karczma®

BIDA



MENU

NASZE RESTAURACJE:

Bolesław k. Olkusza, ul. Wyzwolenia 2d, 32-329 Bolesław
tel. 32 645 90 79, mobile: +48 666 054 052, boleslaw@karczmabida.com

Bogucin k. Lublina, Bogucin 175d, 21-080 Garbów
tel. 81 723 69 39, mobile: +48 600 381 048, bogucin@karczmabida.com

Opole, ul. Wrocławska 355, 45-960 Opole
tel. 77 402 81 00, mobile: +48 666 305 406, opole@karczmabida.com

ZESTAWY ŚNIADANIOWE

cudowny początek dnia

GRZANKI Z BUŁKI RAZOWEJ z łososiem wędzonym, świeżym szpinakiem, rukolą, jajkiem w koszulce oraz sałatką z krewetek i mandarynek, kawa lub herbata	45 zł	550 g
ŚNIADANIE ANGIELSKIE 2 jajka sadzone, białe grillowane kiełbaski, kaszanka, bekon, pieczony pomidor, placuszki rosti, fasolka w sosie pomidorowym, masło, pieczywo, kawa lub herbata	45 zł	800 g
JAJECZNICA (z 4 jaj) z pełnymi stopniami wysmażenia podana w różnych konfiguracjach\masło\bekon\szynka\ kiełbasa\z żółtym serem, warzywami, pieczywem, masłem, kawą lub herbatą	38 zł	
DELIKATNE JAJKA (3 szt.) sadzone na tostach, szynką żółtym serem, warzywami, kawą lub herbatą	38 zł	
JAJKA SADZONE (4 szt.) z dodatkiem chrupiącego boczku, żółtego sera oraz soczystych warzyw, z pieczywem, masłem, kawą lub herbatą	39 zł	
BIAŁA KIEŁBASA gotowana podana z pieczywem, masłem, musztardą, chrzanem i ketchupem, z kawą lub herbatą	37 zł	400 g
LEKKIE PARÓWKI (3 szt.) zatopione w swojskim boczku pod pierzynką żółtego sera, podane z musztardą, chrzanem, ketchupem, warzywami, masłem, pieczywem, kawą lub herbatą	38 zł	
CUDOWNIE LEKKI OMLET z szynką, pieczarkami i papryką lub w wersji wegetariańskiej z brokułem, marchewką, kalafiorem, z żółtym serem, pieczywem, masłem, kawą lub herbatą	41 zł	450 g

DELIKATNE SAŁATKI

z chrupiących i świeżych warzyw

SAŁATKA Z KREWETKAMI, mango w sosie Ketjap Manis podana z grzankami	52 zł	400 g
SAŁATKA GRECKA z serem typu feta i grzankami	48 zł	400 g
SAŁATKA NORWESKA z łososiem i grzankami	51 zł	400 g
SAŁATKA Z KURCZAKIEM, ananasem, kukurydzą i grzankami	49 zł	500 g
SAŁATKA Z KURCZAKIEM i wędzonym bekonem z grzankami	49 zł	500 g
SAŁATKA GYROS z kurczakiem, sosem czosnkowym i grzankami	49 zł	500 g

Przed Daniem Głównym

KRWISTOCZERWONY TATAR wołowy z kuszącymi dodatkami	53 zł	150 g
TATAR Z ŁOSOSIA WĘDZONEGO z aromatycznymi kaparami	51 zł	130 g
TRIO ŚLEDZIOWE (śledź w 3 rodzajach: w pesto koperkowym, w śmietanie, w sosie z musztardy francuskiej	39 zł	200 g
CHLEB ZE SMALCEM i ogórkiem kiszonym	19 zł	180 g

ZUPY

gorące i aromatyczne

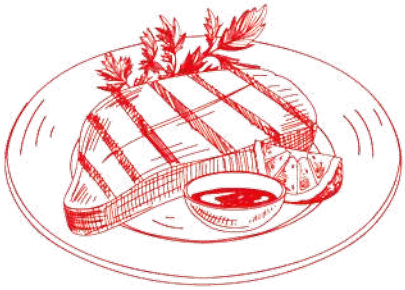
ROSÓŁ z makaronem	25 zł	500 ml
GRZYBOWA z łazankami	27 zł	500 ml
GULASZOWA	28 zł	500 ml
KWAŚNICA	25 zł	500 ml
POMIDOROWA z makaronem	25 zł	500 ml
ŻUREK w chlebie	33 zł	300 ml
ŻUREK	27 zł	500 ml
FLAKI	28 zł	500 ml
BARSZCZ z pierożkami	27 zł	500 ml
BARSZCZ z krokietami (2 szt.)	31 zł	300 ml
FASOLKA po bretońsku	30 zł	500 ml

ZUPY KREMY

Z AROMATYCZNYCH POMIDORÓW w kompozycji pesto i grzanek czosnkowych	31 zł	250 ml
Z PIECZONEGO BURAKA z malinami i kozim serem	31 zł	250 ml
Z CUKINII z kurkami	31 zł	250 ml

DANIA GŁÓWNE

tradycyjne



KOTLET SCHABOWY	26 zł	250 g
KOTLET DROBIOWY panierowany	26 zł	250 g
KOTLET FARMERSKI, pieczarki, żółty ser, ketchup, papryka	32 zł	400 g
KOTLET DE VOLAILLE z masłem i żółtym serem	32 zł	350 g
KOTLET PO GÓRALSKU z wędzonym serem	31 zł	300 g
WĄTRÓBKA WIEPRZOWA z cebulką	34 zł	300 g
KARTOFLE SMAŻONE na boczku, z jajkiem, ze zsiadłym mlekiem	33 zł	600 g
GOŁĄBKI z sosem pomidorowym	34 zł	400 g
BIGOS MYŚLIWSKI	41 zł	400g
PLACEK PO ZBÓJNICKU	48 zł	900 g
PIEROGI ze szpinakiem, mozarellą i szynką, opiekane, z dipem czosnkowym	38 zł	7 szt.
PIEROGI z mięsem	35 zł	7 szt.
PIEROGI z mięsem opiekane	36 zł	7 szt.
PIEROGI ruskie	35 zł	7 szt.
PIEROGI ruskie opiekane	36 zł	7 szt.
PIEROGI z kapustą i grzybami	35 zł	7 szt.
PIEROGI z kapustą i grzybami opiekane	36 zł	7 szt.
KOPYTKA z wody lub opiekane, ze słoniną i białym serem	36 zł	500 g
ŚWIEŻONKA (mięso wieprzowe duszone z cebulą)	41 zł	400 g

SZEF KUCHNI POLECA

DELIKATNE COMBER Z KRÓLIKA w sosie śmietanowym, podany z ziemniakami puree i tradycyjnymi buraczkami zasmażanymi	66 zł	600 g/250 g
SUBTELNA CIELĘCINA SOUS VIDE okraszona sosem z maślaków z tymiankiem z kopytkami i mixem sałat z sosem vinegre	71 zł	700 g/250 g
KACZKA w kompozycji konfitury z żurawiny i pomarańczy z kopytkami i warzywami gotowanymi	72 zł	1000 g/500 g
ROGUE Z DZIKA NA PLACKACH ziemniaczanych z sosem kurkowym i surówkami ze świeżych warzyw	79 zł	800 g/250 g
ROLADA WOŁOWA Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI i czerwoną kapustą. Doskonałe śląskie tradycyjne połączenie	64 zł	800 g/250 g
POLĘDWICZKI WIEPRZOWE w sosie borowikowym podane z kopytkami opiekanymi z mizerią	59 zł	800 g/250 g
PIERŚ KURCZAKA nadziewana mozarellą i suszonymi pomidorami, zatopiona w pierzynce delikatnego boczku z dodatkiem sosu z sera pleśniowego, podana z krokietami ziemniaczanymi i fasolką szparagową	58 zł	800 g/300 g
SMACZNA WARIACJA swojskiej kaszanki z jajkiem, szpinakiem, chrupiącym grillowanym bekonem, podana z chrupiącą sałatą i bagietkami	43 zł	500 g
FILET Z KURCZAKA w delikatnej panierce z parmezanu z dodatkiem sosu kurkowego, podany z frytkami i zestawem surówek	57 zł	800 g/300 g
ZŁOCISTA GOLONKA duszona w piwie w kompozycji opiekanych ziemniaków i tradycyjnej kapusty zasmażanej	59 zł	1000 g/450 g
ŻEBERKA DUSZONE w sosie pieczeniowym podane z ziemniakami purre i buraczkami z chrzanem	56 zł	800 g/250 g
SMAŻONA WĄTRÓBKA zapiekana z pieczarkami i żółtym serem, w otoczeniu chrupiących ziemniaków z ziołami i surówek ze świeżych warzyw	46 zł	700 g/300 g
SZLACHETNE PIEROGI z mięsem podane z sosem kurkowym i surówkami ze świeżych warzyw	44 zł	500 g/250 g
RODZINNE KORYTO grillowanych mięs, pieczonych ziemniaków - całość podana z zestawem surówek (dla 6 osób)	369 zł	7000 g/2000 g

ryby — DANIA WELLNESS — *mięso*

Porcje różnią się wielkością od pozostałych dań. Dania Wellness czynne w godzinach 9^{00}-20^{00}

PSTRĄG FILETOWANY podany z czarnym ryżem w akompaniamencie krewetek, musem z kopru włoskiego z delikatną nutką szafranu, galaretką pomidorową oraz kaparami i szpinakiem — 59 zł, 350 g/200 g

PIERŚ Z KACZKI z dodatkiem sosu pomarańczowego z miętą i pomidorem z zawadiackim puree z gruszki i sera pleśniowego z risotto z grejpfruta, pudrem z orzechów oraz wykwintnej sałatki z rukoli i oleju lnianego — 58 zł, 400 g/200 g

DANIA Z RYB
zdrowe i lekkie

FILET Z PSTRĄGA w chrupiącej panierce na sosie borowikowym podany z ćwiartkami smażonych ziemniaków i surówką z marchewki z chrzanem	59 zł	400 g/200 g
SANDACZ z sosem porowym, kopytkami i mizerią	61 zł	600 g/200 g
GRILLOWANY ŁOSOŚ z dodatkiem szpinaku i jajka w koszulce, na pościeli z rukoli i warzyw, podany z chrupiącymi grzankami	61 zł	500 g/200 g
STEK Z HALIBUTA podany na risotto z sepią z krewetkami i szpinakiem	67 zł	400 g/200 g
PSTRĄG Z PIECA w całości podany z warzywami z pary	58 zł	400 g/200 g

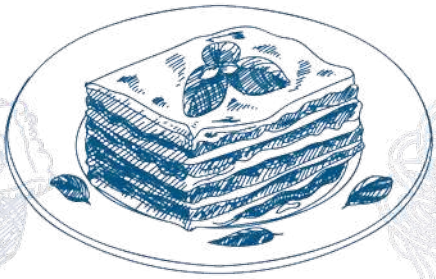
DANIA Z RUSZTU
rumiane i chrupiące

POLĘDWICA WIEPRZOWA	38 zł	200 g
SZASZŁYK	38 zł	300 g
GOLONKA	44 zł	min. 500 g
KIEŁBASA Z CEBULĄ	29 zł	250 g
KARCZEK	36 zł	200 g
ŻEBERKA	35 zł	min. 300 g
PIERŚ KURCZAKA	34 zł	200 g
KASZANKA Z CEBULĄ	25 zł	120 g

DODATKI DO DAŃ

ZIEMNIAKI OPIEKANE	400 g	11 zł
ZIEMNIAKI PUREE	400 g	11 zł
KULKI ZIEMNIACZANE	200 g	13 zł
ZIEMNIAKI OPIEKANE z cacykiem	500 g	16 zł
FRYTKI	200 g	13 zł
TALARY ZIEMNIACZANE z ziołami	400 g	14 zł
TALARY ZIEMNIACZANE z ziołami zapiekane z żółtym serem	450 g	17 zł
KASZA GRYCZANA	300 g	13 zł
RYŻ Z WARZYWAMI	350 g	18 zł
BURACZKI ZASMAŻANE	200 g	13 zł
KAPUSTA ZASMAŻANA	200 g	13 zł
ZESTAW SOSÓW	200 g	13 zł
WARZYWA GOTOWANE	200 g	17 zł
SZPINAK	200 g	16 zł
OGÓRKI KISZONE	200 g	12 zł
ZESTAW SURÓWEK	200 g	14 zł
PIECZYWO	250 g	7 zł

EUROPEJSKI KĄCIK KULINARNY (10:00- 22:00)



CANNELLONI nadziewane szpinakiem, serem typu feta, całość polana soczystym sosem z aromatycznych pomidorów, podane ze świeżą sałatą i rumianą bagietką (cannelloni z ciasta naleśnikowego)	48 zł 550 g
TRADYCYJNA WŁOSKA LASAGNE z mięsem wołowo-wieprzowym zatopiona w sosie bolognese podana z sałatką i rumianą bagietką	51 zł 600 g
SPRĘŻYSTY MAKARON PENNE w kompozycji kurczaka i pachnących borowików	47 zł 400 g
PIEROŻKI NADZIEWANE serem typu feta, szpinakiem, karczochami, suszonymi pomidorami zapieczone sosem z sera pleśniowego, podane ze świeżą sałatą i chrupiącą bagietką	51 zł 500 g
SPAGHETTI Z SOSEM BOLOGNESE	48 zł 400 g
CARBONARA podana z delikatnie śmietanowym sosem na bazie naturalnie wędzonego polskiego boczku i ziół	48 zł 400 g
GNOCCHI SZPINAKOWE z sosem śmietanowym z borowikami i płatkami parmezanu	48 zł 500 g
PIECZONY POLSKI ZIEMNIAK uszlachetniony sosem z sera pleśniowego oraz borowikami z okolicznych lasów podany na sałacie lodowej z sosem vinegret	39 zł 500g

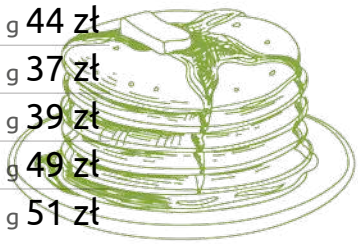
MENU PINGWINÓW Z MADAGASKARU

dania dla dzieci

ROSOŁEK RICO (rosół z makaronem)	250 ml 23 zł
KURCZACZEK SKIPPERA (nuggetsy z frytkami i surówką z marchwi)	250/100 g 29 zł
NALEŚNIKI SZEREGOWEGO (naleśniki – 2 szt. z serem, sosem czekoladowym i owocami)	380 g 31 zł

MENU DLA WYTRAWNYCH WEGAN I WEGETARIAN

KOPYTKA GRZYBOWE z omastą z duszonej cebuli oraz świeżymi surówkami	350 g / 100 g 44 zł
ZŁOCISTE PLACKI ZIEMNIACZANE z kremową śmietaną	350 g / 50 g 34 zł
DOMOWE KOPYTKA oblane aksamitnym sosem borowikowym i zestaw surówek	350 g / 100 g 44 zł
TRADYCYJNE NALEŚNIKI z białym serem, rodzynkami i puszystą śmietaną	420 g 37 zł
GULASZ Z CIECIERZYCY ze szpinakiem i imbirem (DANIE DLA WEGAN)	350 g 39 zł
PULPETY WEGETARIAŃSKIE na tagiatelle w sosie grzybowym THE VEGETARIAN BUTCHER	350 g 49 zł
STROGONOW Z BOCZNIAKÓW z kluskami śląskimi i surówką z czerwonej kapusty	350 g / 200 g 51 zł



KOKTAJLE



KOKTAJL Z ANANASA Powrót do formy

Kompozycja orzeźwiającego i pobudzającego do działania ananasa ze świeżym, aromatycznym grapefruitem to propozycja dla każdego, kto chce smacznie i szybko stanąć na nogi po ciężkim dniu lub zafundować sobie dawkę energii przed długimi godzinami wyzwań w pracy. Zawarta w ananasie bromelina łagodzi ból głowy oraz działa ochronnie na żołądek. Morele uzupełniają potas i przyspieszają metabolizm m.in. alkoholu, a dodatek miodu i grapefruita dodaje energii na wiele godzin.

27 zł
200 ml

KOKTAJL PORZECZKOWY Oczyszczająca słodycz

Ta smakowita owocowa propozycja to rozkosz dla zmysłów i wspaniała odprężająca niespodzianka dla ciała. Energetyczna nuta czarnej porzeczki nie tylko rewelacyjnie smakuje w połączeniu ze słodyczą gruszki, ale przede wszystkim wspomaga usuwanie toksyn, a aromatyczne jagody niszczą niebezpieczne wolne rodniki i poprawiają pracę oczu. Dodatek żurawiny z kolei działa przeciwbakteryjnie i dopełnia kompozycji aksamitnej oczyszczającej owocowej słodyczy.

27 zł
200 ml

KOKTAJL Z JARMUŻU Orzeźwienie i wzmocnienie

Ta warzywno-owocowa kompozycja posiada nie tylko walory smakowe, ale przede wszystkim prozdrowotne. Orzeźwiający, pełny witamin i minerałów jarmuż wzmacnia układ kostny, a w połączeniu z soczystym jabłkiem i świeżym białym winogronem skutecznie zwiększa do maksimum odporność, wspomaga również pracę mózgu oraz serca dzięki czemu reguluje ciśnienie krwi. Towarzysząca temu aromatyczna pomarańcza działa na organizm odprężajaco.

27 zł
200 ml

KOKTAJL Z MANGO Wspaniałe samopoczucie

Aromatyczne, pełne smaku mango zestawione ze słodko-kwaśną pomarańczą działa zbawiennie na kondycję skóry, przywracając jej elastyczny i młody wygląd, zawarty w bananie tryptofan poprawia samopoczucie, a całość sprawdza się jako napój wspomagający wysiłek intelektualny oraz napędzający organizm do dalszego działania.

27 zł
200 ml

DESERY



LODY CZEKOLADOWE 29 zł
z wiśniami w sosie cherry z likierem wiśniowym
(3 gałki lodów czekoladowych,
wiśnie w sosie cherry, bita śmietana)

LODY Z LENTILKAMI 27 zł
(3 gałki lodów owocowych,
bita śmietana, lentilki)

LODY WANILIOWE 29 zł
z gorącymi truskawkami
(3 gałki lodów waniliowych, truskawki,
bita śmietana)

LODY BAKALIOWE 25 zł
z płatkami migdałowymi
i advocaatem
(3 gałki lodów bakaliowych, płatki migdałowe, alkohol)

ORZEŹWIAJĄCY SORBET MOJITO 29 zł
(3 gałki sorbetu, martini, limonka i mięta, cukier trzcinowy)

SZARLOTKA NA CIEPŁO Z LODAMI 29 zł
i bitą śmietaną 150 g



SERNIK Z LODAMI 29 zł
i bitą śmietaną 150 g

TIRAMISU Z LIKIEREM MIGDAŁOWYM 33 zł
- klasyczny włoski deser 200 g

KAWA / HERBATA



HERBATA	300 ml	12 zł
HERBATY OWOCOWE	300 ml	12 zł
KAWA Z EXPRESU	120 ml	15 zł
ESPRESSO	50 ml	13 zł
KAWA PARZONA	200 ml	14 zł
KAWA CAPPUCCINO	200 ml	17 zł
KAWA LATTE MACCHIATO	250 ml	19 zł
KAWA LATTE AMARETTO	250 ml	22 zł
KAWA LATTE CYNAMONOWA	250 ml	22 zł
KAWA MROŻONA Z LODAMI	250 ml	25 zł
IRISH COFFEE	150 ml	24 zł
BAILEY'S COFFEE	150 ml	23 zł
HERBATA Z WIŚNIÓWKĄ	300/20 ml	17 zł
HERBATA Z RUMEM	300/20 ml	17 zł
HERBATA GÓRALSKA Z PRĄDEM	300/20 ml	17 zł

NAPOJE

Coca-Cola ZERO CUKRU, Coca-Cola ORIGINAL TASTE, FANTA, Sprite	(0,25 l)	11 zł
KINLEY Tonic Water, Pink Aromatic Berry, Elderflower ZERO CUKRU	(0,25 l)	11 zł
Coca-Cola ZERO CUKRU, Coca-Cola ORIGINAL TASTE, FANTA, Sprite	(0,5 l)	15 zł
KINLEY Lime & Mint, Pink Aromatic Berry, Tonic Water, Elderflower ZERO CUKRU	(0,5 l)	15 zł
Coca-Cola ZERO CUKRU, Coca-Cola ORIGINAL TASTE, FANTA, Sprite	(0,85 l)	18 zł
KROPLA BESKIDU delice niegazowana gazowana	(0,33 l)	11 zł
KROPLA BESKIDU niegazowana musująca gazowana	(0,5 l)	12 zł
fuzetea cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwiniowa z hibiskusem	(0,25 l)	12 zł
fuzetea cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwiniowa z hibiskusem	(0,5 l)	15 zł
PODPIWEK	(0,33 l)	18 zł
KWAS CHLEBOWY	(0,33 l)	18 zł
KOMPOT	(0,2 l)	12 zł

GRZAŃCE

GROG PIWNY (300ml)	22 zł
MIÓD PITNY GRZANY (200ml)	22 zł
WINO GRZANE Z KORZENIAMI (200ml)	23 zł
PIWO GRZANE z korzeniami i pomarańczami (500ml)	26 zł
PIWO GRZANE z korzeniami i pomarańczami (300ml)	23 zł

CHLEB PROSTO Z PIECA

CHLEB DUŻY (1900 g) 36 zł

CHLEB MAŁY (900 g) 26 zł

SOKI *ze świeżych owoców i warzyw*

WZMACNIAJĄCA MARCHEWKA **dobry wygląd** - antyoksydanty - wit. A, marchew, pomarańcza, imbir (0,2 l)	24 zł
KLASYCZNY **wzmocnienie - dobry wygląd** - marchew, jabłko, cytryna (0,2 l)	24 zł
CZERWONY **energia - wzmocnienie - oczyszczenie**, burak, marchew, jabłko, pieprz cayenne (0,2 l)	24 zł
INDYWIDUALNE KOMPOZYCJE na życzenie klienta sok z pomarańczy, grapefruitów, jabłek, marchwi, buraków (0,2 l)	24 zł

SOKI Cappy

POMARAŃCZOWY (0,25 l)	12 zł
JABŁKOWY (0,25 l)	12 zł
MULTIWITAMINA (0,25 l)	12 zł
GRAPEFRUITOWY nektar (0,25 l)	12 zł

DRINKI *opracowane specjalnie dla Karczmy BIDA**

MOJITO (rum, martini, limonka, Sprite, mięta, cukier trzcinowy)	400 ml	36 zł
LONG ISLAND (wódka, tequila, syrop cukrowy, rum, triple sec, Coca-Cola)	400 ml	42 zł
CRANBERRY GIN (gin, syrop cukrowy, sok z cytryny, Sprite, syrop żurawinowy)	165 ml	28 zł
WATERMELON (wódka, grenadina, Sprite, kawałki arbuza)	160 ml	28 zł
POMARAŃCZOWE MANGO (rum, syrop mango, sok z cytryny, Cappy, sok z pomarańczy)	150 ml	29 zł
KWIATOWA EKSPLOZJA (wódka, syrop z kwiatów bzu, syrop fiołkowy, sok z cytryny)	150 ml	28 zł
MY LOVELY WHISKY (whisky, syrop z tarty cytrynowej, sok z cytryny)	125 ml	35 zł
AROMAT CZEREŚNI (wódka, syrop czereśniowy, baileys, likier kawowy, mleko)	150 ml	27 zł
ZIELONY COLLINS (wódka, syrop bazyliowy, syrop ogórkowy, sok z cytryny, soda)	110 ml	27 zł
GIN BASIL SMASH (gin, syrop cukrowy, syrop bazyliowy, świeża bazylia)	150 ml	27 zł
TRUSKAWKOWA ROZKOSZ (truskawki, wódka, syrop, sok z cytryny)	150 ml	30 zł

* drinki podawane są z lodem

© 2023 The Coca-Cola Company. COCA-COLA, FANTA, SPRITE, KINLEY oraz CAPPY są zastrzeżonymi znakami towarowymi The Coca-Cola Company.
© 2023 DP Beverages UC, Fuze Tea jest zastrzeżonym znakiem DP Beverages UC

PIWO BUTELKOWE

PERŁA CHMIELOWA 0,5 l	16 zł
PERŁA EXPORT 0,5 l	17 zł
PERŁA MIODOWA 0,5 l	17 zł
PERŁA MOCNA 0,5 l	16 zł
PERŁA PORTER BAŁTYCKI 0,33 l	15 zł
PERŁA KOŹLAK 0,33 l	15 zł
ZWIERZYNIEC PILS 0,33 l	15 zł
PIWO BEZALKOHOLOWE 0,5 l	18 zł

PIWO BECZKOWE

PERŁA CHMIELOWA 0,3 l	14 zł
PERŁA CHMIELOWA 0,5 l	15 zł
ZWIERZYNIEC 0,3 l	14 zł
ZWIERZYNIEC 0,5 l	15 zł

TRUNKI Z GÓRNEJ PÓŁKI (40 ml)

WHISKY CHIVAS 18 lat	34 zł
WHISKY CHIVAS 12 lat	27 zł
WHISKY JOHNY WALKER RED	18 zł
WHISKY JOHNY WALKER BLACK	22 zł
WHISKY JOHNY WALKER GOLD	39 zł
WHISKY JACK DANIELS	27 zł
WHISKY BALLANTINES	22 zł
GRANT'S (szkocka whisky)	19 zł
BRANDY STOCK 84	18 zł
COGNAC HENNESSY FDC	30 zł
COGNAC MARTELL VSOP	37 zł
METAXA*******	22 zł
TEQUILA OLMECA GOLD/ SILVER	23 zł
RUM BACARDI GOLD	18 zł
RUM BACARDI BLACK	18 zł

* informacja o alergenach dostępna na barze

Informacja dla Gości naszej restauracji

1 stycznia 2020 roku uległy zmianie przepisy dotyczące wystawiania faktur do paragonów. W przypadku chęci otrzymania faktury, fakt ten prosimy zgłosić PRZED wydrukowaniem paragonu. Sprzedawca nie ma prawa wystawić faktury do paragonu, który nie zawiera numeru NIP.

WÓDKI (40 ml / butelka 0,5 l)

MIODULA STAROPOLSKA (unikatowa wódka na naturalnym miodzie spadziowym produkowana na specjalne zamówienie Karczmy BIDA)	16 zł / 160 zł
ŚLIWOWICA (70%)	16 zł / 174 zł
ŻOZWORÓWKA (wódka imbirowa)	12 zł / 110 zł
CHOPIN	16 zł / 140 zł
DĘBOWA	12 zł / 120 zł
ABSOLUT	12 zł / 120 zł
FINLANDIA	12 zł / 120 zł
FINLANDIA (mango, lime, tangerine, cranberry)	12 zł / 120 zł
WYBOROWA	11 zł / 110 zł
BOLS	11 zł / 110 zł
GIN	9 zł / 130 zł
ŻOŁĄDKOWA	8 zł / 90 zł
ŻOŁĄDKOWA DE LUXE	10 zł / 100 zł
ŻUBRÓWKA	10 zł / 100 zł
LIKIER JAEGERMEISTER	12 zł / —
LIKIER BAILEYS IRISH	13 zł / —

Ceny podane w menu mogą ulec zmianie. Menu obowiązuje od dnia 01.08.2025 r.

Knorr
PERŁA
NORTH COAST
WILLA WIN 2009
HURTOWNIA OPAKOWAŃ „OPAK" ul. 1-go Maja 74 32-332 Bukowno tel. 32 642 30 92 fhopak@poczta.onet.pl
SOT
MARKUS HURTOWNIA MIĘSA, WĘDLIN, DROBIU I NABIAŁU
IGLOTEX