

- Jednorazowe, nie oddawajcie go, służy jako obrus i skarbnica wiedzy!
 - Stworzone przez samego Szefa Mateusza!
 - Można zabrać do domu, na pamiątkę wizyty, pochwalić się znajomym, zaprezentować rodzinie!
 - Niepowtarzalne i unikalne!

MENU

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

- Poprawia humor oraz kondycję polskiego czytelnictwa!
 - Nie wybrzydźcie, każdy tutaj coś dla siebie znajdzie!
 - Zaufajcie naszemu 100 letniemu doświadczeniu!
 - W tym MENU znajdziecie tylko smaki samego Szefa Według zasady E.Wedla:
 „Serwując ludziom dania, które smakują tylko tobie, to możesz przegrać, ale jeśli będziesz serwował dania które tobie nie smakują - to przegrasz na pewno!

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

Zupa tygodnia (nie tygodniowa)
 Zapytaj obsługę o propozycje Szefa Kuchni.

Nudelzupa (rosół) lub Wodzionka - 20 zł
 Wywar z 3 mięs, rosół podawany z nudlami, wodzionka z chlebem

Pomidorowo - 20 zł
 Klasyczna zupa pomidorowa na bazie własnego przecieru pomidorowego podawana z nudlami i pietruszką

Żur na maślonce - 25 zł
 Dla fanów kuchni śląskiej - pozycja obowiązkowa! Podawany z gałą ziemniaków i jajcem!

Flaczki wołowe - 25 zł
 Polskie Spaghetti, mają tyle samo zwolenników co przeciwników, ale ten aromaaaaat!

Zupa gulaszowo - 25 zł
 Nasza sztandarowa zupa z łopatką wieprzowej, gotowana na wolnym ogniu

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

**MYŚL GLOBALNIE!
 JEDZ LOKALNIE!**

SAŁATKI - dla lubiących zieleninę i nie tylko! (300g)

Salatka wegetariańska - 35 zł
 Mix sałat i świeżych warzyw z naszym autorskim sosem vinaigrette

Salatka (nie)Cezar z kurakiem - 40 zł
 Prawie jak Cezar: podana z kurzym cycem, grzankami i sosem vinaigrette.

Salatka z fetą i żurawiną - 40 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 wciął!

II DANIA - mają być wstępem do deseru! (mięso: 150g, warzywa: 150g, skrobiowe: 150g)

Danie tygodnia (nie tygodniowe)
 Zapytaj obsługę o propozycję Szefa Kuchni

Placki po węgiersku, surówki - 40 zł
 3 placki ziemniaczane polane gulaszem wieprz. i zestawem surówek, na życzenie możemy podać ze śmietaną lub sosem grzybowym.

Kurak w cieście, frytki, surówki - 40 zł
 Filet z kurczaka panierowany w chrupkiej panierce podany z frytkami i zestawem surówek

Kotlet schabowy z kością, ziemniaki, kapusta zasmażana - 45 zł
 Sztandarowe danie kuchni polskiej, na życzenie podajemy też z zestawem surówek!

Rolada wieprzowo, gumiklyze, modro kapusta - 45 zł
 Klasyka kuchni śląskiej w wersji wieprzowej z dodatkami: kapustą modrą oraz kluskami z sosem. Farsz - mielony.

Rolada wołowo, gumiklyze, modro kapusta - 55 zł
 Klasyka kuchni śląskiej w wersji wołowej z dodatkami: kapustą modrą oraz kluskami z sosem. Farsz - krojony.

Kaczka w cytrusach, kluski, surówki - 55 zł
 Udko z kaczki konfitowane i podane z pysznymi dodatkami!

Dorsz w cieście, frytki, coleslaw - 55 zł
 Nieśmiertelny zestaw fish&chips - dla fanów rybki!

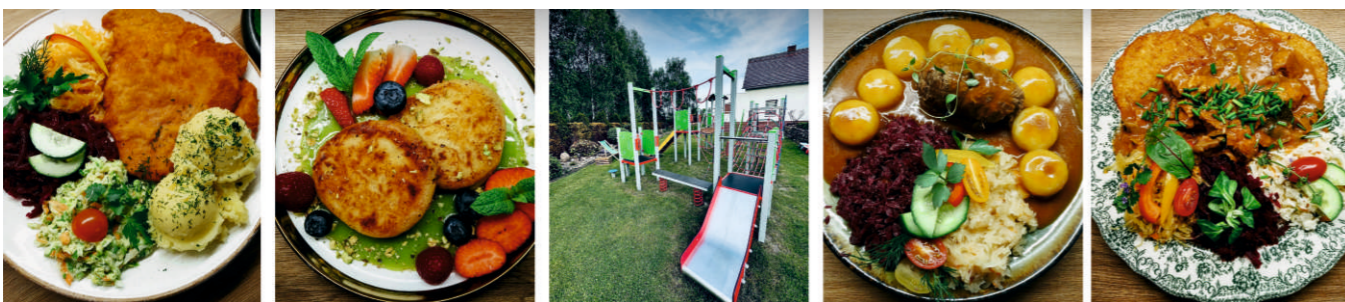
Pieczeń wieprzowa w sosie z Koszwickich grzybów, kluski, kapusta - 60 zł
 Mięciutka jak serducho Szefa, a grzyby legalne i w pełni jadalne!

Nie ma złych potraw...
 ...Są tylko lepsze!
 ~Mateusz Wrzyciel

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 karczmy!

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



KLIMAT

Tworzą Ludzie!

OD LAT

Dobre Jedzenie!



DESERY - mają być uzupełnieniem kawy lub herbaty! (200g)

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

Lody rzemieślnicze - 25 zł
 2 gałki - zapytaj jakie smaki dziś dla Was przygotowaliśmy!

Sernik na murzynku z wiśniami - 30 zł
 Bo dobry serniczek nie jest zły, a z wiśniami - najlepszy!

Brownie (murzynek) - 30 zł
 Ciasto na bazie gorzkiej czekolady podane na ciepło z sosem czekoladowym

Ciasto Snickers (orzechowiec) - 30 zł
 Ulubione ciasto Szefa, połączenie słodko-słone: orzeszki, karmel i masło orzechowe!

Szarlotka gruszkowa na pierniku z gałą - 35 zł
 Polska szarlotka podawana na ciepło z gałą lodów rzemieślniczych i sosem z słonego karmelu.

Zapomnij chamskiej ze szpreja śmietanie...
 O szarlotce wszędzie takiej samej...
 O deserach lodowych na 1024 sposoby ...
 Skosztuj czegoś nowego - nie tylko lody...

Lecz jeśli na lody najdzie ochota!
 To środa-dzień loda, a nie sobota!
 Kupując jedną gałkę w cenie dwóch...
 To genialny marketingowy ruch...
 Drugą dostaniecie całkowicie za darmo!
 Taką to promocję - mamy szwarną!

DLA DZIECI - dla dorosłych też! (mięso: 200g, warzywa: 150g, skrobiowe: 150g)

Frytki z keczupem - 20 zł
 Ziemniak krojony w paski i smażony + pomidor w płynie!

Kluski z sosem - 20 zł
 8 klusek polanych sosikiem - dla poślizgu oczywiście!

Zestaw surówek - 20 zł
 W celu uzupełnienia witamin!

Nuggetsy z frytkami - 30 zł
 Jeżeli zamawiają je dorośli: +10 do odwagi!

Nuggetsy z kluskami - 35 zł
 Jeżeli zamawiają je dorośli: +20 do odwagi!

Smażony ser z frytkami i surówkami - 45 zł
 Czeski specjał dla dużych i małych podawany z sosem czosnkowym!

Ciepłe soczki ze słomeczką, keczupki z fryteczką,
 kluseczki z sosikiem i nagetsiki z majonezkiem.
 Dla grzecznych dzieci wszystkim o jest do zrobienia
 w ostrym cieniu mgły oku mglenia!

Bombelki, które robią b ajzelki, krzyczą i niszczą
 nasze otoczenie - prosimy o uspokojenie!
 Szanujmy obsługę i innych gości,
 kojarząc Karczmę z chwilami radości!
 Rodzicu drogi - miej b aczenie na swe dzieci,
 co nam KARCZMA się nie rozleci!

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 Karczmarza ze śliwką 1l - 45 zł
- Dżem ze świni (tuste) 230g - 20 zł
- Pasztet Szefa 0,3l - 20 zł
- Syropek Malinowy - 0,3l - 20 zł
- Konfitura dyniowo-pomarańczowa 0,3l - 20 zł
- Dżemy/Powidła/Konfitury inne 0,3l - 20 zł
- Syrop z kwiatów czarnego bzu 0,3l - 20 zł
- Syrop z pędów sosny 0,3l - 20 zł
- Syrop z mniszka lekarskiego 0,3l - 20 zł
- Pieczarki w zalewie 1l - 25 zł
- Karp Pluderski w zalewie 1l - 45 zł
- Pikle z Cukinii 1l - 25 zł
- Modro Kapusta 1l - 30 zł
- Kapusta z Koszwickimi grzybami 1l - 40 zł
- Miody różne 1kg - 60-70 zł
- Miody z owocami 0,25l - 30 zł

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.

KUP BILET DO OGRODU!
 Wspomóż jego rozwój!

Ogród czynny od kwietnia do października!

15 zł

O inne przetwory zapytaj SZEFA!

NAPOJE NA DRUGIEJ STRONIE...

Czy wiesz że...
 Koszvice znalazły się na prestiżowej liście najsmaczniejszych miejscowości magazynu TasteAtlas.com dzięki naszej restauracji!
 Wyrzuciliśmy Gdańsk, Wrocław i Poznań! Dziękujemy Wam drodzy Goście, za wspaniałe recenzje, które spowodowały tak wysokie miejsca!

NAPOJE GORĄCE (180ml)

Nietaktem w naszej restauracji jest zamawianie kawy parzonej. Restauracja to miejsce gdzie kawa winna smakować nadzwyczajnie, całkowicie inaczej niżeli w domu! Polecamy także herbatę Szeffa - na zimno i na gorąco!

Kawa: czarna/biała/espresso - 10 zł

Cappuccino/Latte/Doppio - 15 zł

Herbata oczwista - 15 zł

Herbata nieoczwista Szeffa - 20 zł (serwujemy tylko jesienią i zimą)

Gorąca czekolada - 25 zł (serwujemy tylko jesienią i zimą)

Ice coffe - 25 zł (serwujemy tylko wiosną i latem)

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 0,4l - spytaj obsługę co dziś jest lub czego nie ma! - 15 zł

Woda w butelce 0,33l gazowana lub nie - 10 zł

Dzban wody 1l - 15 zł

Cola 0,2l - 10 zł (nie podajemy ciepłej, patrz: II zwrotka utworu „Hi-fi” - Wanda i Banda.)

Soczek jabłkowy dla Bombelka nie z lodówki 0,2l - 10 zł

NAPOJE ALKOHOLOWE

Dysponujemy piwem wyłącznie butelkowym, serwujemy je - jak na karczmę przystało w dużych kufkach!

W naszej ofercie nie znajdziesz „koncerniaków” - szukamy smaków nieoczwistych!

Piwo Raciborskie 0,5l - 15 zł

Radler 0% lub Bezalkoholowe 0,5l - 15 zł

Nalewka domowa 40ml - 15 zł

Lampka polskiego półwytrawnego winka owocowego 100ml - 25 zł

Grzaniec/Grzejnik Szeffa 0,33l - 25 zł (serwujemy tylko zimą i jesienią)

Kawa bez deseru jest jak okręt bez steru, jak lunch bez gitarry jak Lipski bez Stary!

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

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

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

KARCZMA na przestrzeni lat...



Nie obserwujesz? - Nie wiesz co tracisz!

FACEBOOK / INSTAGRAM

YOU TUBE / TIK-TOK

Smakowało - powiedz innym!

Np. wystawiając opinię na Google!

Nie smakuje - powiedz Nam!

Czy wiesz że...

Koszwice 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/niezane... 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!

Na zdjęciu 3 pokolenie właścicieli Karczmy
JADWIGA I HUBERT



GODZINY OTWARCIA:

(Kuchnia wydaje posiłki do 19:00)

- Poniedziałek - nieczynne - odpoczywamy

- Wtorek - 12:00 do 20:00

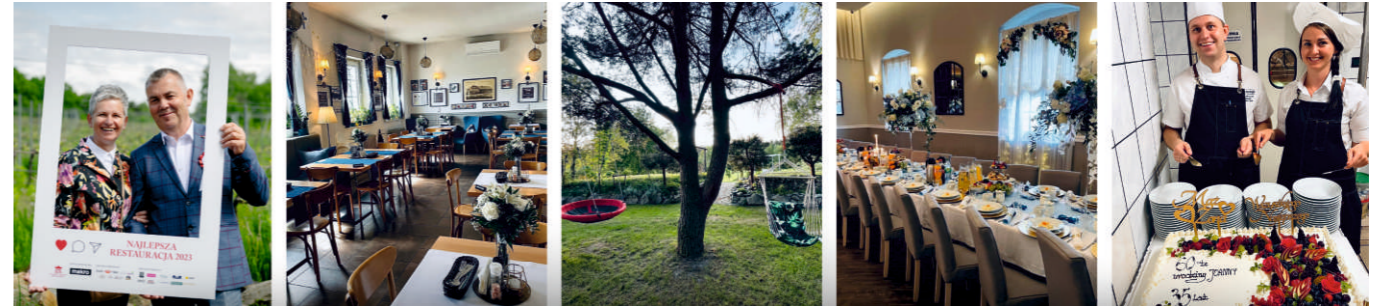
- Środa - 12:00 do 20:00

- Czwartek - 12:00 do 20:00

- Piątek - 12:00 do 20:00

- Sobota - rezerwacje lub imprezy

- Niedziela - rezerwacje lub imprezy



KRÓTKIE POSŁOWIE O NASZEJ RODZINNEJ RESTAURACJI!

• 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!

Towarzyszmy Wam w najważniejszych momentach życia: od chrzcina, roczku, poprzez komunię po osiemnastki, wesela, okrągłe i nieokrągłe urodziny i jubileusze. Posiadamy trzy sale na 40, 60 oraz 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 gościach!
- **Karczma to miejsce zwierzolibne - akceptujemy każdego pupila!**
- Zmiana zamówienia - 5 zł (przeznaczone na leczenie stresu kuchni, która musi zmieniać zamówienie)
- Nie sprzedajemy połówek porcji (Szeff 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 - odwdzięczymy 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 zrzutce 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 incognito w internecie...

DLA ODWAŻNYCH...
Spytajcie Szeffa czy zna jakiś wierszyk albo pieśń...

„NAJOSTRZEJSZY
SOS - TO EGO SZEFFA!”

„NIE MA ZŁYCH POTRAW -
SĄ TYLKO LEPSZE!”

„SMAKOWAŁO? - POWIEDZ INNYM
NIE SMAKUJE? - POWIEDZ NAM!”

„GDZIE KUCHAREK SZEŚĆ -
TAM DWANAŚCIE CYCKÓW!”

JEŻELI NASZE ŻARTY SĄ NIE NA MIEJSCU,
TO DAJCIE ZNAĆ - ZAPAKUJEMY NA WYNOŚ! :)

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!

