

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 z lubuskich lasów / szalotka / żółtko / oliwa szczypiorkowa / grzanka

Beef tartare

mushrooms from Lubusz forests / shallots / egg yolk / chive olive oil / toast

48,00 zł

Krewetki

sos maślano-winny z dodatkiem wina regionalnego / pomidory koktajlowe / natka pietruszki / grzanka

Shrimps

butter and wine sauce with regional wine / cherry tomatoes / parsley / toast

41,00 zł

Chleb Dworski *

Di Bufala / szynka dojrzewająca z naszej wędzarni / kolorowe pomidory / mięta

Court Bread

Di Bufala / maturing ham from our smokehouse / colourful tomatoes / mint

32,00 zł

Regionalna deska serów i wędlin dworskich *

Regional board of court cheeses and cold cuts

80,00 zł



Dania dostępne również w wersji wegetariańskiej po uprzednim zgłoszeniu.

Zupy / Soups

Bulion wiejski

pierogi z kaczki / warzywa Julienne

Country broth

duck dumplings / Julienne vegetables

33,00 zł

Krem ziemniaczany *

boczek / jajko sadzone / chipsy z jarmużu

Potato cream soup

bacon / fried egg / kale chips

26,00 zł

Dania główne / Main courses

Filet z kaczki Confit

mini knedle / pieczone jabłko / sos śliwkowy

Confit duck fillet

mini potato dumplings / baked apple / plum sauce

65,00 zł

Udko królicze

grillowane warzywa / puree marchewkowe z nutką imbiru

Rabbit leg

grilled vegetables / carrot puree with a hint of ginger

61,00 zł

Surf & Turf

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

Surf & Turf

beef steak / tiger prawn / potato&butter puree / corn / broccoli / herb butter / pepper sauce

125,00 zł



Dania dostępne również w wersji wegetariańskiej po uprzednim zgłoszeniu.

Filet z kurczaka zagrodowego grillowany
ravioli szpinakowe / sałatka
Grilled farm chicken fillet
spinach ravioli / salad

49,00 zł

Żeberka wieprzowe BBQ
ziemniaki pieczone / sałatka z czerwonej cebuli i ogórka kiszzonego
BBQ pork ribs
baked potatoes / red onion and pickled cucumber salad

55,00 zł

Rolada wołowa
kopytka buraczane / sos własny / sałatka z kiszzonej kapusty
Beef roulade
beetroot dumplings / gravy / sauerkraut salad

60,00 zł


Ryba regionalna z naszych jezior z dodatkami szefa kuchni
Regional fish from our lakes with chef's side dishes

cena dnia

BURGER W DWÓCH ODSŁONACH / BURGERS IN TWO VARIATIONS

Burger Dworski
wołowina / ogórek kiszony / pomidor / ser / sos / sałata / jajko sadzone
Court Burger
beef/ pickled cucumber/ tomato/ cheese/ sauce/ lettuce/ fried egg

46,00 zł

Burger z chrupiącym kurczakiem *
Sałata / ogórek / pomidor / sos tzatziki / coleslaw
Burger with crispy chicken
Lettuce / cucumber / tomato / tzatziki sauce / coleslaw

42,00 zł



Dania dostępne również w wersji wegetariańskiej po uprzednim zgłoszeniu.

Makaron carbonara

boczek wędzony od Pana Bodery / czosnek / cebulka / żółtko / parmezan / śmietanka

Pasta Carbonara

Smoked bacon from our local distributor Mr. Bodera / garlic / onion / egg yolk / parmesan cheese / sour creme

46,00 zł

Makaron z cukinii 

pomidory cherry / oliwa z oliwek lub śmietanka roślinna / prażone ziarna / warzywa

Zucchini noodles

cherry tomatoes / olive oil or plant-based cream / roasted grains / vegetables

44,00 zł

Sałatka z polędwicą wołową grillowaną

sałaty / sos słodko kwaśny / pomidory koktajlowe / świeży ogórek / czerwona cebulka / grzanka

Salad with grilled beef tenderloin

salad mix / sweet and sour sauce / cherry tomatoes / fresh cucumber / red onion / toast

43,00 zł

Sałatka z łososiem gravlax

mango / sałaty / sezam / warzywa / sos vinegret / grzanka

Gravlax salmon salad

mango / salad mix / sesame / vegetables / vinaigrette / toast

46,00 zł

Sałatka dworska 

wędzone, grillowane tofu / pomidory / arbuz / bazylia / oliwa szczypiorkowa

Court salad

smoked grilled tofu / tomatoes / watermelon / basil / chive olive oil

42,00 zł

Pierogi ukraińskie 

Okrasa

Ukrainian dumplings

grease

29,00 zł

Pierogi z kaczki

jabłko / żurawina / okrasa

Duck dumplings

apple / cranberries / grease

35,00 zł



Dania wegetariańskie



*
Dania dostępne również w wersji wegetariańskiej po uprzednim zgłoszeniu.

Menu dla dzieci / Menu for kids

Bulion z domowym makaronem

Broth with homemade noodles

22,00 zł

Krem pomidorowy

Tomato cream soup

24,00 zł

Nuggetsy drobiowe – frytki / sałatka / ketchup

Chicken nuggets – fries / salad / ketchup

36,00 zł

Makaron w sosie Bolognese

Pasta in Bolognese sauce

29,00 zł

Desery / Desserts

Fondant czekoladowy

lody / owoce / bita śmietana

Chocolate fondant

ice cream / fruit / whipped cream

35,00 zł

Ciasto miodownik

owoce / bita śmietana

Honey cake

fruit / whipped cream

28,00 zł

Dworska beza

mus z dworskich malin / mięta

Court meringue

court raspberry mousse / mint

26,00 zł



Dania wegetariańskie

Napoje zimne / Cold drink

<i>Coca-Cola</i>	0,25 l – 10,00 zł / 0,5 l – 14,00 zł / 0,85 l – 16,00 zł
<i>Coca-Cola Zero</i>	0,25 l – 10,00 zł
<i>Fanta</i>	0,25 l – 10,00 zł / 0,85 l – 16,00 zł
<i>Sprite</i>	0,25 l – 10,00 zł / 0,85 l – 16,00 zł
<i>Kinley tonic</i>	0,25 l – 10,00 zł
<i>Cappy (pomarańcza, jabłko)</i> (orange, apple)	0,25 l – 10,00 zł
<i>Burn</i>	0,25 l – 14,00 zł
<i>Sok dzbanek (pomarańcza, jabłko)</i> Jug of juice (orange, apple)	1 l – 18,00 zł
<i>Woda karafka</i> Carafe of water	0,5 l – 8,00 zł / 1 l – 16,00 zł
<i>Lemoniada</i> Lemonade	1 l – 30,00 zł

Napoje gorące / Hot drink

<i>Kawa z ekspresu czarna</i> Coffee	14,00 zł
<i>Kawa z ekspresu z mlekiem</i> Coffee with milk	15,00 zł
<i>Espresso</i>	14,00 zł
<i>Podwójne espresso</i> Espresso doppio	16,00 zł
<i>Flat White</i>	16,00 zł
<i>Latte</i>	16,00 zł
<i>Herbata</i>	12,00 zł
<i>Herbata zimowa</i> - Imbirowa z pomarańczą, goździkami, cynamonem i miodem, - Napar z lipy z pomarańczą i miodem	25,00 zł
mleko roślinne / bez laktozy + 3,00 zł	

Drinki / Drinks

<i>Greckie mojito</i> Metaxa / mus maracuja / limonka / Sprite	36,00 zł
<i>Pornstar martini</i> Wódka waniliowa / Passoa / pure maracuja / syrop cukrowy / sok z limonki / Prosecco	40,00 zł
<i>New york whisky sour</i> Grants / syrop cukrowy / sok z limonki / białe jaja / wino czerwone	38,00 zł
<i>Aperol Spritz</i> Aperol / Prosecco / woda gazowana	34,00zł
<i>Hugo Spritz</i> Prosecco / sok z limonki / syrop z kwiatu czarnego bzu	30,00zł
<i>Dworskie Negroni</i> Gin / Campari / Martini Rosso / sok z pomarańczy	36,00 zł
<i>Passion coctail</i> Passoa / sok pomaranczowy / grejpfrut / grenadyna	34,00 zł
<i>Espresso Martini</i> Wódka / Kahlua / Espresso / syrop cukrowy	30,00 zł

Piwo beczkowe / Draft beers

<i>Piwo beczkowe</i>	0,5 l – 14,00 zł
<i>Piwo beczkowe</i>	0,3 l – 10,00 zł

Piwo butelkowe / Beers

<i>Żywiec</i>	0,5 l – 14,00 zł
<i>Żywiec IPA</i>	0,5 l – 16,00 zł
<i>Żywiec Porter</i>	0,5 l – 16,00 zł
<i>Żywiec Białe</i>	0,5 l – 16,00 zł
<i>Żywiec bezalkoholowy</i>	0,5 l – 14,00 zł
<i>Żywiec Białe bezalkoholowe</i>	0,5 l – 16,00 zł
<i>Piwo regionalne Zbąszyńskie</i> Regional beer Zbąszyńskie	0,5 l – 20,00 zł

Wódka Super Premium

Reyka – wódka Islandia

40 ml – 23,00 zł

Wódki czyste / Vodkas

Żubrówka czarna

40 ml – 14,00 zł / 0,5 l – 135,00 zł

Finlandia

40 ml – 13,00 zł / 0,5 l – 120,00 zł

Biały Bocian

40 ml – 12,00 zł / 0,5 l – 110,00 zł

Wyborowa

40 ml – 12,00 zł / 0,5 l – 110,00 zł

Żubrówka biała

40 ml – 9,00 zł / 0,5 l – 90,00 zł

Wódki gatunkowe / nalewki

Żubrówka Bisson Grass

40 ml – 11,00 zł / 0,5 l – 100,00 zł

Soplica Staropolska Oryginalna

40 ml – 16,00 zł

Soplica Orzech Laskowy

40 ml – 9,00 zł / 0,5 l – 90,00 zł

Soplica Pigwa

40 ml – 9,00 zł / 0,5 l – 90,00 zł

Soplica Wiśnia

40 ml – 9,00 zł / 0,5 l – 90,00 zł

Soplica Malina

40 ml – 9,00 zł / 0,5 l – 90,00 zł

Whisky Blended

Grant's Triple Wood

40 ml – 14,00 zł

Grant's Triple Wood 12YO

40 ml – 22,00 zł

Chivas Regal

40 ml – 16,00 zł

Whisky Single Malt

Glenfiddich 12 YO

40 ml – 28,00 zł

The Balvenie 12 YO

40 ml – 38,00 zł

Monkey Shoulder

40 ml – 22,00 zł

Monkey Shoulder Smokey

40 ml – 26,00 zł

Bruichladdich The Classic Laddie

40 ml – 28,00 zł

Port Charlotte 10 YO

40 ml – 38,00 zł

Whiskey - Irlandia

Tullamore D.E.W.

40 ml – 15,00 zł

Tullamore D.E.W 12YO Special Reserve

40 ml – 24,00 zł

Bourbon – Whiskey amerykańska

<i>Wild Turkey 101 Proof</i>	40 ml – 22,00 zł
<i>Wild Turkey 81 Proof</i>	40 ml – 15,00 zł
<i>Wild Turkey Longbranch</i>	40 ml – 28,00 zł
<i>Jack Daniel's</i>	40 ml – 16,00 zł

Cognac

<i>Remy Martin Accord Royal</i>	40 ml – 46,00 zł
<i>Hennessy V.S. Cognac</i>	40 ml – 25,00 zł

Gin

<i>Hendrick's Gin</i>	40 ml – 28,00 zł
<i>Finsbury Gin</i>	40 ml – 15,00 zł

Rum

<i>Sailor Jerry – Spiced</i>	40 ml – 15,00 zł
<i>Bacardi White</i>	40 ml – 15,00 zł

Tequilla

<i>Tequila Sierra Silver</i>	40 ml – 15,00 zł
<i>Tequilla Sierra Reposado</i>	40 ml – 16,00 zł

Brandy

<i>Metaxa 5*</i>	40 ml – 14,00 zł
------------------	------------------

Likiery

<i>Jagermaister</i>	40 ml – 16,00 zł
<i>Jagermaister Manifest</i>	40 ml – 28,00 zł
<i>Passoa</i>	40 ml – 15,00 zł

Wermut

Martini (Bianco, Rosso)

100 ml – 22,00 zł

Aperitif bezalkoholowy

*Crodino (zaw. Alk do 0,5%)
bezalkoholowy włoski aperitif*

175 ml – 25,00 zł

Likiery Bols Cocktajl

Triple Sec

40 ml – 16,00 zł

Peach

40 ml – 16,00 zł

Melon

40 ml – 16,00 zł

Ederflower

40 ml – 16,00 zł

Prosecco

Lamia Prosecco

200 ml – 45,00 zł / 0,75 l – 100,00 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