



KARCZMA  
**SMAKI**  
KARCZMY  
KRYŚ-STAN

*Jadło swojskie  
od 1990 roku*

*Powrót do korzeni... ♡*



DZIEDZICTWO KULINARNE  
**WĄRMIA · MAZURY**

— ZDOBYWCA —

**5 PEREŁ KULINARNYCH**



# Od ponad 35 lat TWORZYMY SMAKI WARMII...

W Karczmie Krys-Stan od 1990 roku pielęgnujemy tradycje warmińskiej kuchni, rodzinnych spotkań i prawdziwego swojskiego jadała.

Nasze potrawy powstają z sercem – według receptur inspirowanych dawną kuchnią Warmii i Mazur.

Aromatyczne zupy, chrupiące pince, kartacze, golonki i regionalne specjały tworzą miejsce, do którego chce się wracać.

*Dziękujemy, że od lat  
jesteście częścią naszej historii!* ♥



*Krystyna i Stanisław Dziodko  
– początek naszej wspólnej historii.* ♥

## ZAŁOŻYCIELE KRYSZYNA I STANISŁAW DZIODKO

Z PASJI DO TRADYCJI, RODZINNYCH  
SPOTKAŃ I DOBREGO JADŁA.



### Rodzinny przepis Krystyny Dziodko CZARNINA Z KLUCHAMI, ŚLIWKĄ I JABŁKIEM

Ten smak Mama Krystyna przywiozła ze swojego domu rodzinnego. Gotowana według tradycyjnej receptury warmińskiej czarnina od lat gości na stołach Karczmy Krys-Stan i do dziś pozostaje jednym z najbardziej wyjątkowych smaków naszego domu.

#### Składniki:

- 1,5 kg kacizki
- 1 łol wywaru z kaczi
- 1 szklanka soku z kiszonych buraków
- 1 cebula, 1 marchew, 1 pietruszka
- 2 jabłka (kwaśne)
- 6-8 suszonych śliwek
- majeranek, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, sól

#### Kluski:

- 2 szklanki mąki
- 1 jajko
- szczypta soli
- woda



### NASZ ZESPÓŁ

Pasja, doświadczenie i serce  
– to nasz najważniejszy składnik.



#### TRADYCJA

Gotujemy tak, jak robiono to kiedyś – z szacunkiem do receptur i lokalnych produktów.



#### REGIONALNOŚĆ

Korzystamy z tego, co najlepsze w Warmii i na Mazurach.



#### GOŚCINNOŚĆ

Tworzymy miejsce pełne ciepła, w którym każdy czuje się jak w domu.

*Smaki tworzone z sercem od pokoleń* ♥



# SPIŻARNI GOSPODARZA

*na dobry początek uczyty...*



❖ **TATAR WOŁOWY Z PIKLAMI**

**38 zł**

Tradycyjny tatar z mielonej wołowiny podawany z piklami, cebulką, ogórkiem oraz dodatkami podkreślającymi smak staropolskiej kuchni.

❖ **ŚLEDŹ Z CEBULKĄ W OLEJU**

**25 zł**

Delikatny filet śledziowy marynowany w aromatycznym oleju, podawany z cebulką i świeżymi dodatkami według staropolskiej receptury.

❖ **SMALEC DOMOWY  
Z OGÓRKIEM KISZONYM**

**20 zł**

Tradycyjny smalec przygotowywany według naszej receptury, serwowany ze świeżym pieczywem i chrupiącym ogórkiem kiszonym / sezonowo z ogórkiem małosolnym



*Tradycyjne smaki Warmii i Mazur  
prosto ze spiżarni i naszej kuchni.*





# Z KARCZMOWEGO GARNKA

*Tradycyjne smaki Warmii i Mazur  
prosto z serca naszej kuchni.*



*Rozgrzewające smaki  
naszej kuchni  
pełne tradycji,  
pachnące domem.*

✦ **CZERNINA  
Z KLUSKAMI, ŚLIWKĄ I JABŁKIEM**

*nasz ulubiony przepis od pokoleń* ♥

Aromatyczna, wytrawna zupa na bazie kaczki  
z dodatkiem suszonych śliwek i jabłka.  
Podawana z ręcznie robionymi kluseczkami.

28 zł

✦ **WARMIŃSKA  
ZUPA RYBNA**

Na rybach słodkowodnych z pomidorami  
i koperkiem, bogactwo jezior  
i tradycji w jednej misce.

28 zł

✦ **ŻUR STAROPOLSKI**

Na naturalnym zakwasie z dodatkiem  
kielbasy, ziemniaków i jajka.  
Esencja dawnej polskiej kuchni.

21 zł

✦ **CHŁODNIK  
Z MŁODEJ BOTWINKI**

Lekki, świeży i orzeźwiający.  
Na maślance z młodymi buraczkami,  
ogórkiem i koperkiem.

28 zł

✦ **FLAKI WOŁOWE**

Długo gotowane w aromatycznym bulionie  
z warzywami i ziołami. Klasyka, która  
zawsze smakuje.

21 zł

✦ **KOŁDUNY  
W ROSOLE LUB W BARSZCZU**

Tradycyjne warmińskie kołduny  
nadziewane mięsem, podawane  
w rosolu lub w czerwonym barszczu.

21 zł

✦ **ROSÓŁ KRÓLEWSKI**

Długo gotowany na drobiu i wołowinie  
z dodatkiem warzyw i makaronu.  
Domowy smak, który zawsze wzrusza.

17 zł





# WARMIŃSKIE RARYTASY

*Tradycyjne smaki Warmii i Mazur  
na naszym stole.*

**PIEROGI Z GĘSINĄ** 35 zł  
z okrasą z cebulki

**PIEROGI RUSKIE** 35 zł  
z ziemniakami, twarogiem i boczkiem

**PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI** 35 zł  
według tradycyjnej receptury

**KAKOR – BABKA ZIEMNIACZANA** 38 zł  
podawana z kremowym  
sosem pieczarkowym

**PLINCE WARMIŃSKIE** 35 zł  
podawane ze śmietaną

**KARTACZE Z OKRASĄ** 38 zł  
z mięsnym farszem

## JADŁO KARCZMARSKIE

*Chrupiący placek ziemniaczany  
z długo duszonym gulaszem wołowym,  
cebulką i kiszonym ogórkiem*

48 zł



# FEST GOLONKI

*jedyna taka uczta w Olsztynie...*

## GOLONKA W CHMIELU Z WARZYWAMI

Powoli duszona golonka w aromatycznym chmielu z dodatkiem warzyw i przypraw.

45 zł

## GOLONKA PIECZONA

Klasyczna golonka pieczona z chrupiącą skórką i soczystym mięsem.

45 zł

## GOLONKA W SOSIE CHRZANOWYM

Delikatnie duszona golonka podawana w kremowym sosie chrzanowym.

45 zł

## GOLONKA PO WARMIŃSKU W KAPUŚCIE

Regionalna wersja naszej golonki duszona z kapustą i przyprawami.

45 zł

## GOLONKA DUSZONA

Tradycyjnie duszona przez wiele godzin dla wyjątkowej kruchości i smaku.

45 zł

### DECHA UCZTY GOLONKOWEJ

*idealna do wspólnego biesiadowania*

Golonka pieczona, golonka po warmińsku oraz golonka w chmielu z warzywami podawane z opiekаныmi ziemniakami, chrzanem, piklami i musztardą.

150 zł

*Prawdziwa uczta dla miłośników mięsa!*

Nasze golonki najpierw opiekamy na złoty kolor, a następnie wolno dusimy w aromatycznej zalewie z przyprawami i warzywami. Każda podawana jest z chrzanem, piklami i musztardą.





# ZE KARCZMIANEJ PATELNI

*Syte dania, które rozgrzewają i dodają sił.*



**ZRAZY WOŁOWE PO CHŁOPSKU** 50 zł  
z ziemniakami gotowanymi i buraczkami

**DUSZONE ŻEBERKA W KAPUŚCIE** 40 zł  
z ziemniakami gotowanymi

**KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ** 45 zł  
z gotowanymi ziemniakami i kapustą zasmażaną

**ZAWIJANIEC DROBIOWY A'LA DE VOLLEY** 43 zł  
z frytkami i surówką

**FILET Z SANDACZA W SOSIE PIECZARKOWYM** 55 zł  
z frytkami i surówką

**GRILLOWANY FILET Z KURCZAKA** 40 zł  
z opiekаныmi ziemniakami i surówką

**SALATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM** 38 zł  
i autorskim sosem winegret

**SALATKA Z SEREM TYPU FETA I OLIWKAMI** 36 zł  
z autorskim sosem winegret

*Dla malucha*



**POLEDWICZKI DROBIOWE** 35 zł  
z frytkami i świeżym ogórkiem



## KARCZMIANE DODATKI

FRYTKI .....	10 zł
TALARKI W PRZYPRAWACH .....	10 zł
ZIEMNIAKI GOTOWANE .....	10 zł
ZIEMNIAKI OPIEKANE W ZIOŁACH .....	10 zł
SURÓWKA ŚWIEŻA .....	10 zł
WARZYWA NA GORĄCO .....	10 zł
BURACZKI ZASMAŻANE .....	10 zł
KAPUSTA ZASMAŻANA .....	10 zł
SOS KREMOWO - PIECZARKOWY .....	8 zł

## CHWIŁA SŁODKIEJ PRZYJEMNOŚCI...

### DESER LODOWY

Puchary lodowe podawane z owocami, bitą śmietaną i słodkimi dodatkami.

28 zł

### CIASTO DESEROWE

Delikatne ciasto serwowane na słodkie zakończenie karczemnej uczty.

25 zł



# KARCZMIANE NAPITKI

## NAPOJE GORĄCE

KAWA .....	10 zł
HERBATA .....	8 zł

## NAPOJE ZIMNE

POLKA WARMIAK – kwas chlebowy .....	13 zł
PEPSI	
0,2l .....	9 zł
0,85l .....	20 zł
WODA NIEGAZOWANA 0,3l .....	8 zł
WODA GAZOWANA 0,3l .....	8 zł
SOKI	
0,2l .....	8 zł
1l .....	20 zł
LEMONIADA DOMOWA 1l .....	35 zł
ORANŻADA 0,3l .....	7 zł





# PIWA

## PIWO BECZKOWE WARKA CZERWONA

0,3 l .....	9 zł
0,5 l .....	12 zł

## PIWO REGIONALNE BROWAR KORMORAN .....

- świeże, warmińskie rewolucje, podpiwek Warmiński

## PIWO BUTELKOWE .....

Lech, Special, Tyskie, Żubr, Żywiec

## PIWO BEZALKOHOLOWE 0% .....

# ALKOHOLE

WÓDKA CZYSTA	40 ml .....	8 zł
	0,5 l .....	95 zł

JACK DANIEL'S .....

JOHNNIE WALKER .....

WHISKY BALLANTINE'S .....

MARTINI .....

## WINO Face To Face - HISZPANIA

- czerwone wytrawne / białe półwytrawne

100 ml .....	12 zł
0,75 l .....	75 zł



Dania przygotowywane i podawane  
w naszej restauracji zawierają następujące produkty:

*The dishes prepared and served in our restaurant include  
the following products:*

- |   |   |                   |    |   |              |    |  |           |
|---|---|-------------------|----|---|--------------|----|--|-----------|
| 1 |    | Gluten            | 6  |    | Soja         | 11 |   | Sezam     |
| 2 |    | Skorupiaki        | 7  |    | Mleko        | 12 |   | Siarczyny |
| 3 |    | Jaja              | 8  |    | Orzechy inne | 13 |   | Łubin     |
| 4 |   | Ryby              | 9  |   | Seler        | 14 |  | Mięczaki  |
| 5 |  | Orzechy<br>ziemne | 10 |  | Gorczyca     |    |  |           |

W naszej restauracji potrawy przygotowywane są we wspólnym obszarze kuchni. Dodatkowo, w wyniku zmian dostawców, wprowadzania zastępczych składników do dań, nowych pozycji do menu, czy metod ich przygotowania, może dochodzić do zmiany składu serwowanych potraw. Z tych powodów nie możemy zagwarantować, że każda pozycja w naszym menu będzie całkowicie wolna od alergenów.

*In our restaurant, dishes are prepared in the common area of the kitchen.  
In addition, as a result of changes in suppliers, as well as the introduction  
of substitute ingredients to dishes, new items to the menu, or changes  
in the method of preparing them, the composition of the dishes may change.  
For these reasons, we can not guarantee that every item in our menu  
will be completely free of allergens.*

*Dziękujemy*

ZA WSPÓLNIE SPĘDZONY CZAS

KARCZMA  
**KRYS-STAN**

— od 1990 roku —

*Tradycja zamknięta w smaku*

