

# Menu

## na początek NA ZIMNO

Śledzie w śmietanie 150 g	13
Tatar wołowy z dodatkami 150 g	29
Paski wołu, wolno pieczone na roszponce podawane 90 g	23
<b>CARPACCIO Z KACZKI</b> na zielonej łączce 90 g	26

## na początek NA GORĄCO

Pielmienie kresowe nadziane mięsłem wołowo-wieprzowym z masłem i śmietaną 200 g	17
Wsiowe kopytka z sosem grzybowym 300 g	17
Oscypek panierowany podany z żurawiną 120 g	19
Placki ziemniaczane z fososiem wędzonym 3 szt	19
Wątróbka drobiowa z jabłkami na maśle smażona z żurawiną 180 g	21
Rydze po staropolsku 150 g	27

## PIEROGI

Klepkowe pierogi z <b>KAPUSTA I GRZYBAMI</b> suto nadziewane 6 szt	16
Klepkowe pierogi <b>MIĘCHEM</b> napchane 6 szt	16
Pierogi <b>RUSKIE</b> z za buga w klepisku lepione 6 szt	16
Micha pierogów na <b>TRZY SMAKI</b> 9 szt	29
<i>Delikatne</i> <b>PIEROŻKI DLA SMAKOSZA Z PIECZONĄ KACZKĄ</b> , na duszonych śliwkach podane 9 szt	25

## ZUPY

300 ml

Rosół z sąsiadowej kury z makaronem	9
Rosół z piełmieniami	15
Żurek staropolski z białą kiełbasą i jajkiem	12
Żurek w chlebie z białą kiełbasą i jajkiem	15
Aromatyczna borowikowa z tazankami	17
Zupa rybna	19
<i>Kociołek</i> <b>MYŚLIWSKI</b>	22

## SAŁATKI i zieleńia

Buraczane carpaccio podane z mixem sałat, karmelizowanymi orzechami włoskimi i gęstym sosem balsamicznym 400 g	25
Duet sałat z fososiem, jajkiem i sosem cytrynowym 400 g	25
Sałatka z grillowanym kurczakiem 400 g	21
Bufet surówek rozmaitych 200 g	10
Mizeria 100 g	10

## RYBNE *jadło*

<b>PSTRĄG</b> z patelni (w całości podany) z frytkami i grillowanymi warzywami 270 g	37
<b>SUM</b> w sosie śmietanowo-szałwiowym podawany z puree ziemniaczanym i mizerią 200 g	35
<b>SANDACZ</b> w sosie kurkowym z puree ziemniaczanym i bukietem surówek 180 g	44
<b>FILECIKI Z OKONKÓW</b> panierowane, z ziemniakami i surówką oraz sosem chrzanowym 180 g	39

## GRUBE *jadło*

**KOTLET ZE ŚWINTUCHA** 200 g 29  
z kością na smalcu, z kapuchą i ziemniakami po polsku

**PLACEK ZIEMNIACZANY** 300 g 29  
z gulaszem wołowym "po zbójnicku"

**GOLONKA PIWNA** 500 g 32  
z kapuchą i ziemniakami po polsku

**ŻEBRO Z METRA** 400 g 35  
pieczone w sosie barbeque podawane z sałatką ziemniaczaną

**KACZKA** 1/2 szt 49  
podana z pieczonym jabłkiem z żurawiną, ziemniakami i buraczkami

**SCHABIK PIECZONY** 150 g 39  
podany z sosem kurkowym, kopytkami i buraczkami

**GRILLOWANY STEK Z KURCZAKA** 180 g 34  
nadziewany szpinakiem i suszonymi pomidorami, podany z ryżem i wiosenną sałatką

**POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE** 150 g 38  
faserowane w sosie grzybowym z puree ziemniaczanym i surówką

**ROSTBEF WOŁOWY** 200 g 45  
w sosie z zielonego pieprzu podany z ziemniakami po polsku i pikłem lub ogórkiem

**MAŁE KORYTO** 39  
**MIĘS GRILLOWANYCH** 400 g  
karkówka, schab, boczek, żeberko z ziemniakami po polsku i kiszonym ogórkiem

**DUŻE KORYTO** 72  
**MIĘS GRILLOWANYCH** 1200 g  
DLA 2 OSÓB  
karkówka, schab, boczek, żeberka, biała kiełbasa, kurczak z ziemniakami po polsku, surówkami i ogórkiem

Podane gramatury potraw mogą się różnić +/- 8%.

## dla **DZIECISKÓW**

**NUGETSY** szefa kuchni (własnej roboty) z frytkami i surówką z marchewki 150 g 19

**NALEŚNIKI** z serem w polewie czekoladowej 2 szt 12

Kotlecik **SCHABOWY** z frytkami i mizerią 120 g 23

Frytki 150 g 7

## SŁODKOŚCI

**SZARLOTKA** podana na ciepło z lodami 15

Ciasto **CZEKOLADOWE** z wiśniami 14

**SERNIK** wujka Piotrka 15

**PUCHAR LODÓW** z owocami i bitą śmietaną 15

## PSIA *micha*

DLA CZWORONOŻNYCH PUPILI

Gotowany kurczak z ryżem i marchewką mała / duża micha 250 / 400 g 9/14

KARCZMA  HOTEL FOLWARK

+48 510 066 163

WWW.KLEPISKO.PL | INFO@KLEPISKO.PL

FB.COM/KLEPISKO

*Uprzejmie informujemy, że do rachunku powyżej 150 zł doliczany jest serwis 10%.*