

MENU RESTAURACJI

Karczma w Pęcicach

Parkowa 69, 05-806 Pęcice, Polska

POZYCJI W MENU
102

KATEGORII
18

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

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 ~~41 zł~~

Smoked meats from our smokehouse, bacon, chuck steak, ham, and sausage with horseradish, ćwikła (a Polish relish made of beetroot and horseradish), mushrooms, and pickles.

Tatar z cebulą, kiszonym ogórkiem i marynowanymi grzybkami ~~51 zł~~

Tartar, Polish style raw tenderloin

Raki w sosie rakowo – koniakovym ~~69 zł~~

Crayfish in crayfish-cognac sauce.

Wątróbki drobiowe duszone w czerwonym winie, z sosem wiśniowym i grzankami ~~48 zł~~

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

Śledź z borowikami ~~40 zł~~

w oleu, z kwaśną śmietaną i cebulą Hering in oil with bolets

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 ~~41 zł~~

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

ZUPY

3

Zupa borowikowa z duszonych borowików i cebuli, lekko zasmażnięta śmietaną ~~21 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

DANIA GŁÓWNE

9

Jeleń, polędwica w sosie malinowym, placki i gruszka marynowana w białym i czerwonym winie 135 zł

Deer sirloin steak in raspberry sauce, fritters, pear marinated in white and red wine.

Dzik, schab w sosie miodowo – piwnym, buraczki glazurowane oraz pęczak z grzybami i cebulą 98 zł

Wild boar loin in honey and beer sauce, glazed beets, and bulled barley with wild mushrooms and onion.

Kaczka w sosie żurawinowym, na placku ziemniaczanym, z podsmażonym jabłkiem i brzoskwinią - Pierś kaczki 65 zł

Kaczka w sosie żurawinowym, na placku ziemniaczanym, z podsmażonym jabłkiem i brzoskwinią Duck in craneberry sauce on potato pancake with sauteed apple and peach

Golonka duszona w warzywach i zapiekana, mus jabłkowo chrzanowy, kiszony ogórek, ziemniaki 74 zł

Knuckle of pork stewed with vegetables and roasted apple and horseradish mousse, a Polish style pickled cucumber and potatoes.

Cielęcina w sosie z czarnuszki 66 zł

duszona machewka, marynowana cukinia, kopyka Veal in black seed sauce stewed carrots, pickled courgette and potato dumplings

Sarna, pieczony udziec w sosie grzybowym, z kopytkami, marynatami i duszoną marchewką 109 zł

Roasted venison haunch in dried mushroom sauce with potato dumplings, pickles and stewed carrots

Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym z plackami ziemniaczanymi i marynowaną cukinią 61 zł

Pork sirloins in mushroom sauce with baked potatoes and pickled zucchini

Kaczka w sosie żurawinowym, na placku ziemniaczanym, z podsmażonym jabłkiem i brzoskwinią - Udko kaczki 65 zł

Kaczka w sosie żurawinowym, na placku ziemniaczanym, z podsmażonym jabłkiem i brzoskwinią Duck in craneberry sauce on potato pancake with sauteed apple and peach

Sandacz w sosie koperkowo-maślanym, z sałatą i ziemniakami 68 zł

Pike-perch with butter-dill sauce, potatoes and lettuce.

DESERY

3

Gruszka nadziewana orzechami i rodzynekami w koniaku, polana karmelem 29 zł

Pear with carammel sauce.

Deser lodowy, lody z owocami, bitą śmietaną i polewą 29 zł

Ice-cream dessert.

Sernik z sosem malinowymi 32 zł

Cheesecake with raspberry sauce.

SOKI

7

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 - 1l

30 zł

Dzbanek lemoniady - 1l

25 zł

Dzbanek wody - 1l

19 zł

Coca Cola, Tonic

15 zł

KAWA

8

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

Americano, Caffè Crema

16 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 raspbeery juices.

Konfitury do herbaty z płatków róży lub z owoców róży

2 zł

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

BIESIADY

4

Udziec z sarny z kością podany na drewnie

290 zł / kg

w sosie grzybowym; do tego polecamy kopytka, ziemniaki, sałatkę z vinegretem, marynaty. Porcja około 2,5 kg dla 6-8 osób, wymagana wcześniejsza rezerwacja.

Schab z dzika z kością podany na drewnie

290 zł /kg

z kurkami; do tego polecamy ziemniaki, kopytka, marynowane buraczki, sałatkę z vinegretem, marynaty. Porcja około 2,5 kg dla 4-5 osób, wymagana wcześniejsza rezerwacja.

Żebra wołowe w glazurze miodowo-winnej podany na drewnie

290 zł / kg

w sosie piwnym; do tego polecamy ziemniaki, kopytka, duszone buraczki, sałatkę z vinegretem, marynaty. Porcja około 1 kg dla 3-4 osób, wymagana wcześniejsza rezerwacja.

Jesior cały podany na drewnie

260 zł / kg

w sosie winno-maślanym; do tego polecamy gotowane ziemniaki, sałatkę z vinegretem, marynaty. Porcja 4-6 kg dla 6-9 osób, wymagana wcześniejsza rezerwacja.

PIWO

5

Beczkowe Draft beer Holba Premium - 0,3l **15zł**

Warzone przez Browar Holba z czeskich Hanusovic. Dobre zawsze i do wszystkiego.

PanIPAni - 0,5l **24 zł**

Browar rzemieślniczy Trzech Kumpli. Piwo górnej fermentacji w stylu India Pale Ale. Niepasteryzowane i niefiltrowane, aromaty cytrusów i kwiatów.

Piwo bezalkoholowe - 0,5l **16zł**

alcohol free

Beczkowe Draft beer Holba Premium - 0,5l **19zł**

Warzone przez Browar Holba z czeskich Hanusovic. Dobre zawsze i do wszystkiego.

Pszenicznik - 0,5l **22zł**

Browar Amber, Pomorze. Jasne, naturalnie mętne o orzeźwiającym, pszenicznym smaku.

MIDY PITNE

3

Jadwiga (półtorak) - 100 ml **17 zł**

Lekki, delikatny, zrównoważony, jasna, słomkowa barwa. Light, soft, balanced, straw-yellow...

Piastowski (trójniak) - 100 ml **15 zł**

Przyjemny miód o owocowym smaku. Light pleasant mead with fruit aroma.

Kurpiowski (dwójniak) - 100 ml **15 zł**

Lekki miód o jasnym kolorze. Soft mead of light colour.

WINO

17

Gruner Veltliner 2021 białe Eschenhof Holzer (Wagram, Austria) - 750 ml **90 zł**

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. Zirnelt (Alsace, France) - 750 ml **110 zł**

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

Chablis 1-er Cru 2023 białe A.O.C. Chablis 1-er Cru (Chablis, Bourgogne, France) - 750 ml **150 zł**

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 **90 zł**

Ma intensywny zapach oraz kwiatowo-owocowy bukiet. Wytrawny smak z przyjemnym, cytrusowym posmakiem. Uniwersalne ale wyraziste. Raki, ryby, delikatne mięsa, aperitif.

WINO ciąg dalszy 17	
Lindemans Bin 65 Chardonnay 2022 białe Lindemans (South Eastern, Australia) - 750 ml 110 zł 110 zł 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.	Veuve Clicquot Ponsardin Brut białe musujące A.C. Champagne (Champagne, France) - 750 ml 595 zł 595 zł 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.
Vino Spumante Rose różowe musujące Casa Burti (Italy) - 750 ml 125 zł 125 zł Lekkie, sympatyczne, owocowe wino musujące.	Martini Asti, Prosecco białe musujące D.O.C.G (Torino, Italy) - 750 ml 109 zł 109 zł Lekkie wino musujące z nutami owocowymi.
Martini Asti, Prosecco białe musujące D.O.C.G (Torino, Italy) - 200 ml 45 zł 45 zł Lekkie wino musujące z nutami owocowymi.	Chateauneuf du Pape 2022 czerwone A.C. Chateauneuf du Pape, Armand Dartois (France) - 750 ml 290 zł 290 zł Najstarsza francuska apelacja, położona w południowej części doliny Rodanu. Podstawowy szczep to grenache. Krzepkie, dobrze zbudowane. Aromaty przypraw, konkretne taniny. Dojrzewa w beczkach. Dobre do dzicyzny i czerwonych mięs.
Amarone della Valpolicella 2022 czerwone DOCG Castelforte (Veneto, Italy) - 750 ml 180 zł 180 zł Klasyczne czerwone wino produkowane z podsuszanych winogron. Co najmniej przez dwa lata starzone w drewnianych beczkach. Rubinowy kolor, aromaty suszonych owoców. Polecamy do dzicyzny i suszonych mięs.	Vina Zorzal, Garnacha 2023 czerwone Corella (Navarra, Espana) - 750 ml 120 zł 120 zł Garnacha (Grenache) to jedna z najpopularniejszych odmian czerwonych winogron. Fermentuje na dzikich drożdżach. Jasnorubinowa barwa, intensywne aromaty malin, truskawek i wiśni. W smaku świeże, z miękkimi taninami, dobrą kwasowością, średnim ciałem i długim finiszem. Dobrze pasuje do kaczki.
Old Vines Expression 2020 czerwone La Purisima, D.O. Yecla (Yecla, Murcia, Hiszpania) - 750 ml 140 zł 140 zł 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.	Barolo 2022 czerwone D.O.C.Garantita, Alte Rocche Bianche (Piemonte, Italia) - 750 ml 165 zł 165 zł W Piemontie 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 dzicyzny i wieprzowiny.
Chianti Classico Riserva 2021 czerwone D.O.C.G. Torre del Gracie (Toscana, Italia) - 750 ml 80 zł 80 zł 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 dzicyzny i czerwonych mięs.	Proponujemy białe i czerwone włoskie wino z Veneto - 150ml (150ml) 117 zł 117 zł

WINO ciąg dalszy

17

Porto czerwone słodkie - 100ml

17 zł

Porto to najwspanialsze czerwone, wzmocnione wino świata. Grona dojrzewają w upalnej i górzystej dolinie rzeki Duoro. Wzmocnione wino wyrusza w dół rzeki do miasta Oporto (od niego pochodzi nazwa wina). Tam dojrzewa w piwnicach.

GRZAŃCE

3

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

22 zł

Nobleman's – red wine, cloves, oranges

Chłopski – piwo, miód pitny (400 ml)

22 zł

Farmer's – beer, mead

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

20 zł

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

KOKTAJLE

2

Aperol

25 zł

Mohito

25 zł

ALKOHOLE

7

Bacardi Rum Light Dry - 40 ml

14 zł

Malibu Carriibbean - 40 ml

14 zł

Martini Bianco - 100 ml

17 zł

Martini Rosso - 100 ml

17 zł

Malinowa, wiśniowa, pigwowa, orzechowa, żurawinowa - 40 ml

12 zł

Raspberry, Cherry, Quince, Nut, Cranberry.

Amaretto - 40 ml

14 zł

Kahlua - 40 ml

14 zł

BRENDY

2

Metaxa 5* - 40 ml

24 zł

Stock 84 V.S.O.P - 40 ml

14 zł

WÓDKA

4

Belwedere Premium - 40 ml

22 zł

Wyborowa - 40 ml

12 zł

Mickiewicz Premium - 40 ml

12 zł

Finlandia - 40 ml

15 zł

WHISKY

9

Cardhu - 40 ml

Speyside, Knockando, 15 letnia

34 zł

Glenfiddich - 40 ml

Special Reserve, Highland Single Malt, 12 letnia

26 zł

Chivas Regal - 40 ml

Premium, Blended, 12 letnia

22 zł

Johnnie Walker Red - 40 ml

Blended

17 zł

Grant's - 40 ml

Family Reserve, Blended

17 zł

Balantines - 40 ml

Blended

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