

ZUPY

Zupa dnia

Zapytaj obsługę o dzisiejsze propozycje Szefa Kuchni.

Rosół - 6 zł

Złocisty rosół z 3 mięs podawany z makaronem.

Pomidorowa - 7 zł

Klasyczna zupa na bazie rosółu i własnego przecieru pomidorowego, podawana z makaronem.

Flaczki wołowe - 8 zł

Mają tyle samo zwolenników co przeciwników, ale nie można im odmówić aromatu!

Zupa gulaszowa - 9 zł

Nasza sztandarowa zupa, przyrządzana z łopatki wieprzowej i gotowana na wolnym ogniu.

SAŁATKI

Sałatka Szefa wegetariańska - 20 zł

Mix sałat i świeżych warzyw z naszym autorskim sosem vinaigrette.

Sałatka Cezar z kurczakiem - 25 zł

Klasyczna sałatka podana z grillowanym kurczym cycem i grzankami.

Sałatka z Camembertem i żurawiną - 25 zł

Ulubiona sałatka Szefa, mix sałat, warzyw, doskonały ser, vinaigrette i żurawina!

II DANIA

Danie dnia

Zapytaj obsługę o dzisiejsze propozycje Szefa Kuchni

Placki po węgiersku, surówki - 20 zł

Placki ziemniaczane polane aromatycznym gulaszem wieprzowym wraz z zestawem surówek.

Kurak w cieście, frytki, surówki - 23 zł

Filet z kurczaka panierowany w chrupkiej panierce, podany z frytkami i zestawem surówek.

Kotlet schabowy, ziemniaki, surówki - 23 zł

Sztandarowe danie kuchni Polskiej, na życzenie podajemy również z kapustą zasmażaną.

Rolada wieprzowa, kluski, kapustki - 25 zł

Klasyka kuchni Śląskiej w wersji wieprzowej z dodatkami: kapustą białą, modrą oraz kluski z sosem.

Rolada wołowa, kluski, kapustki - 30 zł

Klasyka kuchni Śląskiej w wersji wołowej z dodatkiem: kapustą białą, modrą oraz kluski z sosem.

Kaczka w cytrusach, kluski, surówki - 30 zł

Udka z kaczki pieczone w stylu francuskim - z cytrusami podane z dodatkami.

Dorsz w cieście, frytki, surówki - 30 zł

Nieśmiertelny zestaw fish&chips - dla fanów rybki!

DESERY

Deser dnia (dostępny tylko w weekendy)

Zapytaj obsługę o dzisiejsze propozycje Szefa Kuchni.

Lody rzemieślnicze - 10 zł

2 gałki - zapytaj jakie smaki dziś dla Was przygotowaliśmy.

Tarta Tatin - 12 zł

Francuska szarlotka podawana na ciepło z gałką lodów rzemieślniczych i sosem z solonego karmelu.

Brownie - 12 zł

Ciasto na bazie gorzkiej czekolady podane na ciepło z sosem czekoladowym.

Ciasto Snickers - 12 zł

Ulubione ciasto Szefa, połączenie słodko-słone; orzeszki, karmel i masło orzechowe!

Sernik na murzynku z wiśniami - 12 zł

Bo dobry serniczek nie jest zły, a z wiśniami - najlepszy!

DLA DZIECI

Frytki z keczupem - 10 zł

Nie tylko dla najmłodszych!

Kluski z sosem - 10 zł

8 klusek polanych sosikiem - dla poślizgu oczywiście!

Nuggetsy z frytkami - 16 zł

Czasami częściej zamawiają je dorośli niż dzieci :)

Smażony ser z frytkami, surówkami i sosem czosnkowym - 20 zł

Czeski specjał dla dużych i małych!

ŚNIADANIA

Śniadanie firmowe - 16 zł

Kiełbaski z wolnego wybiegu, jajecznica, warzywka i pieczywko też!

Śniadanie angielskie - 16 zł

Jajca sadzone, chrupiący bekonik, fasolka, warzywka i pieczywko oczywiście!

Śniadanie francuskie - 16 zł

Grzanki francuskie z sałatką vinaigrette.

KILKA ZASAD KARCZMY....

- Wchodząc do Karczmy akceptujesz jej długoletnie zasady działania.

- Idąc w gości zachowuj się jak w gości!

- Zmiana zamówienia - 2 zł (przeznaczone na leczenie stresu kuchni, która musi zmieniać zamówienie...)

- Bądź miły - odwzajemnimy się tym samym :)

- Zostaw napiwek - Grosza Daj Karczmarzowi!

- Czekaj cierpliwie - wszystko przygotowujemy na bieżąco (czas oczekiwania od 20 do 45 minut)

- Coś nie tak? Powiedz Nam to wprost, nie musisz incognito w internecie...

NAPOJE NA DRUGIEJ STRONIE...

NAPOJE GORĄCE

Nietaktem w naszej restauracji jest zamawianie kawy parzonej. Restauracja to miejsce gdzie kawa winna smakować nadzwyczajnie, całkowicie inaczej niżeli w domu! Polecamy również herbatę Szefa - na zimno i na gorąco!

Kawa: czarna, biała, espresso, cappuccino - 6 zł

Herbata oczyszczająca: czarna, zielona, owocowa - 8 zł

Herbata nieoczyszczająca: Szefa lub Inna - 10 zł

Latte - 10 zł

Doppio - 12 zł

Gorąca czekolada - 12 zł

Ice coffe - 12 zł

NAPOJE ZIMNE

Zanim zamówisz kolejną colę lub soczek, zastanów się czy nie lepiej wychylić szklanicę kompotu, lemoniady, lub firmowego Ice Tea z prawdziwej herbaty, niż raczyć swoje kubki smakowe napojami dla mas.

Kompot/Lemoniada/Icea Tea - spytaj obsługę

Woda w butelce 0,33 gazowana lub nie - 5 zł

Dzban wody 1l - 10 zł

Soki owocowe Cappy - 5 zł

Cola 0,2 - 5 zł

Tymbark - 0,33 - 5 zł

Tonic lub Oranżada czerwona 0,33l - 5 zł

NAPOJE ALKOHOLOWE

Dysponujemy piwem wyłącznie butelkowym, serwujemy je - jak na karczmę przystało w dużych kufkach! W naszej ofercie nie znajdziesz „koncerniaków” - szukamy smaków nieoczyszczonych!

Piwo Raciborskie - 7 zł

Radler 0% - 7 zł

Karmi - 7 zł

Lampka wina selekcyjonowanego - 12 zł

Grzaniec Szefa - 12 zł

LOKALNE PRODUKTY

Zabierz naszą Karczmę do domu - weź słoiki z najrozmaitszymi przetworami, a ponadto dopytaj obsługę co jeszcze mamy w ofercie, czasami trafi się jakiś drogi towar spod lady...

Bigos na winie ze śliwką 1l - 20 zł

Makaron wegetariański z cukinią - 1l - 20 zł

Konfitura dyniowo pomarańczowa 0,3l - 10 zł

Syrop z kwiatów czarnego bzu 0,3l - 10 zł

Syrop z mniszka lekarskiego 0,3l - 10 zł

Pasztet Szefa - spytaj obsługę

Miody różne 1l - 40 zł

Miody z owocami 0,25l - 20 zł



O NAS

KOSZWICE UL. POLNA 1 • WWW.KARCZMA-KOSZWICE.PL • TEL.: 34 35 34 352 • FACEBOOK/INSTAGRAM

Karczma-Koszwice - lokal który w branży gastronomicznej istnieje od 1912 r. Jesteśmy najstarszą rodzinną restauracją w okolicy, z długoletnią tradycją.

Od 5 pokoleń serwujemy dla Was codziennie obiady, bawimy się z Wami na wszelkich imprezach okolicznościowych i zapewniamy Wam miejsca noclegowe!

Towarzyszycie Wam w najważniejszych momentach życia; od chrzcina, roczku, poprzez komunię Św. po osiemnastki, wesela i jubileusze!

Posiadamy dwie sale na 40 i 100 osób: w pełni wyposażone dla gości indywidualnych i dla gości biznesowych (organizujemy też eventy, szkolenia i imprezy integracyjne).

Do dyspozycji gości oddajemy również w pełni wyposażonych 25 miejsc noclegowych, dwa parkingi oraz 2,5 hektara ogrodu z placem zabaw oraz zapleczem sanitarnym.

Ponadto organizujemy cateringi, serwujemy dania na wynos, wytwarzamy własne przetwory i lokalne produkty - wpierając przy okazji lokalnych dostawców!

Zapraszamy do śledzenia nas na mediach społecznościowych: Instagramie i Facebooku, tam codziennie zasypujemy Was zdjęciami i ciekawymi informacjami „od kuchni”.

Hołdujemy tradycji, jednak nie boimy się nowych wyzwań i ciągle się zmieniamy - dla Was. Można nas kochać lub nienawidzić, ale na pewno nie można przejść obok Nas obojętnie!

GODZINY OTWARCIA:

- Poniedziałek - 12:00 do 21:00
- Wtorek - 9:00 do 21:00
- Środa - 9:00 do 21:00
- Czwartek - 9:00 do 21:00
- Piątek - 9:00 do 21:00
- Sobota - 12:00 do 18:00 (tylko wcześniejsza rezerwacja)
- Niedziela - 12:00 do 18:00 (tylko wcześniejsza rezerwacja)

**Dziękuję że od 100 lat wybieracie Nas jako miejsce spotkań dla całej rodziny.
Nie żegnam się - mówię do zobaczenia, a właściwie do zaś!**

Szef kuchni & Właściciel

Mateusz Wrozyński