

PRZYSTAWKI /STARTERS

Wątróbki drobiowe smażone w winie, podane z jabłkami na ciepło 38,00 zł

Poultry livers fried in wine, served with apples - warm starter

Geflügelleber in Wein gebraten, mit warmen Äpfeln serviert

alergeny: 1,13,14

Siekany tatar z polędwicy wołowej z jajkami przepiórczymi 49,00 zł

Tatar's beef (raw) with quail eggs

Gehacktes Lenden-Tartar mit Wachteleiern

alergeny: 2,5,6,10,14

Panierowany ser kozi 44,00 zł

podany na steku z arbuza z malinowym vinegret

Breaded goat cheese served on watermelon steak and raspberry vinegret

Salat mit paniertem Ziegenkäse auf gegrilltem Wassermelone mit Himbereen

Vinegret

Alergeny: 2,5,14

Deska naszych przystawek- dla 2 osób 108,00 zł

(wątróbki, tatar, sery, hummus z buraka)

Board of our starters (liver, steak tartare, cheese, beetroot hummus)- let's share!

Unser Vorspeisenbrett - Lass uns teilen! (für 2 Personen) (Lebern, Tartar, Rotebette

Hummus, Käse)

alergeny: 1,2,5,6,14

SALATKI/ SALADS

Sałatka z serem kozim, 46,00 zł
marynowanym burakiem, rukolą i malinowym balsamico

Salad with goat cheese, marinated beetroot, arugula and raspberry balsamico
Ziegenkäsesalat, marinierte Rote Bete, Rucola und Himbeerbalsamico

Sałatka z grillowanym kurczakiem i grzankami 46,00 zł

Iceberg lettuce, grilled chicken, croutons, parmesan, tomato

Salatmischung, gegrilltes Hähnchen, Parmesan, Croutons, Tomato

Alergeny: 2,5,9,14

Sałatka z piersią kaczą sus vide i świeżymi owocami 46,00 zł

Salad with duck breast sus vide and fresh fruit

Salat mit sous-vide Ente und frische Fruchte

Alergeny: 6,14

ZUPY/ SOUPS

Krem chrzanowy z delikatnym ozorkiem 30,00 zł

Horseradish cream soup with delicate beef tongue

Meerrettichcreme mit delikater Zunge

alergeny: 5,10,13

Krem pomidorowy z bazylią - wegetariański 30,00 zł

Tomato cream

Tomatencreme

alergeny: 10,13

Kołoduny w domowym rosole 30,00 zł

Boiled meat-balls in broth

Kleine Pierogis in hausgemachter Brühe

alergeny: 2,10,14

Żurek podawany w chlebie 37,00 zł

Żurek – Silesian soup served in bread

Żurek Schlesische Suppe

alergeny: 2,5,10,14

Krem z borowików zapieczony ciastem francuskim 37,00zł

Boletus cream soup baked under puff pastry

Steinpilzcreme mit Blätterteig gebacken

alergeny: 5,14

Ze względu na zapiekanie czas przygotowania jest dłuższy/ Due to baking the preparation time is longer/ Durch das Backen verlängert sich die Zubereitungszeit

DANIA GŁÓWNE/ MAIN DISHES

**Wegańskie pierogi z zieloną soczewicą,
pomidorem suszonym i pieczarką brunatną, podane z sałatami** 39,00 zł

Vegan dumplings with green lentils, dried tomato
and brown champignons served with salads

Vegane Teigtaschen mit grüne Linsen,
getrocknete Tomaten und braune Champignons, serviert mit Salaten
alergeny: 10,13,14

**Gołąbek z czarną soczewicą i kurkami,
podany na sosie z palonej papryki, pomidorów i mango** 34,00 zł

Cabbage roll with black lentils and chanterelles,
served on a roasted pepper, tomato, and mango sauce

Kohlroulade mit schwarzen Linsen und Pfifferlingen,
serviert mit Sauce aus gerösteten Paprika, Tomaten und Mango
alergeny: 5,13

Pierogi z kaczką i żurawiną 44,00 zł

Dumplings with duck and cranberries

Teigtaschen mit Ente und Preiselbeeren
alergeny: 2,10,14

Pyzy z gęsiną na musie z borowików 46,00 zł
podane z sałatką colesław z czerwonej kapusty
Potato dumplings with goose,
served on boletus mousse and red cabbage coleslaw
Kartoffelknödel mit Gans mit Steinpilzmousse
serviert mit Rotkohl-Krautsalat
alergeny: 2,5,14

Pierś z kaczki konfitowana, 78,00 zł
podana z ziemniaczanym puree w andrucie,
musiem z borowików i świeżymi sałatami
Duck breast confit, served with puree in waffel,
porcini mushroom sauce and fresh salad
Confitierte Entenbrust, serviert mit Püree in Waffel,
Steinpilzsauce und frische Salat
alergeny: 1,2,5,14

Pierś drobiowa supreme z ziemniakami puree 59,00 zł
z dodatkiem parmezanu, świeże sałaty
Supreme chicken breast with potato puree and fresh salads
Hähnchenbrust mit Kartoffelpüree und frische Salate
alergeny: 2, 5

Bigos dworski z grillowaną białą kiełbasą, podany w chlebk 44,00 zł

Bigos with grilled white sausage, served in bread

Bigos mit gegrillter Weißwurst, serviert im Brot

alergeny: 1,6,10,13,14

Panierowany kotlet schabowy z kością, 57,00 zł
podany z kapustą zasmażaną i ziemniakami opiekany

Breaded pork chop on the bone,

served with cabbage and baked potato

Paniertes Schweinekotelett mit Knochen,

serviert mit Kohl und gebackene Kartoffeln

alergeny: 2,5,10,14

Harmonia wieprzowych żeber z ziołowo-miodową nutą, 63,00 zł
podanych z ziemniakiem faszerowanym i sałatką z trzech rodzajów ogórka

Accordion of pork ribs with herbs and honey taste,

served stuffed potato and three- types- cucumber salad

Schweinerippchen mit einer Kräuter-Honig-Note, serviert mit gefüllter Kartoffel

und Salat von drei Gurkensorten

alergeny: 13

Golonka pieczona z ziemniakami w boczku i kapustą zasmażaną 85,00 zł

Roasted knuckle with potatoes in bacon and fried cabbage

Gebratene Haxe mit Kartoffeln in Speck mit gebratenem Kohl

alergeny: 6,10,14

**Filet z pstrąga łososiowego, ryż jaśminowy, młoda marchew
glazurowana w miodzie i sos z czosnku niedźwiedziego** 68,00 zł

Salmon-trout fillet served with jasmine rice,
honey-glazed young carrots and wild garlic sauce
Lachsforellenfilet serviert mit Jasminreis,
junge Karotten glasiert in Honig und Bärlauchsauce
alergeny: 2,5,14

**Filet z dorady, puree z ziemniaków truflowych,
sos z palonej papryki i mango, szpinak soterowany** 78,00 zł

Seabream fillet, truffle potato puree,
roasted pepper and mango sauce, sautéed spinach
Doradefilet, Trüffelpkartoffelpüree,
geröstete Paprika und Mangosauce, sautierter Spinat
alergeny: 5,9

**Makaron sepia z sosem kurkowym
i płatkami polędwicy wołowej, oprószony parmezanem** 58,00 zł

Sepia pasta with chanterelle sauce
and slices of beef tenderloin, sprinkled with Parmesan cheese
Sepia-Nudeln mit Pfifferlingssauce
und Rinderfiletscheiben, bestreut mit Parmesan
alergeny: 2,5,13,14

**Stek z polędwicy wołowej podany na patelni
z grillowanymi warzywami i ziemniakiem z gziem** 126,00 zł

Beef sirloin steak served in a pan with grilled vegetables
with baked potato with cottage cheese

Rinderfiletsteak in einer Pfanne mit gegrilltes Gemüse
mit Ofenkartoffel mit Quark

alergeny: 5

Burger z jelenia z frytkami i domowym keczupem 48,00 zł

Deer burger with steak fries and home ketchup

Hirsch Burger, Steak Pommes und Haus Ketchup

alergeny: 2,5,6,14

**Gulasz z jelenia podany z surówką z czerwonej kapusty
i kluskami śląskimi** 72,00 zł

Deer goulash served with red cabbage and Silesian dumplings

Hirschragout serviert mit Rotkohlsalat und schlesischen Knödel

alergeny: 1,2,6,13,14

**Comber z jelenia podany z minibrokułem,
marchewką i pierożkami ziemniaczano-grzybowymi** 97,00 zł

Haunch of venison served with minibroccoli,
carrots and potato- mushroom dumplings

Hirschrücken serviert mit mini Brokkoli, Karotten und Kartoffel-Pilz-Knödel

alergeny: 2,5,14

Dworski półmisek mięs pieczystych dla 3-4 osób 270,00 zł

Konfitowana pierś z kaczki, golonka pieczona, żeberka wieprzowe, kartacze z mięsem i dodatki: kapusta zasmażana, coleslaw z czerwonej kapusty, ziemniaki w boczku, puree ziemniaczane w waflu, frytki

Plate of meat to share for **3-4 person**

Duck breast confit, roasted knuckle, pork ribs, long shaped potato dumplings with meat, fried cabbage, red cabbage coleslaw, potatoes with bacon, baked potato puree, French fries

Eine Gerichtplatte mit gebratenem Fleisch für **3-4 Personen**

Confitierte Entenbrust, gebackene Schweinshaxe, Schweinerippchen, Kartoffelknödel mit Fleisch und Beilagen: gebratener Kohl, Rotkohl-Coleslaw, Kartoffeln im Speckmantel, Kartoffelpüree in der Waffel, Steak-Pommes

Allergeny: 2,8,6,10,13,14

DESERY/ DESSERT

Strudel z jabłkiem, podany z gałką lodów i sosem toffi 30,00 zł

Apple strudel, served with ice-cream and toffee sauce

Apfelstrudel, serviert mit einer Kugel Eis und Toffeesauce

alergeny: 2,5,14

Smażone lody, podane na palonej bezie 30,00 zł

Fried ice cream, served on merengue

Frittiertes Eis auf Beiser

alergeny: 2,5,7,14

Deser sezonowy 30,00 zł

Seasonal dessert

Saisonales Dessert

alergeny:

Alergeny:

1 Dwutlenek siarki Sulphur dioxide/ 2 Jajka-eggs/ 3 Łubin-lupine/ 4 Mięczaki- molluscs/ 5 Laktoza- lactose/ 6 Musztarda- mustard/ 7 orzechy- nuts/8 orzechy ziemne- pinuts/ 9 Ryby- fish/ 10 Seler- celery/ 11 Skorupiaki- crustaceans/ 12 Sezam- sesame/ 13 Soja- soy/ 14 Gluten- gluten

BARMANI POLECAJĄ/ BARTENDERS PICK

Lemoniady/ Lemonade:

- Klasyczna cytrynowa/ Home made lemonade
 - Sezonowa/ Seasonal fruit
- 0,5l/1l 24,00 zł/38,00 zł

Owocowe napary/ Fruit infusions

- Napar z hibiskusa i owoców z dodatkami/
Hibiskus and fruit infusion
- Napar pomarańczowo- imbirowy z dodatkami/
Orange and ginger infusion 20,00 zł

Miody pitne z pasieki Mazurskie Miody/

Mead from Masuria Meadery

- Miód pitny Półtorak Piasecki
100ml 30,00 zł
- Miód pitny Dwójniak Grunwaldzki
100ml 26,00 zł
- Miód pitny Trójniak Rycerski
100ml 22,00 zł

PIWO BECZKOWE/ DRAUGHT BEER

Namysłów 0.50l/ 19,00zł 0.30l/ 14,00 zł
Żywiec Ciemne 0.50l/ 22,00zł 0.30l/ 16,00 zł

PIWO BUTELKOWE/ BOTTLED BEER

Desperados 0,40l	19,00 zł
Żywiec Apa 0,50l	19,00 zł
Żywiec Białe 0,50l	19,00 zł
Żywiec Porter 0,50l	19,00 zł
Żywiec bezalkoholowe 0,50l/	
Non-Alcohol Beer	19,00 zł

NAPOJE GORĄCE/ HOT DRINKS

Kawa z wrocławskiej palarni Enklawa

Kawa/ Coffee	15,00 zł
Espresso	15,00 zł
Cappuccino	17,00 zł
Latte	17,00 zł
Flat white	18,00 zł
Herbata Richmond/ Tea	14,00 zł

NAPOJE

Woda Cisowianka Perlage 0,7l	18,00 zł
Woda mineralna Krystaliczne Źródło/	
Mineral water 0,3l	10,00 zł
Wyciskany sok ze świeżych owoców/ Fresh pressed fruit juice 0,3l	22,00 zł
Sok owocowy/ Fruit juice 0,2l	10,00 zł
Napoje gazowane Pepsi	10,00 zł
Red Bull	15,00 zł

Krystaliczne
Źródło

Toma



DRINKI ALKOHOLOWE/ ALCOHOLIC DRINKS

Fresh Fruit Mai Tai	32,00
(Havana Club, Bacardi Black, Amaretto, sok z limonki, grenadine, sok ananasowy, sok ze świeżych pomarańczy)	
Fresh Fruit Passion Gin	31,00
(Gin, Passoa, grenadyna, wyciskany sok grejfrutowy, świeże owoce)	
Pornstar Martini	34,00
(Wódka waniliowa, marakuja, Passoa, Prosecco)	
Aperol Spritz	29,00
(Aperol, Prosecco, woda gazowana, pomarańcze)	
Hugo	28,00
(Prosecco, syrop z kwiatów bzu, woda, limonka)	
Mojito	28,00
(Bacardi, mięta, limonka, cukier trzcinowy, woda sodowa, kruszony lód)	
Sex on the beach	28,00
(Wyborowa, likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy, sok żurawinowy)	
Margarita	28,00
(Tequila, triple sec, sour)	
Gin Fizz	25,00
(Gin, sour, sweet, soda)	

Espresso Martini	26,00
-------------------------	--------------

(Kahlua, wódka, espresso)

Negroni	26,00
----------------	--------------

(Gin, Campari, Martini, Rosso)

DRINKI BEZALKOHOLOWE/ NONALCOHOLIC DRINKS

Wine free	24,00
------------------	--------------

(Wino bezalkoholowe, wyciskany sok pomarańczowy, świeże owoce)

Tutti Frutti	24,00
---------------------	--------------

(Świeży sok pomarańczowy i grejfrutowy, sok ananasowy, porzeczkowy, syrop kokosowy)

Virgin Mojito	24,00
----------------------	--------------

(Limonka, mięta, miód, woda gazowana)

Moctail Bellini	24,00
------------------------	--------------

(Sok jabłkowy, puree brzoskwiniowe, sok z cytryny, soda)

WÓDKI	4cl
Chopin Black Potato	18,00
Dwór Sieraków Wódka Superior	16,00
Dwór Sieraków Wódka Ziemia Kosh	16,00
Dwór Sieraków Wódka Pieprzowa	16,00
Dwór Sieraków Wódka z Czarnej Bzu	16,00
Dwór Sieraków Śliwa z Tarniną	16,00
Ovii Pędy sosny	16,00
Ovii Covidówka	16,00
Ovii Pomidor	16,00
Ovii z Pyry	16,00
Ovii degustacja 4x20ml	35,00
Żubrówka	12,00
Żółdkowa Gorzka	12,00
Jägermeister	16,00
Śliwowica 70%	19,00
Beherovka	16,00

INNE ALKOHOLE	4cl
Rum Brugal Añejo	16,00
Tequila 1800 Reposado/ Blanco	23,00
Gin Bombay Sapphire	20,00
Grappa	14,00
Bailey's	14,00
Martini Bianco, Rosso, Dry 10cl	16,00
COGNAC/BRANDY	4cl
Hennessy X.O.	90,00
Hennessy VS	30,00
Martell VSOP	30,00
Metaxa *****	19,00
Calvados	21,00
WHISKY	4cl
Glenfiddich Single Malt	30,00
Dimple	25,00
Ballantine's "10"	22,00
Ballantine's	16,00
Chivas Regal "12"	22,00
Chivas Regal "18"	28,00
Jack Daniel's	20,00
Jameson	16,00
Jim Beam	16,00