



Menu

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 puree** | **krążki cebulowe** | **zapiekane pomidorki koktajlowe**

Polędwiczki w sosie grzybowym ^{1,3,7} - **70 zł**

polędwiczki wieprzowe ok. 130 g | **leśne grzyby** | **kopytka** | **śmietanka** | **fasolka szparagowa**

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**

Kurczak sous vide ^{1,3,7,9,10} – **43 zł**

pierś z kurczaka ok. 150 g | **aksamitne dyniowe puree z imbirem** | **mus paprykowy** | **lekka sałatka winegret**

Makaron z polędwiczką wieprzową ^{1,3,7} – **49 zł**

makaron penne | **polędwiczka wieprzowa** ok. 50 g | **podgrzybki** | **cukinia** | **cebula** | **czosnek** | **śmietanka** | **ser parmezan**

Gołąbki dworskie ^{1,9} – **37 zł (vege)** 4 szt

warzywa | **kasza pęczak** | **pieczarka** | **sos z pomidorów**

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

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 ruskie ^{1,3,7} – 37 zł (10 szt)

twaróg | cebula | boczek

Salatki

Salatka 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

Dania dla dzieci:

Nuggetsy¹³⁶ – 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 witryny!

Ciasto brownie ^{1,3,7,8} – 30 zł

Kruche ze śliwką z bitą śmietaną i lodami ^{1,3,7} – 30 zł

Gałka lodów ^{3,5,6,7} – 8 zł

- o dostępność dopytaj kelnera –

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

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

Cappuccino⁷ – 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

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

Kropla Beskidu – woda niegazowana 0,33 l – 9 zł **Kropla Delice** – woda gazowana 0,33 l – 9 zł

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

Piwa¹²

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

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

Star Martini – 30 zł

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

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

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!

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