



MENU

Składanie i odbiór zamówień przy barze. Dziękujemy :)

ZUPY i INNE SPECJAŁY

| | |
|--|--|
| | Zupa rybna (300 ml) [1,7,8,10,11] 23 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] 17 zł cebula, masło, cytryna, przyprawy, ser żółty, zielenina, grzanki, śmietanka 30 % |
| | Zupa pomidorowa (300 ml) [2,4,7,8,10] 17 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] 28 zł filet z dorsza (bez ości), 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] 28 zł kawałeczki karpia wędzonego (bez ości) 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) 28 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] 30 zł 49 zł smażony płat karpia milickiego w panierce z mąki kukurydzianej, cebula, przyprawy |
| | Amur z duszoną cebulką (200 – 250 g) [1,2,3,4,11] 31 zł 50 zł smażony płat amura w panierce z mąki kukurydzianej, cebula, przyprawy |
| | Sum z duszoną cebulką i słonecznikiem (200 – 220 g) [1,2,3,4,11] 50 zł 69 zł smażony filet z suma, mąka kukurydziana, cebula, słonecznik, masło czosnkowe |
| | Szczupak (200 – 250 g) [1,2,3,4,11] 38 zł 57 zł smażony filet ze szczupaka, mąka kukurydziana, masło czosnkowe, przyprawy |
| | Sandacz (170 – 220 g) [1,2,3,4,11] 52 zł 71 zł smażony filet z sandacza, mąka kukurydziana, masło czosnkowe, przyprawy |
| | Pstrąg (tusza 250 – 350 g) [1,2,3,4,11] 40 zł 59 zł smażony cały pstrąg, mąka kukurydziana, koper, masło czosnkowe, przyprawy |
| | Dorsz atlantycki (170 – 220 g) [1,2,3,4,11] 51 zł 70 zł smażony filet z dorsza, mąka kukurydziana, masło czosnkowe, przyprawy |
| | Halibut (170 – 220 g) [1,2,3,4,11] 54 zł 73 zł smażony filet z halibuta, mąka kukurydziana, masło czosnkowe, przyprawy |

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 (bez ości) 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 9 zł |
| | Biała* (120 g) [10,11] kapusta, marchew, papryka czerwona, jabłko, kukurydza, zielenina, cytryna, olej 9 zł |
| | Porowa* (120 g) [3, 9, 11] kapusta biała, por, zielenina, majonez, ocet, cukier, pieprz, sól 9 zł |
| | Buraczki czerwone* (120 g) tarte gotowane, ocet winny, cukier, przyprawy 9 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:

- 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;

DODATKI

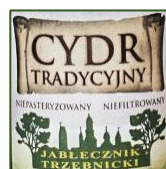
| | |
|---|-------|
| Frytki (150 g) | 10 zł |
| Ćwiartki ziemniaków (150 g) | 10 zł |
| Ziemniaki purée (150 g) / Kasza jęczmienna (150 g) z karmelizowaną cebulką i natką pietruszki | 10 zł |
| Swojski chleb z masłem czosnkowym i koprem (pół dużej pajdy) [2,4,11] | 10 zł |
|  Swojski chleb z pastą z karpia wędzonego (pół dużej pajdy) [1,2,4,11] | 12 zł |
| Swojski chleb z paprykarzem naszego wyrobu (pół dużej pajdy) [1,2,4,11] | 12 zł |
| Sos szpinakowy z gorgonzolą na ciepło (100 ml) [4,11] (polecamy do sandacza, szczupaka i dorsza) | 10 zł |
| Sos pieczarkowy z dodatkiem serka mascarpone na ciepło (100 ml) [4,11] | 8 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 |
| Karpóweczka 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 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.

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 | 7 zł |
| Herbata rozgrzewająca (dostępna sezonowo) | 15 zł |
| Kawa z ekspresu (z mlekiem lub bez) | 9 zł |
| Kawa cappuccino | 15 zł |
| Kawa latte | 15 zł |

NAPOJE ZIMNE

| | |
|--|------------|
| Coca-Cola / Fanta / Fuzetea (0,25 l) | 7 zł |
| Sok pomarańczowy Cappy (0,25 l) | 7 zł |
|  Sok tłoczony naturalny (0,33 l / 0,75 l) | 9 zł/15 zł |
|  Sok pomidorowy naturalny (0,33 l) | 10 zł |
| Oranżada Marton (0,33 l) | 3 zł |
| Woda źródłana Marton (0,33 l) | 2 zł |
| Woda mineralna Kropla Beskidu (0,5 l) | 5 zł |
| 0 % Nachmielona woda Nepomucen (0,5 l) | 10 zł |
| 0 % Warka Radler Cytryna (0,5 l) | 10 zł |
| 0 % Żywiec bezalkoholowy (0,5 l) | 10 zł |
| 0 % Lech free (0,33 l) | 7 zł |

WINA (tylko na butelki 0,75 l)

| | |
|---|-------|
|  Solaris (białe) Winnica Anna | 60 zł |
|  Johanniter (białe) Winnica Anna | 50 zł |
|  Rondo (czerwone) Winnica Anna | 50 zł |
| Cervantez Hiszpania (półśłodkie: białe i czerwone) | 30 zł |
| Grzaniec Galicyjski* (0,25 l) | 15 zł |

[*grzaniec dostępny w okresie jesienno-zimowym]

PIWA i CYDR

| | |
|--|-------|
| Namysłów Pils lane z beczki (0,5 l) | 10 zł |
| Namysłów Pils lane z beczki (0,3 l) | 7 zł |
| Żywiec butelka (0,5 l) | 10 zł |
| Piwa rzemieślnicze Nepomucen (0,5 l) | 15 zł |
| Zestaw 5 piw + pokal Nepomucen | 70 zł |
| Cydr tradycyjny ze Wzgórz Trzebnickich (0,5 l) | 17 zł |
| Cydr lodowy ze Wzgórz Trzebnickich (0,33 l) | 27 zł |

NA SŁODKO

| | |
|---|-------|
| Ciasto naszego wypieku (porcja) [2,3,4,6] | 16 zł |
| Lody z firmy „Lodówka” (gałka) [4] | 7 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 Kulinarne 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;



Karczma Rybna „Ruda Żmigrodzka”