

- Jednorazowe, nie oddawajcie go, służy jako obrus!
- Stworzone przez samego Szefa!
- Można zabrać do domu, na pamiątkę wizyty!
- Poprawia humor i kondycję polskiego czytelnictwa!
- Nie wybrzydźcie, każdy tutaj coś dla siebie znajdzie!

## ZUPY - mają być wstępem do II dania! (300ml)

### Zupa tygodnia (nie tygodniowa)

Zapytaj obsługę o propozycje Szefa Kuchni.

#### Rosół - 16 zł

Złocisty rosół z 3 mięs podawany z makaronem.

#### Pomidorowa - 16 zł

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

#### Żur na maślonce - 20 zł

Dla fanów kuchni śląskiej - pozycja obowiązkowa! Podawany z gałą ziemniaków i jajcem!

#### Flaczki wołowe - 20 zł

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

#### Zupa gulaszowa - 20 zł

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

**Potrzebujesz pieczywa?**  
Chleb z lokalnej piekarni - 2 zł  
**Samą zupą się nie najesz!**  
Zamów drugie danie!

## SAŁATKI - dla lubiących zieleninę i nie tylko!

### Sałatka wegetariańska - 32 zł

Mix sałat i świeżych warzyw z naszym autorskim sosem vinaigrette.

### Sałatka (nie)Cezar z kurakiem - 38 zł

Prawie jak Cezar: podana z kurczym cycem, grzankami i sosem vinaigrette.

### Sałatka z Camembertem i żurawiną - 38 zł

Dla fanów sera pleśniowego, mix sałat, warzyw, ser Camembert, vinaigrette i żurawina!

**Kto je sałatki...  
...Jest piękny i gładki!\***  
\*Wyjątkiem Krystyna - co z ławy sejmowej - taką sałatkę wcina!

## II DANIA - mają być wstępem do deseru! :)

### Danie tygodnia (nie tygodniowe)

Zapytaj obsługę o propozycję Szefa Kuchni

### Placki po węgiersku, surówki - 38 zł

3 placki ziemniaczane polane aromatycznym gulaszem wieprzowym wraz z zestawem surówek.

### Kurak w cieście, frytki, surówki - 40 zł

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

### Kotlet schabowy, ziemniaki, surówki - 40 zł

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

### Rolada wieprzowa, kluski, kapustki - 40 zł

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

### Rolada wołowa, kluski, kapustki - 50 zł

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

### Kaczka w cytrusach, kluski, surówki - 50 zł

Udka z kaczki pieczone w stylu francuskim!

### Dorsz w cieście, frytki, surówki - 50 zł

Nieśmiertelny zestaw fish&chips - dla fanów rybki!

### Pieczeń wieprzowa w sosie z Koszwickich grzybów, kluski, kapusty - 55 zł

Mięciutka jak serducho Szefa, a grzyby legalne i w pełni jadalne!

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

Na (o)cenę składa się wiele czynników: potrawy, wystrój, obsługa, czystość, klimat, zastawa, muzyka, obejście i wiele innych małych rzeczy o które dbamy na co dzień i od święta - to wszystko tworzy zgrabną całość i przyczynia się do ciągłego rozwoju naszej rodzinnej restauracji!

**Nie wierzycie? Zapraszamy na 1 dzień pracy w GASTRO! :)**

## DESERY - mają być uzupełnieniem kawy lub herbaty!

### Deser Szefa

Od czasu do czasu - Szef robi coś ekstra - zapytaj obsługę!

### Lody rzemieślnicze - 16 zł

2 gałki - zapytaj jakie smaki dziś dla Was przygotowaliśmy.

### Sernik na murzynku z wiśniami - 22 zł

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

### Brownie (murzynek) - 22 zł

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

### Ciasto Snickers - 22 zł

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

### Tarta Tatin - 27 zł

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

## DLA DZIECI - dla dorosłych też!

### Frytki z keczupem - 15 zł

Ziemniak krojony w paski i smażony + pomidor w płynie!

### Kluski z sosem - 15 zł

8 klusek polanych sosikiem - dla poślizgu oczywiście!

### Zestaw surówek - 15 zł

W celu uzupełnienia witamin!

### Nuggetsy z frytkami - 25 zł

Jeżeli zamawiają je dorośli: +20 do odwagi!

### Smażony ser z frytkami i surówkami - 35 zł

Czeski specjał dla dużych i małych podawany z sosem czosnkowym!

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!

## ŚNIADANIA - wydawane są do godz 12:00

### Śniadanie firmowe - 35 zł

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

### Śniadanie angielskie - 35 zł

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

„Kto śniadania jada w Karczmie,  
temu dzień się dobrze zacznie!”  
„Kto śniadania zjada w Maku,  
ten jest pozbawiony smaku!”

## LOKALNE PRODUKTY - sezonowo dostępne również inne pozycje

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 - 35 zł

### Dżem ze świni (tuste) 230g - 15 zł

### Konfitura dyniowo-pomarańczowa 0,3l - 12 zł

### Syrop z kwiatów czarnego bzu 0,3l - 15 zł

### Syrop z pędów sosny 0,3l - 15 zł

### Syrop z mniszka lekarskiego 0,3l - 15 zł

### Pasztet Szefa 0,3l - 15 zł

### Miody różne 1kg - 55/65 zł

### Miody z owocami 0,25l - 25 zł

### O inne przetwory zapytaj SZEFA!

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

## 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 także herbatę Szefa - na zimno i na gorąco!

**Kawa: czarna/biała/espresso - 8 zł**

**Herbata oczwista - 10 zł**

**Herbata nieoczwista Szefa - 15 zł**

**Cappuccino/Latte/Doppio - 15 zł**

**Gorąca czekolada - 18 zł** (serwujemy tylko jesienią i zimą)

**Ice coffe - 18 zł** (serwujemy tylko wiosną i latem)

**Kawa bez deseru jest jak okręt bez steru, jak uczeń bez jedyńki, jak Lipski bez Siary!**

Zamawiając tylko napój i siedząc przy stoliku - robisz nam wielką przykrość!  
- **wszak deserów jest bez liku!**  
Więc zamów coś czym prędzej, kuchnia wyda cud!  
Ty zachowasz twarz,  
a nam nie będzie nudno!

## NAPOJE ZIMNE

Zanim zamówisz kolejną colę lub wodę, 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/Ice Tea - spytaj obsługę co dziś jest lub czego nie ma!**

**Woda w butelce 0,33l gazowana lub nie - 8 zł**

**Dzban wody 1l - 15 zł**

**Cola 0,2l - 8 zł** (nie podajemy ciepłej, patrz: II zwrotka utworu „Hi-fi” - Wanda i Banda.)

**Soczek jabłkowy dla Bombelka nie z lodówki 0,2l - 8 zł**

Uzczupliliśmy listę napojów!  
Ponieważ najlepiej sprzedają się nasze własne i naturalne!

Nie serwujemy takich wynalazków jak: light czy zero. Nie oszukujcie się, cukier i tak Was dopadnie, zawsze można przecież zamówić wodę!

## NAPOJE ALKOHOLOWE

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

**Piwo Raciborskie 0,5l - 14 zł**

**Radler 0% lub Bezalkoholowe 0,5l - 14 zł**

**Nalewka domowa 40ml - 12 zł**

**Lampka wina porzeczkowego lub selekcyonowanego 100ml - 20 zł**

**Grzaniec/Grzejnik Szefa 0,33l - 20 zł** (serwujemy tylko zimą i jesienią)

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

**Nie obserwujesz? - Nie wiesz co tracisz!**

**FACEBOOK / INSTAGRAM**

**YOU TUBE / TIK-TOK**

**Smakowało - powiedz innym!**

Np. wystawiając opinię na Google!

**Nie smakuje - powiedz Nam!**

**GODZINY OTWARCIA:**

(Kuchnia wydaje posiłki do 19:30)

- 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 - tylko rezerwacje
- Niedziela - tylko rezerwacje

**Czy wiesz że...**

Koszvice w przeszłości były częścią wsi Kośmidry, które w 1922 r. znalazły się w granicach Polski. Niespełna rok później, w maju 1923 roku, dokonano korekty granicy i część miejscowości, jako Koschwitz, przyłączono z powrotem do Niemiec. Powody korekty są znane/nieznane... Według anegdoty komisja graniczna została zaproszona na wesele w naszej Karczmie gdzie biesiadnicy poprosili o zmianę przebiegu granicy...  
Więcej informacji o Karczmie i miejscowości znajdziecie na naszej wystawie historycznej!

Firma rodzinna od 1912 r.  
**KARCZMA-KOSZWICE**  
Z tradycją w przyszłość

# O NAS

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

**KARCZMA-KOSZWICE** - lokal który w branży gastronomicznej istnieje od 1912 roku. Jesteśmy jedną z najstarszych restauracji w Polsce i z dumą pielęgnujemy naszą tradycję!

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

Towarzyszymy Wam w najważniejszych momentach życia: od chrzcina, roczku, poprzez komunię Św. po osiemnastki, wesela, okrągłe i nieokrągłe urodziny 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 waszej dyspozycji oddajemy również w pełni wyposażonych 25 miejsc noclegowych dwa parkingi oraz prawie 3 hektary ogrodu z placem zabaw oraz zapleczem sanitarnym.

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

Zapraszamy do śledzenia nas w 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.

## DŁUGOLETNI WARTOŚCI KARCZMY....

- **Wchodząc do Karczmy akceptujesz jej zasady działania, klimat oraz styl.**
- **Idąc w gości zachowuj się jak w gości!**
- **Karczma to miejsce zwierzolubne – akceptujemy każdego pupila!**
- **Zmiana zamówienia - 5 zł (przeznaczone na leczenie stresu kuchni, która musi zmieniać zamówienie)**
- **Nie sprzedajemy połówki porcji (SzeF musiał zjadać drugie połówki i grub...)**
- **Kelner może odmówić nalania piwa z sokiem - powołując się na klauzulę sumienia**
- **Baw się dobrze, ale nie przesadzaj!**
- **Bądź miły - odwzajemnimy się tym samym :)**
- **Zostaw napiwek - Grosza Daj Karczmarzowi!**
- **Czekaj cierpliwie - wszystko przygotowujemy na bieżąco (czas oczekiwania od 20 do 60 minut).**
- **Przy grupie powyżej 5 osób doliczamy 10% do rachunku za serwis!**
- **Przy grupie powyżej 3 osób nie dzielimy rachunków (nasze liczydło nie wykonuje takich skomplikowanych obliczeń, nie widzimy problemu w rzutce z napiwkami od każdego, w życiu liczy się GEST!)**
- **Zanim poprosisz o hasło do Wi-Fi, to odłóż telefon i spędź z ludźmi kilka chwil!**
- **Coś nie tak? Powiedz Nam to wprost, nie musisz incoginito w internecie...**

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

**Dziękuję że od 100 lat wybieracie Nas jako miejsce spotkań dla całej rodziny.**

**Dziękuję za wszelkie wyróżnienia i nagrody, dzięki którym dalej tworzymy gastro-historię!**

**Nie żegnam się - mówię do zobaczenia, a właściwie do zaś!**



SzeF Kuchni&Właściciel  
*Mateusz Wrogiel*

