

MENU RESTAURACJI

Karczma w Pęcicach

Parkowa 69, 05-806 Pęcice, Polska

POZYCJI W MENU
90

KATEGORII
18

STAN NA DZIEŃ
30.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

PRZYSTAWKI

8

Wędzonki z naszej wędzarni, boczek, karkówka, szynka i kiełbasa z chrzanem, ćwikłą, grzybami i kiszonym ogórkiem.

51 zł

Tatar z cebulą, kiszonym ogórkiem i marynowanymi grzybkami.

51 zł

Tartar, Polish style raw tenderloin

Raki w sosie rakowo – koniakowym.

69 zł

Crayfish in crayfish-cognac sauce.

Wątróbki drobiowe duszone w czerwonym winie, z sosem wiśniowym i grzankami.

58 zł

Chicken liver stewed in red wine, with cherry sauce and croutons.

Śledź z borowikami w oleu, z kwaśną śmietaną i cebulą

40 zł

Malinowe parfe z gęsich wątróbek z porto, mus z marynowanej dyni, żurawina, korniszon i grzanki.

41 zł

Raspberry parfe of goose liver with Porto, marinated pumpkin, cranberries, gherkins, and croutons

Pierogi z różnym farszem i z różną okrasą

44 zł

Polish ravioli with various fillings. and toppings

Placek drwali – dzik, cebula, grzyby, trochę śmietany a całość na placku ziemniaczanym z marynowanymi buraczkami.

52 zł

Woodcutters' pancake – boar, onion, mushrooms, cream served on potato pancake

ZUPY

3

Zupa borowikowa z duszonych borowików i cebuli, lekko zasmażona śmietaną.

32 zł

Boletus mushroom soup made with stewed boletus and onion topped with cream.

Zupa zmienna jak pogoda, najprościej zapytać

Chef's recommendation

Żur staropolski na żytnim zakwasie, z białą kiełbasą, boczkiem, grzybami i jajem

29 zł

Traditional Polish sauer soup with white sausage, bacon, mushrooms and egg

1 DANIA GŁÓWNE 9	
<p>Jeleń, polędwica w sosie malinowym, placki i gruszka marynowana w białym i czerwonym winie. 135 zł</p> <p>Deer sirloin steak in raspberry sauce, fritters, pear marinated in white and red wine.</p>	<p>Sarna, pieczony udziec w sosie grzybowym, z kopytkami, marynatami i duszoną marchewką. 109 zł</p> <p>Roasted venison haunch in dried mushroom sauce with potato dumplings, pickles and stewed carrots</p>
<p>Dzik, schab w sosie miodowo – piwnym, buraczki glazurowane oraz pęczak z grzybami i cebulą. 89 zł</p> <p>Wild boar loin in honey and beer sauce, glazed beets, and bulled barley with wild mushrooms and onion.</p>	<p>Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym z plackami ziemniaczanymi i marynowaną cukinią 61 zł</p> <p>Pork sirloins in mushroom sauce with baked potatoes and pickled zucchini</p>
<p>Kaczka w sosie żurawinowym, na placku ziemniaczanym, z podsmażanym jabłkiem i brzoskwinią - Pierś kaczki 74 zł</p>	<p>Gołonka duszona w warzywach i zapiekana, mus jabłkowo chrzanowy, kiszony ogórek, ziemniaki 74 zł</p> <p>Knuckle of pork stewed with vegetables and roasted apple and horseradish mousse, a Polish style pickled cucumber and potatoes.</p>
<p>Sandacz w sosie koperkowo-maślanym, z sałatą i ziemniakami. 75 zł</p> <p>Pike-perch with butter-dill sauce, potatoes and lettuce.</p>	<p>Kaczka w sosie żurawinowym, na placku ziemniaczanym, z podsmażanym jabłkiem i brzoskwinią - Udko kaczki 65 zł</p>
<p>Cielęcina w sosie z czarnuszki 66 zł</p> <p>Duszona marchewka, marynowana cukinia, kopytka.</p>	

2 DESERY 2	
<p>Gruszka nadziewana orzechami i rodzynekami w koniaku, polana karmelem. 29 zł</p> <p>Pear with carammel sauce.</p>	<p>Deser lodowy, lody z owocami, bitą śmietaną i polewą. 29 zł</p> <p>Ice-cream dessert.</p>

SOKI

5

Pomarańczowy, jabłkowy, z czarnej porzeczki, pomidorowy **12 zł**

Orange, apple, blackberry, tomato.

Lemoniada
12 zł
Woda mineralna niegazowana, gazowana
9 zł

Non-sparkling mineral water, sparkling mineral water

Dzbanek gotowego soku - 1 l
1l 30 zł

Dzbanek wody, 1l 19 zł

Coca Cola, Tonic.
15 zł

KAWA

7

Kawa mrożona z lodami waniliowymi i bitą śmietaną
25 zł

Ice coffee With vanilla ice-cream

Kawa amaretto – kawa z likierem amaretto
22 zł

Amaretto coffee – with amaretto liqueur

Kawa kahlua – kawa z likierem kahlua i bitą śmietaną
22 zł

Kahlua coffee With kahlua liqueur and whipped cream

Espresso Doppio
17 zł
Flat White, Latte Macchiato
13 zł
Latte, Cappuccino, Espresso Macchiato,
13 zł
Kawa, Espresso, Ristretto
13 zł

HERBATA

6

Czarna herbata cejlońska

17 zł

Ceylon black tea

Herbata earl grey

17 zł

Earl grey tea

Herbata zielona z krzewu chińskiego

17 zł

China green tea

Mięta, melisa, rumianek, herbata owocowa.

17 zł

Mint tea, lemon balm, chamomile, fruit tea.

Herbata zimowa z pomarańczami, cytryną, imbirem, cynamonem, goździkami i sokiem malinowym.

21 zł

Winter tea with orange, lemon, ginger, cinnamon, cloves and raspberry juices.

Konfitury do herbaty z płatków róży lub z owoców róży.

2 zł

Jam to teake with your tea from rose blossom or hip.

PIWO

4

Holba Premium, piwo beczkowe - 0,3 l

15 zł

Warzone przez Browar Holba z czeskich Hanusovic.

Holba Premium, piwo beczkowe - 0,5 l

19 zł

Warzone przez Browar Holba z czeskich Hanusovic.

PaniPani - 0,5l/24 zł Browar rzemieślniczy Trzech Kumpli. Piwo bezalkoholowe - 0,5 l

0,5l/16 zł

fermentacji w stylu India Pale Ale. Flagowe piwo tego browaru, niepasteryzowane i niefiltrowane. Jasnozłote, lekko zamglone. Aromaty cytrusów i kwiatów. Treściwe, umiarkowanie gorzkie.

WINO

11

Gruner Veltliner 2021 białe Eschenhof Holzer (Wagram, Austria) - 750 ml

Dobry reprezentant swojego gatunku, coraz bardziej doceniany w Polsce. Bogaty owocowy bukiet. Wyważona, przyjemna kwasowość, lekko pikantne nuty. Dobre do raków, borowików i ryb.

Riesling 2022 białe A.C. Alsace, A. Zirnheld (Alsace, Francja) - 750 ml

Białe pełne-okrągłe. Aromaty kwiatów i owoców. Wspaniałe do pasztetów, ryb, raków, ptactwa.

Lindemans Bin 65 Chardonnay 2022 białe Lindemans (South Eastern, Australia) - 750 ml

Wprost wybucha dojrzałą brzoskwinia. Do tego figi, melon, aromaty dębu i atrakcyjny, długi i miękki kremowy finisz. Najchętniej pite australijskie wino jednoszczepowe. Odpowiednie do drobiu i ryb.

Martini Asti, Prosecco białe musujące D.O.C.G (Torino, Włochy) - 750 ml

Lekkie wino musujące z nutami owocowymi.

Barolo 2022 czerwone D.O.C.Garantita, Alte Rocche Bianche (Piemonte, Italia) - 750 ml

W Piemontcie powstają dwa znakomite czerwone wina, zaliczane do wielkich win świata. To Barolo i Barbaresco. Barolo to czyste wino o charakterze wybitnie owocowym. Dobrze zharmonizowane taniny i odpowiednia kwasowość. Powstaje z gron szczepu Nebbiolo. Doskonałe do dziczyzny i wieprzowiny.

Proponujemy białe i czerwone włoskie wino z Veneto. - 150 ml (150ml)

Chablis 1-er Cru 2023 białe A.O.C. Chablis 1-er Cru (Chablis, Bourgogne, France) - 750 ml

Pierwsze winnice w rejonie Chablis założyli mnisi z zakonu św. Marcina w IX wieku. Wino wyróżnia się stylem, elegancją i wyraźnie owocowym smakiem. Bardzo miękkie, o delikatnej kwasowości, z wyraźnymi nutami owocowo kwiatowymi. Idealne do ryb słodkowodnych i raków.

Pinot Grigio 2024 białe D.O.C. Valdagide, Santa Margherita (Valdagide, Italia) - 750 ml

Veuve Clicquot Ponsardin Brut białe musujące A.C. Champagne (Champagne, France) - 750 ml

Klasyczny szampan. Czysty owocowy smak i intensywny aromat. Wytworzony z gron Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay. Idealny jako aperitif. Polecamy do lekkich dań. Nieodłączny towarzysz uroczystości.

Old Vines Expression 2020 czerwone La Purisima, D.O. Yecla (Yecla, Murcja, Hiszpania) - 750 ml

Wytworzone ze szczepów Monastrell, Syrah, Garnach. Leżakuje przez 12 miesięcy w dębowych beczkach. Głęboki, wiśniowy kolor. Bogate i intensywne aromaty. W ustach dominują słodkie, ciemne owoce. Mocne, pełne, wyraziste wino. Bardzo porządne, szczerze polecam.

Chianti Classico Riserva 2021 czerwone D.O.C.G. Torredelle Grazie (Toscana, Italia) - 750 ml

Niezwykle ciekawe wino produkowane tylko w najlepszych latach. Pełne i wykwintne o delikatnych taninach i wytrawności. Dobra okazja dla koneserów. Powstało ze szczepu Sangiovese. Doskonałe do dziczyzny i czerwonych mięs.

MODY PITNE

3

Jadwiga (półtorak). Lekki, delikatny, zrównoważony, jasna, słomkowa barwa. - 100 ml

Light, soft, balanced, straw-yellow...

Piastowski (trójniak). Przyjemny miód o owocowym smaku. 100 ml

Light pleasant mead with fruit aroma.

Kurpiowski (dwójniak). Lekki miód o jasnym kolorze. - 100 ml

Soft mead of light colour.

GRZAŃCE

3

Szlachecki – czerwone wino, goździki, pomarańcze (150 ml)

Nobleman's – red wine, cloves, oranges

Fornalski – piwo, miód, sok malinowy, goździki (400 ml)

Groom's – beer, honey, raspberry juice, cloves

Chłopski – piwo, miód pitny (400 ml)

Farmer's – beer, mead

KOKTAJLE

1

Aperol

25 zł

ALKOHOLE				7
Bacardi Rum Light Dry (40ml)	14 zł	Malibu Carribbean (40ml)	14 zł	
Martini Bianco (100ml)	17 zł	Martini Rosso (100ml)	17 zł	
Malinowa, wiśniowa, pigwowa, orzechowa, żurawinowa - 40 ml	12 zł	Amaretto - 40 ml	14 zł	
Kahlua - 40 ml	14 zł			

WÓDKA				4
Belvedere Premium - 40 ml	22 zł	Wyborowa - 40 ml	12 zł	
Mickiewicz Premium - 40 ml	12 zł	Finlandia - 40 ml	15 zł	

BRENDY				2
Metaxa 5* - 40 ml	24 zł	Stock 84 V.S.O.P. - 40 ml	14 zł	

WHISKY				9
Cardhu - 40 ml		34 zł	Glenfiddich - 40 ml	26 zł
Chivas Regal - 40 ml		22 zł	Johnnie Walker Red - 40 ml	17 zł
Grant's - 40 ml		17 zł	Balantines - 40 ml	17 zł
Jameson - 40 ml		17 zł	Jack Daniels - 40 ml	16 zł
Jim Bim White - 40 ml		16 zł		

BRANDY I KONIAK				2
Martell X.O. - 20 ml		49 zł	Remy Martin V.S.O.P. - 20 ml	22 zł

BIESIADY		4
Udziec z sarny z kością podany na drewnie - 290 zł / kg 290 zł / kg	Schab z dzika z kością podany na drewnie - 290 zł / kg 290 zł / kg	
W sosie grzybowym; dodatki: kopytka, ziemniaki, sałatka z vinegretem, marynaty. Porcja około 2,5 kg dla 6–8 osób; wcześniejsza rezerwacja.	Z kurkami; dodatki: ziemniaki, kopytka, marynowane buraczki, sałatka z vinegretem, marynaty. Porcja około 2,5 kg dla 4–5 osób; wcześniejsza rezerwacja.	
Żebra wołowe w glazurze miodowo-winnej podane na drewnie - 290 zł / kg 290 zł / kg	Jesiotr cały podany na drewnie - 260 zł / kg 260 zł / kg	
W sosie piwnym; dodatki: ziemniaki, kopytka, duszone buraczki, sałatka z vinegretem, marynaty. Porcja 1 kg dla 3–4 osób; wcześniejsza rezerwacja.	W sosie winno-maślanym; dodatki: gotowane ziemniaki, sałatka z vinegretem, marynaty. Porcja 4–6 kg dla 6–9 osób; wcześniejsza rezerwacja.	