańczy
Aperol Spritz
100 ml Aperol, 150 ml Prosecco, water sparkling, slice of orange

Whisky Sour 28,00 zł
50 ml Chivas, 40 ml sok z cytryny, 30 ml syrop cukrowy, białko, Angostura
Whisky Sour
50 ml Chivas, 40 ml lemon juice, 30 ml sugar syrup, egg white, Angostura

Wściekłe psy 6 x 25 ml / 49,00 zł
wódka czysta z Osady, sok malinowy, Tabasco
Mad Dog Shot
pure vodka from Osada, raspberry juice, Tabasco