

---

# Czarny Jeleń

Restauracja · Las · Woda

---



od 2001

---

# Jesteśmy specjalistami od lokalnych, ekologicznych produktów.

W naszej kuchni łączymy przyprawy, warzywa i owoce z własnego ogrodu znajdującego się w Kosewie Górnym z produktami z mazurskich gospodarstw.

Jako jedna z niewielu restauracji na mazurach podajemy ryby, które pochodzą z okolicznych jezior, głównie z Gospodarstwa Rybackiego w Mikołajkach. Czyścimy je na świeżo na naszym górnym pomoście. Dziczyzna pochodzi z obszaru Nadleśnictwa Strzałowo.

Godziny otwarcia 8 - 21.

---

## Czarny Jeleń



ŚNIADANIA / BREAKFAST

<b>JAJECZNICA z 3 jaj na maśle, pieczywo, masło</b> Scrambled eggs on butter (3 eggs), bread, butter (1, 6, 7)	<b>23zł</b>
<b>JAJECZNICA z 3 jaj na szynce lub boczku, pieczywo, masło</b> Scrambled eggs with ham or bacon (3 eggs), bread, butter (1, 6, 7)	<b>26zł</b>
<b>OMLET z 3 jaj z szynką lub konfiturą, pieczywo, masło</b> Omelette (3 eggs) with ham or homemade jam, bread, butter (1, 6, 7)	<b>26zł</b>
<b>SMAŻONE FRANKFUTERKI (140g), musztarda, pieczywo, masło</b> Fried sausages, mustard, bread, butter (1, 2, 5, 6, 10, 11, 12, 13)	<b>24zł</b>
<b>RACUCHY z twarogiem i musem jabłkowym (5szt.)</b> Cottage cheese pancakes (5psc) with apple muse (1, 6, 7)	<b>25zł</b>
<b>SEREK WIEJSKI z warzywami lub konfiturą (200g)</b> Cottage cheese with vegetables or homemade jam (6)	<b>15zł</b>
<b>MIX świeżych warzyw (100g)</b> Fresh vegetables	<b>15zł</b>

ZESTAWY ŚNIADANIOWE / BREAKFAST SETS

<b>ZESTAW dla dwojga/ Porcja dla 1 osoby</b> <b>Talerz wędlin i serów, twarożek z warzywami, konfitury, warzywa, masło, tosty, pieczywo, jajecznica na szynce z 4 jaj, herbata</b> Meal for two/Portion for 1 person. Plate of cheese and cured meats, cottage cheese with vegetables, homemade jam, vegetables, scrambled eggs (4 eggs) with ham, toast, bread, butter, tea (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12)	<b>58zł/36zł</b>
<b>ZESTAW wegetariański (dla 1 osoby)</b> <b>Talerz serów, konfitura, jajecznica na maśle, serek wiejski ze szczypiorkiem, świeże warzywa, syrop z mniszka lekarskiego, pieczywo, masło, herbata</b> Vegetarian breakfast (for 1 person). Plate of cheese, homemade jams, scrambled eggs on butter, cottage cheese with spring onion, vegetables, dandelion srop, bread, butter, tea (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12)	<b>36zł</b>

## ZUPY / SOUPS

<b>ROSÓŁ królewski z domowym makaronem (300ml)</b> Royal broth with homemade pasta (1, 7, 10)	<b>21zł</b>
<b>SANDACZOWA (300ml)</b> Zander soup (6, 8, 10)	<b>28zł</b>
<b>ŻUR na zakwasie żytnim z wędzonym boczkiem (300ml)</b> Soup made from fermented rye flour with smoked bacon (1, 10)	<b>24zł</b>
<b>ZUPA krem z pokrzyw z czarnuszką i jajkiem (300ml)</b> Cream of nettles with nigella seeds and egg (7, 10, 12)	<b>26zł</b>
<b>CHŁODNIK z botwiny z jajkiem (300ml)</b> Cold beetroot soup with egg (5, 6, 7, 10)	<b>21zł</b>

## ZESTAWY DLA DZIECI / KIDS MENU

<b>ROSÓŁ z makaronem (200ml)</b> Royal broth with homemade noodles (1, 7, 10)	<b>16zł</b>
<b>CHRUPIĄCE POŁĘDWICZKI Z KURCZAKA frytki, surówka z białej kapusty (100g/100g/70g)</b> Crispy chicken tenderloin, chips, white cabbage salad (1, 7, 11)	<b>32zł</b>
<b>NALEŚNIKI z twarogiem, czekoladą i owocami lub z musem jabłkowym i bitą śmietaną (2szt.)</b> Pancakes with cottage cheese and fruits or apple mousse with whipped cream and chocolate (1, 6, 7, 11)	<b>28zł</b>
<b>FRYTKI z ketchupem (150g)</b> Chips with ketchup (11)	<b>15zł</b>

## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

<b>SCHABOWY, frytki, mizeria (240g/140g/100g)</b> Pork chop, chips, cucumber salad (1, 6, 7)	<b>48zł</b>	<b>PLACKI z cukinii z sosem tzatziki (5szt.)</b> Zucchini pancakes with tzatziki sauce (1, 6, 7)	<b>39zł</b>
<b>PIERŚ KURCZAKA z grilla z sosem beszamelowym, zapiekana mozzarella, ziemniaki pieczone, szparagi (160g/140g/100g)</b> Grilled chicken breast with béchamel sauce, baked mozzarella, baked potatoes, asparagus (1, 2, 3, 4, 6, 7)	<b>49zł</b>	<b>FASOLKA szpragowa z grillowanym halloumi, sos gorgonzola, migdały, orzechy (350g)</b> Green beans with grilled halloumi, gorgonzola sauce, almonds, nuts (3, 4, 6, 11)	<b>39zł</b>
<b>BURGER Z JELENIA w maślanej bułce, z konfiturą z czerwonej cebuli, grillowanym boczkiem, piklami, sosem chipotle i sałata z warzywami (600g)</b> Deer burger in a butter roll, with red onion jam, smoked bacon, pickles, chipotle sauce and vegetable salad (1, 5, 6, 7, 11, 12)	<b>49zł</b>	<b>PLACEK ziemniaczany z gulaszem wołowym, kwaśna śmietana, surówka z młodej kapusty (450g/gulasz – 150g/100g)</b> Potato pancake with beef stew and sour cream, white cabbage salad (1, 6, 7, 11)	<b>48zł</b>
<b>PENNE z pokrzywowym pesto (300g)</b> Penne with nettle pesto (1, 2, 3, 4, 5, 7, 11)	<b>38zł</b>	<b>PLACKI ziemniaczane z kwaśną śmietaną lub żurawiną (5szt.)</b> Potato pancakes with sour cream or cranberry (1, 6, 7)	<b>35zł</b>

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

<b>ŚLEDŹ</b> z pieczonym ziemniakiem, kwaśną śmietaną, koperkiem oraz szczypiorkiem Herring with baked potato, sour cream, dill and chives (6, 8, 9)	<b>34zł</b>	<b>LIN</b> w śmietanie z cebulką, ziemniaki gotowane, surówka z młodej kapusty Tench in sour cream with onion, boiled potatoes, and white cabbage (1, 2, 6, 8, 9)	<b>59zł</b>
<b>OKOŃ</b> z pesto z plackami z białej kapusty i sałata z warzywami (200g/4szt./100g) Perch with pesto with white cabbage pancakes and vegetable salad (1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 12, 13)	<b>59zł</b>	<b>SANDACZ</b> z sosem grzybowym, ziemniaki gotowane, surówka z młodej kapusty Zander with mushroom sauce, potatoes, white cabbage salad (1, 2, 6, 8, 9)	<b>69zł</b>

## SAŁATY / SALADS

**Z KURCZAKIEM grillowanym (300g)** 38zł  
**grillowana pierś kurczaka (150g), sałata rzymska, grzanki, parmezan, pomidorki koktajlowe, rażone orzeszki, sos cezar**  
 Chicken salad (250g). Grilled chicken breast (150g), roman lettuce, croutons, parmesan, cherry tomatoes, roasted peanuts, caesar sauce (1, 3, 4, 6, 7, 12)

**GRZANKA z grillowanym serem halloumi,** 37zł  
**pasta z awokado, rukola oraz pomidorki koktajlowe (300g)**  
 Toast with grilled halloumi cheese, avocado paste rocket lettuce and cherry tomatoes (1, 3, 4, 6, 7)

## DESERY / DESERTS

**LODY z natury (tradycyjna receptura)** 26zł  
**3 gałki, bita śmietana, sezonowe owoce**  
 Traditional recipe ice cream (3, 6, 7)

**JABŁECZNIK z kruszonką na ciepło, gałką lodów waniliowych, bitą śmietaną i czekoladą (200g)** 26zł  
 Warm Apple crumble with scoope of vanilla ice cream, chocolate and whipped cream (1, 6, 7)

**BEZA z owocami, bitą śmietaną, sosem truskawkowym i prażonymi migdałami (150g)** 27zł  
 Meringue with fruits, whipped cream, strawberry sauce and roasted almond flakes (3, 6, 7)

## ZIMNE NAPOJE / COLD DRINKS

**Orzeźwiający napój z pigwą/z dereniem z naszych przetworów – idealny na upały! (300ml)**  
Refreshing quince/dogwood drink from our garden – best option for hot days (300ml)

19zł

**Sok świeżo wyciskany pomarańczowy (250ml)**  
Natural orange juice (250ml)

18zł

**Sok owocowy (pomarańczowy/jabłkowy/grapefruit) (300ml)**  
Fruit juice (300ml)

12zł

**Nektar owocowy (czarna porzeczka) (300ml)**  
Fruit nectar (blackcurrant) (250ml)

12zł

**Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic (250ml)**

12zł

**Woda mineralna (gazowana/niegazowana) (330ml)**  
Mineral water (still/carbonated) (330ml)

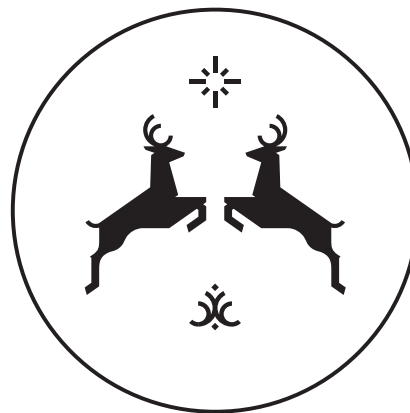
10zł

**Woda z cytryną karafka (1l) (gazowana/niegazowana)**  
Water with lemon (1l) (still/carbonated)

16zł

**Kawa Frappe (180ml)**  
Frappe coffee (180ml)

20zł





## GORĄCE NAPOJE / HOT DRINKS

<b>Herbata (250ml)</b> Tea (250ml)	<b>11zł</b>	<b>Kawa po Irlandzku (135ml kawa/30ml Jameson)</b> Irish coffee (135ml coffee/30 ml Jameson)	<b>21zł</b>
<b>Herbata z pigwą (250ml)</b> Tea with quince (250ml)	<b>15zł</b>	<b>Espresso Tonic (40ml kawa/200ml Tonic)</b> Espresso Tonic (40 ml coffee/200 ml Tonic)	<b>21zł</b>
<b>Kawa (czarna/biała) (135ml)</b> Black coffee/coffee with milk (135 ml)	<b>14zł</b>	<b>Czekolada Milka (200ml)</b> Hot chocolate (200ml)	<b>14zł</b>
<b>Kawa (sypana/rozpuszczalna) (250ml)</b> Grounded/instant coffee (250ml)	<b>12zł</b>		
<b>Espresso (40ml)</b>	<b>14zł</b>		
<b>Podwójne espresso (80ml)</b> Double espresso (80ml)	<b>19zł</b>		
<b>Cappuccino (250ml)</b>	<b>15zł</b>		
<b>Latte (180ml)</b>	<b>16zł</b>		

## PIWO / BEER

(Piwo beczkowe) Perła chmielowa

500ml

14zł

300ml

12zł

(Piwo beczkowe) Pszeniczne Zwierzyniec Witbier

500ml

18zł

300ml

14zł

Lech/Perła (bezalkoholowe) (500ml)

14zł

Perła Export/Chmielowa but. (500ml)

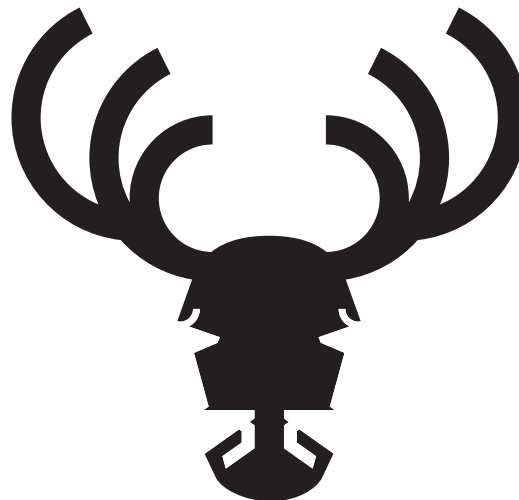
14zł

Piwo z Browaru Kormoran Olsztyn but. (500ml)

18zł

Świeże/Warmińskie Rewolucje/Ciemny/Śliwka w piwie/

Wiśnia w piwie/Miodne/1 na 100/Radler Gorzka Pomarańcza



ALKOHOLE / ALCOHOL

Wyborowa (500ml/40ml)	80zł/10zł	Piwo grzane (500ml) Mulled beer (500ml)	19zł
Finlandia (500ml/40ml)	100zł/11zł	Wino grzane (200ml) Mulled wine (200ml)	19zł
Tequilla Olmeca (40ml)	14zł	Prosecco Mionetto (200ml)	29zł
Żołądkowa gorzka (40ml)	10zł	Prosecco Mionetto (750ml)	80zł
Żubrówka (40ml)	10zł	Aperol Spritz (prosecco 120ml, aperol 80ml, woda 40ml)	29zł
Jägermeister (40ml)	16zł	Gin seagrams i tonic (40ml/250ml)	27zł
Ballantines (40ml)	15zł	Jägermeister z red bullem (50ml/250ml)	30zł
Jack Daniel's (40ml)	18zł		
Nalewka Józefa (500ml/40ml)	140zł/15zł		
Liqueur of Jozef (pigwowiec/miodowa/dereń/tarnina/ czarna porzeczka/wiśnia/orzech włoski/piołun)			

NASZA PRODUKCJA / OUR PRODUCTION  
NA ZAMÓWIENIE / TO ORDER

SWOJSKIE WĘDZONKI Z NASZEJ WĘDZARNI /  
HOMEMADE SMOKED MEAT

**Chleb żytni na zakwasie (ok.1,5kg)**  
Rye bread

18zł

**Kiełbasa**  
Sausage

40zł/kg

**Konfitura (300ml)**  
Homemade jam (300ml)

15zł

**Boczek**  
Bacon

46zł/kg

**Smalec (500ml)**  
Homemade lard (500ml)

15zł

**Szynka**  
Ham

60zł/kg

**Schab**  
Pork Chop

65zł/kg

W trosce o naszych Gości i zgodnie z załącznikiem II do  
ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO  
I RADY (EU) NR1169/2011 z dnia 25 października 2011r.  
w sprawie przekazywania konsumentowi informacji na temat  
żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego I Rady  
(WE) nr1924/2006 i (WE) nr1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy  
Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy  
Komisji 1999/10/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji  
(WE) nr 608/2004 oraz ROZPORZĄDZENIA MINISTRA  
ROLNICTWA I ROZWOJU WSI z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie  
znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych,  
chcielibyśmy przypomnieć, że w Karczmie Krutyń przygotowujemy  
potrawy zawierające SUBSTANCJE LUB PRODUKTY  
POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI:

1. Zboża zawierające gluten
2. Soja i produkty pochodne
3. Orzechy i produkty pochodne
4. Orzechy ziemne i produkty pochodne
5. Nasiona sezamu i produkty pochodne
6. Mleko/produkty mleczne/laktoza
7. Jaja i pochodne produktu
8. Ryby i produkty pochodne
9. Skorupiaki i produkty pochodne
10. Seler i produkty pochodne
11. Dwutlenek siarki i siarczyny
12. Gorczyca i produkty pochodne
13. Łubin i produkty pochodne
14. Mięczaki i produkty pochodne

---

# Czarny Jeleń

Restauracja · Las · Woda



od 2001

---