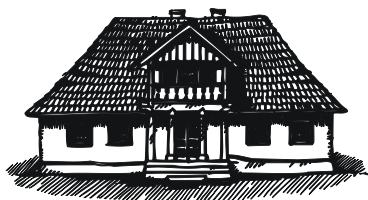




RESTAURACJA

DWÓR

MENU



R E S T A U R A C J A

DWÓR

Witamy serdecznie
w Restauracji DWÓR

*Dwór modrzewiowy z Grywałdu wybudowany
na przełomie XVIII i XIX w.*

*Zachowany z inicjatywy Pana Adama Szybowicza
został przeniesiony na Polanę Sosny w Niedzicy
przy zbiorniku Sromowce w latach 1998-2000.*

*Odtworzona została oryginalna konstrukcja,
wygląd ścian, stropów, dachu i elewacji bocznych.
Wystrój wewnątrz, zachowując autentyczne elementy
z epoki, pozwala odczuć klimat XIX -wiecznego
dworku polskiego.*

*Restauracja oparta na tradycyjnej kuchni polskiej
z elementami kuchni węgierskiej przybliża tradycję
tego regionu.*

Życzymy smacznego



Przystawki i Sałatki

Appetizers and Salads

Moskoliki z gzikiem lub bryndzą

Regional potato crumpets with goat cheese

12 PLN

Grilowany oscypek na sosie żurawinowym

Grilled sheep cheese on cranberry`s sauce

13 PLN

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Grilled chicken salad

17 PLN





Zupy

Soups

Domowy bulion z kurczaka zagrodowego z makaronem

Farm chicken homemade bulion with macaroni/noodle

350 ml 12 PLN

Zupa czosnkowa z ziołową grzanką i tartym oscypkiem

Garlic soup with herbal toast and grated sheep cheese

350 ml 10 PLN

Kwaśnica z wędzonym żeberkiem i ziemniakiem

Sauerkraut soup with smoked rib and potato

350 ml 12 PLN

Zupa krem z borowików

Mushroom`s cream

350 ml 13 PLN





Dania główne

Main courses

Mielony kotlet jagnięcy z frytkami i sosem czosnkowym

Minced lamb chop with fries and garlic gravy

200 g 37 PLN

**Filet drobiowy faszerowany oscypkiem
z sosem żurawinowym i ziemniakami opiekany**

Chicken breast stuffed with regional cheese, cranberry dressing
and grilled potatoes

200 g 27 PLN

**Udko z kaczki confit na grillowanym jabłku
z ziemniakami opiekany
i sosem z śliwki suskiej sechlońskiej**

Duck leg on roasted apple with grilled potatoes and plum sauce

150 g 27 PLN

**Danie węgierskich pasterzy-
*Bogracz z goluszkami***

Hungarian goulash with dumplings

400 ml 26 PLN

Placek Dworski z gulaszem, surówką i sosem czosnkowym

Potato crumpet with goulash, salad and garlic dressing

200 g 26 PLN

Polędwiczki wieprzowe na sosie borowikowym

Pork tenderloins with mushroom sauce

150 g 25 PLN

Placek Niedzicki z sosem kurkowym

Potato crumpet with chanterelle sauce

200 g 23 PLN



Dania rybne

Fish dishes

**Pstrąg źródlany z grilla w ziołach, ziemniaki opiekane,
bukiet sałat z sosem winegret**

Roasted trout with herbs, grilled potatoes, lettuces with vinaigrette sauce

36 PLN

**Filet z sandacza na parze, ziemniaki z wody,
warzywa gotowane na parze**

Steamed zander`s fillet , boiled potatoes, steamed vegetables

36 PLN





Pierogi domowe

Homemade dumplings

Pierogi ruskie

(filled with white cheese and potatoes)

17 PLN

Pierogi ze szpinakiem

(filled with wspinach)

17 PLN

Pierogi z mięsem

(filled with meat)

17 PLN





Dodatki/Extras

Bukiet warzyw gotowanych na parze

Steamed vegetables

150 g 10 PLN

Mix sałat z sosem winegret

Lettuces with vinaigrette sauce

80 g 8 PLN

Surówka z białej kapusty

Coleslaw

150 g 6 PLN

Surówka z czerwonej kapusty

Red cabbage salad

150 g 6 PLN

Surówka z marchewki z pomarańczą

Carrot salad with orange

150 g 6 PLN

Pomidory z cebulą

Tomatoes with onion

150 g 6 PLN

Makaron/Noodle

100 g 4 PLN

Chleb/Bread

3 kromki 4 PLN

Masło/Butter

1 porcja 4 PLN

Frytki/French fries

150 g 8 PLN

Talarki lub ziemniaki/Sliced or boiled potatoes

150 g 8 PLN





Kącik Małego Smakosza

Children`s menu

Rosółek z makaronem

Farm chicken homemade bulion with noodle

250 ml 10 PLN

Panierowane paluszki rybne, frytki, surówka z marchewki

Breaded fish fingers, chips, carrot salad

120 g 18 PLN

Drobiowy kotlecik z grilla z talarkami, surówka z marchewki

Roasted chicken breast with sliced potatoes, carrot salad

120 g 20 PLN

Naleśniki

(cukier puder, ser biały, krem czekoladowy, dżem, bita śmietana)

Pancakes

(with sugar powder, white cheese, chocolate cream, jam, whipped cream)

250 g 10 PLN

Mega frytki

Big Fries

300 g 15 PLN





Desery

Desserts

Semifreddo z musem malinowym

Semifreddo with raspberry mousse

13,00 PLN

Puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami

Ice cream in bowl, whipped cream and fruits

15,00 PLN

Fondant czekoladowy z musem malinowym

Chocolate fondant on raspberry mousse

15,00 PLN

Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną

Baked apple pie with ice cream and whipped cream

17,00 PLN





Napoje zimne

Cold drinks

Sok pomarańczowy

Orange juice

300 ml 6 PLN

Sok z czarnej porzeczki

Blackcurrant juice

300 ml 6 PLN

Sok jabłkowy

Apple juice

300 ml 6 PLN

Sok multiwitamina

Multivitamin juice

300 ml 6 PLN

Woda mineralna

Mineral water

330 ml 5 PLN

Pepsi, Mirinda, 7up

500 ml 7 PLN





Napoje gorące

Hot drinks

Espresso

6 PLN

Cappuccino

8 PLN

Americano

6 PLN

Cafe latte

8 PLN

Herbata/ Tea

Czarna/Black
Owocowa/ Fruit
Zielona/Green

6 PLN





Piwo

Beer

Lane Tyskie

Poured beer

500 ml	8 PLN
300 ml	6 PLN

Butelkowe

Bottled beer

Lech Premium	500 ml	7 PLN
Tyskie	500 ml	7 PLN
Książęce Pszeniczne	500 ml	7 PLN
Książęce IPA	500 ml	7 PLN
Książęce Porter	500 ml	8 PLN
Lech Free	330 ml	6 PLN





Wódki czyste

Pure vodka

Finlandia 40 ml – 8 PLN	Bols 40 ml – 6 PLN
Wyborowa 40 ml – 6 PLN	Luksusowa 40 ml – 6 PLN
Krupnik 40 ml – 6 PLN	Chopin Rye Vodka 40 ml – 10 PLN
Żubrówka 40 ml – 6 PLN	

Wódki gatunkowe

Flavored vodka

Finlandia Cranberry 40 ml – 8 PLN	Żołądkowa Gorzka 40 ml – 6 PLN
Jegermeister 40 ml – 8 PLN	Wiśniówka 40 ml – 6 PLN
Siwucha 40 ml – 5 PLN	Śliwowica Podbeskidzka 40 ml – 10 PLN
Miodula 40 ml – 15 PLN	Żubrówka Bison Grass 40 ml – 6 PLN





Wina domowe

Moldavian Muscat – białe, wytrawne

Moldavian white wine, dry

150 ml – 10 PLN

Karafka 500 ml – 25 PLN

Moldavian Pinot Noir – czerwone, wytrawne

Moldavian red wine, dry

150 ml – 10 PLN

Karafka 500 ml – 25 PLN

Wina białe

White Wines

Tokaji Furmint

węgierskie półsłodkie/Hungarian semi-sweet

150 ml – 12 PLN

750 ml – 48 PLN

Tokaji Szamorodni Sweet

węgierskie słodkie/Hungarian sweet

100 ml – 18 PLN

500 ml – 75 PLN

Secret Moldavian Muscat- półwytrawne/semi-dry

750 ml – 50 PLN

Tbilisuri

gruzińskie półwytrawne/Georgian, semi-dry

150 ml – 18 PLN

750 ml – 75 PLN

Tbilisuri

gruzińskie deserowe, półsłodkie/Georgian semi-sweet

150 ml – 18 PLN

750 ml – 75 PLN

Dor Traminer Chardonnay

mołdawskie wytrawne/ Moldavian dry

150 ml – 15 PLN

750 ml – 60 PLN





Wina czerwone

Red Wines

Bognar Egri Bikavér

węgierskie wytrawne/Hungarian dry

150 ml – 9 PLN

750 ml – 30 PLN

Secret Moldavian Pinot Noir

mołdawskie półwytrawne/Moldavian semi-dry

150 ml – 15 PLN

750 ml – 50 PLN

Tbilisuri

gruzińskie deserowe, półsłodkie/Georgian semi-sweet

150 ml – 18 PLN

750 ml – 75 PLN

Tbilisi Peak

gruzińskie półwytrawne/Georgian semi-dry

150 ml – 18 PLN

750 ml – 75 PLN

Aldas Egri Bikavér

węgierskie wytrawne/Hungarian dry

750 ml – 115,00zł

Casis

słowackie słodkie /Slovak sweet

750 ml – 73 PLN





Brandy

Metaxa*****
25 ml – 7 PLN

Stock
25 ml – 5 PLN

Gin

Lubuski
25 ml – 6 PLN

Rum

Bacardi Superior
50 ml – 9 PLN

Bacardi Black
50 ml – 9 PLN

Koniak

Hennessy Fine Cognac
25 ml – 25 PLN

Whisky

Grant's
40 ml – 12 PLN

Johnnie Walker Black Label
40 ml – 18 PLN

Johnnie Walker Red Label
40 ml – 12 PLN

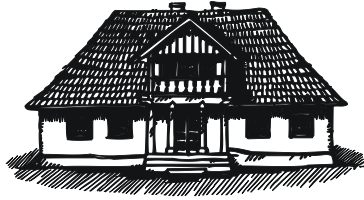
Jack Daniels
40 ml – 16 PLN

Jameson Irish Whiskey
40 ml – 12 PLN

Ballantines
40 ml – 11 PLN

Chivas Regal 12 YO
40 ml – 20 PLN





R E S T A U R A C J A

DWÓR

Welcome

This mansion house was built between XVIII`th and XIX`th century in Grywałd.

Preserved by Adam Szybowicz was moved in to Polana Sosny in Niedzica in the years 1998-2000.

Original design, the appearance of the walls, the ceilings, the roof and facade has been recreated.

Interior design which keeps authentic elements, allows to feel the atmosphere of XIX`th century Polish manor house.

The Restaurant offers traditional polish menu with elements of Hungarian cuisine, which introduces the tradiotion of this region.

