



---

# 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 łowione w okolicznych jeziorach. Naszym głównym dostawcą jest Gospodarstwo Rybackie w Mikołajkach.

Dziczyna pochodzi z obszaru Nadleśnictwa Strzałowo.

Godziny otwarcia 8 - 21.

---

## Czarny Jeleń



**JAJECZNICA z 3 jaj na maśle, grzanka, sałata z warzywami**

Scrambled eggs on butter, crouton, vegetable salad  
(1, 6, 7)

26zł

**JAJECZNICA z 3 jaj na szynce lub boczku, grzanka, sałata z warzywami**

Scrambled eggs with ham or bacon, crouton, vegetable salad  
(1, 6, 7)

28zł

**OMLET z 3 jaj z szynką, grzanka, sałata z warzywami**

Omelette with ham, crouton, vegetable salad  
(1, 6, 7)

29zł

**SMAŻONE FRANKFUTERKI (140g), musztarda, pieczywo, masło**

Fried sausages, mustard, bread, butter (1, 2, 5, 6, 10, 11, 12, 13)

26zł

**RACUCHY z twarogiem i musem jabłkowym (5szt.)**

Cottage cheese pancakes (5psc) with apple muse (1, 6, 7)

29zł

**SEREK WIEJSKI z warzywami (200g)**

Cottage cheese with vegetables (6)

17zł

**ZESTAW dla dwojga/porcja dla 1 osoby 65 zł/39zł**

Talerz wędlin i serów, twarożek z warzywami, konfitury, warzywa, masło, tosty, pieczywo, jajecznica na szynce z 4/2 jaj, herbata

Meal for two/portion for 1 person. Plate of cheese and cured meats, cottage cheese with vegetables, homemade jam, vegetables, scrambled eggs (4/2 eggs) with ham, toast, bread, butter, tea  
(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12)

**ZESTAW wegetariański (dla 1 osoby) 39zł**

Talerz serów, konfitura, jajecznica na maśle, serek wiejski ze szczypiorkiem, świeże warzywa, miód, pieczywo, masło, herbata

Vegetarian breakfast (for 1 person). Plate of cheese, homemade jams, scrambled eggs on butter, cottage cheese with spring onion, vegetables, honey, bread, butter, tea  
(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12)

## ZUPY / SOUPS

<b>ROSÓŁ królewski z domowym makaronem (300ml)</b> Royal broth with homemade pasta (1, 7, 10)	<b>24 zł</b>
<b>SANDACZOWA z kwaśną śmietaną (300ml)</b> Zander soup with sour cream (6, 8, 10)	<b>29 zł</b>
<b>ŻUR na zakwasie żytnim z wędzonym boczkiem (300ml)</b> Soup made from fermented rye flour with smoked bacon (1, 10)	<b>26 zł</b>
<b>ZUPA krem z pokrzyw z czarnuszką i jajkiem (300 ml)</b> Cream of nettles with nigella seeds and egg (7, 10, 12)	<b>29 zł</b>

## ZESTAWY DLA DZIECI / KIDS MENU

<b>ROSÓŁ z makaronem (200ml)</b> Royal broth with homemade noodles (1, 7, 10)	<b>18 zł</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>35 zł</b>
<b>NALEŚNIKI z twarogiem, czekoladą, owocami i bitą śmietaną (2szt.)</b> Pancakes with cottage cheese, fruits, whipped cream and chocolate (1, 6, 7, 11)	<b>31 zł</b>
<b>FRYTKI z ketchupem (150g)</b> Chips with ketchup (11)	<b>17 zł</b>

<p><b>ŚLEDŹ</b> z pieczonym ziemniakiem, kwaśną śmietaną, koperkiem oraz szczypiorkiem (450g) Herring with baked potato, sour cream, dill and chives (6, 8, 9)</p>	<p>36 zł</p>	<p><b>PLACKI</b> ziemniaczane z kwaśną śmietaną lub żurawiną (5 szt.) Potato pancakes with sour cream or cranberries (5 pieces). (1, 6, 7)</p>	<p>39 zł</p>
<p><b>SZPARAGI</b> z grillowanym halloumi, rucola, sos gorgonzola, grzanki (350g) Asparagus with grilled halloumi, rucola, gorgonzola sauce, croutons (1, 4, 6)</p>	<p>39 zł</p>	<p><b>SAŁATA Z KURCZAKIEM</b> grillowanym (300g) 41 zł grillowana pierś kurczaka (150g), sałata rzymska, grzanki, parmezan, pomidorki koktajlowe, prażone 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)</p>	
<p><b>TATAR Z JELENIA</b>, comber jelenia, szczypiorek, ogórek konserwowy, kapary, parmezan, musztarda francuska, żółtko przepiórcze, żubrówka, grzanki (250 g) Deer tartare, deer haunch, chives, pickled cucumber, capers, Parmesan cheese, French mustard, quail yolk, żubrovka, croutons (1,7,12)</p>	<p>65 zł</p>	<p><b>GRZANKA</b> z grillowanym serem halloumi, pasta z awokado, rukola oraz pomidorki koktajlowe (300g) 39 zł Toast with grilled haloumi cheese, avocado paste rocket lettuce and cherry tomatoes (1, 3, 4, 6, 7)</p>	
<p><b>KOPYTKA</b> z pokrzywowym pesto i prażonymi migdałami (350g) Dumplings with nettle pesto and roasted almonds (1, 2, 3, 4, 6, 7)</p>	<p>38 zł</p>		

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

<p><b>SCHABOWY, frytki, mizeria (240g/140g/100g)</b> Pork chop, chips, cucumber salad (1, 6, 7)</p>	49 zł	<p><b>OKOŃ z pesto z plackami z białej kapusty i pieczoną marchewką (160g/4 szt./100g)</b> Perch with pesto with white cabbage pancakes and roasted carrots (1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 12, 13)</p>	63 zł
<p><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)</p>	52 zł	<p><b>SZCZUPAK dzwonko, ziemniaki z czosnkiem w przyprawach, sałata z warzywami (200g/150g/100g)</b> Bell pike, potatoes with garlic in spices (2, 8)</p>	52 zł
<p><b>PLACEK ziemniaczany z gulaszem wołowym, kwaśna śmietana, surówka z białej kapusty (450g/ gulasz – 150g/100g)</b> Potato pancake with beef stew and sour cream, white cabbage salad (1, 6, 7, 11)</p>	49 zł	<p><b>TAGLIATELLE z krewetkami, szpinakiem i pomidorkami koktajlowymi w sosie śmietanowym</b> Tagliatelle with shrimps , spinach and cherry tomatoes in cream sauce (1,2,3,6,7,14)</p>	49 zł
<p><b>DZICZYŻNA A'LA STROGANOFF kopytka, marynowane buraczki (160g/150g/100g)</b> Venison a'la Stroganov, dumplings, marinated beets (2, 5, 6, 7,12)</p>	65 zł		
<p><b>COMBER z jelenia, demi glace whisky, ziemniaki puree, pieczona marchew (160g/150g/100g)</b> Comber of deer, whiskey demi glace, mashed potatoes, roasted carrots (6)</p>	129 zł		

**BURGERY / BURGERS**

**BURGER Z JELENIA** w maślanej bułce, 52 zł  
z konfiturą z czerwonej cebuli, grillowanym boczkiem,  
piklami, sosem chipotle i sałatą z warzywami (600g)  
Deer burger in a butter roll, with red onion jam, smoked bacon,  
pickles, chipotle sauce and vegetable salad (1, 5, 6, 7, 11, 12)

**BURGER Z DORSZA** z chrupiącą panierką w 45 zł  
maślanej bułce, colesław, suszone pomidory,  
sos tatarski, frytki (400 g, 100g)  
CORSE burger with crispy coating in a buttery bun, coleslaw,  
sun-dried tomatoes, tartar sauce, fries (1, 2, 6, 7, 8 10)

**BURGER Z CAMEMBERTEM** 40 zł  
w maślanej bułce, rucola, roszponka, pomidor,  
awokado, sos żurawinowy, frytki (400 g, 100g)  
Burger with camembert in a buttery bun rucola, lettuce,  
tomato, avocado, cranberry sauce, fries (1, 2, 6, 7)

**DESERY / DESERTS**

**LODY** z natury (tradycyjna receptura) 28 zł  
3 gałki, bita śmietana, sezonowe owoce  
Traditional recipe ice cream (3, 6, 7)

**JABŁECZNIK** z kruszonką na ciepło, 28 zł  
gałką lodów waniliowych, bitą śmietaną  
i czekoladą (200g)  
Warm Apple crumble with scoupe of vanilla ice cream,  
chocolate and whipped cream (1, 6, 7)

**BEZA** z owocami, kremem kawowym, 29 zł  
bitą śmietaną, sosem truskawkowym i  
prażonym i migdałami (150g)  
Meringue with fruits, coffe creame, whipped cream,  
strawberry sauce and roasted almond flakes (3, 6, 7)

## ZIMNE NAPOJE / COLD DRINKS

<b>Lemoniada z dereniem z własnego ogrodu (300ml)</b> Dogwood lemonade drink from our garden – best option for hot days (300ml)	<b>19 zł</b>	<b>Nektar owocowy (czarna porzeczka) (300ml)</b> Fruit nectar (blackcurrant) (250ml)	<b>14 zł</b>
<b>Orzeźwiający napój z pigwy (300ml)</b> Refreshing quince drink (300ml)	<b>19 zł</b>	<b>Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic (250ml)</b>	<b>15 zł</b>
<b>Sok świeżo wyciskany pomarańczowy (250ml)</b> Natural orange juice (250ml)	<b>18 zł</b>	<b>Woda mineralna (330ml) (gazowana/niegazowana)</b> Mineral water (still/carbonated) (330ml)	<b>11 zł</b>
<b>Sok owocowy (300ml) (pomarańczowy/jabłkowy/grapefruit)</b> Fruit juice (300ml)	<b>14 zł</b>	<b>Woda z cytryną karafka (1l) (gazowana/niegazowana)</b> Water with lemon (1l) (still/carbonated)	<b>18 zł</b>
		<b>Kawa Frappe (180ml)</b> Frappe coffee (180ml)	<b>23 zł</b>



## GORĄCE NAPOJE / HOT DRINKS

<b>Herbata (250ml)</b> Tea (earl grey, zielona, miętowa, owoce leśne/ green tea, peppermint, red berry crush)	<b>13zł</b>	<b>Cappuccino (250ml)</b>	<b>16 zł</b>
<b>Kawa (czarna/biała) (135ml)</b> Black coffee/coffee with milk (135ml)	<b>14zł</b>	<b>Latte (180ml)</b>	<b>17zł</b>
<b>Kawa (sypana/rozpuszczalna) (250ml)</b> Grounded/instant coffee (250ml)	<b>13 zł</b>	<b>Kawa po Irlandzku (135ml kawa/30ml Jameson)</b> Irish coffee (135ml coffee/30ml Jameson)	<b>22 zł</b>
<b>Espresso (40ml)</b>	<b>14 zł</b>	<b>Espresso Tonic (40ml kawa/200ml Tonic)</b> Espresso Tonic (40ml coffee/200ml Tonic)	<b>21 zł</b>
<b>Podwójne espresso (80ml)</b> Double espresso (80ml)	<b>19zł</b>		

PIWO / BEER

(Piwo beczkowe) Perła chmielowa

500ml

15 zł

300ml

13 zł

(Piwo beczkowe) Pszeniczne Zwierzyniec Witbier

500ml

18 zł

300ml

14 zł

Lech/Perła (bezalkoholowe) (500ml)

15 zł

Perła Export/Chmielowa but. (500ml)

15 zł

Piwo z Browaru Kormoran Olsztyn but. (500ml)

18 zł

Świeże/Warmińskie Rewolucje/Ciemny/Śliwka w piwie/

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



ALKOHOLE / ALCOHOL

Czarna Olcha (500ml/40ml)	100 zł / 13 zł	Piwo grzane z syropem z derenia (500ml) Mulled beer (500ml)	19zł
Finlandia (500ml/40ml)	100zł / 13 zł	Wino grzane z syropem z derenia (200ml) Mulled wine (200ml)	19zł
Tequilla Olmeca (40ml)	15zł	Prosecco Mionetto (200ml)	29zł
Żołądkowa gorzka (40ml)	12 zł	Prosecco Mionetto (750ml)	80zł
Żubrówka (40ml)	12zł	Aperol Spritz (prosecco 120ml, aperol 80ml, woda 40ml)	29zł
Jägermeister (40ml)	18 zł	Gin Tonic (Gin Seagrams 40ml, tonic 100 ml)	29zł
Ballantines (40ml)	17 zł	Jägermeister z red bullem (50ml/250ml)	30zł
Jack Daniel's (40ml)	19zł		
Nalewka Józefa (500ml/40ml) Liqueur of Jozef (pigwowiec/miodowa/dereń/ tarnina/wiśnia/orzech włoski/aronia)	140zł/16 zł		

NASZA PRODUKCJA / OUR PRODUCTION  
NA ZAMÓWIENIE / TO ORDER

SWOJSKIE WĘDZONKI Z NASZEJ WĘDZARNI /  
HOMEMADE SMOKED MEAT

**Chleb żytni na zakwasie (ok. 1 kg)**

Rye bread

18zł

**Kiełbasa**

Sausage

40zł/kg

**Konfitura (300ml)**

Homemade jam (300ml)

18zł

**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) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie  
przekazywania konsumentowi informacji na temat żywności, zmiany  
rozporządzeń Parlamentu Europejskiego I Rady (WE) nr 1924/2006  
i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia 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 Restauracji  
Czarny Jeleń 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

