

**HOTEL**



*Dworek Skawiński*  
DS



# *Menu*

## *Restauracja*

*Dania przygotowane są według receptury Szefa Kuchni Adama Dudzika*

*Main courses are prepared according to our Chef Adam Dudzik*

*Czynna: od 12 do 22.00*

*Openning hours: from 12.00 a.m. to 10.00 p.m.*

## **PRZYSTAWKI / STARTERS**

<b><i>Brokuły na toście z jajkiem w koszulce</i></b>	<b><i>18,00 zł</i></b>
<i>Broccoli on toast with poached egg</i>	
<b><i>Panierowany ser wędzony z karmelizowanym melonem</i></b>	<b><i>19,00 zł</i></b>
<i>Breaded smoked cheese with caramelized melon</i>	
<b><i>Tatar wołowy z marynowanymi pomidorami</i></b>	<b><i>25,00 zł</i></b>
<i>Beef tartare with marinated tomatoes</i>	

## **ZUPY / SOUPS**

***Rosół z makaronem*** **10,00 zł**  
*Broth with noodles*

***Żurek z ziemniakami*** **10,00 zł**  
*Polish sour soup with potatoes*

***Zupa grzybowa z kluseczkami kładzionymi*** **12,00 zł**  
*Mushroom soup with dumplings*

***Krem dyniowy z imbirem i mleczkiem kokosowym*** **12,00 zł**  
*Cream of pumpkin with ginger and coconut milk*

## **SALATKI / SALADS**

***Salatka z rukli z mozzarellą, pomidorkami  
i marynowanymi kurkami*** **17,00 zł**  
*Rocket salad with mozzarella, tomatoes and marinated mushrooms*

***Salatka cezara*** **19,00 zł**  
*Caesar Salad*

## **DANIA Z DROBIU / POULTRY DISHES**

***Pierś z kurczaka panierowana w ziarnach słonecznika*** **22,00 zł**  
*Chicken breast breaded and fried in sunflower seeds*

***Duszony filet z pomidorami suszonymi*** **24,00 zł**  
***z dodatkiem mleczka kokosowego***  
*Braised chicken fillet with dried tomatoes and the addition of coconut milk*

***Ćwiartka z kaczki podana na smażonych wiśniach*** **33,00 zł**  
*Quarter of duck served on fried cherries*

## **DANIA Z WIEPRZOWINY / PORK DISHES**

***Pikantne żeberka wieprzowe z pieczonymi warzywami*** **21,00 zł**  
*Spicy pork ribs with roasted vegetables*

***Kotlet schabowy bez kości*** **28,00 zł**  
*Pork chop without bones*

***Polędwiczka faszerowana fetą i szpinakiem*** **29,00 zł**  
***na sosie serowym***  
*Sirloin stuffed with feta cheese and spinach on cheese sauce*

## ***DANIA Z WOŁOWINY / BEEF DISHES***

***Befsztyk marynowany w occie balsamicznym*** **49,00 zł**  
***na sosie z rozmarynu***  
*Beefsteak marinated in balsamic vinegar with rosemary sauce*

***Stek w sosie z zielonego pieprzu*** **51,00 zł**  
***z dodatkiem serka gorgonzola***  
*Steak in green pepper sauce with gorgonzola cheese*

## ***DANIA Z DZICZYZNY / GAME DISHES***

***Stek z dzika w sosie winnym*** **65,00 zł**  
*Wild boar steak in wine sauce*

## **DANIA Z JAGNIĘCINY / LAMB DISHES**

***Jagnięcina w marynacie musztardowej*** **60,00 zł**  
*Lamb marinated in mustard*

## **DANIA Z RYB / FISH DISHES**

***Filet z pstrąga w sosie holenderskim ze szparagami*** **25,00 zł**  
*Trout fillet with asparagus and hollandaise sauce*

***Dorsz na kapuście duszonej*** **29,00 zł**  
*Cod on pickled cabbage*

***Sandacz w sosie sezamowym*** **33,00 zł**  
*Zander in sesame sauce*

## ***PIEROGI / DUMPLINGS***

<b><i>Pierogi ruskie</i></b> <i>Dumplings with cottage cheese and potatoes</i>	<b><i>18,00 zł</i></b>
<b><i>Pierogi z mięsem</i></b> <i>Dumplings with meat</i>	<b><i>19,00 zł</i></b>
<b><i>Pierogi ze szpinakiem w sosie serowym</i></b> <i>Dumplings with spinach and cheese sauce</i>	<b><i>21,00 zł</i></b>



## **DESERY / DESSERTS**

<b><i>Prażone jabłka z kruszonką</i></b> <i>Roasted apples with crumble</i>	<b>13,00 zł</b>
<b><i>Lody ze świeżymi owocami</i></b> <i>Ice cream with fresh fruit</i>	<b>14,00 zł</b>
<b><i>Smażone lody z pianką kawową</i></b> <i>Fried ice cream with coffee foam</i>	<b>14,00 zł</b>
<b><i>Sernik z gorącą czekoladą</i></b> <i>Cheesecake with hot chocolate</i>	<b>15,00 zł</b>

## **DODATKI / EXTRAS**

**Wszystkie dodatki w cenie: 6,00 zł**

*All extras in the price: 6,00 zł*

**Ziemniaki z wody / puree**

*Boiled potatoes / puree*

**Frytki**

*Fries*

**Ziemniaki Rösti**

*Rösti potatoes*

**Risotto z dzikiego ryżu z  
borowikiem**

*Risotto with wild rice and mushrooms*

**Gratin ziemniaczane**

*Gratin potatoes*

**Mix салат**

*Mix salad*

**Salatka z rukoli z oliwkami i  
z papryką, skropiona vinaigrett**

*Arugula salad with olives, peppers and  
vinaigrette*

**Buraczki**

*Beetroot*

**Bukiet warzyw gotowanych z  
nutką miodu**

*Bouquet of boiled vegetables with honey*

**Surówka z selera i orzechami  
pinii**

*Celery salad and pine nuts*

**Surówka Coleslaw**

*Coleslaw Salad*