



KARCZMA PODKOWA LEŚNA
RESTAURACJA I HOTEL

MENU

OFERTA ŚWIADCZONYCH USŁUG

UROCZYSTOŚCI RODZINNE:

wesela, chrzciny, imieniny, komunie, absolutoria, stypy
spotkania biznesowe / szkolenia, konferencje, bankiety

POLANA GRILLOWA / OD 20 DO 150 OSÓB /

biesiadowanie przy ognisku – cena według indywidualnych ustaleń

PRZEJAŻDŻKA NA KUCYKU 30 minut / 30,00 zł

PRZEJAŻDŻKA BRYCZKĄ 5 OSOBOWĄ 1 godzina / 350,00 zł

PRZEJAŻDŻKA BRYCZKĄ 9 OSOBOWĄ 1 godzina / 500,00 zł

KULIG RAZEM DLA MAKSYMALNIE 7 OSÓB 1 godzina / 500,00 zł

*Do Państwa dyspozycji oddajemy 3 sale:
Rycerska / Bankietowa / Kominkowa*

*Serwujemy dania kuchni polskiej, na które warto poczekać.
Zapraszamy*

*Restauracja czynna
w godzinach 12:00 – 20:00
lub według indywidualnych ustaleń / imprezy okolicznościowe /*

*Rezerwacje przyjmujemy w restauracji
Telefonicznie: 61 8 192 123, 603 040 818
(w godz. 12.00 – 20.00)
lub mailowo: karczma@podkowalesna.poznan.pl*

KARTA Z ALERGENAMI DOSTĘPNA W BARZE - ZAPYTAJ KELNERA



PRZYSTAWKI *appetizers*

TATAR WOŁOWY (120G)	54,00zł
BOROWIK / CEBULA / OGÓREK / ŻÓŁTKO PRZEPÍÓRCZE / PIECZYWO <i>Beef tartare (120g) / boletus mushroom / onion / cucumber / quail yolk / bread</i>	
SAŁATA CEZAR	49,00zł
KURCZAK (120G) / MIX SAŁAT / ANCHOIS / OLIWKI / GRZANKI / BURSZTYN <i>Caesar salad / chicken (120g) / lettuce mix / anchovies / olives / croutons / amber polish cheese</i>	
PYRA Z GZIKIEM (2 SZT.) ✓	35,00zł
OLIWA SMAKOWA <i>Potato with polish quark cheese (2 pcs.) / flavored olive oil</i>	
SAŁATA Z KARMELIZOWANYM KOZIM SEREM	45,00zł
MIX SAŁAT / SER KOZI / GRUSZKA / ORZECHY / VINAIGRETTE / OWOCE <i>Salad mix / goat cheese / pear / nuts / vinaigrette / fruits</i>	
CARPACCIO Z BURAKA	39,00zł
BURAK PIECZONY / SAŁATY / SER KOZI / SŁODKI GREJPFRUT/ POMARAŃCZA / VINAIGRETTE MIODOWY <i>Baked beetroot / salads / goat cheese / sweet grapefruit / orange / honey vinaigrette</i>	

ZUPY *soups*

ROSÓŁ Z MAKARONEM	0,4l / 22,00zł
<i>Broth with noodles</i>	
ZUPA POMIDOROWA	0,4l / 25,00zł
Z MAKARONEM <i>tomato soup with noodles</i>	
CZERNINA Z KACZKI	0,4l / 32,00zł
Z PODROBAMI I MAKARONEM <i>Traditional polish soup of duck blood with noodles</i>	
ŻUREK WIEJSKI	0,4l / 28,00zł
<i>Traditional polish sour rye soup</i>	

MAKARONY *pasta*

MAKARON AGLIO E OLIO PEPERONCINO	39,00zł
CUKINIA / POMIDOR / BURSZTYN <i>Pasta aglio e olio peperoncino / zucchini / tomato / amber polish cheese</i>	
SPAGHETTI BOLOGNESE	45,00zł
<i>Spaghetti bolognese</i>	
CANELLONI	49,00zł
SZPINAK / RICOTTA / SZAFIR <i>Canelloni / spinach / ricotta / sapphire polish cheese</i>	

PIEROGI *dumplings*

PIEROGI Z KACZKĄ	42,00zł
MUS Z ŻURAWINY (7SZT.) <i>Dumplings with duck (7 pcs.) / cranberry mousse</i>	
PIEROGI Z SEREM	36,00zł
OWOCE / MUS (8 SZT.) <i>Dumplings with cheese (8 pcs.) / fruit, mousse</i>	



DANIA GŁÓWNE *main dish*

ŻEBERKA BBQ (400G)	79,00zł
BIAŁY ZIEMNIAK / GZIK POZNAŃSKI / COLESLAW (PODANE NA DESCE) <i>BBQ ribs (400g) / white potato / polish quark cheese / coleslaw (served on a board)</i>	
BURGER WOŁOWY	56,00zł
BUŁKA HOMEMADE / WOŁOWINA 100% / BEKON / OGÓREK / POMIDOR / SER MIMOLETTE / SOS BBQ / FRYTKI <i>Beef burger / homemade bun / 100% beef / bacon / cucumber / tomato / cheese mimolette / BBQ sauce / fries</i>	
BURGER Z JELENIA	67,00zł
BUŁKA HOMEMADE / KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI / OGÓREK / POMIDOR / SOS FRYZJERSKI / FRYTKI <i>Deer burger / homemade bun / red onion jam / cucumber / tomato / hairdresser's sauce / fries</i>	
KURCZAK SUPREME (140G)	58,00zł
PIECZONE ZIEMNIAKI / SOS GORGONZOLA / MARCHEWKA PARYSKA <i>Chicken fillet (140g) / gorgonzola sauce / baked potatoes / Parisian carrots</i>	
STEK WOŁOWY (180G)	97,00zł
SAŁATA MISTA / SOS Z ZIELONEGO PIEPRZU / FRYTKI STEKOWE (PODANY NA DESCE) <i>Beef steak (180g) / mista salad / green pepper sauce / steak fries (served on a board)</i>	
POLICZKI WOŁOWE	68,00zł
KLUSKI ŚLĄSKIE / SOS WŁASNY / SURÓWKA COLESŁAW Z MODREJ KAPUSTY <i>Beef cheeks / silesian dumplings / homemade sauce / coleslaw salad with red cabbage</i>	
POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE KURKOWYM / SEZONOWO BOCZNIKOWY	68,00zł
KLUSKI ŚLĄSKIE / MARCHEWKA BABY <i>Pork tenderloin in chanterelle sauce / seasonal oyster mushroom / silesian dumplings / baby carrots</i>	

POTRAWY OD ZAWSZE *dishes from always*

UDKO Z KACZKI (100G)	67,00zł
SOS WŁASNY / PYZA HOMEMADE XL / KAPUSTA MODRA <i>Duck leg (100g) / sauce / home-made dumpling XL / red cabbage</i>	
DE VOLAILLE (150G)	48,00zł
FRYTKI / COLESLAW <i>De volaille (150g) / fries / Coleslaw</i>	
GOŁONKA PIECZONA W SOSIE WŁASNYM	67,00zł
SOS PIWNY / ZIEMNIAKI PUREE / KAPUSTA KISZONA ZASMAŻANA <i>Baked pork knuckle / beer sauce / mashed potatoes / fried sauerkraut</i>	
ZRAZ WOŁOWY(150G)	65,00zł
SOS WŁASNY / PYZA HOMEMADE XL / BURACZKI <i>Beef roulade (150g) / sauce / home-made dumpling XL / beetroot</i>	
TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY (150G)	56,00zł
W DELIKATNEJ PANIERCE / ZIEMNIAKI PUREE / KAPUSTA ZASMAŻANA <i>Traditional pork cutlet in a delicate breadcrumb coating (150g) / mashed potatoes / fried cabbage</i>	

RYBY *fish*

FILET Z ŁOSOSIA (170G)	63,00zł
ŁOSOŚ Z PIECA / BUKIET WARZYW / PIECZONE ZIEMNIAKI <i>Oven-baked salmon (170g) / vegetable bouquet / baked potatoes</i>	
DORADA	75,00zł
SOS CHIMICHURRI / SAŁATA MISTA/ FRYTKI (PODANA NA DESCE) <i>Sea bream / chimichurri sauce / mista salad / fries (served on a board)</i>	



DODATKI *side dishes*

ZIEMNIAKI (200G)	10,00zł
<i>Potatoes (200g)</i>	
ZIEMNIAKI PIECZONE(200G)	10,00zł
<i>Baked potatoes (200g)</i>	
ZIEMNIAKI TŁUCZONE(200G)	10,00zł
<i>Smashed potatoes (200g)</i>	
KOPYTKA (200G)	12,00zł
<i>Dumpling of boiled potatoes (200g)</i>	
FRYTKI (150G)	12,00zł
<i>French fries 15(0g)</i>	
PYZA DROŻDŻOWA XL 1SZT.	12,00zł
<i>Dumpling on steam 1pcs.</i>	
SOS PIECZENIOWY (150ML)	9,00zł
<i>Gravy sauce (150ml)</i>	
SOS CZOSNKOWY / MAJONEZOWY	6,00zł
<i>Garlic / Mayonnaise sauce</i>	
KETCHUP / MUSZTARDA / CHRZAN	4,00zł
<i>Ketchup / musztard / horseradish</i>	
SURÓWKA COLESŁAW Z MODREJ KAPUSTY	12,00zł
KAPUSTA MODRA / CEBULA / MUSZTARDA / JABŁKO / MARCHEW / MAJONEZ / NATKA PIETRUSZKI	
<i>Red cabbage / onion / mustard / apple / carrot / mayonnaise / green parsley</i>	
SURÓWKA COLESŁAW Z BIAŁEJ KAPUSTY	10,00zł
KAPUSTA BIAŁA / MARCHEW / OCET WINNY	
<i>Cabbage / carrot / wine vinegar</i>	
SURÓWKA Z BURACZKÓW (150G)	10,00zł
<i>Beetroot salad (150g)</i>	
MIZERIA (SEZONOWO)	10,00zł
<i>Cucumbers with cream (seasonal)</i>	
KAPUSTA MODRA ZASMAŻANA (150G)	10,00zł
<i>Red cabbage (150g)</i>	
KAPUSTA KISZONA ZASMAŻANA (150G)	10,00zł
<i>Sour cabbage (150g)</i>	
BUKIET JARZYN GOTOWANYCH (180G)	15,00zł
<i>Selection of steamy vegetables (180g)</i>	
BURACZKI NA CIEPŁO (150G)	10,00zł
<i>Beet on warm (150g)</i>	



DLA DZIECI *for kids*

ZUPKA POMIDOROWA 0,25l / 20,00zł

Tomato soup

PIEROGI Z SEREM (4 SZT.) 25,00zł

OWOCE / MUS

Cheese dumplings (4 pcs) / fruits / mousse

STRIPSY Z KURCZAKA (2 SZT.) 32,00zł

ZIEMNIAKI LUB FRYTKI / MARCHEWKA PARYSKA

Breaded chicken cutlet (75g) / potatoes or fries / parisian carrots

SPAGHETTI BOLOGNESE 27,00zł

Spaghetti Bolognese

KOMPOT DOMOWY 7,00zł

Homemade compote / portion

DESERY *desserts*

SERNIK ŚMIETANKOWY 27,00zł

KRUCHE CIASTO / ŚWIEŻE OWOCE / MIĘTA

Creamy Cheesecake / shortcake pastry / fresh fruits / mint

SZARLOTKA NA CIEPŁO 28,00zł

LODY / BITA ŚMIETANA

Warm Apple Pie / ice cream / whipped cream

PANNA COTTA Z MUSEM Z MALIN BY PODKOWA LEŚNA 25,00zł

Panna Cotta by Podkowa Leśna / raspberry mousse

CREME BRULEE 28,00zł

DESER LODOWY „PODKOWA LEŚNA” XL 54,00zł

5 KULEK LODÓW / OWOCE / BITA ŚMIETANA

„Podkowa Leśna” XL Ice Cream Dessert / 5 scoops of ice cream / fruits / whipped cream

„MALINOWY SEN” 29,00zł

LODY WANILIOWE / CIEPŁE MALINY

„Raspberry Dream” / vanilla ice cream / warm raspberries

DESER DLA DZIECI 25,00zł

2 KULKI LODÓW / BITA ŚMIETANA / OWOCE

Children's Dessert / 2 scoops of ice cream / whipped cream / fruits



KAWA HAUSBRANDT *Hausbrandt Italian Coffee*

CAFE CREMA	14,00zł
ESPRESSO	14,00zł
ESSPRESSO DOPIO	16,00zł
<i>Podwójne espresso</i>	
CAPPUCCINO	16,00zł
CAFÉ LATTE	17,00zł
CAFÉ LATTE Z SYROPEM SMAKOWYM	19,00zł
<i>Café Latte with flavored syrup</i>	
LODOWE ORZEŻWIENIE	19,00zł
KAWA MROŻONA Z KULKĄ LODÓW WANILIOWYCH I BITĄ ŚMIETANĄ	
<i>Coffee with vanilla ice cream and whipped cream</i>	
KAWA PO WIEDEŃSKU	16,00zł
CAFE CREMA Z BITĄ ŚMIETANĄ	
<i>Wien caffee / café crema with whipped cream</i>	
IRISH COFFEE	23,00zł
KAWA / WHISKY / BITA ŚMIETANA	
<i>Coffee / whisky with whipped cream</i>	
MLEKO ROŚLINNE DO KAWY	2,00zł
<i>Plant milk for coffee</i>	

HERBATY RICHMONT *richmond tea*

EARL GREY	18,00zł
CZARNA HERBATA LIŚCIASTA ZE SRI LANKI (97%) / NATURALNY OLEJEK Z BERGAMOTY (3%)	
<i>Black tea leaves from Sri Lanka (97%) / natural bergamot oil (3%)</i>	
CEYLON GOLD	18,00zł
CZARNA HERBATA FOP Z REJONU KANDY NA SRI LANCIE (100%)	
<i>Black FOP tea from the Kandy region in Sri Lanka (100%)</i>	
GUNPOWDER GREEN	18,00zł
WYSOKOGATUNKOWA CHIŃSKA HERBATA GUNPOWDER 100%	
<i>High-quality Chinese Gunpowder tea (100%)</i>	
PEPPERMINT GREEN	18,00zł
ZIELONA HERBATA (58%) / LIŚCIE MIĘTY (40%) / NATURALNY AROMAT MIĘTY PIEPRZOWEJ	
<i>Green tea (58%) / peppermint leaves (40%) / natural peppermint flavor</i>	
FOREST FRUIT	18,00zł
CZARNY BEZ / HIBISKUS / SŁODKIE LIŚCIE JEŻYNY / AROMAT TRUSKAWKOWY / TRUSKAWKI	
<i>Elderberry / hibiscus / sweet blackberry leaves / strawberry flavor / strawberries</i>	
GREEN JASMINE	18,00zł
SUBTELNY NAPAR ZIELONEJ HERBATY I JAŚMINU / DOSKONAŁE NIWELUJE STRES	
<i>Delicate infusion of green tea and jasmine, /perfect for relieving stress</i>	
MEXICAN DREAM	18,00zł
JABŁKO / HIBISKUS / SKÓRKA POMARAŃCZY / CYNAMON ORGANICZNY / GOŹDZIKI / DZIKA RÓŻA	
<i>Apple / hibiscus / orange peel / organic cinnamon / cloves / wild rose</i>	
GINGER PARADISE	18,00zł
IMBIR / CYNAMON / ANANAS / CZARNY PIEPRZ / TRAWA CYTRYNOWA / GOŹDZIKI	
<i>Ginger / cinnamon / pineapple / black pepper / lemongrass / cloves</i>	



HERBATY ROZGRZEWAJĄCE Z DODATKAMI *warm tea*

RICHMONT RASPBERRY PEAR 20,00zł
Z KONFITURĄ Z MALIN HOMEMADE
Raspberry tea with homemade raspberry jam

RICHMONT GINGER PARADISE 20,00zł
Z POMARAŃCZĄ, CYTRYNĄ, IMBIREM, MIODEM I GOŹDZIKAMI
Ginger tea with orange, grapefruit, ginger, cinnamon, cloves and raspberry juice

HERBATA ROZGRZEWAJĄCA 18,00zł
Z MIODEM I CYTRYNĄ
Tea with honey, ginger and lemon

HERBATA Z RUMEM 22,00zł
Tea with rum

GRZANIEC 20,00zł
Z GOŹDZIKAMI I CYTRUSAMI
Mulled wine, ginger and lemon

CZEKOLADY *chocolate*

CZEKOLADA NA GORĄCO 18,00zł
Hot chocolate

CZEKOLADA NA GORĄCO Z BITĄ ŚMIETANĄ 20,00zł
Hot Chocolate with Whipped Cream

CZEKOLADA NA GORĄCO Z BITĄ ŚMIETANĄ I PIANKAMI 20,00zł
Hot Chocolate with Whipped Cream and Marshmallows

NAPOJE / SOKI *drinks/juice*

PEPSI, MIRINDA, 7UP 0,25l / 12,00zł

TONIK 0,25l / 12,00zł
Tonic

WODA MINERALNA 0,3l / 11,00zł
Mineral Water

WODA MINERALNA AQUA CARPATICA 0,7l / 20,00zł
Mineral Water

WODA NIEGAZOWANA SERWOWANA W KARAFKACH 1,00l / 24,00zł
Mineral Water

SOK 0,25l / 10,00zł
POMARAŃCZOWY / GREJFRUTOWY / JABŁKO / CZARNA PORZECZKA / POMIDOR
Fruits juice / orange / grapefruit / apple / black currant / tomatoes

SOK OWOCOWY 1,00l / 28,00zł
Juice

ŚWIEŻO WYCISKANY SOK 0,25l / 19,00zł
Fresh squeezed juice

MROŻONA HERBATA 0,25l / 19,00zł
Ice Tea

KOMPOT DOMOWY porcja / 7,00zł
Homemade fruit compote



PIWO *beer*

TYSKIE (LANE) 0,3L / 0,5L	12,00zł / 14,00zł
<i>Tyskie (draft)</i>	
LECH PILS (BUTELKA)	0,5l / 14,00zł
<i>Lech Pils (bottle)</i>	
LECH FREE / LECH FREE SMAKOWE	0,33l / 14,00zł
<i>Lech Free / Lech Free flavored</i>	
SOK DO PIWA	2,00zł
<i>Juice</i>	

PIWO RZEMIEŚLNICZE BROWAR GZUB *craft beer*

PILS	0,5l / 20,00zł
CHMIELONY DWOMA ODMIANAMI POLSKIEGO CHMIELU MARYNKĄ I LUBELSKIM <i>Brewed with two varieties of Polish hops: Marynka and Lubelski</i>	
PSZENICZNE	0,5l / 20,00zł
DELIKATNE W SMAKU O AROMATACH DOJRZAŁEGO ZBOŻA <i>Delicate in taste with aromas of ripe grain</i>	
AIPA	0,5l / 20,00zł
INTENSYWNY AROMAT CHMIELI: MOSAIC, CHINOOK, CITRA, KREMOWA PIANA <i>Intense hop aroma: Mosaic, Chinook, Citra, with a creamy foam.</i>	
MANGO LUB MARAKUJA	0,5l / 20,00zł
NA BAZIE SŁODU PSZENICZNEGO, 100% MANGO <i>Mango or Passionfruit, Brewed with wheat malt, 100% mango.</i>	
ZMROK	0,5l / 20,00zł
CIEMNE, WRĘCZ CZARNE PIWO W STYLU STOUT, AKSAMITNE SŁODKIE W WYNIKU PALONYCH SŁODÓW <i>Dark, almost black stout with a velvety sweetness from roasted malts</i>	

DRINKI BEZALKOHOŁOWE *non-alcohol drinks*

VIRGIN MOJITO	23,00zł
LIMONKA / MIĘTA / 7UP / LÓD <i>Lime / mint / 7up / ice</i>	
MOJITO MALINOWE	23,00zł
LIMONKA / MALINY / 7UP / LÓD <i>Lime / raspberries / 7up / ice</i>	



ALKOHOLE *alcohols*

LIKIER	17,00zł
<i>Jagermeister 5cl</i>	
GIN	17,00zł
<i>Gordon's 5cl</i>	
RUM	19,00zł
<i>Rum Havana 3YO 5cl</i>	
TEQUILA	19,00zł
<i>Olmecca Silver / Gold 5cl</i>	
COGNAC	28,00zł
<i>Hennessy V. S 5cl</i>	
WHISKY	
<i>Ballantaise 5cl</i>	19,00zł
<i>Jack Daniels 5cl</i>	20,00zł
<i>Jack Daniel's Honey 5cl</i>	20,00zł
<i>Jack Daniel's Single Barrel 5cl</i>	42,00zł
<i>Chivas Regal 12 YO 5cl</i>	27,00zł
WÓDKI	
<i>Wyborowa 5cl / 50cl</i>	12,00 / 80,00zł
<i>Finlandia 5cl / 50 cl</i>	15,00 / 100,00zł

DRINKI ALKOHOLOWE *alcohol drinks*

COSMOPOLITAN	29,00zł
WÓDKA LIMONKOWA / COINTREAU / SOK ŻURAWINOWY / SOK Z LIMONKI <i>Lime vodka / Cointreau / cranberry juice / lime juice</i>	
SEX ON THE BEACH	29,00zł
WÓDKA / LIKIER BRZOSKWINIOWY / SOK POMARAŃCZOWY / SOK ŻURAWINOWY <i>Vodka / peach liqueur / orange juice / cranberry juice</i>	
MARGARITA MALINOWA	29,00zł
TEQUILA / COINTREAU / MUS Z MALIN HOMEMADE / SOK Z LIMONKI <i>Tequila / Cointreau / homemade raspberry puree / lime juice</i>	
MOJITO	29,00zł
BIAŁY RUM / SYROP CUKROWY / LIMONKA / MIĘTA / WODA GAZOWANA <i>White rum / sugar syrup / lime / mint / soda water</i>	
APEROL SPRITZ	29,00zł
PROSECCO / APEROL / WODA GAZOWANA <i>Prosecco / Aperol / soda water</i>	
HUGO	29,00zł
PROSECCO / WODA GAZOWANA / SYROP Z KWIATÓW BIAŁEGO BZU / OWOCE <i>Prosecco / soda water / elderflower syrup / fruits</i>	

