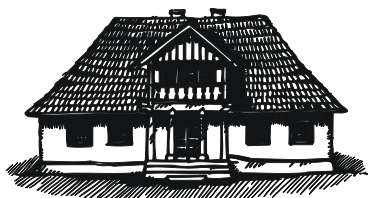




RESTAURACJA

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 wnętrz, 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



Zakąski i Sałatki

Appetizers and Salads

Moskoliki z gzikiem lub bryndzą

Regional potato crumpets with sheep cheese

12 PLN

Grillowany oscypek na sosie żurawinowym

Grilled sheep cheese on cranberry's sauce

15 PLN

Krokiet z mięsem

Fried pancake stuffed meat

12 PLN

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Grilled chicken salad

14 PLN

Sałatka z bryndzą, suszonymi pomidorami i sosem cumberland

Lettuce with sheep cheese, dried tomatoes and cumberland sauce

16 PLN





Zupy

Soups

Barszcz solo

Beetroot soup

250 ml 8 PLN

Rosół z makaronem

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 13 PLN

Kwaśnica z wędzonym żeberkiem i ziemniakiem

Sauerkraut soup with smoked rib and potato

350 ml 13 PLN

Zupa krem z borowików z groszkiem ptysiowym

Mushroom cream with peas puff

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

Polędwiczki wieprzowe na sosie borowikowym

Pork tenderloins with mushroom sauce

150 g 25 PLN

Schab po góralsku

Pork chop roasted with bacon, pickled mushroom and regional sheep
cheese

200 g 24 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

40 PLN





Pierogi domowe **Homemade dumplings**

Pierogi ruskie

filled with white cheese and potatoes

17 PLN

Pierogi ze szpinakiem

filled with spinach and garlic

17 PLN

Pierogi z mięsem

filled with meat

17 PLN





Placki

Potato crumpets

Placek Dworski z gulaszem i surówką

Potato crumpet with goulash and salad

200 g 26 PLN

Placek Niedzicki z sosem kurkowym

Potato crumpet with chanterelle sauce

200 g 23 PLN

Naleśniki

Pancakes

Naleśniki

**z serem białym, dżemem, kremem czekoladowym,
cukrem pudrem**

filled with cream cheese, jam, chocolate cream, sugar powder

150 g (2 szt) 10,00 PLN

Naleśnik z musem malinowym i bitą śmietaną

filled with raspberry mousse and whipped cream

80 g (1 szt) 8,00 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

Chleb/Bread

3 kromki 4 PLN

Frytki/Chips

150 g 8 PLN

Talarki lub ziemniaki/Sliced or boiled potatoes

150 g 8 PLN





Kącik Małego Smakosza

Children`s menu

Panierowane paluszki rybne z frytkami i surówką z marchewki
Breaded fish fingers, chips, carrot salad

120 g 18 PLN

Drobiowy kotlecik z grilla z talarkami i surówką z marchewki
Roasted chicken breast with sliced potatoes, carrot salad

120 g 20 PLN

Drobiowy kotlecik panierowany z frytkami i surówką
Breaded chicken breast with chips and salad

120 g 20 PLN

Mega frytki

Big Chips

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/ Juice

Pomarańcza / Orange

Czarna porzeczka/ Blackcurrant

Jabłko/ Apple

Multiwitamina/ Multivitamin

300 ml 6 PLN

Woda mineralna

Mineral water

330 ml 5 PLN

900 ml (dzbanek) 10 PLN

Pepsi, Mirinda, 7up

500 ml 7 PLN

Herbata mrożona/Ice tea

Czarna z cytryną i miętą

Black tea with lemon and peppermint

Owocowa z malinami, cytryną i miętą

Fruit tea with fresh raspberries, lemon and peppermint

300 ml 8 PLN

Dzbanek 900 ml (Carafe 90 cl) 15 PLN





Napoje gorące

Hot drinks

Kawa/ Coffee

Espresso

6 PLN

Cappuccino

8 PLN

Americano

6 PLN

Cafe latte

8 PLN

Herbata/ Tea

Czarna, Earl Grey/Black

Malinowa/Raspberry

Cynamonowa/Cinnamon

Biała/White

Zielona/Green

Miętowa/Spearmint

6 PLN





Piwo

Beer

Lane Tyskie

Poured beer

500 ml	8 PLN
300 ml	5 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





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





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





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

