

Przystawki

<i>Szczupak folwaroczny</i> <i>Smak Roku na Festiwalu w Grucznie</i>	19 zł
<i>Bliny gryczane z pokrzywą</i> <i>Z ikrą z kabaczka i śmietaną</i>	14 zł
<i>Pasztet z przykopiańskim drobiem</i> <i>Z bagienną żurawiną</i>	16 zł
<i>Talerz domowych wędlin (dla 2 osób)</i> <i>Dojrzewający udziec jagnięcy, wędzona pierś z kaczki, chorizo jagnięce, pieczywo i masło</i>	29 zł
<i>Wegańskie smarowidło</i>	18 zł

Specjały jagnięce i kozłęce

<i>Ozory i policzki jagnięce w galarecie</i> <i>Z chrzanowym majonezem i czarnym chlebie</i>	14 zł
<i>Tatar jagnięcy z żółtkiem od zielononózki</i> <i>Podawany z czarnym chlebem</i>	46 zł
<i>Serce z grilla jagnięce/kozlęce</i> <i>Z pomidorem i bazylią</i>	22 zł
<i>Rozum na grzance jagnięcy/kozlęcy</i>	22 zł
<i>Grasica jagnięca</i> <i>Z sosem na bazie wina białego i śmietanki z niepaloną kaszą gryczaną</i>	36 zł
<i>Gołąbki jagnięce w liściach winogron</i>	16 zł

Zupy

<i>Barszcz czerwony</i> <i>Warzony z jabtkami na domowym zakwasie, podany z uszkami lub kotdunami</i>	<i>19 zł</i>
<i>Rosół</i> <i>Na przykopiańskim drobiu, podany z lanymi kluskami</i>	<i>20 zł</i>
<i>Ostra zupa z mazurskich ryb</i> <i>Z czarnych chlebem</i>	<i>22 zł</i>
<i>Jagnięca</i> <i>Z mnóstwem warzyw korzeniowych i kluskami razowymi</i>	<i>23 zł</i>
<i>Krem ze zbiorów polnych lub ogrodowych</i>	<i>16 zł</i>
<i>Chłodnik</i>	<i>17 zł</i>

Jagnięcina

<i>Wątróbka z malinami</i> <i>Na sałacie z grzankami z czarnego chleba</i>	<i>35 zł</i>
<i>Szaszłyk z ognia</i> <i>Z ekoziemniakiem zapiekany z serem z kozieradką</i>	<i>63 zł</i>
<i>Comber</i> <i>Z grillowanymi warzywami</i>	<i>59 zł</i>
<i>Gicz</i> <i>Z pieczonym ekoziemniakiem, fenkućem i sosem rodzynkowym</i>	<i>41 zł</i>
<i>Burger z kozim serem i konfiturą z czerwonej cebuli</i> <i>z domowymi frytkami lub bez</i>	<i>39/31 zł</i>
<i>Pielmieni</i>	<i>26 zł</i>
<i>Biała kaszanka z niepaloną gryką</i> <i>Podawana z czarnym chlebem i cebulą</i>	<i>23 zł</i>

Wieprzowina

<i>Bliny Karczemne</i> <i>Placki z ekoziemniaków faszerowane dobrej jakości wieprzowiną, podane z kwaśną śmietaną i szczypiorem</i>	<i>29 zł</i>
<i>Domowa kaszanka z ognia</i> <i>Z puree i cebulką</i>	<i>19 zł</i>

Dziczyzna

<i>Tatar z sarny</i> <i>Z jajkiem od zielononózki i marynowaną kurką</i>	46 zł
<i>Ragoût- gulasz z korzennymi przyprawami</i> <i>Z kaszą jęczmienną i surówką sezonową</i>	39 zł
<i>Polędwica / schab z dzika</i> <i>Na carpaccio z buraka, z kopytkami z topinamburu i sosem z grzybów leśnych</i>	59 zł

Kozłęcina

<i>Tatar z majonezem kolendrowym</i>	46 zł
<i>Comber</i> <i>Z grillowanymi warzywami</i>	59 zł
<i>Wątróbka z truskawkami</i> <i>Na sałacie z grzankami z czarnego chleba</i>	35 zł
<i>Mielone</i> <i>Z młodymi ziemniakami oraz surówką z buraków z majonezem i czosnkiem</i>	36 zł
<i>Cheeseburger</i> <i>Kozłęcy burger z cheddarem, kolendrowym majonezem i świeżą cebulą. Z frytkami lub bez</i>	39 / 31 zł
<i>Gicz</i> <i>Z pieczonym ekoziemniakiem, fenkułem i sosem rodzynkowym</i>	39 zł
<i>Pierogi</i> <i>Farsz z kozłęcina, serem kozim, botwiną i orzechami włoskimi</i>	35 zł

Wołowina

<i>Wolno pieczona wołowina w piwie</i> <i>Z ekoziemniakami i marchwią</i>	<i>37 zł</i>
------------------------------------------------------------------------------	--------------

Drób

<i>Salata z grillowaną pierśią i serami</i>	<i>39 zł</i>
<i>Pierś / udo z kaczki</i> <i>Podawana z todygami buraka i bobem</i>	<i>49 zł</i>

Bez mięsa

<i>Salata z serami i jajem od zielononózki</i>	<i>34 zł</i>
<i>Pierogi ruskie</i>	<i>25 zł</i>
<i>Placki ziemniaczane</i> <i>Podawane z kwaśną śmietaną</i>	<i>23 zł</i>
<i>Naleśniki z twarogiem</i>	<i>19 zł</i>
<i>Pierogi z jagodami</i>	<i>25 zł</i>

Ryby

według potowu

<i>Wędzona sieja od Mariolki</i> <i>Na sałacie, z wiejskim jajem i dressingiem cytrynowym</i>	<i>40 zł</i>
<i>Sum</i> <i>Z paleniska, z kaszą bulgur i jarmużem</i>	<i>42 zł</i>
<i>Sandacz</i> <i>Z ognia, z niepaloną gryką, kurkami i groszkiem cukrowym</i>	<i>49 zł</i>
<i>Jesiotr</i> <i>Pieczony na ogniu, z polentą i sałata</i>	<i>59 zł</i>
<i>Sielawki</i> <i>Z ognia, z grillowanymi warzywami</i>	<i>36 zł</i>
<i>Lin</i> <i>W śmietanie, z burakami i smażonymi ziemniakami</i>	<i>39 zł</i>
<i>Okoi</i> <i>Z patelni, z domowymi frytkami</i>	<i>35 zł</i>
<i>Pierogi ze szczupakiem</i> <i>Z masłem i pietruszką</i>	<i>27 zł</i>

Dodatki

<i>Frytki domowe</i>	<i>12 zł</i>
<i>Surówka sezonowa</i> <i>kapusta biała / buraczki na ciepło / mizeria / pomidory ze śmietaną i cebulą / ogórki kiszane</i>	<i>9 zł</i>

Dla dzieci

<i>Rosół</i> <i>Z lanymi kluskami</i>	<i>11 zł</i>
<i>Pomidorowa</i> <i>Z ekologicznym ryżem</i>	<i>11 zł</i>
<i>Placki</i> <i>Z jabłkami i miodem z mniszka lekarskiego</i>	<i>21 zł</i>
<i>Pulpety rybne</i> <i>Z puree z ekoziemniaków i buraczkami</i>	<i>24 zł</i>
<i>Klopsiki jagnięce</i> <i>W sosie pomidorowym z kaszą jęczmienną i mizerią</i>	<i>27 zł</i>
<i>Przykopański kurczak</i> <i>Z frytkami i tartą marchewką z jabłkiem</i>	<i>27 zł</i>
<i>Kluski leniwe</i> <i>Z cukrem cynamonowym</i>	<i>18 zł</i>
<i>Domowy kisiel z porzeczek</i> <i>Z bitą śmietaną</i>	<i>14 zł</i>

Dla najmłodszych

<i>Potrąwka z królika</i> <i>Z puree ziemniaczanym i gotowaną marchewką</i>	<i>18 zł</i>
--------------------------------------------------------------------------------	--------------

Desery

<i>Kremowy sernik</i> <i>Z polewą z czekolady</i>	<i>21 zł</i>
<i>Beza</i> <i>Z mascarpone i sezonowymi owocami</i>	<i>19 zł</i>
<i>Ptysie</i> <i>Z bitą śmietaną i musem z sezonowych owoców</i>	<i>18 zł</i>
<i>Ciasto domowe</i>	<i>16 zł</i>
<i>Domowy kisiel z porzeczek</i> <i>Z bitą śmietaną</i>	<i>14 zł</i>

Woda

"Przykopianka" z miętą i cytryną 0,25 / 1l <i>Niegazowana, z naszego źródła</i>	4 / 15 zł
Augustowianka z miętą i cytryną 0,25 / 1l <i>Gazowana</i>	4 / 15 zł

Napoje zimne

Kompot 0,25 / 1l	6 / 21 zł
Sok owocowy tłoczony 0,4 / 1l <i>Jabłko</i>	9 / 23 zł
Sok owocowy tłoczony 0,4 / 1l <i>Jabłko- rokitnik, jabłko-malina, jabłko-wiśnia, burak z cytryną</i>	10 / 24 zł
Sok tłoczony jabłko-burak 0,33l	9 zł
Pigwoniada- lemoniada z pigwowca 0,33l <i>Klasyczna (gazowana), z miodem, z herbatą, kwaśna (bez cukru)</i>	10 zł
Domowa lemoniada 0,4l	14 zł
Mleko od krowy 0,25l	5 zł

Napoje gazowane

Hyćka Syrop z kwiatów czarnego bzu z wodą gazowaną	7 zł
Podpiwek 0,5l	12 zł
Kawa z tonikiem 0,4l	14 zł

Napoje ciepłe

Espresso	8 zł
Espresso doppio	12 zł
Espresso macchiato	9 zł
Americano / z mlekiem	10 / 11 zł
Cappuccino	12 zł
Latte	14 zł
Herbata Earl grey, zielona, czarna	10 zł
Herbata z malinami i pomarańczą	15 zł
Świeża mięta z miodem i cytryną	13 zł
Napar imbirowo-rozmarynowy z miodem	14 zł

Piwo

Zwierzyniec 0,3 / 0,5l	9 / 11 zł
Browar Stara Szkoła <i>Pszeniczne z rumiankiem, Pokrzywowe, Mniszkowe, Pocztówka z Wakacji SOUR (Sour Ale, Witbier)</i>	13 zł
Browar Kormoran 0,5l <i>Świeże (niepasteryzowane), Warmińskie rewolucje, Orkiszowe z miodem, Ciemne miodne, Śliwka w piwie</i>	13 zł
Browar Kormoran 0,5-1% 0,5l <i>Podpiwek, 1na100, 1na100 z pigwą i miodem</i>	12 zł
Browar Trzech Kumpli 0,5l <i>Misty (Contemporary IPA), Weizen (Hefeweizen), Pan IPAni (Pszeniczne IPA)</i>	13 zł
Browar Bochnia 0,5l <i>Trinitatis (Polish Ale), Campi (APA)</i>	12 zł
Grzane piwo z korzennymi przyprawami 0,5l	18 zł

Okowita

Wódka Starosta 0,04 / 0,5l	8 / 80 zł
----------------------------	-----------