

NAPOJE ZIMNE

WODA GAZOWANA / NATURALNA (karafka 1l)	15 zł
WODA CISOWIANKA (300 ml / 700 ml) classic / perlage	14 zł / 19 zł
COCA-COLA / SPRITE / FANTA / TONIC (250 ml)	14 zł
ŚWIEŻO WYCISKANY SOK (200 ml) pomarańcza / grejpfrut	24 zł
KOMPOT (200 ml / 1l)	13 zł / 37 zł
LEMONIADA ROBIONA W DWORZE (200 ml / 1l)	19 zł / 59 zł
VIRGIN MOJITO BEZALKOHOLOWE (200 ml) limonka, świeża mięta, woda lub sprite i kruszony lód	29 zł

NAPOJE GORAĄCE

ESPRESSO / AMERICANO	18 zł
CAPPUCCINO / LATTE	21 zł
KAWA MROŻONA	24 zł
LATTE MACCHIATO SMAKOWE z rumem / whisky / kahlua	25 zł
KAWA POMARAŃCZOWA „POŻEGNANIEZAFRYKĄ”	25 zł
HERBATA LIŚCIASTA DILMAH (różne rodzaje)	17 zł
HERBATA ZIMOWA	25 zł

APERITIF

PROSECCO / CAVA (100 ml)	26 zł
KIR ROYAL (100 ml)	30 zł
DRY MARTINI (120 ml)	36 zł
MOJITO (200 ml)	35 zł
APEROL SPRITZ (200 ml)	35 zł

DIGESTIF

WÓDKA PIEPRZOWA (40% 40 ml)	23 zł
WÓDKA PALONA PUŁKOWNIKABORUTY (52% 40 ml)	37 zł
WHISKY DALMORE 12YO (40% 40 ml)	55 zł
COGNAC ABK6 XO (40% 40 ml)	75 zł

PIWO LANE

OKOCIM (5,6% 300 ml)	15 zł
OKOCIM (5,6% 500 ml)	19 zł

PIWO BUTELKOWE

DWÓR SIERAKÓW PILS (3,8% 500 ml)	21 zł
DWÓR SIERAKÓW PORTER (10,2% 500 ml)	21 zł
DWÓR SIERAKÓW MIODOWE (5,8% 500 ml)	21 zł
DWÓR SIERAKÓW GRODZISKO (5,2% 500 ml)	21 zł
PIWO BEZALKOHOLOWE OKOCIM ZERO (500 ml)	21 zł

DWÓR SIERAKÓW

T R A D Y C J A O D 1 8 4 6

MENU

Większość dań w naszym menu nawiązuje do tradycyjnej, małopolskiej kuchni. Doceniamy lokalne produkty i miejscowych wytwórców. Serwowane u nas wędliny i mięsa pochodzą od małego producenta z Dobczyc. Grzyby zbierane są w beskidzkich lasach, a jagnięcinę kupujemy od podhalańskich górali.

W roku 2013 zostaliśmy wyróżnieni certyfikatem **Slow Food**, który przyznawany jest restauracjom podtrzymującym lokalną tradycję i kulturę kulinarną. Z dumą nosimy znak czerwonego ślimaka Slow Food.


Część naszych dań jest inspirowana kuchniami świata. Przepisy przywożą ze swoich podróży właściciele dworu związani rodzinnie z Urugwajem i Hiszpanią.


Szefem kuchni dworu od 13 lat jest **Janusz Fic**. Jego kreatywność i perfekcyjny warsztat pracy są wizytówką naszej restauracji.



Serdecznie zapraszamy do skosztowania naszych niepowtarzalnych dań.








NA DOBRY POCZĄTEK

**TATAR WOŁOWY
NA TRADYCYJNY POLSKI SPOSÓB**  54 zł
wołowina 100 g – dodatki obok; cebulka,
korniszon, grzybki marynowane, anchois,
(żółtko na życzenie)



**KREWETKI AL AJILLO
NA GORĄCEJ PATELNI**  65 zł
smażone na sposób hiszpański z chili,
podane na gorącej patelni



SZPARAGI Z GRILLA   47 zł
z sosem szampańskim i parmezanem


JAJKO W POSZETCE   49 zł
zapiekane ze szparagami, sosem
serowym i grzankami

**PLASTRY MARYNOWANEGO
ŁOSOSIA**    63 zł
w stylu gravlax z blinami kwaśną
śmietaną i kawiozem

PO PIERWSZE ZUPA



ROSÓŁ DWORSKI   36 zł
wolno gotowany z makaronem i
ziołową oliwą

WIOSENNA ZUPA SZCZAWIOWA   36 zł
z kleksem kwaśnej śmietany



CHŁODNIK Z OGÓRKÓW   34 zł
z miętą, fetą i oliwą

SŁOWACKA POLEWKA CZOSNKOWA   34 zł
z razowymi kruszonkami



SPÉCIALITÉ DE LA MAISON


ŚLIMAKI NA 3 SPOSOBY   38 zł / 59 zł
(6 szt. / 12 szt.)
po burgundzku, katalońsku i sierakowsku


CZAS NA DANIE GŁÓWNE


**WIENER SCHNITZEL CIEŁĘCY
LUB WIEPRZOWY**   120 zł / 78 zł
z mizerią na kwaśnej śmietanie

**STEK Z REGIONALNEJ POŁĘDWICY
WOŁOWEJ** 159 zł
bastowany w maśle z ziołami na ciemnym
sosie z kaparami i czerwoną cebulą

BITKI WOŁOWE   73 zł
duszone w kremowym sosie
grzybowym z rumianymi kluseczkami


RUMSZTYK SZEFA  72 zł
na delikatnym sosie z czarnego pieprzu i
gorczycy z ziemniaczanym puree i cebulą


**TRADYCYJNA MACZANKA
PO KRAKOWSKU**  68 zł
w korzennej bagietce z piklami i
musztardą jak robiła moja mama

HALIBUT W OLIWIE  87 zł
kapary, korniszon, koperk



PSTRĄG NA GORĄCEJ PATELNI   77 zł
na oliwie z natką, czosnkiem i
serem pleśniowym



FILET Z KACZKI 69 zł
z fasolką szparagową z demi glace




**SZASZŁYKI BAŁKAŃSKIE Z
JAGNIĘCINY Z BIELAN**  65 zł
na sałacie z pieczonych warzyw

KALAFIOR NA GORĄCEJ PATELNI  49 zł
zapiekany na musie z marchwi
z chrupiącym camembertem

PIEROGI I MAKARONY WŁOSKIE

PIEROGI Z DZICZYZNĄ   49 zł
na ciemnym sosie z ginem



PIEROGI Z RUSI   42 zł
na kwaśnej śmietanie, z serem,
ziemniakami i prażoną cebulą



FARFALLE Z ŁOSOSIEM    53 zł
szpinakiem i
suszonymi pomidorami



ORECCHIETTE   49 zł
z sosem grzybowym

DESERY

NALEŚNIKI SUZETTE   46 zł
z pomarańczami i lodami
na gorącej patelni



PTYŚ   44 zł
faszerowany
kremem waniliowym
na sosie czekoladowym



LODY OD ILONY   39 zł
ręcznie kręcone
w pięciu smakach do wyboru


WANILIOWY CREME BRULÉE   36 zł
z naszą konfiturą z pomarańczy


Slow Food[®]
Polska


DODATKI



ZIEMNIAKI GOTOWANE   13 zł
z masłem i koperkiem



ZIEMNIAK PIECZONY   15 zł
podany na kwaśnej śmietanie



FRYTKI  16 zł
chrupiące cienko krojone

MIZERIA   17 zł
po polsku w śmietanie

FASOLKA SZPARAGOWA  18 zł
blanszowana na maśle

GRATIN ZIEMNIACZANE   22 zł
zapiekanka ziemniaczana


MŁODA KAPUSTA   19 zł
zasmażana z koperkiem

SZPINAK   21 zł
w śmietanie z czosnkiem

ZIELONE SAŁATY  19 zł
z sosem winegret

 **WEGETARIAŃSKIE**

 **ZAWIERA GLUTEN**

 **ORZECHY**

 **ZAWIERA LAKTOZĘ**

 **RYBY I SKRUPIAKI**