



RESTAURACJA

# DWÓR

MENU



RESTAURACJA

# DWÓR



## **Witamy serdecznie w Restauracji Dwór Niedzica**

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 wnętrza, zachowując autentyczne elementy z epoki, pozwala odczuć klimat XIX-wiecznego dworku polskiego.

Nasza kuchnia oparta jest na tradycyjnych recepturach polskich, wzbogaconych o wybrane akcenty kuchni węgierskiej-przybliżając kulinarne dziedzictwo regionu.

Życzymy Państwu smacznego i niezapomnianych chwil w naszej restauracji!

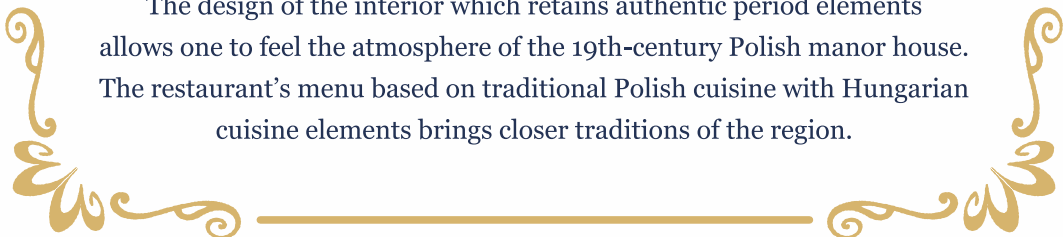


## **Welcome to the Manor Niedzica Restaurant**

The larch wood manor house built at the turn of the 18th and 19th century was preserved on the initiative of Mr Adam Szybowicz and moved to its current location in the years 1998 to 2000.

The original structure, appearance of the walls, ceilings, roof and facades were recreated.

The design of the interior which retains authentic period elements allows one to feel the atmosphere of the 19th-century Polish manor house. The restaurant's menu based on traditional Polish cuisine with Hungarian cuisine elements brings closer traditions of the region.





RESTAURACJA

# DWÓR

## PRZEKĄSKI / STARTER

Grillowany oscypek (90 g) z żurawiną (30 g).....20,00 PLN

*Smoked sheep's milk cheese grilled and served with cranberry sauce*

Krokiet z mięsem (160 g) / z kapustą i pieczarkami (160 g).....16,00 PLN

*Croquette with meat filling / with cabbage and mushrooms*

Moskale (150 g) z masłem czosnkowym (30 g).....17,00 PLN

*Rustic potato flatbreads with garlic butter*

Swojski smalec (50 g) z pieczywem (60 g).....17,00 PLN

i ogórkiem kiszonym(40 g)

*Homemade lard spread with a slice of bread and pickled cucumber*

„Deska Piwosza".....45,00 PLN

(nuggetsy 120g 6 szt., kuleczki serowe 100g 8 szt., krążki cebulowe 80 g 6 szt.,  
frytki 100 g, sos czosnkowy 30 g, ketchup 30 g)

*„Beer Lover's Platter" (crispy chicken nuggets, cheese balls, onion rings,  
fries, garlic sauce, ketchup)*

Frytki (250 g).....20,00 PLN

*Fries*





RESTAURACJA

DWÓR

ZUPY / SOUPS

Rosół z makaronem (500 ml).....20,00 PLN  
*Chicken broth with noodles*

Zupa pomidorowa z domowymi kluseczkami (500 ml).....22,00 PLN  
*Tomato soup with homemade batter dumplings*

Zupa czosnkowa z ziołowymi grzankami.....24,00 PLN  
i tartym oscypkiem (500 ml)  
*Garlic soup with herbal croutons and grated smoked sheep's milk cheese*

Kwaśnica z wędzonym żeberkiem i ziemniakami (500 ml).....30,00 PLN  
*Sauerkraut soup with smoked rib and potatoes*

Barszcz czerwony solo (250 ml).....14,00 PLN  
*Red Borscht plain*



RESTAURACJA

DWÓR

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Filet drobiowy faszerowany oscypkiem z żurawiną (230 g).....42,00 PLN  
podawany z ziemniakami opiekany (150 g) i mixem sałat z sosem winegret (70 g)  
*Chicken breast stuffed with smoked sheep's milk cheese and cranberry sauce,  
served with roasted potatoes and mixed greens salad with vinaigrette dressing*

Konfitowane udko z kaczki podawane z grillowanym jabłkiem (200 g).....47,00 PLN  
kopytkami (130 g) i zasmażaną czerwoną kapustą z suszonymi śliwkami (120 g)  
*Duck leg confit served with grilled apple, dumplings and braised red cabbage with prunes*

Danie węgierskich pasterzy - bogracz z kluseczkami (500 g).....38,00 PLN  
*Hungarian goulash with batter dumplings*

Kotlet schabowy panierowany (150 g), podawany z ziemniakami (150 g).....39,00 PLN  
i zasmażaną kapustą (120 g)  
*Breaded fried pork chop served with potatoes and braised cabbage with roux*

Pstrąg źródłany z grilla w ziołach (300 g).....54,00 PLN  
podawany z opiekany ziemniakami (200 g) i gotowanymi warzywami sezonowymi (120 g)  
*Grilled brook trout with herbs, served with roasted potatoes and seasonal boiled vegetables*

Soczyste żeberka w miodzie (200 g).....46,00 PLN  
podawane z opiekany ziemniaczkami (150 g) i czerwoną kapustą (120 g),  
sos musztardowo - miodowy (30 g)  
*Honey-Glazed Ribs served with Roasted Potatoes and Red Cabbage, honey mustard sauce*

Ser prażony w panierce (150 g) podawany z frytkami (150 g).....34,00 PLN  
mieszanką sałat z pomidorem i sosem winegret (120 g), sos czosnkowy (30 g)  
*Fried cheese in breadcrumbs, served with french fries,  
mixed salad with tomato and vinaigrette, garlic sauce*

Łosoś pieczony (150 g) podawany z ziemniakami (150 g).....57,00 PLN  
i fasolką szparagową (120 g), sos cytrynowo-koperkowy (30 g)  
*Baked salmon served with potatoes and green beans, lemon and dill sauce*



RESTAURACJA

# DWÓR

## PIEROGI DOMOWE / HOMEMADE DUMPLINGS

Pierogi ruskie (10 szt.).....28,00 PLN

*Dumplings with potato and cottage cheese stuffing*

Pierogi ze szpinakiem (10 szt.).....28,00 PLN

*Dumplings with spinach stuffing*

Pierogi z mięsem (10 szt.).....32,00 PLN

*Dumplings with meat stuffing*

## PLACKI / POTATO PANCAKES

Placek Dworski (200 g) z gulaszem wieprzowym (150 g).....42,00 PLN

i surówką z białej i czerwonej kapusty (150 g)

*Potato pancake with pork goulash and white and red cabbage coleslaw*

Placki ziemniaczane (200 g) z sosem kurkowym (80 g).....38,00 PLN

i surówką z białej kapusty (150g)

*Potato pancakes with chanterelle sauce and white cabbage coleslaw*

Placki ziemniaczane (200 g) ze śmietaną (30 g).....22,00 PLN

*Potato pancakes with soured cream*





RESTAURACJA

# DWÓR

## DESERY / DESSERTS

Semifreddo z musem malinowym (120 g).....17,00 PLN  
*Semifreddo with raspberry mousse*

Puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami (200 g).....17,00 PLN  
*Ice cream sundae with whipped cream and fruit*

Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną (200 g).....17,00 PLN  
*Warm apple pie served with ice cream and whipped cream*

Sernik z musem malinowym (170 g).....20,00 PLN  
*Cheesecake with raspberry mousse*

Naleśniki z serem białym, musem malinowym.....25,00 PLN  
i sosem czekoladowym (250 g)  
*Pancakes with cottage cheese, raspberry mousse and chocolate mousse*



RESTAURACJA

**DWÓR**

**NAPOJE ZIMNE / COLDS DRINKS**

Sok - Pomarańcza/Czarna porzeczka/Jabłko 300 ml.....9,00 PLN

*Fruit juice - Orange/Blackcurrant/Apple*

Woda mineralna KINGA Pienińska 330 ml.....7,00 PLN

Gazowana/Niegazowana

*Mineral water - Sparkling/Still*

Woda mineralna KINGA Pienińska 1l.....14,00 PLN

Gazowana/Niegazowana

*Mineral water - Sparkling/Still*

Cola-Cola / Fanta / Sprite / Kinley Tonic Water 250 ml.....9,00 PLN



RESTAURACJA

# DWÓR

## NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

### **Kawa / Coffee**

Espresso.....	9,00 PLN
Americano.....	10,00 PLN
Cappuccino.....	12,00 PLN
Latte.....	12,00 PLN

### **Herbata**

Ceylon, Earl Grey/Malinowa/Cynamonowa/Zielona/Miętowa.....	10,00 PLN
<i>Ceylon/ Tea Earl Grey/Raspberry/Cinnamon/Green/Mint</i>	



RESTAURACJA

# DWÓR

## PIWO / BEER

### Lane Tyskie / Draft beer

500 ml.....	14,00 PLN
300 ml.....	10,00 PLN

### Butelkowe / Bottled beer

Tyskie 500 ml.....	14,00 PLN
Tyskie 0,0% 500 ml (bezalkoholowe).....	13,00 PLN
Lech Premium 500 ml.....	14,00 PLN
Kozel Leżák (lager) 500 ml.....	15,00 PLN
Książęce Pszeniczne 500 ml.....	16,00 PLN
Książęce IPA 500 ml.....	16,00 PLN
Książęce Porter 500 ml.....	17,00 PLN
Lech Free 330 ml.....	11,00 PLN
Lech Free limonka z mięta 330 ml.....	11,00 PLN
Lech Free smoczy owoc i winogrono 330 ml.....	11,00 PLN



RESTAURACJA

# DWÓR

## WINA BIAŁE / WHITE WINES

### **Pasion Brava Chardonnay wytrawne / dry**

150 ml.....17,00 PLN

750 ml.....75,00 PLN

### **Amelie Blanc wytrawne / dry**

150 ml.....24,00 PLN

750 ml.....99,00 PLN

### **Adega Silva Salgado półwytrawne / semi-dry**

150 ml.....15,00 PLN

750 ml.....60,00 PLN

### **Sargamuscotaly półsłodkie / semi-sweet**

150 ml.....17,00 PLN

750 ml.....75,00 PLN



RESTAURACJA

DWÓR

WINA CZERWONE / RED WINES

**Pasion Brava Merlot wytrawne / dry**

150 ml.....17,00 PLN

750 ml.....75,00 PLN

**Amelie Rondo wytrawne / dry**

150 ml.....24,00 PLN

750 ml.....99,00 PLN

**Adega Silva Salgado półwytrawne / semi-dry**

150 ml.....15,00 PLN

750 ml.....60,00 PLN

**Egri Menoire półsłodkie / semi-sweet**

150 ml.....15,00 PLN

750 ml.....69,00 PLN



RESTAURACJA

# DWÓR

## ALKOHOLE / ALCOHOLS

### **Wódki czyste / Pure vodkas**

Belvedere 40 ml.....18,00 PLN

Wyborowa 40 ml.....11,00 PLN

### **Wódki gatunkowe / Flavoured vodkas**

Śliwowica (70%) 40 ml.....24,00 PLN

### **Rum**

Bacardi (biały) 50 ml.....18,00 PLN

### **Gin**

Lubuski 25 ml.....8,00 PLN

### **Brendy**

Metaxa 5\* 25 ml.....12,00 PLN

Metaxa 12\* 25 ml.....18,00 PLN

### **Whisky**

Chivas Regal 40 ml.....23,00 PLN

Jack Daniel's 40 ml.....21,00 PLN

### **Likier**

Jägermeister 40 ml.....16,00 PLN

Bailey's 40 ml.....16,00 PLN



RESTAURACJA

DWÓR

DRINK SOBIESKI

**SOBIESKI**  
Spritz 250 ml  
18 zł



**SOBIESKI**  
Kamikaze 250 ml  
18 zł



**SOBIESKI**  
Mojito 250 ml  
18 zł



**SOBIESKI**  
Cranberry 250 ml  
18 zł

