JPR
DWOREK
Jakość Pasja Relaks
1885

Menu

Skomponuj własne danie

Rolada wołowa - 40 zł [1, 10]

Kotlet schabowy panierowany - 35 zł [1,3]

Pierś z kurczaka supreme - 32 zł [7]

Nuggetsy - 15 zł [1,3]

↓

Ziemniaki puree - 8 zł [7]

Frytki - 8 zł

Kluski śląskie - 8 zł [3,7]

Sos pieczeniowy - 6 zł [1,6]

↓

Mizeria - 10 zł [7]

Warzywa gotowane - 7 zł

Czerwona kapusta gotowana - 7 zł

Buraczki - 7 zł

Surówka z białej kapusty - 7 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

DWOREK
Jakość Pasja Relaks
1885

Menu

Przystawki

Tatar wołowy – 53 zł 134

sardynki | żółtko | majonez truflowy | pieczywo | masło

Zupy

Krem dnia - 25 zł 179

Tradycyjny bulion wołowo-drobiowy z makaronem – 20 zł 13679

Dania główne

Ryba labraks - 65 zł 1479

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

Pierś z kaczki – 66 zł 13678911

puree z modrej kapusty | kluski buraczana z mascarpone i orzechami | czarna porzeczka | demi glace | oliwa koperkowa

Makaron pappardelle - 49 zł 1367

sos śmietanowy | cebula | kurki | polędwiczka wieprzowa | parmezan

Czarne tagliatelle z krewetkami - 49 zł 123467

krewetki | białe wino | pomidorki koktajlowe | bazylia | parmezan

Pomidorowy makaron tagliatelle - 32 zł 137

sos pomidorowy | parmezan

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

JPR
DWOREK
Jakość Pasja Relaks
1885

Menu

Dania główne

Gołąbki z dzikiem - 38 zł [379]
sos grzybowy | kasza pęczak

Knedle ze śliwką - 28 zł [137]
beza | kwaśna śmietana | panko

Sałatka z burattą - 42 zł [7]
pomidor malinowy | pomidor san marzano żółty | pomidor czekoladowy | pomidor san marzano czerwony | oliwa szczypiorkowa | bazylia

Sałatka Cezar - 40 zł [167]
kurczak | sałata | pomidorki koktajlowe | sos cezar | parmezan | grzanki

- Specjalność restauracji, ręcznie lepione -

Pierogi z gęsiną - 38zł [13]

Pierogi ruskie z cebulką - 35zł [137]

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

Polecamy deserki i ciasta z witrynki!

Mascarpone z figą i kremem pistacjowym pod kruszonką – 25 zł 357

kruszonka | 2 gałki lodów o smaku mascarpone z figą | krem pistacjowy

Beza z musem malinowym i lodami pistacjowymi – 25 zł 357

beza | mus z malin | 2 gałki lodów o smaku pistacji z kawałkami pistacji

Puchar owoców z lodami i bitą śmietaną – 20 zł 37

sezonowe owoce | 2 gałki lodów o smaku wanilii | bita śmietana

Gofr suchy – 9 zł 367

Gofr z owocami – 13 zł 367

Gofr z bitą śmietaną – 13 zł 367

Gofr z owocami i bitą śmietaną - 17 zł 367

Gałka lodów – 7,50 zł 367

- o dostępność dopytaj kelnera –

Napoje sezonowe

Matcha- 17 zł 37

na ciepło / na zimno

Lemoniady mrożone

Lemoniada o smaku rabarbaru i cytryny - 16 zł

Lemoniada o smaku cytryny i kwiatu czarnego bzu – 16 zł

Lemoniada brzoskwiniowa - 16 zł

Lemoniada arbuzowa - 16 zł

Lemoniada truskawkowa – 16 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

Herbaty mrożone

Herbata mrożona z melonem – 17 zł

Herbata mrożona z malinami – 17 zł

Herbata mrożona z syropem z czarnego bzu – 17 zł

Kawy mrożone

Tradycyjna kawa mrożona z lodami bitą śmietaną – 20 zł [37]

Pistacjowa kawa mrożona – 20 zł [57]

Truskawkowa kawa mrożona - 18 zł [7]

Pomarańczowa kawa mrożona – 18 zł [7]

Herbaty rozgrzewające

Lawendowa – 17 zł

czarna herbata | syrop lawendowy | cytryna | pomarańcza

Wiśniowa – 17 zł

zielona herbata | syrop wiśniowy | wiśnie | maliny

Koktajle

Zielony – 20 zł

kiwi | natka pietruszki | jabłko | pomarańcza

Fioletowy – 20 zł

banan | jeżyny | arbuz | jabłko

Pomarańczowy – 20 zł

pomarańcza | brzoskwinia | ananas | mięta

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

Polecamy soki w 100 % naturalne

Soki 1 l - 20 zł

Sok jabłko | Sok pomarańcza |

Sok jabłko - marchewka | Sok jabłko - burak | Sok jabłko - aronia |

Sok jabłko 330 ml - 8 zł

Sok pomarańcza 330 ml - 8 zł

Sok jabłko - aronia 330 ml - 7 zł

Sok z buraka 330 ml - 7 zł

Sok z pomidora 330 ml - 7 zł

Sok multiwitamina 330 ml - 7 zł

Smoothie żołte 250 ml - 8 zł

ananas, mango, brzoskwinia, cytryna, melisa

Smoothie zielone 250 ml - 8 zł

banan, kiwi, jarmuż, ananas

Smoothie czerwone 250 ml - 8 zł

banan, truskawka, aronia, brzoskwinia, lipa

Cydry

Cydr z nutą żurawiny 330 ml - 7 zł

Cydr z nutą truskawki 330 ml - 7 zł

Cydr jabłkowy z nutą tequili 330 ml - 7 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

Polecamy

Cappuccino pistacjowe z kremem pistacjowym - 16 zł [3,5,7]

z lodami pistacjowymi albo z syropem pistacjowym [3,5,7]

Matcha - 17 zł [7,8]

na ciepło / na zimno

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 zł[7] Caffe Latte | Caffe Latte Macchiato – 15 zł [7]

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 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 Kozel Lezak 0,5l – 14 zł

Książęce 0,5l – 15 zł

Książęce IPA bezalkoholowe / Złote Pszeniczne 0 % 0,5l – 14 zł

Lech free 0,33l – 10 zł Lech free smakowy0,33l – 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 łubin | 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 Henessy 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 – 160 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 PÓŁKI

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 Szczep: 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
Szczep: 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 Bordeux

wytrawne, 14,5%

Francja, Bordeaux, 2019
Szczep: 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
Szczep: 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
Szczep: 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 Szczep: Zweigelt

105 ,- 750 ml

Zweigelt uzyskuje swój ekstrawagancki, dymny smak leżakując w dębowych beczkach. Eleganckie wiśniowe niuanse 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 Szczep: Glera

75 ,- 750 ml

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

Drób | Sałatki | Ryby | Aperitif

KARTA WIN

JPR

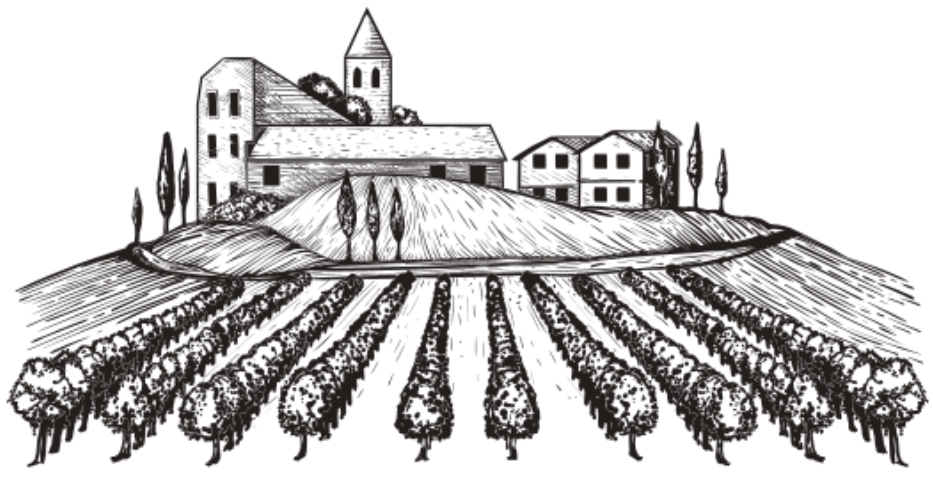
DWOREK

Jakość Pasja Relaks

1885

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: Sauvignion 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: Sauvignion Blanc

75 ,- 750 ml

Na podniebieniu przeważają nuty moreli, ananasa i białych kwiatów. Intensywne aromaty czynią z niego przyjemne, owocowe i niezwykłe, a nuty jabłka i grejpfruta sprawiają, że wino ma orzeźwiającą 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 bukiecie 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 przebija się 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 wyczucie 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 taniczny.

Makarony | Czerwone mięsa