



Dworek MIKOŁAJ



**For our clients we have prepared special menu offer
considering traditional kitchen meals.**

**Competitive prices and maintaining excellent quality at the same time,
let us gain trust and establish our position in the touristic market.**

**Taking into account the organized time of the foreign groups
we make reservation in advance.**

mail: biuro@dworek-mikolaj.com.pl

phone number: +48 33 873 35 80

Prearranged menu and reservation will assure quick and efficient service.

Welcome

MENU OFFER FOR THE TOURISTIC GROUPS

Set I

Woda mineralna w dzbankach / pieczywo na stołach – bez ograniczeń

Non-sparkling mineral water served in a jug / bread without limit

- ✓ Sałatka caprese – pomidory z mozzarellą i sosem vinaigrette

Caprese salad – tomatoes with mozzarella and vinaigrette sauce

- ✓ Pieczony filet z łososia, talarki ziemniaczane, sałatka z sosem vinaigrette

Roasted salmon, potato slices, salad with vinaigrette sauce

- ✓ Kremówka papieska/ owoce sezonowe / lody– jeden deser do wyboru dla całej grupy

Pope's cake / seasonal fruit / ice-cream – one dessert for the whole group to choose from.

Set II

Woda mineralna w dzbankach / pieczywo na stołach – bez ograniczeń

Non-sparkling mineral water served in a jug / bread without limit

- ✓ Zupa borowikowa z łazankami podana w kociołku

Boletus soup with square noodles served in a kettle

- ✓ Pierś z kaczki z pieczonym jabłkiem i żurawiną, ziemniaki opiekane, sałatka z sosem vinaigrette

Duck breast served with baked apple and cranberry, baked potatoes, salad with vinaigrette sauce

- ✓ Kremówka papieska/ owoce sezonowe / lody– jeden deser do wyboru dla całej grupy

Pope's cake / seasonal fruit / ice-cream – one dessert for the whole group to choose from.

Set III

Woda mineralna w dzbankach / pieczywo na stołach – bez ograniczeń

Non-sparkling mineral water served in a jug / bread without limit

- ✓ Żurek staropolski podawany w kociołku – SPECJALNOŚĆ RESTAURACJI

Traditional polish sour rye soup served in a kettle – SPECIALITY OF OUR RESTAURANT

- ✓ Pstrąg saute/Filet z pstrąga, frytki, sałatka z sosem vinaigrette

Trout saute / Trout fillet saute, french fries, salad with vinaigrette sauce

- ✓ Kremówka papieska/ owoce sezonowe / lody– jeden deser do wyboru dla całej grupy

Pope's cake / seasonal fruit / ice-cream– one dessert for the whole group to choose from.

Set IV

Woda mineralna w dzbankach / pieczywo na stołach – bez ograniczeń

Non-sparkling mineral water served in a jug / bread without limit

- ✓ Żurek staropolski podawany w kociołku – SPECJALNOŚĆ RESTAURACJI

Traditional polish sour rye soup served in a kettle – SPECIALITY OF OUR RESTAURANT

- ✓ Polędwiczki wieprz. w sosie pieczeniowym, ziemniaki puree lub ziemniaki młode (sezonowo), sałatka z sosem vinaigrette

Pork loins in gravy, mashed potatoes or early potatoes (seasonal), salad with vinaigrette sauce

- ✓ Kremówka papieska/ owoce sezonowe / lody– jeden deser do wyboru dla całej grupy

Pope's cake / seasonal fruit / ice-cream – one dessert for the whole group to choose from.

Set V

Woda mineralna w dzbankach / pieczywo na stołach – bez ograniczeń

Non-sparkling mineral water served in a jug / bread without limit

- ✓ Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym

Broccoli cream soup served with puff croutons

- ✓ Grillowana pierś z kurczaka w sosie cajun, frytki, sałatka z sosem vinaigrette

Grilled chicken breast in cajun sauce, french fries, salad with vinaigrette sauce

- ✓ Kremówka papieska/ owoce sezonowe / lody– jeden deser do wyboru dla całej grupy

Pope's cake / seasonal fruit / ice -cream – one dessert for the whole group to choose from.

Set VI

Woda mineralna w dzbankach / pieczywo na stołach – bez ograniczeń

Non-sparkling mineral water served in a jug / bread without limit

✓ Żurek staropolski podawany w kociołku – SPECJALNOŚĆ RESTAURACJI

Traditional polish sour rye soup served in a kettle – SPECIALITY OF OUR RESTAURANT

✓ Gulasz wieprzowy z warzywami, ryż, sałatka z sosem vinaigrette

Pork stew with vegetables, rice, salad with vinaigrette sauce

✓ Kremówka papieska/ owoce sezonowe / lody– jeden deser do wyboru dla całej grupy

Pope's cake / seasonal fruit / ice-cream – one dessert for the whole group to choose from.

Propozycje przystawek / Starters

✓ Grillowany ser górski w chrupiącym boczku podany na sałatce z łezką żurawiny

Grilled sheep cheese in crispy bacon served on salad with cranberry

✓ Domowy pasztet drobiowy podany na rukoli z żurawiną

Home-made poultry pate served with cranberry on the rucola

✓ Sałatka z paluszkami krabowymi, jajkiem i sosem śmietanowym

Salad with crab fingers, egg and creamy sauce

✓ Mix sałat z plastrami grillowanej piersi z kurczaka

Mixed salad with grilled chicken breast

✓ Talerz tradycyjnych wędlin i serów

Plate of traditional polish cold meats and cheeses

✓ Mix sałat z plastrami wędzonego łososia

Mixed salad with slices of smoked salmon

Cold Drinks/Zimne napoje

✓ **Coca-cola/ Pepsi/Sprite/ Fanta (0,25 l.)**

✓ **Orange juice (0,25 l.) / Sok pomarańczowy (0,25 l.)**

✓ **Table wine (150 ml) / Lampka wina stołowego (150 ml)**

✓ **Bottle of table wine (750 ml) / Butelka wina stołowego (750 ml)**

✓ **Beer (0,33 l.) / Piwo (0,33 l.)**

✓ **Beer (0,5 l.) / Piwo(0,5 l.)**

Hot Drinks/Gorące napoje

✓ **Espresso**

✓ **Tea / Herbata**

Attention !

✓ The price offer is valid from 10 people in the group.

✓ According to your requests there is possibility to change the sets.

✓ In case of special diet we ask for a contact to prepare an appropriate menu set.

✓ All the prices include tax.

✓ Lunch/Dinner for every 21 person is for free or for the guide and driver – in the groups over 20 person.

✓ In the groups from 10 to 20 person - 1 complimentary /guide or driver eats for free /.

✓ Method of payment: cash / credit card /bank transfer.

We kindly invite you to cooperate with us, assuring an excellent cuisine

and nice, competent service SINCE 1978

Janina Paśnik