

Przystawki

Starters

Cukinia faszerowana serem feta i suszonymi pomidorami, 32 zł

Zucchini stuffed with feta cheese and dried tomatoes

Wachtenburg Riesling halbtrocken, Niemcy, 150 ml, 17 zł

Tatar wołowy z pieczarkami, ogórkiem konserwowym
i cebulą, 49 zł

Beef tatar with marinated mushrooms, pickled cucumbers and onion

Wódka Kruk Ziemiak, Polska, 40ml, 17 zł

Talerz dworskich różności - dla 2 osób, 45 zł

Platter of homemade meat and pâté for 2 people

Rocca Antica, Montepulciano, Włochy, 150 ml, 19 zł

Talerz wyselekcjonowanych serów - dla 2 osób, 47 zł

Cheese plate for 2 people

Rocca Antica, Montepulciano, Włochy, 150 ml, 19 zł

Zupy

Soups

Dworski rosół z lubczykiem i makaronem, 23 zł

Capon broth with lovage and home-made pasta

Krem z sezonowych warzyw, 21 zł

Cream of season vegetables

Zupa rybna, 28 zł

Fish soup

Dania główne

Main courses

Pierogi z dziczyzną i sosem z boczniaków (5 szt.), 46 zł

Venison dumplings with oyster mushrooms sauce (5 pcs)

Primitivo Passorano, Włochy, 150 ml, 19 zł

Polędwiczka wieprzowa w boczku z kaszą bulgur, zielonym groszkiem i sosem pieprzowym, 58 zł

Pork tenderloin in bacon with bulgur, green peas and pepper sauce

Marques de Reinoso, Tempranillo, Hiszpania, 150 ml, 19 zł

Pierś z kurczaka faszerowana oliwkami i mozzarellą z sosem szczawiowym, kremowym czarnym ryżem i szpinakiem, 52 zł

Chicken breast stuffed with olives and mozzarella with sorrel sauce, black rice and spinach

Wachtenburg Riesling halbtrocken, Niemcy, 150 ml, 17 zł

Kaszotto z sezonowymi, zielonymi warzywami, 34 zł

Porridge with seasonal green vegetables

VSE Chardonnay, Chile, 150 ml, 17 zł

Atrakcja Kulinarna Regionu

Attraction of Regional Cuisine

Stek z polędwicy wołowej smazony na gorącym kamieniu, podawany z warzywami grillowanymi i ziemniakami opiekany oraz zestawem sosów
149 zł

*Lava stone-fried beef sirloin steak/ grilled vegetables/ roast potatoes
Conde Valdemar Crianza, Rioja, Hiszpania, 150 ml, 20 zł*

Pierś z kaczki z sosem wiśniowym, puree rozmarynowym i marynowanym burakiem, 83 zł

*Duck breast with cherry sauce, rosemary puree and marinated beetroot
Balbo Estat Malbec, Argentyna, 150 ml, 18 zł*

Dania z ryb

Fish dish

Łosoś z palonym puree chrzanowym, szparagami i sosem maślano-czosnkowym, 79 zł

*Salmon with horseradish puree and garlic butter sauce
Pinot Grigio, Castel Firmian, Włochy, 150 ml, 19 zł*

Sandacz z czarnym ryżem, soją i sosem cytrynowym, 63 zł

*Zander with black rice, soybeans and lemon sauce
Wachtenburg Riesling halbtrocken, Niemcy, 150 ml, 17 zł*

Sałaty

Salads

Sałatka z kurczakiem, owocami sezonowymi
i sosem vinegret, 37 zł

Salad with chicken, seasonal fruit and vinaigrette sauce

Wachtenburg Riesling halbtrocken, Niemcy, 150 ml, 17 zł

Sałatka z krewetkami, selerem naciowym
i cytrusami, 46 zł

Salad with shrimps, celery and citrus

Carmen Insigne, Sauvignon Blanc, Chile, 150 ml, 23 zł

Dania dla dzieci

For children

Pancakes z owocami i bitą śmietaną, 29 zł

Pancakes with fruit and whipped cream

Panierowana pierś z kurczaka/ frytki/ ketchup, 37 zł

Chicken breast in breadcrumbs/ french fries/ ketchup

Desery

Desserts

Krem brulee, 20 zł
Cream brulee

Beza z kremem owocowym i miętą, 23 zł
Meringue with fruit cream and mint

Brownie ze słonym karmelem, 23 zł
Brownie with salted caramel

Kawy i herbaty

Coffee and tea

Espresso, 9 zł

Espresso doppio, 12 zł

Americano, 11 zł

Cappuccino, 12 zł

Flat white, 15 zł

Caffe latte, 16 zł

Herbata, 10 zł

Herbata w dzbanuszkach, 18 zł

Syrop do kawy, 2 zł

Kawa mrożona, 18 zł

Napoje zimne

Soft drinks

Coca-Cola/ Coca-Cola Zero, 0,25 l, 8 zł

Coca-Cola/ Fanta/ Sprite, 0,5 l, 13 zł

Cisowianka Perlage, niegazowana, 0,3 l, 8 zł

Cisowianka Perlage or still water, 0,3 l

Cisowianka niegazowana, 0,3 l, 8 zł

Cisowianka still water, 0,3 l

Cisowianka gazowana/ niegazowana, 0,7 l, 12 zł

Cisowianka still or sparkling water, 0,7 l

Dzbanek wody z cytryną, 1 l, 13 zł

Jug of water with lemon, 1 l

Soki owocowe 0,3 l, 8 zł

Juice 0,3 l

Dzbanek soku, 1 l, 18 zł

jabłkowy z dworskich jabłek / pomarańczowy/ grejpfrutowy/ czarna porzeczka

Jug of juice, 1 l

(apple, orange, grapefruit, blackcurrant)

Lemoniada 0,3 l/ 1 l, 14 zł/ 25 zł

Piwo

Beer

Piwo z beczki, 10 zł

Perła Chmielowa/ Export, 0,5 l, 13 zł

Perła Chmielowa (Hoppy)/ Export, 0,5 l

Perła Koźlak, 0,3 l, 11 zł

Perła Miodowa, 0,5l, 13 zł

Książęce Złote Pszeniczne/ Ciemne Łagodne, 0,5 l, 14 zł

Książęce Golden Wheat/ Dark Mild, 0,5 l

Piwo Nałęczowskie jasne/ ciemne, 0,5 l, 14 zł

Nałęczów beer light or dark, 0,5 l

Cydr Lubelski, 0,33 l, 14 zł

Lubelski Cider, 0,33 l

Lech Free, 0,33 l, 10 zł

Perła 0,0 %/ Książęce pszeniczne 0,0%, 12 zł

Alkohole

Spirits

Biały Bocian, 40 ml, 9 zł/ 0,5 l, 90 zł

Stumbras, 40 ml, 10 zł/ 0,5 l, 100 zł

Finlandia, 40 ml, 10 zł/ 0,5 l, 110 zł

Kruk ziemniak/żyto, 40 ml, 15 zł/ 0,5 l, 180 zł

Belvedere, 40 ml, 16 zł/ 0,5 l, 200 zł

Johnnie Walker Black, 40 ml, 17 zł

Jack Daniel's, 40 ml, 18 zł

Tequila Sierra Reposado, 40 ml, 17zł

Martini, 100 ml, 14 zł

Nalewki

Tincture

Miodonka, 40 ml, 17 zł

Orzechówka, 40 ml, 17 zł

Piołunówka, 40 ml, 17 zł

Wiśniowa, 40 ml, 17 zł

Love Rose, 40 ml, 17 zł

Koktajle

Aperol Spritz, 23 zł

Aperol/ prosecco/ woda gazowana/ pomarańcza

Hugo Spritz, 24 zł

Czarny bez/ prosecco/ woda gazowana/ mięta/ limonka

Dworskie orzeźwienie, 24 zł

białe wino/ truskawka/ grejpfrut/ woda gazowana

Miętowa fantazja, 25 zł

białe wino/ sprite/ mięta/ rozmaryn/ grejpfrut

Fiero Spritz, 26 zł

Martini Fiero/ tonic/ pomarańcza

Dwór Osmałice nad Wieprzem

Szef Kuchni poleca:

Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków
z kluskami jogurtowymi z miętą, 24 zł

Tradycyjny kotlet schabowy z kapustą
zasmażaną i opiekany ziemniakami, 51 zł

Żebro wieprzowe z puree i sałatką
ze świeżych, marynowanych warzyw, 69 zł

Koszyczek z ciasta filo z kremem chałwowym
i owocami, 24 zł