

MENU RESTAURACJI

Karczma Dwa Bażanty

aleja Tysiąclecia 2c, 05-820 Piastów, Polska

POZYCJI W MENU

205

KATEGORII

30

STAN NA DZIEŃ

14.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

SAŁATKI

4

SAŁATA SZOPSKA

34,-

Mieszane sałaty, warzywa, oliwki w asyście sera owczego dosmaczone sosem ziołowym.

SAŁATA SIEMOWITA

34,-

Z grillowanym kurczakiem na świeżych sałatach i warzywach z sosem chłopskim.

SAŁATA CHŁOPSKA

34,-

Ze zrumienionym wiejskim boczkiem, aromatycznymi kurkami, świeżymi warzywami, mieszanymi sałatami z sosem swojskim serwowana.

CARPACCIO Z BURAKA (z kozim serem)

34,-

Plastry czerwonego buraka w towarzystwie pienińskiego koziego sera, rukoli, prażonych pestek słonecznika i oliwy truflowej.

ZIMNY BUFET

5

ZIMNE NÓŻKI W GALARECIE

27,-

Wolno gotowane tak aby rosół nie zbiełał.

DESKA Z DOMOWEJ SPIŻARNI

41,-

Pełna swojskich, pieczonych dobroci i marynat.

BEFSZTYK Tatarski

43,-

Siekany ze świeżej wołowiny w rozmaitym towarzystwie podany.

ŚLEDŹ NA CZTERY SPOSOBY ROBIONY

29,-

W lnianym oleju, śmietanie z jabłuszkami co łaska, remoladzie i buraczkach obłożony.

TATAR Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA

41,-

Przez Starszego Kucharza drobno siekany wędzony łosoś z kaparami, czerwoną cebulką, kiszonym ogórkiem i grzanką serwowany.

DANIA GŁÓWNE

3

BLINY GRYCZANE Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM

41,-

Na gryczanych blinach łosoś wędzony owocowym dymem w towarzystwie gęstej, wiejskiej śmietany.

POLICZKI WOŁOWE WOLNO DUSZONE W CZERWONYM WINIE

45,-

Do duszenia z polskiej łąki zioła dane, nutą wina zakraplane.

SOLJANKA (zupa gulaszowa)

26,-

Według starej, oryginalnej ukraińskiej receptury, aromatyczna soljanka.

CIEPŁY POCZĄTEK

10

WIEJSKA KASZANKA

27,-

Swojska, prawdziwa kaszanka dobrze podsmażona z cebulą i tartym jabłkiem.

WĄTRÓBKA KURZĘCA Z PATELNI

32,-

Smażona na chrupiąco wątróbka z rumianą cebulką jabłuszkiem co łaska.

UKRAIŃSKIE PIELMIENI Z BARANINĄ

35,-

Drobne, figlarne pielmieni, uprzednio mięsem baranin i czosnkiem nadziewane w asyście gęstej, kwaśnej śmietany i świeżo tłuczonego pieprzu.

RYDZE Z PAŃSKIEGO LASU

38,-

Dostojne rydze smażone z cebulką na świeżej oliwie z odrobiną czerwonego pieprzu i natki, na gorącej patelni podane.

TAGIATELLE Z ŁOSOSIEM

46,-

W lekkim sosie śmietanowym z łososiem i suszonymi pomidorami makaron tagiatelle.

PIEROGI WEDLE ŻYCZENIA

31,-

Z mięsem, kapuściane, ruskie, u nas ręcznie są lepione, wędzoną spyrką okraszone.

NALEŚNIKI Z KURKAMI

35,-

Naleśniki z pachnącymi kurkami, smażone na maśle z dodatkiem sosu na białym winie.

GĘSIE PIPKI Z PATELNI

35,-

Marynowane w beczce gęsie żołądki, wolno duszone we własnym sosie z korzennymi warzywami.

SPAGHETTI BOLOGNESE

39,-

Makaron spaghetti z mięsem, sosem bolońskim i serem, zapiekany w piecu.

KREWETKI SKWIERCZĄCE W CZOSNKU

52,-

Krewetki królewskie smażone na maśle z plastrami czosnku, z dodatkiem ziół i białego wina, na patelni podane.

POLEWKI POLSKIE

5

RUMIANY ROSÓŁ LUB POMIDOROWA

17,-

Na wielu mięsach i warzywach z ręcznie robionym makaronem.

GRZYBOWA Z ŁAZANKAMI

22,-

Z odrobiną gęstej, wiejskiej śmietany.

ŻUR W CHLEBIE DOSMACZONY GRZYBAMI

25,-

Na zakwasie z razowego chleba z wiejskim jajem i krótką białą kiełbasą.

BARSZCZ CZERWONY ZABIELANY PO CHŁOPSKU

20,-

A do tego ziemniaki tłuczone ze skwarkami.

FLAKI PO WARSZAWSKU

23,-

Przez Babcię Helenkę dobrze doprawione.

PTACTWO DOMOWE

5

PIERŚ Z KURCZAKA Z GRILLA

32,-

Soczysta, lewa pierś kurczaka grillowana z ziołami.

SZASZŁYK DROBIOWY

36,-

Słuszných rozmiarów, soczysty, dobrze wysmażony.

KACZKA PIECZONA

58,-

Antonówką nadziana z żurawiną podana.

DUSZONA PIERŚ Z KURCZAKA

36,-

Przykryta śmietanowo-kurkową pierzynką.

KOTLET DE VOLAILLE

37,-

Babci Marysi domowym sposobem zawijana z żółtym serem prawa pierś kurczaka, z łocistą koszulką otulona.

DANIA WIEPRZOWE

6

KOTLET BITY ZE SCHABU Z KOŚCIĄ

32,-

Polski jak zawsze.

PLACEK ZBÓJNICKI

43,-

Placek z tartych ziemniaków z aromatycznym gulaszem.

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA

44,-

Soczysta, marynowana uprzednio w sekretnej zalewie polędwiczka, na leśnych grzybach serwowana.

KARKÓWKA MARYNOWANA Z GRILLA

35,-

Słuszną porcją z masłem czosnkowym.

ORGANKI MŁODEGO WARCHŁAKA Z PIECA

44,-

Pokaźnych rozmiarów w łagodnym sosie miodowo-pomidorowym.

GOŁONKA Z WIEPRZA W KAPUŚCIE

64,-

Przednia pod kieliszek zimnej gorzałki zająca porcją peklowanej jak dawniej golonki.

WOŁY

3

ZRAZY WOŁOWE

46,-

Zawijane zrazy po staropolsku w sosie własnym.

RIB EYE STEAM

119,-

Selekcjonowana wołowina z młodej polskiej jałowki – 350g.

POLĘDWICA PO PAŃSKU

89,-

Marynowana w ziołach polędwica wołowa w aromatycznym sosie z zielonego pieprzu.

BARANINA

1

PIECZONA ŁOPATKA BARANIA

52,-

Na gęsim smalcu pieczona baranina, uprzednio naszpikowana słoniną i świeżym czosnkiem.

SPECJAŁ KARCZMARZA

1

NIECKA ROZMAITOŚCI (dla dwóch strudzonych wędrowców) 109,-

Z rusztu serwowane mięsna wszelakie w asyście pieczonych ziemniaków i rozmaitych surówek.

Z WÓD WSZELAKICH

3

LIN W ŚMIETANIE 39,-

Filet lina z polskich wód, dyskretnie duszony w śmietanie z porcją świeżego kopru.

ŁOSOŚ Z PIECA 47,-

Płynący w cytrynowym sosie.

DORSZ W PORACH 43,-

Dorodny filet z dorsza w aromatycznym sosie ze świeżych porów.

Z PAŃSKIEGO LASU

1

PIECZEŃ Z DZIKA 74,-

Duszona w swoim sosie, trzy dni ziołami nacierana.

DLA MALUCHÓW

2

NALEŚNIKI Z SEREM 22,-

Puszyste, delikatne naleśniki z serem mascarpone i czekoladową polewą.

KOTLECICKI DROBIOWE 25,-

W koszulce z panierki z frytkami.

A CZASAMI GDY PORA ROKU (DANIA SEZONOWE)

3

CHŁODNIK NASZ LITEWSKI 22,-

Na botwinie i świeżych warzywach.

ŚWIEŻE SZPARAGI 33,-

Okraszone masełkiem na jajku sadzonym.

MŁODE ZIEMNIAKI 28,-

Ze zsiadłym mlekiem i jajami sadzonymi.

PIZZA

31

MARGHERITA sos pomidorowy, ser 30.50	FUNGHI sos, ser, pieczarki 35.50
VESUVIO sos, ser, szynka 36.50	PEPERONI sos, ser, kiełbasa pepperoni 40.50
CAPRICCIOSA sos, ser, szynka, pieczarki 41.50	HAVAI sos, ser, szynka, ananas 41.50
NEAPOLITANA sos, ser, salami, oliwki, pomidory 42.50	BORYNA sos, ser, szynka, salami, cebula 42.50
WIEJSKA sos, ser, czosnek mielony, kiełbasa, ogórek kiszony 42.50	RUSTICA sos, ser, szynka, pieczarki, pomidory, czosnek 43.50
PRESTO sos, ser, kiełbasa, pomidory, pepperoni, cebula 43.50	MAFIOSO sos, ser, salami, czosnek, papryka chili, tabasco 43.50
SPARARE sos, ser, bekon, pieczarki, pomidory, czosnek 44.50	CHŁOPSKA sos, ser, bekon, pomidor, cebula, jajko, majonez 45.50
WYBORCZA sos, ser, kiełbasa, szynka, ogórek, pomidory, cebula 45.50	CARBONARA sos śmietanowy, ser, bekon, cebula 45.50
DI CARNE sos, ser, szynka, bekon, kabanos 45.50	GRECKA sos, ser, ser feta, cebula, papryka, oliwki, pomidory 45.50
UCZTA MIĘSNA sos, ser, szynka, salami, boczek, pepperoni 48.50	QUATRO FORMAGI sos, cztery rodzaje sera 48.50
CON SPINACI sos, ser, szpinak, ser kozi, ser feta, cebula, oliwki 49.50	WEGETARIANA sos, ser, pomidory, cebula, czosnek, pieczarki, papryka 49.50
TARANTELA sos, ser, tuńczyk, pomidor, cebula, majonez 49.50	PARMEŃSKA sos, ser, szynka parmeńska, suszone pomidory, rukola 49.50

PIZZA

ciąg dalszy

31

AMORA 49.50 sos, ser, szynka parmeńska, pomidorki coctailowe, rukola	ZA KOMUNY NIE BYŁO 50.50 sos, ser, szynka, salami, boczek, kiełbasa, cebula
GÓRALSKA IMPREZA 50.50 sos, ser, oscypek, boczek, żurawina, cebula	Z ROWERU SPADNIESZ 51.50 sos, ser, peperoni, jalepano, salami, cebula, papryka
OSTRA JAZDA BEZ TRZYMANKI 51.50 sos, ser, kebab, cebula, peperoni, jalapeno, chili, tabasco	ŻADNA REWELACJA 53.50 sos, ser, szynka, salami, peperoni, bekon, pieczarki, cebula
WŁANA KOMPOZYCJA 55.50 sosy do wyboru, 5 dowolnych składników	

DODATKI

13

ZIEMNIAKI PUREE	7,-	ZIEMNIAKI SMAŻONE Z ZIOŁAMI	9,-
ZIEMNIAK PIECZONY	14,-	FRYTKI	11,-
Kraszony sosem śmietanowo-czosnkowym.			
KOPYTKA U NAS GNIECIONE	12,-	KLUSKI ŚLĄSKIE Z OKRASĄ	12,-
KASZA GRYCZANA	8,-	RYŻ ZAWSZE SYPKI	8,-
KAPUSTA ZASMAŻANA	9,-	BURACZKI Z PATELNI	9,-
MIZERIA ZE ŚMIETANĄ	9,-	ZESTAW SURÓWEK	9,-
WARZYWA NA PARZE	10,-		

DESERY

6

JABŁECZNIK NA CIEPŁO

26,-

W towarzystwie śmietankowych lodów.

PUSZYSTY SERNIK

26,-

Na czekoladowym spodzie, w otulinie czekolady.

LODY OWOCOWE – JAK DAWNIEJ

26,-

Rzemieśnicze lody, kręcone jak dawniej.

MERINGATA

30,-

Kruchy torcik bezowo-lodowy.

KAWA MROŻONA

22,-

W asyście śmietankowych lodów.

KAWA MROŻONA Z BAILEY'SEM

28,-

NAPITKI ZIMNE

15

COCA COLA

9,-

COCA COLA ZERO

9,-

FANTA

9,-

SPRITE

9,-

TONIC KINLEY

9,-

WODA ŹRÓDLANA

9,-

WODA GAZOWANA

9,-

FUZE TEA

10,-

Cytrynowa, brzoskwiniowa

SOKI OWOCOWE CAPPY

9,-

Pomarańczowy, jabłkowy, grapefruitowy, z czarnej porzeczki, pomidorowy

BURN

17,-

SOK ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW

20,-

Pomarańczowy, grapefruitowy

WODA ŹRÓDLANA - Dzban 1,3L

26,-

SOK OWOCOWY, NAPÓJ GAZOWANY - Dzban 1,3L

34,-

LEMONIADA / sezonowo - 0,5L

16,-

LEMONIADA DZBAN - 1,3L

36,-

NAPITKI GORĄCE

18

KAWA ESPRESSO	10,-	KAWA ESPRESSO - Podwójne	16,-
KAWA	12,-	KAWA BEZKOFEINOWA	12,-
KAWA „CAPPUCCINO”	15,-	KAWA „LATTE”	18,-
KAWA PO STAROPOLSKU Z krupnikiem	18,-	KAWA PO KOZACKU Z brandy	19,-
KAWA Z BAILEY'SEM	21,-	KAWA Z KAHLUĄ	21,-
KAWA PO IRLANDZKU	23,-	CZEKOLADA NA GORĄCO	15,-
HERBATA czarna zielona, miętowa, owocowa, earl grey	10,-	HERBATA Z RUMEM	21,-
HERBATA PO GÓRALSKU Ze śliwowicą	24,-	PIWO GRZANE	18,-
WINO GRZANE	18,-	HERBATA ZIMOWA / sezonowo	20,-

PIWO		9
ŻYWIEC 0,3L	12,-	ŻYWIEC 0,5L15,-
ŻYWIEC PSZENICZNY 0,3L	14,-	ŻYWIEC PSZENICZNY 0,5L17,-
SOK MALINOWY	2,-	ŻYWIEC BEZALKOHOLOWY 0,33L14,-
HEINEKEN 0,5L	18,-	DESPERADOS 0,4L18,-
PAULANER 0,5L Piwo pszeniczne	20,-	

GORZAŁKI		11
STOCK PRESTIGE 4cl.	10,-	AMUNDSEN 4cl.11,-
FINLANDIA 4cl.	12,-	ŻOŁĄDKOWA GORZKA 4cl.10,-
ŻUBRÓWKA 4cl.	11,-	ŚLIWOWICA 4cl.20,- 70%
SAMOGON PODLASKI CZYSTY 4cl. 50%	14,-	SAMOGON PODLASKI PALONY 4cl.15,- 50%
KRUPNIK 4cl.	12,-	SASKA 4cl.12,- Wiśniowa, kawa z nutą rumu, Śliwka Węgierka
BECHEROVA 4cl.	16,-	

FLASZKI

4

STOCK PRESTIGE 0,5L

99,-

AMUNDSEN 0,5L

109,-

FINLANDIA 0,5L

119,-

SAMOGON PODLASKI 0,5L

149,-

Czysty lub palony

WINO

15

VALLOTAJ PROSECCO FRIZZANTE 75cl.

99,-

D.O.C. Prosecco, Włochy Prosecco ma jasno-słomkowy kolor, jabłkową nutę, jest bardzo aromatyczne, świeże i harmonijne. W smaku pełne i wytrawne, jest idealnym aperitifem, doskonale pasuje do szerokiej gamy potraw.

CAVA FERIOL BRUT RESERVA 75cl.

149,-

D.O. Cava, Hiszpania Kolor jasno-złoty, dyskretne bąbelki, idealna równowaga słodkości i kwasowości. Bardzo orzeźwiające. Idealne jako aperitif.

LUIGI LEONARDO CHARDONNAY TREBBIANO - 10cl.

14,-

I.G.T. Rubicone, Włochy Delikatne wytrawne wino o złocistożółtej barwie z zielonkawymi refleksami, pełne aromatów brzoskwiń ananasa, moreli z delikatną nutą orzechów laskowych. Łagodne w smaku o zrównoważonej kwasowości, owocowe i odświeżające. Polecane jako aperitif oraz do lekkich sałatek.

LUIGI LEONARDO CHARDONNAY TREBBIANO - Karafka 25cl.

26,-

I.G.T. Rubicone, Włochy Delikatne wytrawne wino o złocistożółtej barwie z zielonkawymi refleksami, pełne aromatów brzoskwiń ananasa, moreli z delikatną nutą orzechów laskowych. Łagodne w smaku o zrównoważonej kwasowości, owocowe i odświeżające. Polecane jako aperitif oraz do lekkich sałatek.

LUIGI LEONARDO CHARDONNAY TREBBIANO - Karafka 50cl.

50,-

I.G.T. Rubicone, Włochy Delikatne wytrawne wino o złocistożółtej barwie z zielonkawymi refleksami, pełne aromatów brzoskwiń ananasa, moreli z delikatną nutą orzechów laskowych. Łagodne w smaku o zrównoważonej kwasowości, owocowe i odświeżające. Polecane jako aperitif oraz do lekkich sałatek.

LUIGI LEONARDO SANGIOVESE - 10cl.

14,-

I.G.T. Rubicone, Włochy Jest to wino ciemnoczerwonej barwy, o owocowym aromacie, z nutą borówek, świeżych wiśni i porzeczek. Delikatne i zrównoważone z miękkim lekko cierpkim oraz wyrazistym zakończeniu. Świetne do mięs z grilla wołowiny, jagnięciny i aromatycznych serów.

LUIGI LEONARDO SANGIOVESE - Karafka 25cl.

25,-

I.G.T. Rubicone, Włochy Jest to wino ciemnoczerwonej barwy, o owocowym aromacie, z nutą borówek, świeżych wiśni i porzeczek. Delikatne i zrównoważone z miękkim lekko cierpkim oraz wyrazistym zakończeniu. Świetne do mięs z grilla wołowiny, jagnięciny i aromatycznych serów.

LUIGI LEONARDO SANGIOVESE - Karafka 50cl.

50,-

I.G.T. Rubicone, Włochy Jest to wino ciemnoczerwonej barwy, o owocowym aromacie, z nutą borówek, świeżych wiśni i porzeczek. Delikatne i zrównoważone z miękkim lekko cierpkim oraz wyrazistym zakończeniu. Świetne do mięs z grilla wołowiny, jagnięciny i aromatycznych serów.

RAMARRO CATARRATTO 75cl.

89,-

I.G.P. Terre Siciliane – Włochy Wino to jest bardzo świeżym, orzeźwiającym i aromatycznym białym winem. Podawać do lekkich dań z białego mięsa oraz dań rybnych.

VJZ RIESLING HALBTROCKEN 75cl.

109,-

Pfalz, Niemcy Jasnożółte z zielonkawymi refleksami, w bukiecie aromaty dojrzałych owoców takich jak cytrusy, ananas oraz polne kwiaty. W smaku zrównoważone, ze słodkawymi akcentami. Rzeźkie, lekkie, o średniej budowie. Polecane do letnich sałat, przekąsek, drobiu i jako aperitif.

WINO ciąg dalszy

15

TORRE PINOT GRIGIO 75cl.

139,-

I.G.P. Puglia, Włochy Orzeźwiający i delikatny wytrawny wino ze złotawymi refleksjami w kieliszku. W bukiecie wyczuwamy całą gamę owoców cytrusowych z delikatną nutą polnych kwiatów. Przyjemny, rześki finisz z odrobiną kwasowości. Polecane jako aperitif oraz do lekkich sałatek i delikatnych białych mięs z grilla.

PAOLO LEO PRIMITIVO VARIETALI 75cl.

109,-

I.G.T. Salento – Włochy Wino o doskonałej strukturze, bogate, eleganckie i kompleksowe. Dominują aromaty porzeczek i jagód. W smaku zdecydowanie okrągłe i eleganckie. Najlepsze do makaronów z czerwonymi sosami, pieczonych i grillowanych mięs w tym polędwiczek wieprzowych.

CASA LUPO AMARONE 75cl.

349,-

D.O.C.G. Amarone della Valpolicella, Włochy Doskonały wielowarstwowy bukiet na który składają się aromaty ciemnych dojrzałych owoców, z nutami kawy, tytoniu z dymnymi niuansami. Solidna struktura, świetnie skoncentrowane z wyraźnymi taninami oraz doskonałą kwasowością. Długi pełen dojrzałych owoców bukiet. Doskonałe do dziczyzny, steków i mięs o cięższych sosach.

RAMARRO SYRAH 75cl.

89,-

I.G.P. Terre Siciliane – Włochy Połączenie dwóch odmian czerwonych winogron, najczęściej uprawianych we Włoszech. Wino wyjątkowo gładkie, aksamitne, miękkie, bardzo uniwersalne. Doskonałe jako aperitif oraz do lekkich przekąsek i czerwonych mięs.

ZORZAL GRAN TERRIOR MALBEC 75cl.

209,-

Tupungato, Mendoza, Argentyna Doskonały wielowarstwowy bukiet, na który składają się aromaty ciemnych owoców, z nutami kawy, tytoniu z dymnymi niuansami. Solidna struktura, świetnie skoncentrowane z wyraźnymi taninami oraz doskonałą kwasowością. Długi pełen dojrzałych owoców bukiet. Doskonałe do dziczyzny, steków i mięs w ciężkich sosach.

KOKTAJLE

9

REPUBLICA LIBRE

23,-

Republica Reserved Dark, Coca-Cola, cząstka limonki

MILLHILL'S & TONIC

24,-

Millhill's dry gin, tonic, plaster pomarańczy

CAMPARI ORANGE

26,-

Campari, sok pomarańczowy

SIERRA MARGARITA

32,-

Sierra tequila, De Kuyper Triple sec, sok z limonki, syrop cukrowy

APEROL SPIRITZ

34,-

Prosecco, Aperol, woda gazowana, plaster pomarańczy

JIM BEAM HIGBALL

24,-

Jim Beam, tonic, cząstka limonki

COCTAIL DWA BAŻANTY

25,-

Wódka Stock, grenadina, sok ze świeżych owoców

TEQUILA SUNRISE

28,-

Tequila Sierra, sok pomarańczowy, grenadina

SEX ON THE BEACH

33,-

Wódka Stock, De Kuyper Triple Sec, Malibu, sok pomarańczowy

ALKOHOLE				7
KAHLUA 4cl.		17,-	BAILEY'S 4cl.	17,-
DE KUYPER 4cl. Curacao Blue, Triple Sec, Peachtree, Elderflower		18,-	MARTINI BIANCO 10cl.	17,-
MARTINI DRY 10cl.		17,-	MARTINI ROSSO 10cl.	17,-
CAMPARI 4cl.		20,-		

GIN				2
MILLHILL'S 4cl.		16,-	BEEFEATER 4cl.	18,-

BRANDY I KONIAK				3
STOCK 4cl.		17,-	METAXA ***** 4cl.	22,-
MARTELL 4cl.		31,-		

WHISKY				5
JIM BEAM WHITE 4cl.		17,-	BALLANTINE'S 4cl.	17,-
JAMESON 4cl.		19,-	JACK DANIEL'S 4cl.	21,-
CHIVAS REGAL 12YO		24,-		

TEQUILA				2
SIERRA SILVER 4cl.		18,-	SIERRA GOLD 4cl.	20,-

RUM				3
MALIBU 4cl.		16,-	REPUBLICA WHITE 4cl.	17,-
REPUBLICA BLACK 4cl.		18,-		