

Garmaż karczmy „Pod Wdzydzką Trocią” i karczmy „Wygoda”:

Zakąski zimne:

- *deska wędlin regionalnych-(2 kg.) 90 zł,*
- *deska mięs pieczonych-(2 kg.) 90 zł,*
- *szynka marynowana pieczona w całości-(1 kg.) 45zł,*
- *grzyby marynowane-(400 g.) 30 zł,*
- *ogórki małosolne-(15 szt.) 14 zł,*
- *ogórki kartuskie-(15 szt.) 14 zł,*
- *półgęsek (wędzona gęsiną)-(1 kg.) 60 zł,*
- *węgorz wędzony-(1 kg.) 120 zł,*
- *pstrąg wędzony-(1 kg.) 49 zł,*
- *troć wdzydzka wędzona-(1 kg.) 78 zł,*
- *ryba w occie-(100 g.) 6 zł.*

Przekąski:

- *carpaccio z wdzydzkiej troci- (1 por.-70g.) 18 zł,*
- *śledź z pulkami- (1 por.) 9 zł,*
- *kluszką ziemniaczana-(150 g.) 8 zł,*
- *plince (placki ziemniaczane) z kwaśną śmietaną -(5 szt.) 12 zł,*
- *zapekana buła z kurkami -(1 szt.) 11zł.*

Zupy:

- *rybna- (300 ml.) 9 zł,*
- *grzybowa ze świeżych grzybów -(300 ml.) 9 zł,*
- *żurek- (300 ml.) 7zł (w chlebie -9 zł),*

- *krupnik*-(300 ml.) 6 zł,
- *zupa z brukwi na półgęsku*-(300 ml.) 9 zł,
- *chłodnik kaszubski (na upały)*- 9 zł,
- *marchwiowa*-(300 ml.) 7 zł.

Dania mięsne:

- *ferkase (kura na biało podawana z ryżem)*-(1 por.) 19 zł,
- *gęś pieczona podawana w całości z pampuchami*- (1 szt.) ok. 100 zł,
- *pieczeń z dziką*- (150 g.) 16 zł,
- *pieczeń z jelenia*-(150 g.) 19 zł,
- *rolada kaszubska z grzybami*-(150 g.) 15 zł,
- *golonka w ciemnym piwie*- (1 kg.) 44 zł,
- *krupniok (kaszanka)*- (150 g.) 7 zł,
- *zawijas z dziką z grzybami w sosie z dzikiej róży*- (150 g.) 25 zł,
- *pieczeń z dziką w sosie myśliwskim*- (150 g.) 25 zł.

Dania rybne:

- *pstrąg faszerowany z pieca*-(1 szt.-350g.) 19 zł,
- *ryby smażone jeziorne:*
 - ✓ *pstrąg*- (1 kg.) 49 zł,
 - ✓ *troć wdzydzka*-(1 kg.) 78 zł,
 - ✓ *sandacz*- (1 kg.) 78 zł,
 - ✓ *okoń*-(1 kg.) 54 zł,
 - ✓ *lin*-(1 kg.) 63 zł,
 - ✓ *sielawa*- (1 kg.) 72 zł,
 - ✓ *sieja*- (1 kg.) 72 zł,
 - ✓ *szczupak*-(1 kg.) 54 zł,

✓ węgorz wdzydzki świeży-(1 kg.) 140 zł.

Dodatki:

- pieczonki (zasmażane ziemniaki ze szpyrkami)-(200 g.) 8 zł,
- szmurowana kapusta-(150 g.) 5 zł,
- kapusta kiszona-(150 g.) 4 zł,
- surówka z lubczykiem-(150 g.) 4 zł,
- ogórek kiszony-(1 por.) 2zł,
- bułwy z kaszubskiej ziemi-(200 g.) 4 zł.

Desery:

- ruchanki-(1 szt.) 2,50 zł,
- drożdżówka z kruszonką-(1 por.) 4 zł;
- jabłecznik- (1 por.) 5 zł, podawana na ciepło z waniliową kulką lodów- 9 zł,
- deser z owoców leśnych (sezonowo) z bitą śmietaną-(150 g.) 8 zł.

Napoje:

- kompot w dzbanie-(1l.) 15zł,
- miód kaszubski w dzbanie-(1l.) 28 zł,
- kaszubski kwas z suszu owocowego i chleba w dzbanie-(1l.) 19 zł,
- maślanka-(200 ml.) 3 zł

Powyższe propozycje kulinarne dotyczą zarówno klientów indywidualnych jak i grupy zorganizowane.

Na życzenie Państwa jesteśmy w stanie przygotować również inne potrawy.