Menu

Przystawki

Tatar z polędwicy wołowej [1,3,7] – 68 zł
polędwica wołowa ok. 100 g | kapary | pieczarka marynowana | cebula | ogórek konserwowy | oliwa | żółtko | bułeczka 1 szt

Zupy

Zupa dnia [1,7] – 25 zł - ok. 300 ml
Tradycyjny bulion drobiowy z makaronem [1,3,9,13] – 20 zł - ok. 400 ml

Dania główne

Rolada wołowa [1,3,7,9] – 73 zł
wołowina ok. 150 g **| ogórek | cebula | boczek | kluski śląskie 10 szt | sos | modra kapusta**

Żeberka wieprzowe w sosie BBQ [1, 3, 6,7, 9, 10] – 72 zł

żeberka ok. 350 g | sos BBQ | kiszona kapusta zasmażana z boczkiem | aksamitne pure | krążki cebulowe | zapiekane pomidorki koktajlowe

Polędwiczki w sosie grzybowym [1,3,7] - 70 zł
polędwiczki wieprzowe ok. 130 g | leśne grzyby | kopytka | śmietanka | warzywa gotowane

Udko z kaczki confit [1,3,6,7,9] – 69 zł
noga z kaczki confit ok. 200 g | sos pieczeniowy | pyzy drożdżowe 3 szt | buraczki

Łosoś [4,9,12] - 67 zł
łosoś ok. 150 g | risotto z białym winem | marchewka | cukinia | olej szpinakowy

Kotlet schabowy [1,3,6,7] - 52 zł
schab bez kości ok. 150 g | panko | rozetki ziemniaczane | biała kapusta zasmażana z boczkiem

Żołądki gęsie [7,8,10,12] - 47 zł
żołądki gęsie ok. 200 g | aksamitne pure | lekka sałatka z gruszką i orzechami z sosem winegret

Makaron z krewetkami [1,2,7]– 49 zł
makaron spaghetti | krewetki tygrysie ok. 100 g | wino | pomidor koktajlowy | cebula | czosnek | masło | ser parmezan

Makaron z polędwiczką wieprzową [1,3,7] – 49 zł
makaron penne | polędwiczka wieprzowa ok. 50 g | podgrzybki | cukinia | cebula | czosnek | śmietanka | ser 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 13 łubin | 14 mięczaki

Gołąbki dworskie [1,9] **– 37 zł** (vege) 4 szt
warzywa | kasza pęczak | pieczarka | sos z pomidorów

A w niedziele polecamy

Naleśnik z pieczonym jabłkiem i cynamonem [1,3,7] - 27 zł

Naleśnik z serkiem i nutellą [1,3,7,8] – 30 zł

Specjalność restauracji – ręcznie lepione

Pierogi z gęsiną [1,3,11] **– 42 zł (10 szt)**
gęś pieczona | kasza | żurawina | słonecznik

Pierogi ruskie [1,3,7] **– 37 zł (10 szt)**
twaróg | cebula | boczek

Sałatki

Sałatka cezar z kurczakiem [1,3,4,7] **– 45 zł**
filet z kurczaka ok. 100 g | jajko w koszulce | mix sałat | pomidor | sos cezar z anchois | ser parmezan | grzanki

Sałatka grecka [7] **– 40 zł**
ser feta | oliwki | cebula | pomidor koktajlowy | ogórek zielony | mix sałat

Dania dla dzieci:

Nuggetsy[136] **– 20 zł** (3 szt 120g)
do wyboru:
kluski śląskie [3] (10 szt) – 9 zł , **frytki** [13] (ok. 200 g) – 9 zł , **warzywa gotowane** – 9 zł
sos pieczeniowy [16] – 4 zł , **ketchup | majonez** – 3 zł

Desery

Polecamy deserki i ciasta z witrynki!

Ciasto brownie [1,3,7,8] **– 30 zł**

Kruche ze śliwką z bitą śmietaną i lodami [1,3,7] **– 30 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 13 łubin | 14 mięczaki

Gałka lodów [3,5,6,7] – 8 zł

- o dostępność dopytaj kelnera –

Sezonowe smaki

Kawy

Pumpkin spice latte [1,6,7,8]– 18 zł

espresso | mleko | syrop pumpkin spice

Orzechowe cappuccino [7,8]– 18 zł

espresso | mleko | syrop orzech laskowy

Herbaty

Dworkowa herbata zimowa – 20 zł

Rozgrzewająca zielona herbata z gruszką i imbirem – 20 zł

Biała herbata z syropem lawendowym – 20 zł

Rozgrzewające napoje – spróbuj tego!

Gorąca czekolada z bitą śmietaną [1,6,7] – 18 zł

Grzaniec z wina czerwonego [12] – 20 zł

Piwo grzane [1,12]– 20 zł

Napoje gorące

Herbata Sir Williams (czarna, zielona, zielona z aromatem wiśni, owoce leśne, miętowa, biała, cynamonowa, malinowa, Earl Grey) – **12 zł**

Kawa czarna – 13 zł | Americano – 13 zł | Espresso – 12 zł | Espresso doppio – 14 zł
Cappuccino[7] – 14 zł Caffe Latte[7] – 16 zł | Caffe Latte Macchiato[7] – 16 zł
Kawa rozpuszczalna | kawa parzona – 12 zł *Likier | syrop smakowy 25 ml - 3 zł*

Napoje zimne

Kropla Beskidu – woda niegazowana 0,33 l – 9 zł **Kropla Delice** – woda gazowana 0,33 l – 9 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 13 łubin | 14 mięczaki

Dzbanek wody z cytryną i miętą – 1 l – 15 zł

Sok świeżo wyciskany (pomarańczowy | grejpfrutowy | pomarańczowo – grejpfrutowy)
0,25 l – 20 zł, 1 l – 80 zł

Coca cola 0,25 l – 10 zł , **Coca Cola light** 0,25 l – 10 zł **Sprite** 0,25 l – 10 zł , **Tonic** 0,25 l – 10 zł

Pepsi | **Coca Cola** | **Sprite** | **Fanta** – 0,85 l – 20 zł

Polecamy soki 100 % naturalne

Soki 1 l - 25 zł
Sok jabłko 330 ml - 9 zł
Sok jabłko – gruszka 330 ml – 9 zł
Sok pomarańcza 330 ml - 9 zł
Sok jabłko – marchewka – 9 zł

Piwa[12]

Lech Pils lany 0,3l – 13 zł, 0,5l – 17 zł - *zawartość alkoholu 5,5 %*

Lech Premium 0,5l – 18 zł – *zawartość alkoholu 5,0 %*

Kozel 0,5l – 18 zł – *zawartość alkoholu 4,6 %*

Książęce Ipa 0,5l – 18 zł - *zawartość alkoholu 5,4 %*

Książęce Złote Pszeniczne 0,5l – 18 zł – *zawartość alkoholu 4,9 %*

Książęce IPA bezalkoholowe / Złote Pszeniczne 0 % - 0,5l – 17 zł

Lech free 0,33l – 12 zł **Lech free smakowy** 0,33l – 12 zł

Sok do piwa 25 ml – 3 zł

Drinki

Mohito 0% - 20 zł
limonka | cukier trzcinowy | syrop mohito | sprite

Mojito klasyczne – 30 zł
limonka | cukier trzcinowy | rum

Aperol Spritz - 30 zł
pomarańcza | aperol | wino musujące

Star Martini – 30 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 13 łubin | 14 mięczaki

passoa | wódka | wino musujące | syrop marakuja

Polecamy nalewki od Ovii

Nalewki Okowita 0,5 l – 100 zł | 40 ml – 12 zł
nalewka korzenna wiśnia
nalewka kawowa aronia
nalewka ziołowa malina
nalewka miodowa cytryna

Alkohole

Absolut 50ml – 15 zł, 0,5l – 110 zł | **Ogiński** 50ml – 13 zł, 0,5l – 100 zł

Wyborowa 50ml – 13 zł, 0,5l – 100 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

Malibu 50ml – 20 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

Smakowało? Zostaw nam opinię!

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 13 łubin | 14 mięczaki

Każda ma dla nas znaczenie. Dziękujemy za każde słowo i kolejną wizytę!

W weekend niektóre pozycje z menu są niedostępne, tak by móc usprawnić nasz serwis i skrócić czas oczekiwania.

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 13 łubin | 14 mięczaki