

## *Drodzy goście,*

Przygotujcie się na kulinarne uniesienia, które zabiorą Was w niezapomnianą podróż przez smaki! W naszej restauracji łączymy najlepsze tradycje kuchni polskiej z wyrafinowanymi akcentami kuchni europejskiej, aby stworzyć dla Was wyjątkowe doświadczenia kulinarne. Korzystamy z lokalnych produktów od zaprzyjaźnionych dostawców. Każde danie to prawdziwa uczta, pełna pasji i staranności, przygotowywana z najwyższej jakości składników.

Dopełnieniem naszej oferty jest starannie wyselekcjonowana karta win i alkoholi, które wspaniale harmonizują z naszymi potrawami, przenosząc Wasze zmysły na wyższy poziom.

Elegancki, a zarazem przytulny wystrój oraz niepowtarzalny klimat naszej restauracji tworzą idealne warunki na spotkania z bliskimi, rodzinne obiady, a także romantyczne kolacje przy świecach czy przyjęcia weselne, chrzciny, urodziny, rocznice ślubu.

Każda chwila spędzona u nas to wyjątkowa okazja do celebrowania smaku, atmosfery i wspólnych chwil. Zatrzymaj się u nas i pozwól, by nasza kuchnia opowiedziała Ci swoją historię!

Potrawy są przygotowywane na bieżąco, wyłącznie ze świeżych produktów, dlatego czas oczekiwania na danie może potrwać od ok. 30 do 40 minut.

Przy dużej ilości zamówień, zwłaszcza w weekendy i święta czas oczekiwania może się wydłużyć.

Prosimy o wyrozumiałość.

Gramatury poszczególnych dań i lista alergenów dostępne na życzenie u Szefa Kuchni.

Do grup liczących 10 osób przy stoliku doliczamy serwis w wysokości 10% do rachunku.

Informujemy również, że przy zamówieniu połowy porcji cena dania wynosi 70 % kwoty podstawowej.

Menu aktualne od dnia 18. 03.2025

## Przystawki

- Dworski tatar 49 PLN  
z polędwicy wołowej  
/pikle/żółtko/kapary/oliwa/  
/musztarda/masło/
- Bliny gryczane 39 PLN  
z wędzonym łososiem  
/kawior sferyczny/  
/kwaśna śmietana/
- Oscypek grillowany 32 PLN  
/gruszka karmelizowana/  
/żurawina/
- Krewetki nobashi w tempurze 18 PLN 3szt.  
/sos spicy mayo/sos wasabi/  
30 PLN 5szt.  
/sos sojowy/
- ★ Dodatek do przystawek: 5 PLN  
Gorąca bagietka  
/czas oczekiwania ok. 15 min/

## Salatki

- Salatka z grillowaną 42 PLN  
polędwicą wołową  
/mix sałat/pomidor/ogórek/  
/pieczona papryka/granat/  
/sos vinaigrette/
- Salatka Cezar 39 PLN  
/sałata rzymska/grillowany filet  
z kurczaka/boczek pieczony/  
/czerwona cebula/Parmezan/  
/grzanki/sos koktajlowy/
- Salatka z wędzonym łososiem 39 PLN  
/mix sałat/pomidor/ogórek/  
/burak marynowany/  
/Parmezan/sos vinaigrette/
- Salatka z kozim serem 42 PLN  
/mix sałat/pomidor/ogórek/granat/  
/burak marynowany/mango/  
/sos vinaigrette/

## Zupy

Kociołek Mikołaja 23 PLN  
od 1978 ten sam!  
/żurek staropolski/szynka/  
/ziemniaki/jajko/

Specjał dworski 23 PLN  
w kociołku  
/żurek staropolski/biała kiełbasa/  
/ziemniaki/jajko/

Zupa z leśnych grzybów 24 PLN  
w kociołku  
/kluseczki kładzione/

Tradycyjny rosół z wiejskiej kury 22 PLN  
i trzech innych mięs  
z domowym makaronem  
/kurczak/indyk/wołowina/warzywa/

Rubinowy barszcz czerwony 22 PLN  
/uszka z mięsem/krokiet z mięsem/

Flaczki wołowe 25 PLN  
w kociołku

## Burgery

### Burger Classic

/mięso wołowe/sałata/  
/ogórek konserwowy/  
/cebula czerwona/pomidor/  
/sos BBQ/  
sos burgerowy/ser Cheddar/

38 PLN

### Burger Bekon

/mięso wołowe/sałata zielona/  
/ogórek konserwowy/  
/cebula czerwona/pomidor/bekon/  
/ser cheddar/sos BBQ/  
/sos burgerowy/

43 PLN

### Cheese Burger

/mięso drobiowe panierowane  
w panco/sałatka Colesław/  
/sałata zielona/pomidor/ogórek/  
/sos burgerowy/

43 PLN

### Burger Vege

/białko grochu/sos pikantny  
mango-habanero/sałata/  
/pomidor/ogórek konserwowy/  
/cebula czerwona/

44 PLN

### Fit Burger Hollywood

/mięso z indyka/sałata zielona/  
/pomidor/ogórek/cebula czerwona/  
/sos tzatzyki/

36 PLN

### Wybierz swoje dodatki!

Frytki stekowe

14 PLN

Frytki z batata

18 PLN

## *Dania z drobiu*

**Kotlet de'Volaille z masłem** 49 PLN  
/frytki/surówka Coleslaw/

**Kotlet de'Volaille w duecie** 52 PLN  
/masło ziołowo – czosnkowe/  
/ser żółty/frytki/surówka Coleslaw/

**Grillowana pierś z kurczaka  
zapieczona serem mozzarella  
i pomidorem** 49 PLN  
/ziemniaki z koperkiem/  
/pesto bazyliowe/

**Kotlet Mikołaja** 52 PLN  
/filet drobiowy faszerowany  
serem mozzarellą/pieczarkami/  
/suszonymi pomidorami/ziemniaki  
z koperkiem/bukiet surówek/

**Filet z kaczki w sous vide** 64 PLN  
/mus dyniowy/pieczone  
jabłko z żurawiną/

## *Dania z wieprzowiny*

Tradycyjny kotlet schabowy XXL 54 PLN  
z długą kością smażony na smalcu  
/ziemniaki z koperkiem/  
/kapusta zasmażana  
lub młoda kapusta na ciepło (sezonowo)

Poładwiczki wieprzowe 58 PLN  
z sosem z grzybów leśnych  
/ziemniaki z koperkiem/  
/modra kapusta/

Wolno pieczone żeberko 63 PLN  
w glazurze miodowo-czosnkowej  
podane na kamieniu  
/talarki ziemniaczane/  
/kapusta zasmażana  
lub młoda kapusta na ciepło (sezonowo)  
/pikle/pikantny sos/

Autorska golonka z kością 59 PLN  
pieczona a wcześniej marynowana  
w piwie i whisky  
/talarki ziemniaczane z gzikim/pikle/

### Wybierz swoje dodatki!

Chrzan 5 PLN  
Musztarda 5 PLN  
Gorąca bagietka 5 PLN  
/czas oczekiwania ok. 15 min/

## *Dania z wołowiny*

Stek z poładwicy wołowej 82 PLN  
/grillowane szparagi/  
/frytki stekowe/

Tradycyjna, śląska rolada wołowa 57 PLN  
/kluski śląskie/modra kapusta/

Placki po węgiersku 49 PLN  
z gulaszem wołowym

## *Ryby*

Pstrąg z pieca 64 PLN  
prosto z gospodarstwa  
rybnego w Zawoi  
/frytki stekowe/warzywa z grilla/

Stek z łososia norweskiego 59 PLN  
z sosem cytrynowym  
/ziemniaki z koperkiem/  
/warzywa z grilla/

Chrupiący dorsz w tempurze 57 PLN  
z sosem pikantnym  
/talarki ziemniaczane/  
/gzik czosnkowy/surówka Coleslaw/

## *Dania z maki i wody*

Pierogi ruskie z omastą 32 PLN  
z duszonej cebulki

Pierogi z farszem mięsny 32 PLN  
podane ze skwarkami

Pierogi z farszem sera feta 32 PLN  
i szpinakiem  
/parmezan/kwaśna śmietana/

Pierogi Szefa Kuchni z jagodami 36 PLN  
/biała czekolada/słodka śmietana/

Wstążki makaronu Tagliatelle 44 PLN  
/szpinak/kurczak/  
/sos śmietanowo-serowy/

Makaron penne 44 PLN  
z polędwiczką wieprzową  
/boczek/sos pomidorowy/  
/rukola/parmezan/

## *Dania vege*

Wegańska kaczka szarpana 44 PLN  
/białko soi/frytki stekowe/  
/sos słodko-pikantny  
Mango Habanero/

Rożki brokułowo-orzechowe 42 PLN  
w chrupiącej panierce  
migdałowej  
/rukola/pomidorki cherry/  
/sos Relish/

## *Dodatki i surówki*

Ziemniaki z koperkiem 10 PLN

Frytki stekowe 15 PLN

Frytki 14 PLN

Frytki z batata 19 PLN

Talarki ziemniaczane 15 PLN

Kluski śląskie 15 PLN

Surówka Coleslaw 12 PLN

Surówka z modrej kapusty 12 PLN

Surówka z marchwi z pomarańczą 12 PLN

Bukiet surówek 14 PLN

Warzywa z grilla 17 PLN

Mizeria (sezonowo) 13 PLN

Kapusta zasmażana 13 PLN  
lub młoda kapusta na ciepło (sezonowo)



## Desery

<b>Serducho z musem pistacjowym</b>	30 PLN
/sorbet z czarnej porzeczki/ /glace pomarańczowy/ /czekoladowa ziemia jadalna/owoce/	
<b>Lava Cake</b>	25 PLN
/mus malinowy/ /sorbet z czarnej porzeczki/	
<b>Domowa szarlotka na ciepło</b>	24 PLN
/lody waniliowe/sos czekoladowy/	
<b>Puchar lodowy</b>	24 PLN
/sos malinowy/	
<b>Lodowy deser Mikołaja</b>	27 PLN
/lody waniliowe/lody truskawkowe/ /sos malinowy/jogurt naturalny/ /granola/owoce/	
<b>Naleśniki Mikołaja z serem 2 sztuki</b>	32 PLN
/bita śmietana/owoce/lody waniliowe/	

## Napoje gorące

<b>Espresso</b>	11 PLN
<b>Espresso Doppio</b>	15 PLN
<b>Americano</b>	15 PLN
<b>Flat white</b>	18 PLN
<b>Latte Macchiato</b>	18 PLN
<b>Cappuccino</b>	18 PLN
<b>Kawa Mrożona</b>	22 PLN
<b>Herbata Richmond w dzbanku</b>	17 PLN
<b>Czarna:</b>	
/Earl Grey Blue/Ceylon Gold/ /English Breakfast/	
★ Na życzenie z cytryną lub z sokiem malinowym	
<b>Zielona:</b>	
/Gunpowder Green/Green Jasmine/ /Peppermint Green/	
<b>Biała:</b>	
/White Pearl of Fujian/	
<b>Owocowa:</b>	
/Forest Fruits/Peach Lemon/ /Mexican Dream/Rooibos Sunrise/ /Yerba Mate Lemon/	

## Napoje zimne

Woda mineralna Ustronianka /niegazowana/gazowana/	10 PLN 0,33L
Woda Dworska /niegazowana/gazowana/	13 PLN 0,5L 18 PLN 1L
Coca Cola/Coca Cola Zero/ /Fanta/Sprite/FuzeTea/	10 PLN 0,25L
Sok Cappy /pomarańcza/jabłko/grejpfrut/	10 PLN 0,25L
Woda mineralna z cytryną karafka	20 PLN 1L
Lemoniada domowa /zapytaj kelnera o smak/	17 PLN 0,4L 32 PLN 1L
Soki tłoczone nieklarowane z domu Rembowskich /jabłkowy/jabłkowo-żurawinowy/ /jabłkowo-miętowy/jabłkowo-gruszkowy/ /jabłkowo-agrestowy/	12 PLN 0,25L

## Piwa

Carlsberg z beczki 5%	15 PLN 0,3L
Carlsberg z beczki 5%	17 PLN 0,5L
Żywiec 5,8%	15 PLN 0,3L
Żywiec 5,8%	17 PLN 0,5L
Žatecký Světlý Ležák 5%	17 PLN 0,5L
Paulaner 5,5%	17 PLN 0,5L
Piwo smakowe 4,5% /zapytaj kelnera o smak/	16 PLN 0,4L
STREFA PIWA %	
Carlsberg 0%	16 PLN 0,4L
Piwo smakowe 0% /zapytaj kelnera o smak/	16 PLN 0,4L

## Alkohole

### WÓDKA | LIKIERY 4cl

Wódka craftowa Tessellis 40% /White Chocolate & Pineaplee/	24 PLN
Żubrówka Czarna 40%	14 PLN
Żubrówka Biała 40%	11 PLN
Żubrówka Bison Grass 37,5%	11 PLN
Bols Marine Vanilia 37,5%	11 PLN
Soplica Szlachetna 40%	13 PLN
Soplica Staropolska 38%	16 PLN
Soplica Wiśniowa 28%	11 PLN
Soplica Gorzka 32%	11 PLN
Soplica Gorzka z miętą 28%	11 PLN
Soplica Kawowa 25%	11 PLN

### RUM 4cl

Sailor Jerry 40%	20 PLN
Legendario Anejo Blanco 40%	22 PLN

### KONIAK | BRANDY 4cl

Remy Martin V.S.O.P. 40%	49 PLN
Metaxa 5* 38%	18 PLN

### WHISKY 4cl

Jack Daniel's 40%	18 PLN
Grant's 12 Y.O. 40%	21 PLN
Grant's Triple Wood 40%	16 PLN

### GIN 4cl

Gin craftowy Tessellis Pink 40%	24 PLN
Tenjaku Gin 37,5%	18 PLN
Gin Białowieski Żubrówka 37,5%	12 PLN
Hendrick's original 41,4%	30 PLN

### BITTERS 4cl

Jagermeister 35%	15 PLN
Becherovka 38%	14 PLN

# Koktajle

## Menu Spritz

<b>Aperol Spritz</b> /Prosecco/Aperol/woda sodowa/ /plaster pomarańczy/	34 PLN
<b>Sarti Spritz</b> /Prosecco/Sarti Rosa/woda sodowa/ /plaster limonki/	34 PLN
<b>Campari Spritz</b> /Prosecco/Campari/woda sodowa/	34 PLN
<b>Crodino/bezalkoholowe/</b> /Crodino/woda sodowa/ /plaster pomarańczy/	34 PLN

**Dworska Szarlotka** 29 PLN  
/Wódka Żubrówka Bison Grass/sok jabłkowy/  
częstki jabłka/cynamon/

Drink powstał w Polsce, bardzo dawno temu. Starodawne legendy mówią, że dziko rosnąca trawa żubrowa z Puszczy Białowieskiej nadaje moc żubrom, którzy ją konsumują. Co do nazwy Szarlotka, nawiązuje do drugiego ze składników koktajlu-soku jabłkowego.

**Mikołaj Star Martini** 35 PLN  
/Wódka Vaniliowa/Prosecco/Passoa/  
/sok z limonki/syrop cukrowy/

**Negroni** 30 PLN  
/Campari/Vermouth/Gin/

**Tropical dream** 36 PLN  
/Wódka craftowa Tessellis White  
Chocolate & Pineapple/Malibu/sok z cytryny/  
/syrop cukrowy/biało jajka

**Pink Fizz** 36 PLN  
/Gin craftowy Tessellis Pink/  
/sok żurawinowy/syrop z czarnego bzu/

**Sour Żu** 30 PLN  
/Wódka Żubrówka Czarna/sok z cytryny/  
/syrop cukrowy/biało jajka/

**Whisky Sour** 33 PLN  
/Whisky Grant's Triple Wood/sok cytrynowy/  
/syrop cukrowy/

**Espresso Martini** 31 PLN  
/Wódka Żubrówka Czarna/Soplica Kawowa/  
/syrop cukrowy/

**Hendrick's Gin & Tonic** 42 PLN  
/Hendrick's original/Tonik/plaster ogórka/