

Menu

Gotujemy z lokalnych produktów najwyższej jakości. Mamy własny ogród i sad. Jesteśmy w stanie dostosować się do każdej diety. Nasze potrawy są zdrowe, smaczne, pięknie podane, a goście zjeść mogą wewnątrz restauracji lub na tarasie z widokiem na jezioro. Tu wszystko smakuje lepiej.

Proponujemy kuchnię w zgodzie z naturą, menu zmienia się w zależności od pory roku i dostępności poszczególnych produktów.

Przystawki / Appetizers

Tatar wołowy

grzyby / marynowana szalotka / żółtko / majonez lubczykowy
/ puder ziołowy / grzanka

Beef tartare

mushrooms / marinated shallot / egg yolk / lovage mayonnaise
/ herbal powder

45,00 zł

Krewetki tygrysie

grillowane nowalijki / sos maślano-winny / grzanka

Tiger prawns

grilled spring vegetables / butter and wine sauce / toast

38,00 zł

Wątróbka drobiowa

konfitura z czerwonej cebuli / jabłko / grzanka z figą

Poultry liver

red onion jam / apple / toast with fig

32,00 zł

Zupy / Soups

Krem szpinakowo-szczawiowy

regionalny ser wędzony / orzechy / oliwa truflowa

Spinach and sorrel cream

regional smoked cheese / nuts / truffle oil

26,00 zł

Zupa tajska



makaron warzywny / kurczak lub krewetki / mleczko kokosowe
/ pasta curry

Thai soup

vegetable noodles / chicken or shrimps / coconut milk / curry past

32,00 zł



danie dostępne również w wersji wegetariańskiej
vegetarian option available

Dania główne / Main courses

Supreme kukurydziany

pappardelle z chorizo / sos pomidorowy / pomidorki cherry / oliwa szczypiorkowa

Corn Supreme Chicken

pappardelle with chorizo / tomato sauce / cherry tomatoes / chive oil

49,00 zł

Filet z kaczki

baba ziemniaczana / modra kapusta / karmelizowana gruszka / sos własny

Duck fillet

potato cake / red cabbage / caramelized pear / natural juice

59,00 zł

Ossobuco

puree ziemniaczano – maślane / pieczona biała cebula / grzyby shimeji / sos demi glace

Ossobuco

mashed potatoes with butter / baked white onion / shimeji mushrooms / demi glace sauce

69,00 zł

Halibut

risotto cytrynowe / wiosenne warzywa / skórka z limonki

Halibut

lemon risotto / spring vegetables / lime zest

52,00 zł

Surf & Turf

stek wołowy / krewetka tygrysia / puree ziemniaczano-maślane / kukurydza / brokuł / masło ziołowe / sos pieprzowy

Surf & Turf

beef steak / tiger prawn / mashed potato with butter / corn / broccoli / herbal butter / pepper sauce

120,00 zł

Polędwiczka wieprzowa sous vide

gratin / warzywa z ogrodu / mech ziołowy / sos demi glace

Sous vide pork tenderloin

gratin / vegetables from the garden / herb moss / demi glace sauce

49,00 zł

BURGER W DWÓCH ODSŁONACH / BURGERS

Wołowy klasyczny

bułka z dworskiej piekarni / pomidory / sałata / ogórek
/ konfitura z czerwonej cebuli / sos BBQ

Classic beef

bun from the court bakery / tomatoes / lettuce / cucumber
/ red onion jam / BBQ sauce

46,00 zł

Z chrupiącym kurczakiem

bułka z dworskiej piekarni / sałata / ogórek
/ coleslaw z czerwonej kapusty / sos tzatziki

With crispy chicken

bun from the court bakery / lettuce / cucumber
/ red cabbage coleslaw / tzatziki

42,00 zł

Makaron w sosie szpinakowym

kurczak / szpinak / pomidorki cherry / natka pietruszki / parmezan

Pasta in cream sauce

chicken / spinach / cherry tomatoes / parsley / parmesan

41,00 zł

Makaron sepia

owoce morza / sos pomidorowy / czosnek / cebula / pomidorki
/ natka pietruszki / parmezan

Sepia noodles

seafood / tomato sauce / garlic / onion / tomatoes / parsley
/ parmesan cheese

44,00 zł

Salatka ceszar

sałata rzymska / pomidory / ogórek / grzanki / bekon / jajko
/ kurczak / parmezan / anchois

Caesar salad

romaine lettuce / tomatoes / cucumber / croutons / bacon
/ egg / chicken / parmesan cheese / anchovies

41,00 zł

Salatka z grilowanym tuńczykiem

grilowane warzywa / rukola / tuńczyk / prażone ziarna
/ grzanka / oliwa czosnkowa

Salad with grilled tuna

grilled vegetables / arugula / tuna / roasted grains
/ toast / garlic oil

46,00 zł

Pierogi ukraińskie

Okrasa

Ukrainian dumplings

gravy

25,00 zł

Pierogi z kaczką

jabłko / żurawina / okrasa

Duck dumplings

apple / cranberry / gravy

32,00 zł

Menu dla dzieci / Kid's menu

Rosółek z domowym makaronem*

Broth with homemade noodles

18,00 zł

Krem pomidorowy

Tomato cream

20,00 zł

Nuggetsy drobiowe / frytki / sałatka

Chicken nuggets / fries / salad

35,00 zł

Makaron w sosie Napoli

Pasta in Napoli sauce

25,00 zł

* dostępny tylko w niedzielę / only available on Sunday

Desery / Desserts

Fondant czekoladowy

lody waniliowe / sałatka ze świeżych owoców / bita śmietana / pyłek kwiatowy

Chocolate fondant

vanilla ice cream / fresh fruit salad / whipped cream / pollen

29,00 zł

Tarta z kremem z białej czekolady

galaretka z rokitnika / owoce / bita śmietana

Tart with white chocolate cream

sea buckthorn jelly / fruit / whipped cream

26,00 zł

Deser lodowy

lody waniliowe / świeże owoce / bita śmietana

Ice cream dessert

vanilla ice cream / fresh fruit / whipped cream

25,00 zł

Dworskie sorbety

(o smak zapytaj obsługę)

Court sorbets

(ask about available flavours)

5,00 zł / gałka

Napoje zimne / Cold drink

Coca-Cola	0,25 l – 9,00 zł / 0,5 l – 12,00 zł / 0,85 l – 14,00 zł
Coca-Cola Zero	0,25 l – 9,00 zł
Fanta	0,25 l – 9,00 zł / 0,85 l – 14,00 zł
Sprite	0,25 l – 9,00 zł / 0,85 l – 14,00 zł
Kinley tonic	0,25 l – 9,00 zł
Cappy (pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka) (orange, apple, blackcurrant)	0,25 l – 9,00 zł
Burn	0,25 l – 12,00 zł
Sok dzbanek (jabłko, pomarańcza) Jug of juice (apple, orange)	1 l – 16,00 zł
Woda karafka Carafe of water	0,5 l – 6,00 zł / 1 l – 12,00 zł

Napoje gorące / Hot drink

Kawa z ekspresu Coffee	12,00 zł
Espresso	12,00 zł
Podwójne espresso Espresso doppio	16,00 zł
Capuccino	12,00 zł
Flat White	14,00 zł
Latte	14,00 zł
Herbata	9,00 zł
mleko roślinne / bez laktozy + 3,00 zł	

Drinki / Drinks

Aperol Spritz Prosecco / Aperol / woda gazowana	32,00 zł
Cuba Libre Rum / sok z limonki / Coca-Cola	29,00 zł
Whisky Sour Whisky / sok z cytryny / syrop cukrowy / Angostura Bitters	30,00 zł
Long Island Ice Tea Wódka / tequila / rum / gin / Triple Sec / sok z cytryny / syrop cukrowy / Coca-Cola	36,00zł
Tequila Sunrise Tequila / sok pomarańczowy / grenadyna	29,00zł
Mojito Rum / limonka / mięta / cukier trzcinowy / woda gazowana	30,00 zł
Negroni Gin / Campari / czerwony wermut	32,00 zł

Piwo beczkowe / Draft beers

Lubuskie	0,5 l – 14,00 zł
Lubuskie	0,3 l – 9,00 zł

Piwo butelkowe / Beers

Żywiec	0,5 l – 12,00 zł
Żywiec Białe Pszeniczne	0,5 l – 14,00 zł
Żywiec IPA	0,5 l – 14,00 zł
Żywiec Porter	0,5 l – 14,00 zł
Żywiec bezalkoholowy	0,5 l – 12,00 zł
Żywiec Białe Pszeniczne bezalkoholowe	0,5 l – 14,00 zł
Warka bezalkoholowa smakowa	0,5 l – 12,00 zł
Piwo regionalne Zbąszyńskie Regional beer Zbąszyńskie	0,5 l – 18,00 zł

Wódki / Vodkas

<i>Żubrówka</i>	40 ml – 8,00 zł / 0,5 l – 75,00 zł
<i>Wyborowa</i>	40 ml – 8,00 zł / 0,5 l – 75,00 zł
<i>Biały Bocian</i>	40 ml – 10,00 zł / 0,5 l – 90,00 zł
<i>Finlandia</i>	40 ml – 10,00 zł / 0,5 l – 95,00 zł

Inne alkohole / Other alcohols

<i>Jack Daniel's</i>	40 ml – 18,00 zł
<i>Ballantine's</i>	40 ml – 15,00 zł
<i>Johnne Walker Red Label</i>	40 ml – 15,00 zł
<i>Johnne Walker Black Label</i>	40 ml – 22,00 zł
<i>Chivas Regal</i>	40 ml – 23,00 zł
<i>Hennessy v.s. Cognac</i>	40 ml – 25,00 zł
<i>Tequilla Sierra</i>	40 ml – 13,00 zł
<i>Gin</i>	40 ml – 12,00 zł
<i>Bacardi Rum</i>	40 ml – 15,00 zł
<i>Campari</i>	40 ml – 13,00 zł
<i>Passoa</i>	40 ml – 13,00 zł
<i>Malibu</i>	40 ml – 15,00 zł
<i>Bailey's</i>	40 ml – 15,00 zł
<i>Jagermaister</i>	40 ml – 15,00 zł
<i>Grappa</i>	40 ml – 15,00 zł
<i>Martini</i>	100 ml – 15,00 zł

Dania przygotowane i podawane w naszej restauracji zawierają następujące produkty: orzeszki ziemne, orzechy, ryby, skorupiaki, jaja, soję, mleko, gorczycę, gluten, łubin, sezam, owoce morza, mięczaki, seler, siarczany. W restauracji potrawy przygotowywane są we wspólnym obszarze kuchni. Dodatkowo, w wyniku zmian dostawców, wprowadzania zastępczych składników do dań, nowych pozycji w menu czy metod ich przygotowania, może dochodzić do zmiany składu serwowanych potraw. Z tych powodów nie możemy zagwarantować, że każda pozycja w naszym menu będzie całkowicie wolna od alergenów.

Meals prepared and served in our restaurant contain the following products: peanuts, tree nuts, fish, shellfish, eggs, soybeans, milk, mustard seeds, gluten, lupine, sesame, seafood, molluska, selery, sulphites. Regular kitchen operations involve shared cooking and preparation areas, and food variations may occur due to differences in suppliers, ingredient substitutions, recipe revisions, and/or preparation at the restaurant. For these reasons, we cannot guarantee that every menu item will be completely free of allergens.



Zobacz
menu
online