



Czas na rybke

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] 20 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] 15 zł
cebula, masło, cytryna, przyprawy, śmietanka 30%, ser żółty, zielenina, grzanki
- Zupa pomidorowa** (300 ml) [2,4,7,8,10] 13 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] 25 zł
filet z dorsza (bez ości), sos czosnkowo-paprykowy na bazie majonezu i jogurtu naturalnego, pomidor, ogórek, sałata, masło czosnkowe, chrupiąca opiekana bułka [*w okresie wiosenno-letnim dostępny w barze letnim]
- Karp milicki wędzony** (cena za 100 g) [1] 6 zł
Karpie z naszego Gospodarstwa Rybackiego „Ruda Żmigrodzka” [*w okresie wiosenno-letnim dostępny na barze letnim]
- Sałatka śródziemnomorska „Na bogato”** (250 g) [4,7,8,10,11] 25 zł
sałata (mix), pomidor, ogórek zielony, papryka, cebula czerwona, oliwki zielone i czarne, ser feta; sos: olej, ocet winny, czosnek, cytryna, zielenina, ananas, przyprawy [*w okresie wiosenno-letnim dostępna na barze letnim]
- Nasz Specjał Dnia** zapytaj obsługę jaki Specjał jest dziś w ofercie (często pojawia się u nas dziczyzna lub danie sezonowe)

RYBY SMAŻONE [ZESTAW = ryba + frytki + 2 surówki]

>> **UWAGA!** Zamiana **FRYTEK** na **ĆWIARTKI** lub **ZIEMNIAKI** – płatne dodatkowo + 6 zł

- | | 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 | 24 zł | 35 zł |
| Karp „Rybka spod grzybka” (200 – 250 g) [1,2,3,4,11]
smażony płat karpia milickiego, mąka kukurydziana, sos: pieczarki, cebula, śmietanka, masło, przyprawy, mąka pszenna | 34 zł | 45 zł |
| Amur z duszoną cebulką (200 – 250 g) [1,2,3,4,11]
smażony płat amura w panierce z mąki kukurydzianej, cebula, przyprawy | 25 zł | 36 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 | 39 zł | 50 zł |
| Szczupak (200 – 250 g) [1,2,3,4,11]
smażony filet ze szczupaka, mąka kukurydziana, masło czosnkowe, przyprawy | 32 zł | 43 zł |
| Sandacz (170 – 220 g) [1,2,3,4,11]
smażony filet z sandacza, mąka kukurydziana, masło czosnkowe, przyprawy | 39 zł | 50 zł |
| Pstrąg (350 – 400 g) [1,2,3,4,11]
smażony cały pstrąg, mąka kukurydziana, koper, masło czosnkowe, przyprawy | 31 zł | 42 zł |
| Dorsz (170 – 220 g) [1,2,3,4,11]
smażony filet z dorsza, mąka kukurydziana, masło czosnkowe, przyprawy | 40 zł | 51 zł |
| Halibut (170 – 220 g) [1,2,3,4,11]
smażony filet z halibuta, mąka kukurydziana, masło czosnkowe, przyprawy | 50 zł | 61 zł |

MENU DLA DZIECI

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

SURÓWKI ze świeżych warzyw, przyrządzane na miejscu na bieżąco:

- Bukiet 2 surówek** [Biała + Kiszona kapusta] (180 g) [10,11] 10 zł
- Biała** kapusta, marchew, jabłko, ogórek, papryka czerwona, zielenina, cytryna, olej (120 g) [10,11] 6 zł
- Kiszona kapusta** z Gospodarstwa Sznajder, marchew, jabłko, por, zielenina, olej (120 g) [10,11] 6 zł
- Buraczki** burak czerwony tarty gotowany, cukier, ocet winny, przyprawy 6 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;

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 świeżej ryby przed obróbką termiczną;

DODATKI

Frytki (180 g) / Ziemniaki purée (180 g) / Ćwiartki ziemniaków (180 g)	7 zł
Swojski chleb z masłem czosnkowym i koprem (pół dużej pajdy) [2,4,11]	7 zł
 Swojski chleb z pastą z karpia wędzonego (pół dużej pajdy) [1,2,4,11]	10 zł
Swojski chleb z paprykarzem naszego wyrobu (pół dużej pajdy) [1,2,4,11]	10 zł
Sos szpinakowy z gorgonzolą na ciepło (100 ml) [4,11] !polecamy do sandacza, szczupaka i dorsza>	8 zł
Sos pieczarkowy z dodatkiem serka mascarpone na ciepło (100 ml) [4,11]	6 zł
Sos czosnkowy (50 ml) [4,11] (na bazie majonezu i jogurtu naturalnego)	4 zł
Ketchup (50 ml) [3,4]	1 zł

* * * * *

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

Karpie milickie ze znakiem *Dolina Baryczy Poleca* oraz **amury i sumy**, które trafiają na Państwa talerze, pochodzą z naszego rodzinnego *Gospodarstwa Rybackiego „Ruda Żmigrodzka” Raftowicz*. Ponadto staramy się, aby serwowane w karczmie potrawy bazowały na produktach od lokalnych rolników: kiszonki, warzywa i owoce, jaja wiejskie, mąki itd.






NAPOJE GORĄCE

Herbata z ekspresowa	5 zł
Herbata z suszu	7 zł
Kawa z ekspresu (z mlekiem lub bez)	7 zł
Kawa espresso	7 zł
Kawa Latte	10 zł
Kawa Cappuccino	10 zł

NAPOJE ZIMNE


Coca-Cola / Fanta / Fuzetea (0,25 l)	5 zł
 Sok tłoczony Pochodyła (0,33 l/0,75 l)	6 zł/12 zł
Sok pomarańczowy Cappy (0,25 l)	5 zł
Oranżada Marton (0,33 l)	3 zł
Woda mineralna Kropla Beskidu (0,5 l)	4 zł
Woda źródłana Marton (0,33 l)	2 zł
 0 % Nachmielona woda Nepomucen (0,5 l)	8 zł
0 % Warka Radler Cytryna (0,5 l)	7 zł
0 % Żywiec bezalkoholowy (0,5 l)	7 zł
0 % Lech free (0,33 l)	6 zł

WINA (tylko na butelki 0,75 l)

 Winnica Anna z Krośnic (Solaris, białe)	60 zł
 Winnica Anna z Krośnic (Rondo, czerwone)	50 zł
 Winnica Anna z Krośnic (Johanniter, białe)	45 zł
Cervantez Hiszpania (półśladkie: białe, czerwone) ...	25 zł
Grzaniec Galicyjski* (0,2 l)	12 zł

[*grzaniec dostępny w okresie jesień–zima]

PIWA i CYDR

Brackie PILS lane z beczki (0,5 l)	7 zł
Brackie PILS lane z beczki (0,3 l)	5 zł
 Piwa rzemieślnicze Nepomucen (0,5 l)	12 zł
Żywiec butelka (0,5 l)	8 zł
Cydr tradycyjny ze Wzgórz Trzebnickich (0,5 l)	15 zł

NA SŁODKO

Ciasto naszego wypieku (porcja) [2,3,4,6]	13 zł
Lody z firmy „Lodówka”* (gałka) [4]	5 zł

[*sprzedaż lodów w barze letnim, sezonowo]



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: 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 świeżej ryby przed obróbką termiczną;



Czas na rybke