

*Uczę Mości Państwo czas zacząć  
Dworskim, Staropolskim obyczajem,  
Godzi się uczyć zacząć od wyśmienitej przystawki*

*Przystawki  
Appetizers*

*Śledzik po kaszubsku 16 zł  
Kashubian herring 16 PLN*

*Bukiet sałat z pieczonym burakiem i kozim serem 24 zł  
Bouquet of salads with baked beetroot and goat cheese PLN 24*

*Carpaccio z jelenia podane z marynowaną dynią, parmezanem 28 zł  
i orzeszkami Pini  
Deer carpaccio served with marinated pumpkin, parmesan and pine nuts PLN 28*

*Wędzony na gorąco łosoś podany na ogórku i zielonym  
jabłku marynowanym w soku z brzozy 29 zł*

*Hot smoked salmon served on cucumbers and green apples marinated in birch sap PLN 29*

*Z wielkiej dbałości o Gości szanownych dworska kuchnia przygotowała  
Dostatek zup, chłodników wszelkiej doskonałości*

***Zupy***  
*Soups*

***Bulion z wiejskiej kury z makaronem i marchewką 14 zł***  
*Country chicken stock served with noodles and carrots 14 PLN*

***Chłodnik z ogórkiem, rzodkiewką i miętą 14 zł***  
*Cold beetroot soup served with cucumber, radish and mint PLN 14*

***Krem z białych warzyw z oliwą truflową 15 zł***  
*White vegetable cream served with truffle olive oil PLN 15*

***Botwinka 16 zł***  
*Beet green soup 16 PLN*

***Żur staropolski z jajkiem podany w kociołku 19 zł***  
*Traditional Polish sour soup served with an egg in a heating soup kettle 19 PLN*

***Zupa rybna z owocami morza i mleczkiem kokosowym 22 zł***  
*Fish soup with seafood and coconut milk PLN 22*

*Na pańskim stole ryb nie zabraknie,  
A smak ich niewiarygodny jest i wielce zaspokajającym gusta wszelkie...  
Nie ma śmiałka, co kunszt kuchni podważy...*

*Ryby  
Fish*

*Pieczony pstrąg z masłem i czosnkiem podany z warzywami z wody,  
ziemniaczanymi talarkami 36 zł  
Roast trout with butter and garlic served with water-boiled vegetables and potato slices PLN 36*

*Grillowany łosoś podany z kaszą pęczak i warzywami 42 zł  
Grilled salmon served with perl barley and vegetables PLN 42*

*Smażona kergulena podana na soczewicy z borowikami  
i sosem z szalotki 44 zł  
Fried icefish served on lentils and boleti PLN 44*

*Krewetki w tempurze z sosem czosnkowym i chorizo 49 zł  
Shrimps in tempura served with garlic sauce and chorizo PLN 49*

*Mięsiwa Wszelakiego wybór rozmaity,  
Gdzie dziczyzna prym wiedzie!  
Czem Dwór bogaty, tem mięsiwem stoi...*

*Mięsa  
Meats*

*Tradycyjny kotlet schabowy podany z zasmażaną kapustą  
i ziemniakami po staropolsku 32 zł  
Fried pork chop served with young cabbage and Old Polish style potatoes 32 PLN*

*Pieczony kurczak baby podany z opiekanyimi ziemniakami  
i warzywami z wody 32 zł  
Roast baby chicken served with baked potatoes and water boiled vegetables PLN 32*

*Policzki wieprzowe w sosie własnym podane  
z puree maślanym i kalafiozem romanesco 36 zł  
Pork cheeks in their own gravy served with butter puree and romanesco cauliflower PLN 36*

*Kaczka pieczona po polsku podana na sosie marsala  
z modrą kapustą i domowymi knedlami 49 zł  
Polish style roast duck served on Marchala sauce with red cabbage  
and home-made dumplings PLN 49*

*Grillowana polędwica cielęca podana na zapiekanych ziemniakach  
z karmelizowanym melonem i sosem śmietanowo-gorzycowym 54 zł  
Veal sirloin served on baked potatoes with caramelized cantaloupe and cream and mustard sauce  
PLN 54*

*Comber z jelenia podany z opiekanyimi ziemniakami,  
marynowaną szalotką i sosem śliwkowym 56 zł  
Saddle of deer served with baked potatoes, marinated shallot and plum sauce PLN 56*

*Pasta*  
*Pasta*

*Pierogi z soczewicą i fetą z pesto bazyliowym 26 zł*  
*Dumplings stuffed with lentils and feta cheese served with basil pesto PLN 26*

*Pierogi ze szpinakiem, gorgonzolą i orzeszkami pinii*  
*na sosie kurkowym 28 zł*  
*Dumplings with spinach, gorgonzola cheese and pine nuts PLN 28*

*Penne z grillowanym kurczakiem, suszonymi pomidorami*  
*z czerwonym curry 32 zł*  
*Penne with grilled chicken, dried cherries and red curry PLN 32*

*Paniątka najmilsze największą pociechą dworu naszego.  
Z pomysłu o nich, dania specjalnie, zdrowe, pożywne, smakowite*

*Dania dla dzieci  
Kids menu*

*Domowy rosół z makaronem i marchewką 12 zł  
Home-made chicken stock with noodles and carrots PLN 12*

*Pomidorowa z makaronem 12 zł  
Tomato soup with noodles PLN 12*

*Paluszki drobiowe z frytkami i młodą marchewką 16 zł  
Cod fish fingers served with chips and young carrots PLN 16*

*Paluszki rybne z frytkami i kalafiozem 17 zł  
Fish fingers served with chips and cauliflower PLN 17*

*Spaghetti bolognese 22 zł*

*Puchar lodów o smaku gumy balonowej z bitą śmietaną 12 zł  
Chewing gum ice cream cup with whipped cream PLN 12*

*Brak umiaru zwa  rozpusta? A niech tam!  
Pow ciagliwo  wszelaka nie wskazana,  
Bo desery wszak są skutecznie kuszacy.*

## *Desery*

*Puchar lodow z bita  mietana 16 zł*  
*Ice cream sundae with whipped cream PLN 16*

*Pudding z jogurtu naturalnego z nasionami chia 16 zł*  
*Natural yoghurt pudding served with chia seeds PLN 16*

*Perfait czekoladowy z musem 18 zł*  
*Chocolate parfait with mousse PLN 18*

*Sernik cynamonowo - miodowy z sosem malinowym 18 zł*  
*Cinnamon and honey cheesecake served elegantly with raspberry sauce PLN 18*