

- jednorazowe  
- stworzone przez samego Szefa  
- można zabrać do domu  
- może służyć jako obrus

## ZUPY

### Zupa dnia

Zapytaj obsługę o dzisiejsze propozycje Szefa Kuchni.

### Rosół - 7 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 - 10 zł

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

## SAŁATKI

### Sałatka 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 - 25 zł

Placki ziemniaczane polane aromatycznym gulaszem wieprzowym wraz z zestawem surówek.

### Kurak w cieście, frytki, surówki - 27 zł

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

### Kotlet schabowy, ziemniaki, surówki - 27 zł

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

### Rolada wieprzowa, kluski, kapustki - 27 zł

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

### Rolada wołowa, kluski, kapustki - 32 zł

Klasyka kuchni Śląskiej w wersji wołowej z dodatkami: kapustą białą, modrą oraz kluskami z sosem.

### Kaczka w cytrusach, kluski, surówki - 32 zł

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

### Dorsz w cieście, frytki, surówki - 32 zł

Nieśmiertelny zestaw fish&chips - dla fanów rybki!

Czy jest tanio, czy jest drogo - to pojęcie względne!  
Wszystko zależy od zasobności portfela,  
a gdy gotuje Szef Kuchni - warto wydać każde pieniądze!

Potrzebujesz pieczywa?  
Chleb z lokalnej piekarni - 2 zł

Samą zupą się nie najesz!  
Zamów drugie danie!

Kto je sałatki...  
...jest piękny i głodki!

Nie ma złych potraw...  
...Są tylko lepsze!

~Mateusz Wrzyciel

## DESERY

### Lody rzemieślnicze - 10 zł

2 gałki - zapytaj jakie smaki dziś dla Was przygotowaliśmy.

### Tarta Tatin - 15 zł

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

### Brownie - 15 zł

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

### Ciasto Snickers - 15 zł

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

### Sernik na murzynku z wiśniami - 15 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 - 25 zł

Czeski specjał dla dużych i małych!

## ŚNIADANIA (wydawane do godz 12:00)

### Śniadanie firmowe - 18 zł

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

### Śniadanie angielskie - 18 zł

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

### Śniadanie francuskie - 18 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)
- Nie sprzedajemy połówek porcji (Szef musiał zjadać drugie połówki i grubł...)
- Kelner może odmówić nalania piwa z sokiem - powołując się na klauzulę sumienia
- Bądź miły - odwzajemnimy się tym samym :)
- Zostaw napiwek - Grosza Daj Karczmarzowi!
- Czekaj cierpliwie - wszystko przygotowujemy na bieżąco (czas oczekiwania od 20 do 60 minut).
- Coś nie tak? Powiedz Nam to wprost, nie musisz incoginito w internecie...

NAPOJE NA DRUGIEJ STRONIE...

Oczekując zwykłych deserów -  
przeżyjesz wielkie rozczarowanie!

W KARCZMIE serwujemy  
tylko niezwykłe!

Zapomnij o PRL'owskiej bitej śmietanie...  
O szarlotce wszędzie takiej samej...  
O deserach lodowych na 1024 sposoby...

Ciepłe soczki ze słomeczką, keczupki z fryteczką,  
kluseczki z sosikiem i nagetsiki z majonezikiem.  
Dla grzecznych dzieci wszystko jest do zrobienia  
w ostrym cieniu mgły oku mgnienia!

Bombelki, które robią bajzelki, krzyczą i niszczą  
nasze otoczenie - prosimy o uspokojenie!  
Szanujmy obsługę i innych gości,  
kojarząc Karczmę z chwilami radości!  
Rodzicu drogi - miej baczenie na swe dzieci,  
co nam KARCZMA się nie rozleci!

Zacznij z Nami dzień!  
Pożywne śniadanie to podstawa!

Zostawiając napiwek poprawiasz swoją aparycję,  
oraz otrzymujesz +50 pkt charyzmy do statystyk.

## NAPOJE GORĄCE

Nietaktem w naszej restauracji jest zamawianie kawy parzonej. Restauracja to miejsce gdzie kawa winna smakować nadzwyczajnie, całkowicie inaczej niżeli w domu! Polecamy także 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** (serwujemy tylko gdy na dworze jest poniżej 20 stopni)

**Ice coffe - 12 zł**

**Kawa bez deseru jest jak żołnierz bez karabinu, jak uczeń bez jedyńki, jak Lipski bez Siary!**

## 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 co dziś jest lub czego nie ma!**

**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** (nie podajemy ciepłej, patrz: II zwrotka utworu „Hi-fi” - Wanda i Banda.)

**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 nieoczywistych!

**Piwo Raciborskie - 7 zł**

**Radler 0% - 7 zł**

**Karmi - 7 zł**

**Lampka wina selekcyjonowanego - 12 zł**

**Grzaniec Szefa - 12 zł** (serwujemy tylko gdy na dworze jest poniżej 20 stopni)

**Prawdziwy dżentelmen nie pije przed 12:00. Warto jednak spojrzeć na zegary światowe. Gdzieś ta 12:00 na pewno wybiła!**

## 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 drogocenny towar spod lady...

**Bigos na winie ze śliwką 1l - 20 zł**

**Konfitura dyniowo pomarańczowa 0,3l - 10 zł**

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

**Syrop z pędów sosny 0,5l - 15 zł**

**Syrop z mniszka lekarskiego 0,5l - 15 zł**

**Pasztet Szefa - spytaj obsługę**

**Miody różne 1l - 40 zł**

**Miody z owocami 0,25l - 20 zł**

**Być w Karczmie i nie zakupić lokalnego produktu - to jak być w Sosonowcu i nie widzieć Radomia!**  
Kupując lokalne produkty - wspierasz lokalny biznes, dajesz pracę pasjonatom oraz rzemieślnikom.

**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 - 9:00 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 - rezerwacje
- Niedziela - rezerwacje

**Śledź  
Naszego  
Fejsa**

**Polub  
nasze  
Insta**

**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*