



Karczma Rybna „Ruda Żmigrodzka”
Poznaj z nami smak natury!

MENU

Składanie i odbiór zamówień przy barze. Dziękujemy :)

ZUPY i INNE SPECJAŁY

- Zupa rybna** (300 ml) [1,7,8,10,11] 25 zł
wywar z ryb słodkowodnych, papryka, ziemniaki, marchew, pomidory, cebula, czosnek, seler, por, zielenina, przyprawy, ryby w kawałkach bez ości
- Zupa cebulowa z grzankami** (300 ml) [10,11] 20 zł
cebula, masło, przyprawy, ser żółty, zielenina, grzanki, śmietanka 30 %
- Zupa pomidorowa** (300 ml) [2,4,7,8,10] 20 zł
pomidory podsmażane na maśle, marchew, pietruszka, seler, przyprawy, makaron, śmietanka 30 %
- Burger rybny „Palce lizać”** (1 szt.) [1,2,3,4,5,7,10,11] 32 zł
filet z dorsza, sos czosnkowo-paprykowy na bazie majonezu i jogurtu naturalnego, pomidor, ogórek, sałata, masło czosnkowe, chrupiąca opiekana bułka
- Karp milicki wędzony** (cena za 100 g) [1] 10 zł
Karpie z naszego Gospodarstwa Rybackiego „Ruda Żmigrodzka” [całorocznie, ale w okresie wiosenno-letnim w barze letnim]
- Sałatka z karpem wędzonym** (200 g) [1,3,4,10,11] 30 zł
kawałeczki karpia wędzonego z Gospodarstwa Rybackiego „Ruda Żmigrodzka”, rukola, sałata lodowa, ogórek kiszony, ziemniaki gotowane; dressing: majonez, jogurt naturalny, szczypiorek, pieprz, sól
- Pierogi karpiove** (8 szt.) [1,2,3, 11] **I miejsce w Konkursie MISTRZ KARPIA 2021 w kategorii potrawa z karpia** (farsz: karp wędzony mielony, ziemniaki gotowane, cebulka smażona, przyprawy) 30 zł
- Specjał Dnia** Zapytaj obsługę jaki Specjał jest dziś w ofercie (często pojawia się u nas dziczyzna lub danie sezonowe)

RYBY SMAŻONE [ZESTAW = ryba + frytki + surówka do wyboru]

- | | ryba | zestaw |
|---|-------|--------|
| Karp milicki z duszoną cebulką (200 – 250 g) [1,2,3,4,11]
smażony płat karpia milickiego w panierce z mąki kukurydzianej, cebula, przyprawy | 31 zł | 55 zł |
| Sum z duszoną cebulką i słonecznikiem (200 – 220 g) [1,2,3,4,11]
smażony filet z suma, mąka kukurydziana, cebula, słonecznik, masło czosnkowe | 51 zł | 75 zł |
| Szczupak (200 – 250 g) [1,2,3,4,11]
smażony filet ze szczupaka, mąka kukurydziana, masło czosnkowe, przyprawy | 40 zł | 64 zł |
| Sandacz (170 – 220 g) [1,2,3,4,11]
smażony filet z sandacza, mąka kukurydziana, masło czosnkowe, przyprawy | 53 zł | 77 zł |
| Pstrąg (tusza 250 – 350 g) [1,2,3,4,11]
smażony cały pstrąg, mąka kukurydziana, koper, masło czosnkowe, przyprawy | 41 zł | 65 zł |
| Dorsz atlantycki (170 – 220 g) [1,2,3,4,11]
smażony filet z dorsza, mąka kukurydziana, masło czosnkowe, przyprawy | 52 zł | 76 zł |
| Halibut (170 – 220 g) [1,2,3,4,11]
smażony filet z halibuta, mąka kukurydziana, masło czosnkowe, przyprawy | 55 zł | 79 zł |

MENU DLA DZIECI

- Zestaw dziecięcy = filecik (100 – 120 g) + małe frytki + mała surówka** [1,2,3,4,5,8,10] 40 zł
skład: filecik z dorsza panierowany w jajach, płatkach kukurydzianych i sezamie;
surówka z marchewki: marchew, jabłko, brzoskwinia lub ananas, cytryna, śmietanka 30 %

SURÓWKI ze świeżych warzyw, przyrządzane na miejscu; *Zapytaj naszą obsługę, które surówki z menu są dziś dostępne!

- Kiszona kapusta*** z Gospodarstwa Rolnego M. Sznajder (120 g) [10,11] marchew, cebula, zielenina, olej 12 zł
- Biała*** (120 g) [10,11] kapusta, marchew, papryka czerwona, jabłko, kukurydza, zielenina, cytryna, olej 12 zł
- Porowa*** (120 g) [3, 9, 11] kapusta biała, por, zielenina, majonez, ocet, cukier, pieprz, sól 12 zł
- Buraczki czerwone*** (120 g) tarte gotowane, ocet winny, cukier, przyprawy 12 zł

Alergeny: [1] ryby, [2] zboża (gluten), [3] jaja, [4] mleko (laktoza), [5] śladowe ilości sezamu, [6] śladowe ilości orzechów, [7] pomidor, [8] seler, [9] gorczyca, [10] przyprawy mogą zawierać: gluten, jaja, mleko, seler, soję, gorczycę, [11] cebula, czosnek;

Wegetarianie: - symbol dla dań wegetariańskich;

Informujemy również, że:


a) ryby z naszego menu zawierają ości: *bardzo dużo ości: pstrąg, *dużo ości: karp, amur, szczupak, *mało ości: sandacz, dorsz, *prawie bez ości: sum, halibut;

b) kolejność wydawanych potraw może nie przebiegać według numerycznego porządku;

c) różne gatunki ryb z jednego zamówienia nie zawsze wydawane są równocześnie;

d) podana w menu średnia waga porcji ryby dotyczy ryby po obróbce termicznej;

DODATKI

Frytki (150 g)	12 zł
Ćwiartki ziemniaków (150 g)	12 zł
Ziemniaki purée (150 g) / Kasza jęczmienna (150 g) z karmelizowaną cebulką i natką pietruszki	12 zł
Swojski chleb z masłem czosnkowym i koprem (pół dużej pajdy) [2,4,11]	12 zł
 Swojski chleb z pastą z karpia wędzonego (pół dużej pajdy) [1,2,4,11]	14 zł
Swojski chleb z paprykarzem naszego wyrobu (pół dużej pajdy) [1,2,4,11]	14 zł
Sos szpinakowy z gorgonzolą na ciepło (100 ml) [4,11] (polecamy do sandacza, szczupaka i dorsza)	10 zł
Sos pieczarkowy / bocznikowy z dodatkiem serka mascarpone na ciepło (100 ml) [4,11]	10 zł
Sos czosnkowy (50 ml) [4,11] (na bazie majonezu i jogurtu naturalnego)	5 zł
Ketchup (50 ml) [3,4]	2 zł

PRZETWORY RYBNE na bazie ryb z naszego gospodarstwa rybackiego

Ryba smażona w zalewie octowej (słoik 0,9 l) [1,2,3,4,11]	45 zł
Karpieńeczka Mieloneczka (słoik 0,33 l) nasz karp milicki wędzony mielony (bez ości) [1,2,3,4,11]	35 zł
Pasztet z ryb słodkowodnych (słoik 0,33 l) / Paprykarz z ryb słodkowodnych (słoik 0,33 l) [1,2,3,4,11]	25 zł

Zapytaj przy barze o **PRODUKTY LOKALNE** z Doliny Baryczy i okolic. Soki 100% naturalnie tłoczone, cydr, piwa i wina rzemieśnicze, miody z lokalnej pasieki, lody rzemieśnicze, a także gry i gadzety edukacyjne o Dolinie Baryczy, przewodniki czy wyroby rękodzielnicze z regionu. To wszystko można nabyć u nas w Karczmie Rybnej.

Karp milicki ze znakiem *Dolina Baryczy Poleca* oraz **amur i sum**, które trafiają na Państwa talerze, pochodzą z naszego rodzinnego *Gospodarstwa Rybackiego „Ruda Żmigrodzka” J. K. Raftowicz*. Ponadto staramy się, aby serwowane u nas potrawy bazowały na produktach od lokalnych rolników: kiszonki, warzywa i owoce, jaja wiejskie, mąki itp.



NAPOJE GORĄCE




Herbata ekspresowa	8 zł
Herbata rozgrzewająca (dostępna sezonowo)	16 zł
Kawa z ekspresu (z mlekiem lub bez)	10 zł
Kawa cappuccino	16 zł
Kawa latte	16 zł

NAPOJE ZIMNE

Coca-Cola / Fanta / Fuzetea (0,25 l)	7 zł
Sok pomarańczowy Cappy (0,25 l)	7 zł
Sok tłoczony naturalny (0,3 l / 0,75 l)	9 zł/16 zł
Sok pomidorowy naturalny (0,3 l)	10 zł
Oranżada Marton (0,33 l)	3 zł
Woda źródlana Marton (0,33 l)	3 zł
Woda mineralna Kropla Beskidu (0,5 l)	6 zł

0 % Nachmielona woda Nepomucen (0,5 l)	12 zł
0 % Warka Radler Cytryna (0,5 l)	12 zł
0 % Żywiec bezalkoholowy (0,5 l)	12 zł
0 % Lech free (0,33 l)	8 zł

WINA (tylko na butelki 0,75 l)

 Solaris (białe) Winnica Anna	70 zł
 Johanniter (białe) Winnica Anna	60 zł
 Rondo (czerwone) Winnica Anna	60 zł
Cervantez Hiszpania (półśłodkie: białe i czerwone)	35 zł
Grzaniec Galicyjski* (0,25 l)	18 zł

[*grzaniec dostępny w okresie jesienno-zimowym]

PIWA i CYDR

Namysłów Pils lane z beczki (0,5 l)	12 zł
Namysłów Pils lane z beczki (0,3 l)	9 zł
Żywiec butelka (0,5 l)	12 zł
Piwa rzemieśnicze Nepomucen (0,5 l)	16 zł
Cydr tradycyjny ze Wzgórz Trzebnickich (0,5 l)	18 zł
Cydr lodowy ze Wzgórz Trzebnickich (0,33 l)	28 zł

NA SŁODKO

Ciasto naszego wypieku (porcja) [2,3,4,6]	18 zł
Lody rzemieśnicze (gałka) [4]	8 zł



Nasza Karczma Rybna w Rudzie Żmigrodzkiej:

- od 2016 należy do grona firm z prestiżowym znakiem *Dolina Baryczy Poleca*
- od 2019 jest *Miejscem Przyjaznym Rowerzystom* (Dolnośl. Kraina Rowerowa)
- od 2019 jest miejscem realizacji programu *Edukacja dla Doliny Baryczy* oraz *Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych* (kontakt: edukacja@raftowicz.pl)
- od 2020 należy do *Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Dolny Śląsk*
- od 2021 należy do grona firm ze znakiem *Firma Rodzinna*

Alergeny: [1] ryby, [2] zboża (gluten), [3] jaja, [4] mleko (laktoza), [5] śladowe ilości sezamu, [6] śladowe ilości orzechów, [7] pomidor, [8] seler, [9] gorczyca, [10] przyprawy mogą zawierać: gluten, jaja, mleko, seler, soję, gorczycę, [11] cebula, czosnek;

Informujemy również, że:

- ryby z naszego menu zawierają ości: *bardzo dużo ości: pstrąg, *dużo ości: karp, amur, szczupak, *mało ości: sandacz, dorsz, *prawie bez ości: sum, halibut;
- kolejność wydawanych potraw może nie przebiegać według numerycznego porządku;
- różne gatunki ryb z jednego zamówienia nie zawsze wydawane są równocześnie;
- podana w menu średnia waga porcji ryby dotyczy ryby po obróbce termicznej;