



Menu

Przystawki

Tatar wołowy – 53 zł¹³⁴

sardynki | żółtko | majonez truflowy | pieczywo | masło

Buratta – 25 zł⁵⁷⁸

dressing bazyliowy | pistacje | sałatka z cytrusami

Zupy

Krem dnia - 24 zł¹⁷⁹

Tradycyjny bulion wołowo-drobiowy z makaronem – 20 zł¹³⁶⁷⁹

Dania główne

Schab z kością – 65 zł⁷⁹

opiekane ziemniaczki | salsa paprykowa | cukinia z creme fraiche

Ryba labraks - 65 zł¹⁴⁷⁹

puree z kalafiora | piklowany kalafior | kapusta włoska z chorizo | sos voloute

Rolada wołowa - 64 zł¹³⁶⁷⁹¹⁰

kluski śląskie | modra kapusta | sos

Pierś z kaczki – 64 zł¹³⁶⁷⁹

puree z buraków | krolec ziemniaczany z parmezanem | sos jałowcowy

Pierś z kurczaka supreme - 55 zł¹⁷⁹

truflowe risotto | chipsy z pietruszki

Kotlet schabowy panierowany - 50 zł¹³⁷

jajko | pieczone ziemniaczki | mizeria

Oznaczenia alergenów:

1 zboża zawierające gluten | 2 skorupiaki | 3 jaja | 4 ryby | 5 orzeszki ziemne | 6 soja | 7 mleko | 8 orzechy | 9 seler | 10 gorczyca | 11 nasiona sezamu | 12 dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg 11 łubin | 12 mięczaki



Menu

Dania główne

Gnocchi - 45 zł¹³⁷⁹

parmezan | topinambur | sos borowikowy

Czarne tagliatelle - 42 zł¹³⁶⁹

boczniaki | pomidorki | świeży szpinak

Sałatka z serem Hellim od Yusufa z Bobrownik - 42 zł³⁶⁷⁸

grillowany ser hellim | kompresowana gruszka | pomarańcza | pistacje | dressing vinaigrette

Sałatka Cezar - 40 zł¹⁶⁷

kurczak | sałata | pomidorki koktajlowe | sos cezar | parmezan | grzanki

- *Specjalność restauracji, ręcznie lepione* -

Pierogi z gęsina - 38 zł¹³

Pierogi ruskie z cebulką - 35 zł¹³⁷

Dania dla dzieci

Nuggetsy z frytkami - 22 zł¹³⁶

Porcja klusek śląskich z sosem - 9 zł¹³⁶

Porcja frytek - 8 zł

Oznaczenia alergenów:

1 zboża zawierające gluten | 2 skorupiaki | 3 jaja | 4 ryby | 5 orzeszki ziemne | 6 soja | 7 mleko | 8 orzechy | 9 seler | 10 gorczyca | 11 nasiona sezamu | 12 dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg 11 łubin | 12 mięczaki



Menu

Desery

Ciasto dnia

- o dostępność i cenę dopytaj kelnera -

Malinowy słoiczek - 25 zł⁷

jogurt naturalny | granola | mus malinowy | gałka lodów | bita śmietana

Gałka lodów – 6 zł¹⁷

- o dostępność dopytaj kelnera -

Napoje sezonowe

Piwo grzane - 20 zł

Poncz z białego wina - 20 zł

Grzaniec tradycyjny - 18 zł

Grzaniec 0 % - 15 zł

Lemoniada orzeźwiająca – 17 zł

Lemoniada rozgrzewająca - 17 zł

Herbaty rozgrzewające

Herbata zimowa - 20 zł

Napar z białej herbaty z malinami - 16 zł

Zielona herbata z ananasem, imbirem i rozmarynem- 16 zł

Drinki alkoholowe

Zimowe mojito – 25 zł⁷

gin | malibu | syrop kokosowy | mleko

Malinowe prosecco – 25 zł

grenadyna | sok pomarańczowy | wino musujące

Pomarańczowa róża - 16 zł

pomarańcza | sok pomarańczowy | wino musujące

Oznaczenia alergenów:

1 zboża zawierające gluten | 2 skorupiaki | 3 jaja | 4 ryby | 5 orzeszki ziemne | 6 soja | 7 mleko | 8 orzechy |
9 seler | 10 gorczyca | 11 nasiona sezamu | 12 dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg 11 łubin | 12 mięczaki



Menu

Koktajle

Zielony – 20 zł

natka pietruszki | banan | pomarańcza | jabłko | cytryna

Napoje gorące

Herbata Sir Williams (czarna, zielona, zielona z aromatem wiśni, owoce leśne, miętowa, biała, cynamonowa, malinowa, Earl Grey) – 10 zł

Kawa czarna – 12 zł Americano – 12 zł

Espresso – 12 zł Espresso doppio – 16 zł

Cappuccino – 13 zł⁷ Caffè Latte | Caffè Latte Macchiato – 15 zł⁷

Kawa rozpuszczalna | kawa parzona – 10 zł

Likier | syrop smakowy 25 ml - 2 zł

Napoje zimne

Kropla Beskidu – woda niegazowana 0,33 l – 6 zł

Kropla Delice – woda gazowana 0,33 l – 6 zł

Dzbanek wody z cytryną i miętą – 1 l – 11 zł

Sok Tarczyn (pomarańczowy | jabłkowy) 0,33l – 8 zł, 1l – 20 zł

Sok świeżo wyciskany (pomarańczowy | grejpfrutowy | pomarańczowo – grejpfrutowy)

0,25 l – 17 zł, 1 l – 70 zł

Coca cola 0,25 l – 9 zł, Coca Cola light 0,25 l – 9 zł

Sprite 0,25 l – 9 zł, Tonic 0,25 l – 9 zł

Pepsi | Coca Cola | Sprite | Fanta – 0,85 l – 16 zł

Piwa

Lech Pils lany 0,3l – 11 zł, 0,5l – 13 zł

Lech Premium 0,5l – 15 zł

Król Żyta 0,5l – 15zł Grolsch 0,45l – 17 zł Kozel Lezak 0,5l – 14 zł

Książęce 0,5l – 15 zł Książęce IPA bezalkoholowe 0,5l – 14 zł

Lech free 0,33l – 10 zł Lech free smakowy 0,33l – 10 zł

Sok do piwa 25 ml – 2 zł

Oznaczenia alergenów:

1 zboża zawierające gluten | 2 skorupiaki | 3 jaja | 4 ryby | 5 orzeszki ziemne | 6 soja | 7 mleko | 8 orzechy | 9 seler | 10 gorczyca | 11 nasiona sezamu | 12 dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg 11 lubin | 12 mięczaki



Menu

Alkohole

Ouzo 50ml – 6 zł

Ostrzeszowska przepalanka 50ml – 14zł, 0,5l – 100zł

Absolut 50ml – 14 zł, 0,5l – 100 zł

Ogiński 50ml – 12 zł, 0,5l – 80 zł

Wyborowa 50ml – 12 zł, 0,5l – 80 zł, 0,7l - 110 zł

Koniak Hennessy 50ml – 26 zł

Jameson 50ml – 25 zł, 0,7l – 200 zł

Johnnie Walker Red Label 50ml – 25 zł, 0,7l – 200 zł

Jack Daniels 50ml – 25 zł, 0,5l – 130 zł

Metaxa 5* / 7* 50ml – 25 zł

Tequila 50ml – 25 zł

Gin 50ml – 20 zł

Biały rum 50ml – 20 zł

Passoa 50ml – 20 zł

Campari 50ml – 20 zł

Jägermeister 50ml – 20 zł

Martini 100ml – 17 zł

Rosato | Bianco | Extra Dry

Malibu 50ml – 15 zł

Amaretto 50ml – 15 zł

POLECAMY WINA Z DWORKOWEJ PÓLKI

Informacja o alergenach

W naszych wyrobach mogą występować składniki wywołujące nietolerancję u osób posiadających alergię na dany składnik. Szczegółowe informacje dotyczące składu i potencjalnych alergenów dostępne są u obsługi lokalu.

Oznaczenia alergenów:

1 zboża zawierające gluten | 2 skorupiaki | 3 jaja | 4 ryby | 5 orzeszki ziemne | 6 soja | 7 mleko | 8 orzechy | 9 seler | 10 gorczyca | 11 nasiona sezamu | 12 dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg 11 łubin | 12 mięczaki



WINA CZERWONE

Altanza Reserva

wytrawne, 14%

Hiszpania, La Rioja
2015 Szcep:
Tempranillo



112,-
750 ml

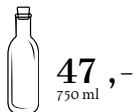
To wyśmienite wino leżakowało przez 21 miesięcy we francuskich dębowych beczkach i kadziach. Ma złożony i dobrze zbalansowany bukiet malin i lukrecji z nutami dymnymi i korzennymi.

Makarony | Czerwone mięsa

Henri D'Autignac Pinot Noir

wytrawne, 13%

Francja, Dolina Rodanu, 2022
Szcep: Pinot Noir



47,-
750 ml

Ten drzewny Pinot Noir o jasnym i wyrazistym, rubinowym kolorze, jest świeży i owocowy na nosie. Znajdziemy w nim aromaty czerwonych owoców, takich jak malina czy truskawka oraz fiołka i róży.

Drób | Czerwone mięsa

Chateau Florie Audie Bordeaux

wytrawne, 14,5%

Francja, Bordeaux, 2019
Szcep: Cabernet Sauvignon, Merlot



70,-
750 ml

Wino o bordowo-fioletowej głębokiej barwie. Na nosie wyczuwalne są dojrzałe owoce, takie jak suszone śliwki i jeżyna. Usta są najpierw pełne, ale dobrze zbalansowane, następnie wkrada się miękki i jedwabisty finisz.

Czerwone mięsa

Château Etoile De Viaud Lalande-de-Pomerol

wytrawne, 14%

Francja, Bordeaux, 2019
Szcep: Cabernet Franc, Merlot



160,-
750 ml

Wino o głębokiej, fioletowej barwie. Na nosie dżem jeżynowy i suszone śliwki. Dobra równowaga między aksamitnymi taninami a świeżością.

Czerwone mięsa

Dona Ermelinda Reserva

wytrawne, 14,5%

Portugalia, Palmela, 2020
Szcep: Cabernet Sauvignon, Castelao,
Touriga Nacional, Trincadeira



105,-
750 ml

Wino w kolorze granatu, prawie nieprzezroczyste, o aromatach czerwonych owoców, przypraw i dymu. Wyczuwalna jest również delikatna nuta dżemowości. Gęste, pełne na podniebieniu i dobrze zbudowane. Taniny obecne, ale miękkie i zbalansowane.

Czerwone mięsa

Heninger Zweigelt Reserve

wytrawne, 14%

Austria, Niederösterreich,
2020 Szcep: Zweigelt



105,-
750 ml

Zweigelt uzyskuje swój ekstrawagancki, dymny smak leżakując w dębowych beczkach. Eleganckie wiśniowe niuansy i nuty jeżyn prowadzą wino do ognistego, pikantnego finiszu z elegancką taniną.

Czerwone mięsa



MUSUJĄCE

Prosecco DOC Millesimato Extra Dry

wytrawne, 11%

Włochy, Veneto,
2020 Szcep: Glera



75,-
750 ml

Delikatne ale trwałe bąbelki zapewniają przyjemne orzeźwienie. W smaku wyczuwalne nuty cytrusów, jabłka, gruszki i muśnięcie aromatu białych kwiatów.

Drób | Sałatki | Ryby | Aperitif

KARTA WIN



WINA KONESERA

Bezpośredni importer





WINA DOMOWE

Białe półsłodkie	10,- 125 ml	19,- 250 ml	36,- 500 ml	65,- 1000 ml
Białe wytrawne	9,- 125 ml	17,- 250 ml	33,- 500 ml	60,- 1000 ml
Czerwone wytrawne	9,- 125 ml	17,- 250 ml	33,- 500 ml	60,- 1000 ml



WINA BIAŁE

Mallorio Trebbiano d'Abruzzo DOP

wytrawne/półwytrawne, 12,5%

Włochy, Abruzja, 2022
Szczep: Trebbiano

14,- 125 ml	26,- 250 ml	74,- 750 ml
----------------	----------------	----------------

Wino o słomkowożółtym kolorze, krystalicznie czyste. starzone w zbiornikach ze stali nierdzewnej, a następnie z butelce przed finalną sprzedażą. Dobra struktura z nieco wycofaną kwasowością i świetnie zintegrowanym alkoholem. Wino wegańskie i organiczne.

Drób | Ryby | Owoce morza

Altanza La niña de mis Ojos

półsłodkie, 12%

Hiszpania, La Rioja, 2022

Szczep: Sauvignon Blanc, Verdejo

68,- 750 ml

To przyjazne i uwodzicielskie wino o słomkowożółtej barwie. Zrównoważona intensywność aromatyczna, w której egzotyczne i tropikalne nuty (owoce pestkowe, takie jak brzoskwinia) łączą się z bardziej cytrusowymi akcentami. Przyjazne, owocowe ze słodkim wykończeniem.

Sałatki | Ryby | Owoce morza | Desery | Bez oprawy

Altanza Blanco Sauvignon Blanc

wytrawne, 12,5%

Hiszpania, La Rioja, 2022

Szczep: Sauvignon Blanc

75,- 750 ml

Na podniebieniu przeważają nuty moreli, ananasa i białych kwiatów. Intensywne aromaty czynią z niego przyjemne, owocowe i niezwykle, a nuty jabłka i grejpfruta sprawiają, że wino ma orzeźwiająco-kwasową kwasowość.

Drób | Ryby | Owoce morza | Desery

Henri D'Autignac Chardonnay

wytrawne, 12,5%

Francja, Dolina Rodanu, 2022

Szczep: Chardonnay

47,- 750 ml

Wino o pełnym, drzewno-aromatycznym nosie: wanilia, masło, migdały, a także orzechy laskowe. W bukietcie ma również mocne aromaty owocowe, takie jak cytryny. Wino ma piękną teksturę na podniebieniu, która jest treściwa i dobrze zbalansowana dzięki świeżości.

Ryby | Owoce morza | Kremowe potrawy

Heninger Riesling Ried Neuberg

wytrawne, 12,5%

Austria, Kremstal DAC 2022

Szczep: Riesling

75,- 750 ml

Na nosie król białych win przekonuje złożonymi aromatami owoców pestkowych, takich jak morela i brzoskwinia, a na koniec przypomina nuty mineralne, takie jak łupek czy krzemień na finiszu.

Sałatki | Ryby | Owoce morza | Makarony

Heninger Chardonnay Reserve Wachauer Selektion

wytrawne, 13,5%

Austria, Wachau, 2021

Szczep: Chardonnay

105,- 750 ml

Podstawą tego potężnego wina jest doskonałe dojrzewanie w dębowych beczkach. Bukiet dojrzałych owoców, takich jak agrest, melon spadziowy i figi to prawdziwa uczta dla podniebienia. Na finiszu Chardonnay Reserve prezentuje się jako dojrzałe, bogate wino o świeżej kwasowości.

Owoce morza | Makarony



WINA CZERWONE

Schlossmühlenhof Dornfelder QW Lieblich

półsłodkie, 10%

Niemcy, Hesja Nadreńska, 2021
Szczep: Dornfelder

75,- 750 ml

Wino o pięknej, ciemnej i głębokiej czerwonej barwie, posmaku wiśni i jagód i lekko kwiatowym zapachu.

Desery | Bez oprawy

Mallorio Montepulciano d'Abruzzo DOC

półwytrawne, 13,5%

Włochy, Abruzja, 2020

Szczep: Montepulciano

13,- 125 ml	24,- 250 ml	68,- 750 ml
----------------	----------------	----------------

To przyjazne i uwodzicielskie wino o słomkowożółtej barwie. Zrównoważona intensywność aromatyczna, w której egzotyczne i tropikalne nuty (owoce pestkowe, takie jak brzoskwinia) łączą się z bardziej cytrusowymi akcentami. Przyjazne, owocowe ze słodkim wykończeniem.

Czerwone mięsa

Malverno Rosso Terre di Chieti IGT

wytrawne/półwytrawne, 14,5%

Włochy, Abruzja, 2017

Szczep: Montepulciano, Merlot

99,- 750 ml

Smak o złożonej strukturze, lekko pikantny, z dobrze ułożonymi garbnikami, delikatny smak migdałów przebiega przez wiśniową konfiturę i czekoladę. Bardzo długi, aksamitny finisz. Doskonały balans między owocowością i kwasowością. Przyjemna słodycz.

Czerwone mięsa

Piantaferro Primitivo di Manduria DOC

wytrawne, 14%

Włochy, Apulia, 2022

Szczep: Primitivo

99,- 750 ml

Wino o ciemnoczerwonej, głębokiej barwie, z brązowo-czerwonymi nutami starzenia. Na nosie czyste, pełne, dobre wycucie czarnej jagody i śliwki, zapachy dżemu, a następnie wyraźne nuty pieprzu i wanilii.

Czerwone mięsa

Valpolicella Ripasso DOC

wytrawne, 14,5%

Włochy, Veneto, 2021

Szczep: Corvina, Corvinone, Molinara, Oseleta

115,- 750 ml

Wino o żywej, intensywnej barwie z granatowymi refleksami. Nos bardzo złożony: wstępne nuty prażonych orzechów laskowych i tytoniu, po których następują atrakcyjne nuty likieru z czerwonych owoców i konfitury wiśniowej. Na końcu nuty wanilii i przypraw.

Czerwone mięsa

Barolo DOCG San Silvestro

wytrawne, 14,5%

Włochy, Piemont, 2017

Szczep: Nebbiolo

180,- 750 ml

Wino o rubinowo-czerwonym kolorze z granatowymi refleksami. Na nosie nuty korzennych przypraw i suszonych kwiatów. Gładkie i wypełniające usta słodkimi taninami o świetnej strukturze. Dojrzewa 26 miesięcy w beczkach z dębu Sławonia.

Czerwone mięsa

Brunello Montalcino DOCG Bartoli Giusti

wytrawne, 14%

Włochy, Toskania, 2016

Szczep: Sangiovese

250,- 750 ml

Wino leżakuje w dębowych beczkach przez okres 3 lat, następnie spędza jeszcze 6 miesięcy w butelkach. Intensywnie rubinowa barwa z wręcz granatowymi refleksami zwraca uwagę na rangę tego wina. Na języku pełne, aksamitne, z nutami przypraw korzennych. Finisz długi, przyjemnie taniący.

Makarony | Czerwone mięsa