

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 trochę więcej czasu niż np. parzenie herbaty

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

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 jest to możliwe wyłącznie za okazaniem dowodu zakupu tortu. Za wyserwowanie wniesionego tortu pobierzemy opłatę w wysokości 30 zł.

Przy stolikach powyżej 12 osób doliczany jest serwis - 10% wartości rachunku. Przy grupach wieloosobowych rachunki rozdzielamy maksymalnie na 3.

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> | 16,- |
| 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 130g <i>Grillowana swojska kielbasa wieprzowa z cebulką</i> | 18,- |
| Omlet na słodko 250g <i>Omlet z trzech kurzych jaj podany z cukrem pudrem</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> | 18,- |

Przekąski

| | | |
|---|-------------------|-------------------|
| Deska wędlin swojskich i mięs pieczonych <i>Deska swojskich wędlin wędzonych oraz mięs pieczonych</i> | 23,- mała 250g | 34,- duża 350g |
| Deska serów podana z dodatkami <i>Sery z mleka krowiego i owczego, wędzone i pleśniowe podane z orzechami włoskimi, winogronami oraz krakersami</i> | 25,- mała 200g | 36,- duża 300g |
| Tradycyjny śledź w oleju z cebulką 150g <i>Tradycyjny śledź a'la matias w zalewie z oleju, cebuli, ziół i przypraw</i> | 15,- | |
| Tatar z polędwicy wołowej 100g <i>tatar z polskiej polędwicy wołowej 100g, z cebulką, ogórkiem konserwowym, pieczarkami marynowanymi, sosem tabasco i żółtkiem</i> | 31,- | |
| Tatar z łososia podany z kaparami i tostami 100g <i>Tatar z fileta z łososia 100g z czerwoną cebulką, czarnymi oliwkami, kaparami i brandy podany z grzankami</i> | 28,- | |

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> | 12,- |
| 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> | 10 / 13,- |
| Swojskie flaczki wołowe 300 ml <i>Tradycyjne flaki wołowe na wywarze drobiowo-wołowym</i> | 13,- |
| 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> | 9 / 12,- |
| Zupa dnia 300 ml – zapytaj obsługę kelnerską | 8 / 12 / 14,- |

Dania regionalne

Cena nie zawiera dodatków, które doliczane są oddzielnie

| | |
|---|------|
| Blin Kadzidlański 350g <i>Placek ziemniaczany podany z gulaszem wołowo-wieprzowym z dodatkiem papryki, pieczarek, cebuli i przypraw</i> | 31,- |
| Rejbak po wolkowsku z patelni 300g <i>Babka ziemniaczana z dodatkiem cebuli, boczku wędzonego oraz kielbasy wędzonej</i> | 25,- |
| Placki ziemniaczane 4 szt. <i>Placki ziemniaczane z dodatkiem cebuli podawane ze śmietaną</i> | 22,- |
| Zapiekanek Kurpsia z kapustą, ziemniakami, swojską kielbasą i jajkiem 300g <i>Zapiekanek z ziemniaków, kapusty zasmażanej z grzybami leśnymi, swojskiego boczku, cebuli, swojskiej kielbaski i jajka</i> | 25,- |
| Wątróbka drobiowa z cebulką i jabłkiem 200g <i>Wątróbka z indyka 200g podawana z cebulką i jabłkiem</i> | 23,- |

Specjalność lokalu

Dania z wołowiny

*dania podawane są z ziemniakami opiekanymi i mixem sałat z warzywami
(w weekendy i święta – dostępny jest samoobsługowy bufet z sałatkami i wyborem surówek)*

| | |
|-----------------------|------|
| Polędwica wołowa 200g | 60,- |
| Rostbef wołowy 200g | 48,- |
| Antrykot wołowy 200g | 39,- |

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 wolkowsku 100g oraz dodatki: ziemniaki
opiekane 100g, mix kasz 100g dwa rodzaje surówek 100g
cena za osobę: 60,-

Dania z ryb

Cena nie zawiera dodatków, które doliczane są oddzielnie

| | |
|--|------|
| Stek z łososia w ziarnach podany na szpinaku 180g | 34,- |
| <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 | 30,- |
| <i>Filet z sandacza 180g smażony na klarowanym maśle, w przyprawach</i> | |
| Filet z sandacza zapieczony w śmietanie i pomidorkach | 34,- |
| <i>Filet z sandacza 180g smażony na klarowanym maśle, w przyprawach</i> | |
| Pstrąg pieczony w ziołach ok. 300-350g | 25,- |
| <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> | 23,- |
| Schabowy pasterski w śmietanie i pieczarkach 170g <i>Panierowany kotlet ze schabu 120g zapieczony w śmietanie z pieczarkami</i> | 22,- |
| Schabowy bosy 160g <i>Panierowany kotlet ze schabu 160g</i> | 17,- |
| Golonka pieczona podana na kapuście ok.500g <i>Polska golonka wieprzowa pieczona w glazurze z piwem, podawana z kapustą zasmażoną z grzybami leśnymi oraz chrzanem i musztardą</i> | 35,- |
| Połówka kaczki pieczonej jabłkiem i żurawiną ok. 450g <i>Polska kaczka faszerowana jabłkami i pomarańczą pieczona w glazurze z czerwoną papryką i ziołami</i> | 32,- |
| 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> | 16,- |
| 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> | 21,- |
| 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> | 23,- |
| Polędwiczki wieprzowe na kamieniu lawowym 180g <i>Polędwiczki wieprzowe w marynacie z czerwoną papryką, podawana z grillowanym serem wędzonym</i> | 27,- |

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> | 20,- |
| Placuszki z jabłkami 3 szt. <i>Placuszki z mąki pszennej z jajkiem, mlekiem i jabłkami podane z cukrem pudrem</i> | 18,- |
| 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> | 18,- |

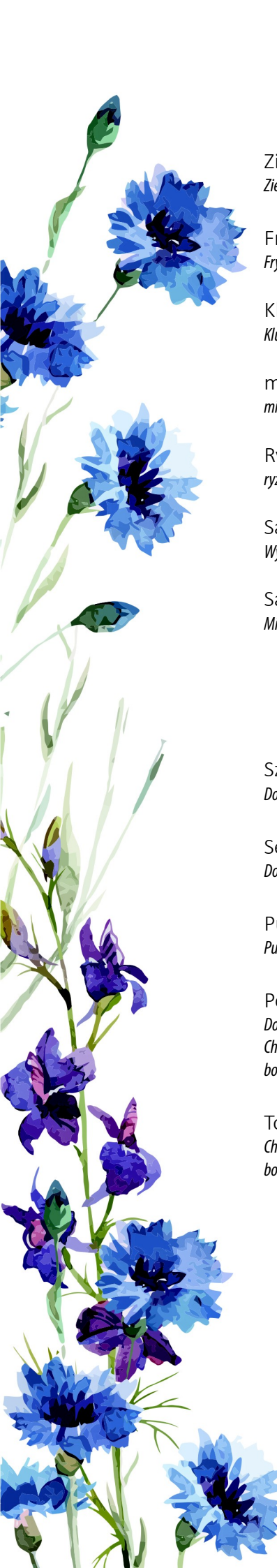
Salatki

- Salatka z grillowaną polędwicą wołową i mango 350g 33,-
Miks świeżych sałat, świeża papryka, pomidor, ogórek, cebula czerwona, mango, polędwica wołowa 100g podane z dresingiem z ziół i malin
- Salatka z kozim serem i gruszką 350g 33,-
Miks świeżych sałat, gruszka, pomidor koktajlowy, winogrona, melon, grzanka pszenna z kozim serem, sos vinegret (sezonowo - truskawka)
- Salatka z grillowanym kurczakiem 350g 27,-
Miks świeżych sałat, świeża papryka, pomidor, ogórek, cebula czerwona, filet z kurczaka 100g podane z sosem vinegret
- Salatka z grillowanym łososiem i owocami granatu 350g 31,-
Miks świeżych sałat, świeża papryka, pomidor, ogórek, cebula czerwona, grillowany filet z łososia 100g, jajo na twardo, podane z sosem vinegret

Pierogi / Dumplings


- Pierogi ruskie 8 szt. 20,-
pierogi z serem twarogowym, ziemniakami i cebulką
- Pierogi z mięsem 8 szt. 20,-
pierogi z farszem z mięsa drobiowo-wieprzowego z cebulką i przyprawami
- Pierogi z kapustą i grzybami 8 szt. 20,-
pierogi z farszem z kapusty kiszzonej zasmażonej z grzybami leśnymi
- Pierogi na słodko z serem ze śmietaną lub sosem 8 szt. 20,-
pierogi z farszem z twarogu z cukrem waniliowym, ze śmietaną z wanilią lub sosem z owoców
- Pierogi czekoladowe z serem i malinami 6 szt. 22,-
pierogi z ciasta z dodatkiem kakao i czekolady z farszem z twarogu z cukrem waniliowym i malin

Dodatki



| | |
|---|-----|
| Ziemniaki z wody / Ziemniaki opiekane z rozmarynem 100g <i>Ziemniaki gotowane z koperkiem / Ziemniaki opiekane, z rozmarynem, solą i czosnkiem</i> | 6,- |
| Frytki steakhouse 100g <i>Frytki ziemniaczane smażone</i> | 6,- |
| 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> | 6,- |
| Ryż gotowany w warzywach 100g <i>ryż biały gotowany z dodatkiem warzyw, masła i przypraw</i> | 6,- |
| Samoobsługowy bufet surówkowy – w dni powszednie <i>Wybór surówek – 4 rodzaje</i> | 6,- |
| Samoobsługowy bufet sałatkowy – w weekendy i święta <i>Miks świeżych sałat, świeże warzywa, wybór surówek, sosy i dresingi</i> | 8,- |

Desery



| | |
|---|-------|
| Szarlotka na gorąco z gałką lodów 150g <i>Domowe ciasto z jabłkami 100g, podawane z gałką lodów 50g i bitą śmietaną</i> | 18,- |
| Sernik domowy z gorącymi wiśniami 120g <i>Domowe ciasto z twarogu 120g, podane z konfiturą z całych wiśni</i> | 18,- |
| Puchar lodowy z owocami 170g <i>Puchar lodowy z 2 gałkami lodów, owocami, bitą śmietaną i polewą o smaku czekoladowym</i> | 15,- |
| 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> | 20,- |
| 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> | 180,- |

Kawy

| | |
|-----------------------|------|
| American Coffee 160ml | 9,- |
| Espresso 35ml | 6,- |
| Double Espresso 60ml | 10,- |
| Kawa parzona 160ml | 7,- |
| Cappuccino 160ml | 9,- |
| Biała Kawa 160ml | 9,- |
| Cafe Latte 180ml | 12,- |

Herbaty

| | |
|--|-----|
| do wyboru: Ceylon, Earl Grey, Mięta pieprzowa, Malina, Owoce Leśne, Zielona, Dzika róża z żurawiną, Rumianek 160ml | 6,- |
|--|-----|

Napoje

| | |
|--|------|
| Pepsi, Pepsi MAX, 7UP, Mirinda Orange 0,2l | 6,- |
| Schweppes Tonic Water, Lipton IceTea 0,2l | 6,- |
| PEPSI, Mirinda, 7UP 0,85l | 14,- |
| TOMA pomarańcza, jabłko, porzeczka, pomidor 0,2l | 6,- |
| Woda mineralna CISOWIANKA Perlage 0,7l | 10,- |
| Dzbanek TOMA jabłko, pomarańcza czarna porzeczka, grejfrut 1,0l | 14,- |
| Dzbanek wody niegazowanej z cytryną 1,0l | 10,- |

PIWO

piwo z nalewaka

| | |
|---------------------|-----|
| ŻYWIEC PREMIUM 0,5l | 8,- |
| ŻYWIEC PREMIUM 0,3l | 6,- |

piwa butelkowe

| | |
|--------------------------------|------|
| ŻYWIEC PORTER, IPA, BIAŁE 0,5l | 10,- |
| Heineken 0,5l | 11,- |
| WARKA Klasyczna, STRONG 0,5l | 9,- |
| Desperados klasyczny 0,4l | 10,- |
| ŁOMŻA Miodowa 0,5l | 9,- |

piwa bezalkoholowe

| | |
|--|------|
| ŻYWIEC 0%, białe 0% 0,5l | 9,- |
| Heineken 0% 0,5l | 10,- |
| WARKA Radler 0% 0,5l cytryna, ciemna-cytryna grejpfrut-pomarańcza | 8,- |
| REGIONALNE PIWO KOZICOWE 0,5 | 8,- |

Alkohole

Polskie i regionalne specjały

| | |
|-----------------------------------|------|
| Miód pitny DWÓJNIK Kurpiowski 8cl | 15,- |
| Cytrynowka 4cl | 7,- |

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

| | | |
|----------------------|------|-------|
| Ballantine's | 15,- | 140,- |
| Johnnie Walker Black | 21,- | 240,- |
| Johnnie Walker Red | 14,- | 120,- |
| Jim Beam | 18,- | 160,- |
| Jack Daniel's | 18,- | 160,- |
| Tullamore DEW | 19,- | 190,- |
| Metaxa***** | 18,- | 160,- |
| Metaxa***** | 20,- | 220,- |
| Martell VSOP | 25,- | 250,- |
| Remy Martin VSOP | 29,- | 290,- |

Wódka Czysta

4cl 50cl

OSTOJA

10,- 100,-

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

7,- 60,-
7,- 70,-
8,- 80,-
8,- 90,-
7,- 60,-
8,- 90,-

Pozostałe

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

16,-/19,-
10,-
16,- / 95,-
9,-
9,-
10,-

Drinki

OSTOJA ROZKOSZY
ozzi chardonnay, wódka, syrop brzoskwinowy, sok pomarańczowy

25,-

APEROL SPRITZ
aperol, wino musujące prosecco, plastry pomarańczy, woda gazowana

25,-

MOJITO
rum, limonka, mięta, cukier trzcinowy, 7UP

18,-

MIODOBTRANIE
miód dwójniak, wódka, rum, sok cytrynowy, tonic

22,-

LONG ISLAND ICE TEA
wódka, gin, tequila, rum, sok z cytryny, syrop cukrowy, pepsi

25,-

CZERWONY SZPRYCER
ozzi shiraz, wódka, pepsi

25,-

KOKOSANKA
wódka, Malibu, syrop kokosowy, mleko, syrop bluecuracao

22,-

BRZOSKWIOWY OGRÓDEK
wódka, syrop brzoskwinowy, grenadina, sok pomarańczowy

17,-

LEMONIADA DLA DOROSŁYCH
Jack Daniel's, lemoniada cytrynowa, syrop brzoskwinowy, 7UP, mięta

25,-