

Witajcie w Nowej Ostoi!

Przydrożne gospody były jednym z elementów krajobrazu kurpiowskiego i polskiego. Każdy mógł się w nich posilić i znaleźć miejsce dla koni, by odpocząć przed dalszą podróżą.

Karczma Nowa Ostoja znajduje się w miejscu, w którym od wieków krzyżują się ważne szlaki komunikacyjne i handlowe. Setki lat temu miejsce to miały wozy pełne dziczyzny, miodu, drzewa i bursztynu z Kurpiowskiej Puszczy Zielonej. Dokładnie tutaj w okresie międzywojennym istniała stacja kolejki wąskotorowej.



Karczma Nowa Ostoja sprawdzi się przy każdej okazji – zarówno jako miejsce romantycznej kolacji dla dwojga, jak też miejsce spotkania całej rodziny lub organizację wydarzenia. W Karczmie Nowa Ostoja chcieliśmy stworzyć pozytywny nastrój. Jest radośnie, ciepło, a dzięki mnogości okien również słonecznie. Jasne sosnowe ściany kontrastują z podłogą. Stoły dębowe pokryte są białymi i kwiecistymi obrusami. Ławki i krzesła – w chłodne dni i wieczory – pokryte są miękkimi, wygodnymi, tradycyjnymi kurpiowskimi szmaciakami.

Od wejścia uwagę przyciągają wyrastające z podłogi, na środku sali drzewa i ręcznie malowane krajobrazy – kwieciste malwy, chabry i maki.

Wszystkie te niezwykle elementy nadają Karczmie Nowa Ostoja – z jednej strony – polskiego, swojskiego i przyjaznego, a z drugiej – ekskluzywnemu charakteru. Chociaż dodaliśmy wiele nowoczesnych udogodnień, przymiotnik „nowy” w nazwie, duch przeszłości i przyjazna atmosfera wypełniają to miejsce do dziś.

Drodzy Goście!

W Nowej Ostoi dania przygotowujemy z pasją oraz najwyższą starannością.

Prosimy o zrozumienie i wyrozumiałość, gdy w porze obiadowej zdarzy się, że czas oczekiwania na posiłek będzie nieco dłuższy niż zwykle.

Przygotowanie świeżego i smacznego dania wymaga więcej czasu

Alergeny

Przygotowane przez naszą kuchnię dania składają się ze świeżych warzyw, starannie wyselekcjonowanego mięsa i ryb oraz przypraw ze sprawdzonego źródła. Mimo to, niektóre składniki, mogą wywoływać różnego rodzaju reakcje alergiczne. To właśnie dlatego przygotowaliśmy dla szczegółowy wykaz składników i alergenów, które mogą lub znajdują się w potrawach z naszego menu.

Niezależnie od tego, czy nie przyswajasz niektórych składników ze względów zdrowotnych, przestrzegasz ściśle określonej diety, czy może starasz się odżywiać w zdrowy sposób – możesz z łatwością sprawdzić zawartość Twojego posiłku i w efekcie skomponować odpowiednie dla siebie zamówienie.

O wykaz składników i alergenów poproś obsługę kelnerską.

Faktury VAT

Informujemy, że od stycznia 2020 roku wprowadzone zostały zmiany dotyczące wystawiania faktur VAT – podstawą do wystawienia pełnej faktury VAT dla podmiotu gospodarczego jest paragon fiskalny z wydrukowanym numerem NIP. W związku z tym Goście, którzy chcą otrzymać fakturę VAT, w chwili składania zamówienia powinni zgłosić ten fakt lub przed zamknięciem rachunku i wystawieniem paragonu fiskalnego.

Później nie ma możliwości wystawienia faktury.

Oplaty serwisowe

Przy grupach wieloosobowych rachunki rozdzielamy maksymalnie na 3, po wcześniejszym uzgodnieniu z obsługą

Jeśli macie Państwo życzenie wnieść do naszej Restauracji własny **alkohol**, informujemy, że naliczymy opłatę serwisową w wysokości:

30 zł – za każdą otwartą butelkę wina

50 zł - za każdą otwartą butelkę alkoholu mocnego (np. whisky, wódki).

Jeśli macie Państwo życzenie zorganizować np. uroczysty obiad i wnieść do naszej Restauracji własny **tort**, informujemy, że za wyserwowanie wniesionego tortu pobierzemy opłatę w wysokości **5 zł/ osoba**.

Przy stolikach powyżej **10 osób** doliczany jest serwis - 10% wartości rachunku. Za pojemniki do dań na wynos pobieramy opłatę w wysokości 2 zł/szt.



Śniadania

wydawane są codziennie do godziny 11.30

Jajecznica z czterech jaj na swojskim boczku 200g <i>Jajecznica z jaj kurzych smażona na swojskim boczku wędzonym</i>	17,-
Jaja sadzone – 3 szt. <i>trzy jaja kurze smażone</i>	15,-
Jaja sadzone na papryce i szpinaku – 3 szt. <i>trzy jaja smażone w krążkach ze świeżej papryki ze świeżymi liśćmi szpinaku</i>	16,-
Swojska kielbasa z rusztu z cebulką 160g <i>Grillowana swojska kielbasa wieprzowa z cebulką</i>	18,-
Omlet na słodko 250g <i>Omlet z trzech kurzych jaj podany z cukrem pudrem i dżemem truskawkowym</i>	17,-
Naleśniki z serem lub dżemem - 2 szt. <i>naleśniki z mąki pszennej, jaj i mleka podane z twarogiem z cukrem waniliowym lub dżemem truskawkowym</i>	22,-

Przystawki

Deska wędlin swojskich i mięs pieczonych <i>Deska swojskich wędlin wędzonych oraz mięs pieczonych</i>	25,- <i>mała 250g</i>	36,- <i>duża 350g</i>
Deska serów podana z dodatkami <i>Sery z mleka krowiego i owczego, wędzone i pleśniowe podane z orzechami włoskimi, winogronami oraz krakersami</i>	27,- <i>mała 200g</i>	36,- <i>duża 300g</i>
Tradycyjny śledź w oleju z cebulką 150g <i>Tradycyjny śledź a'la matias w zalewie z oleju, cebuli, ziół i przypraw</i>	17,-	
Tatar wołowy 100g <i>tatar z polskiej wołowiny 100g, z cebulką, ogórkiem konserwowym, pieczarkami marynowanymi, sosem tabasco i żółtkiem</i>	35,-	

Zupy

Tradycyjny żurek z jajkiem i swojską kielbaską 300 ml <i>Tradycyjny żur przygotowywany na zakwasie chlebowym i wędzonce, podawany z dodatkiem jajka i swojskiej kielbasy wędzonej</i>	15,-
Rosół z makaronem lub kołdunami 300 ml <i>Domowy rosół gotowany na drobiu i świeżych warzywach, podawany z makaronem lub kołdunami z farszem z wieprzowiny i przypraw (8 szt.)</i>	14 / 16,-
Swojskie flaczki wołowe 300 ml <i>Tradycyjne flaki wołowe na wywarze drobiowo-wołowym</i>	17,-
Barszcz czerwony czysty lub z kołdunami 300 ml <i>Domowy barszcz gotowany na świeżych burakach, warzywach i jabłkach podawany w kubku lub z kołdunami z farszem z wieprzowiny i przypraw (8 szt.)</i>	10 / 15,-
Zupa dnia 300 ml – zapytaj obsługę kelnerską	10 / 14 / 18,-

Dania regionalne

Cena nie zawiera dodatków, które doliczane są oddzielnie

Blin Kadziłański 350g <i>Placek ziemniaczany podany z gulaszem wołowo-wieprzowym z dodatkiem papryki, pieczarek, cebuli i przypraw</i>	35,-
Rejbak po wolkowsku z patelni 300g <i>Babka ziemniaczana z dodatkiem cebuli, boczku wędzonego oraz kielbasy wędzonej</i>	27,-
Placki ziemniaczane 4szt. <i>Placki ziemniaczane z dodatkiem cebuli podawane ze śmietaną</i>	23,-
Wątróbka drobiowa z cebulką i jabłkiem 200g <i>Wątróbka z indyka 200g podawana z cebulką i jabłkiem</i>	27,-

Specjalność lokalu

Dania z wołowiny

dania podawane są z ziemniakami opiekanyymi.

Cena uwzględnia samoobsługowy bufet z sałatkami i wyborem surówek)

Polędwica wołowa 200g	70,-
Rostbef wołowy 200g	60,-
Antrykot wołowy 200g	50,-

Serwujemy specjalnie wyselekcjonowaną polską wołowinę, którą pozyskujemy od sprawdzonych dostawców.

*Dania z wołowiny serwujemy na rozgrzanym kamieniu lawowym.
To Goście decydują, jaki ma być ich stek. Skwierzące kawałki mięsa można w dowolnym momencie zdjąć z kamienia w zależności od preferencji wysmażenia lub dopiekać je po kawałeczku.*

Deska gospodarza

Deska gospodarza dostępna dla minimum 2 osób.

Wybór mięs (wieprzowina i drób) pieczonych i grillowanych 250g,
mix pierogów 100g, rejbak po wołkowsku 100g oraz dodatki: ziemniaki
opiekane 100g, mix kasz 100g dwa rodzaje surówek 100g
cena za osobę: 70,-

Dania z ryb

Cena nie zawiera dodatków, które doliczane są oddzielnie

Stek z łososia w ziarnach podany na szpinaku 180g	37,-
<i>Stek z łososia 180g pieczony w w ziarnach sezamy i słonecznika, podany na liściach szpinaku z czosnkiem</i>	
Filet z sandacza z patelni 180g	33,-
<i>Filet z sandacza 180g smażony na klarowanym maśle, w przyprawach</i>	
Filet z sandacza zapieczony w śmietanie i pomidorkach	35,-
<i>Filet z sandacza 180g smażony na klarowanym maśle, w przyprawach</i>	
Pstrąg pieczony w ziołach ok. 300-350g	28,-
<i>Pieczony w całości pstrąg 300-350g w koprze, czosnku niedźwiedzim</i>	

Dania mięsne

Cena nie zawiera dodatków, które doliczane są oddzielnie

- | | |
|--|------|
| Kurpiowski schabowy zapieczony z rumianą
cebulką, boczkiem, serem i pieczarką 230g
<i>Panierowany kotlet ze schabu 170g, podawany cebulką, boczkiem, serem mozzarella i pieczarką</i> | 25,- |
| Schabowy pasterski w śmietanie i pieczarkach 170g
<i>Panierowany kotlet ze schabu 120g zapieczony w śmietanie z pieczarkami</i> | 23,- |
| Schabowy bosy 160g
<i>Panierowany kotlet ze schabu 160g</i> | 20,- |
| Golonka pieczona podana na kapuście ok.800g
<i>Polska golonka wieprzowa pieczona w glazurze z piwem, podawana z kapustą zasmażoną z grzybami leśnymi oraz chrzanem i musztardą</i> | 38,- |
| Połówka kaczki pieczonej jabłkiem i żurawiną ok. 450g
<i>Polska kaczka faszerowana jabłkami i pomarańczą pieczona w glazurze z czerwoną papryką i ziołami</i> | 36,- |
| Grillowana pierś z kurczaka na grillowanym
pomidorze i bazyliowym pesto 150g
<i>Filet z kurczaka 150g w marynacie z papryką czerwoną podany z pomidorem i pesto z bazylii, orzechów włoskich oraz oliwy z oliwek</i> | 21,- |
| Karkówka z grilla z sosem tzatzyki 170g
<i>Karkówka wieprzowa 170g w marynacie z papryką czerwoną podany z sosem jogurtowym ze świeżym ogórkiem, koprem i czosnkiem</i> | 23,- |
| Żeberka z pieca w sosie miodowo-musztardowym 220g
<i>Żeberka wieprzowe 220g pieczone w glazurze z miodu, musztardy francuskiej i papryki czerwonej, podane z sosem miodowo-musztardowym</i> | 26,- |
| Polędwiczki wieprzowe na kamieniu lawowym 180g
<i>Polędwiczki wieprzowe w marynacie z czerwoną papryką, podawana z grillowanym serem wędzonym</i> | 29,- |

Zestawy dziecięce

- | | |
|---|------|
| Kotlecik drobiowy z frytkami i surówką
<i>Panierowany kotlecik z fileta z kurczaka 100g podany z frytkami i surówką z marchewki z jabłkiem</i> | 25,- |
| Placuszki z jabłkami 3 szt.
<i>Placuszki z mąki pszennej z jajkiem, mlekiem i jabłkami podane z cukrem pudrem</i> | 22,- |
| Naleśniki z serem lub dżemem - 2 szt.
<i>naleśniki z mąki pszennej, jaj i mleka podane z twarogiem z cukrem waniliowym lub dżemem truskawkowym</i> | 22,- |

Sałatki

- Sałatka z grillowaną polędwicą wołową i mango 350g 36,-
Miks świeżych sałat, świeża papryka, pomidor, ogórek, cebula czerwona, mango, polędwica wołowa 100g podane z dresingiem z ziół i malin
- Sałatka z kozim serem i gruszką 350g 33,-
Miks świeżych sałat, gruszka, pomidor koktajlowy, winogrona, melon, grzanka pszenna z kozim serem, sos vinegret (sezonowo - truskawka)
- Sałatka z grillowanym kurczakiem 350g 28,-
Miks świeżych sałat, świeża papryka, pomidor, ogórek, cebula czerwona, filet z kurczaka 100g podane z sosem vinegret
- Sałatka z grillowanym łososiem i owocami granatu 350g 35,-
Miks świeżych sałat, świeża papryka, pomidor, ogórek, cebula czerwona, grillowany filet z łososia 100g, jajo na twardo, podane z sosem vinegret

Pierogi / Dumplings

- Pierogi z Rusi 8 szt. 22,-
pierogi z serem twarogowym, ziemniakami i cebulką
- Pierogi z mięsem 8 szt. 24,-
pierogi z farszem z mięsa drobiowo-wieprzowego z cebulką i przyprawami
- Pierogi z kapustą i grzybami 8 szt. 23,-
pierogi z farszem z kapusty kiszzonej zasmażonej z grzybami leśnymi
- Pierogi na słodko z serem ze śmietaną lub sosem 8 szt. 22,-
pierogi z farszem z twarogu z cukrem waniliowym, ze śmietaną z wanilią lub sosem z owoców
- Pierogi sezonowe 6 szt. 22,-
pierogi z owocami sezonowymi. O dostępność zapytaj kelnera .

Dodatki

Ziemniaki z wody / Ziemniaki opiekane z rozmarynem 100g <i>Ziemniaki gotowane z koperkiem / Ziemniaki opiekane, z rozmarynem, solą i czosnkiem</i>	7,-
Frytki steakhouse 100g <i>Frytki ziemniaczane smażone</i>	7,-
Kluski śląskie 100g <i>Kluski z ziemniaków i mąki ziemniaczanej</i>	8,-
mix kasz: pęczak i jęczmiennej 100g <i>mieszanka kasz, gotowana z dodatkiem warzyw, masła i przypraw</i>	7,-
Ryż gotowany w warzywach 100g <i>ryż biały gotowany z dodatkiem warzyw, masła i przypraw</i>	7,-
Samoobsługowy bufet surówkowy – w dni powszednie <i>Wybór surówek – 4 rodzaje</i>	10,-
Samoobsługowy bufet sałatkowy – w weekendy i święta <i>Miks świeżych sałat, świeże warzywa, wybór surówek, sosy i dresingi</i>	12,-

Desery

Szarlotka na gorąco z gałką lodów 150g <i>Domowe ciasto z jabłkami 100g, podawane z gałką lodów 50g i bitą śmietaną</i>	19,-
Sernik domowy z gorącymi wiśniami 120g <i>Domowe ciasto z twarogu 120g, podane z konfiturą z całych wiśni</i>	19,-
Puchar lodowy z owocami 170g <i>Puchar lodowy z 2 gałkami lodów, owocami, bitą śmietaną i polewą o smaku czekoladowym</i>	17,-
Porcja torcika bezowego z borówkami i malinami 150g <i>Dostępna w weekendy i święta Chrupiąca beza naturalna przełożona kremem na bazie serka mascarpone z całymi borówkami amerykańskimi i malinami</i>	22,-
Tort bezowy – ok. 2.5 kg (wyłącznie na zamówienie) <i>Chrupiąca beza naturalna przełożona kremem na bazie serka mascarpone z całymi borówkami amerykańskimi i malinami</i>	250,-

Kawy

American Coffee 300ml	10,-
Espresso 35ml	7,-
Double Espresso 60ml	10,-
Kawa parzona 300ml	8,-
Cappuccino 300ml	12,-
Biała Kawa 300ml	10,-
Cafe Latte 300ml	12,-
Kawa mrożona 300ml	15,-
Kawa zimowa 300ml	15,-

Herbaty

do wyboru: Ceylon, Earl Grey, Mięta pieprzowa, Malina, Owoce Leśne, Zielona, Dzika róża z żurawiną, Rumianek 160ml	7,-
Herbata Richmond Imbryk 450ml	14,-
Herbata Richmond Zimowa / Letnia 370ml	16,-

Napoje

Pepsi, Pepsi MAX, 7UP, Mirinda Orange 0,2l	7,-
Schweppes Tonic Water, Lipton IceTea 0,2l	7,-
Woda gazowana, niegazowana 0,3l	7,-
PEPSI, Mirinda, 7UP 0,85l	14,-
TOMA pomarańcza, jabłko, porzeczka, pomidor 0,2l	6,-
Woda mineralna CISOWIANKA Perlage 0,7l	12,-
Dzbanek TOMA jabłko, pomarańcza czarna porzeczka, grejfrut 1,0l	15,-
Dzbanek wody niegazowanej z cytryną 1,0l	12,-
Lemoniada 300ml	13,-

PIWO

piwo z nalewaka

ŻYWIEC PREMIUM 0,5l	10,-
ŻYWIEC PREMIUM 0,3l	8,-

piwa butelkowe

ŻYWIEC PORTER, IPA, BIAŁE, 0,5l	13,-
ŻYWIEC LEKKIE, ORANŻ, LIMONŻ 0,4 l	10,-
Heineken SILVER 0,5l	13,-
WARKA Klasyczna, STRONG 0,5l	11,-
DESPERADOS klasyczny 0,4l	13,-
KURPIOWSKIE o aktualne smaki zapytaj obsługę	17,-
STAROPOLSKIE 0,5l	16,-
DWORSKIE, CHMIELNE, MIODNE, PSZENNE, KOŻŁAK	
BESTBIR 0,5l o aktualne smaki zapytaj obsługę	15,-

piwa bezalkoholowe

ŻYWIEC 0%, białe 0% 0,5l, LIMONŻ 0,4 l	11,-
Heineken 0% 0,5l	12,-
WARKA Radler 0% 0,5l o aktualne smaki zapytaj obsługę	10,-
KURPIOWSKIE o aktualne smaki zapytaj obsługę	17,-
REGIONALNE PIWO KOZICOWE 0,5l	10,-
KARMI 0,4	12,-

Alkohole

Polskie i regionalne specjalności

Miód pitny DWÓJNIK Kurpiowski 8cl	15,-
Cytrynowka 4cl	9,-

Scotch Whisky / Whiskey / Brandy / Bourbon 4cl 70cl

Ballantine's	15,-	150,-
Johnnie Walker Black	21,-	240,-
Jim Beam	18,-	170,-
Jack Daniel's	18,-	170,-
Chivas Regal	19,-	200,-
Tullamore DEW	19,-	190,-
Metaxa *****	20,-	220,-
MARTELL VSOP	29,-	290,-

Wódka Czysta

OSTOJA

Gorzka Żołądkowa de lux, z pomarańczą
WYBOROWA *Klasyczna, Polska Pszenica*
Khortytsa PREMIUM
Stumbras vodka
STOCK Prestige
Finlandia

4cl **50cl**

11,- **120,-**
7,- 60,-
7,- 80,-
8,- 90,-
8,- 95,-
7,- 70,-
8,- 95,-

Pozostale

Tequila Olmeca Silver/Gold *4cl*
Havana Club *4cl*
Martini Bianco, Rosso, *8cl/100cl*
Malibu *4cl*
Kahlua *4cl*
Gin Lubuski *4cl*

19,- / 22,-
14,-
16,- / 95,-
14,-
14,-
12,-

Drinki

OSTOJA ROZKOSZY *400 ml* 25,-
ozi chardonnay, wódka, syrop brzoskwiniowy, sok pomarańczowy

APEROL SPRITZ *400 ml* 25,-
aperol, wino musujące prosecco, plastry pomarańczy, woda gazowana

MOJITO *350 ml* 22,-
rum, limonka, mięta, cukier trzcinowy, 7UP

MIODOBRIANIE *350 ml* 25,-
miód dwójniak, wódka, rum, sok cytrynowy, tonic

LONG ISLAND ICE TEA *350 ml* 25,-
wódka, gin, tequila, rum, sok z cytryny, syrop cukrowy, pepsi

CZERWONY SZPRYCER *400 ml* 25,-
ozi shiraz, wódka, pepsi

KOKOSANKA *200 ml* 25,-
wódka, Malibu, syrop kokosowy, mleko, syrop bluecuracao

BRZOSKWINIOWY OGRÓDEK *350 ml* 25,-
wódka, syrop brzoskwiniowy, grenadina, sok pomarańczowy

LEMONIADA DLA DOROSŁYCH *350 ml* 25,-
Jack Daniel's, lemoniada cytrynowa, syrop brzoskwiniowy, 7 UP, mięta