

Menu



Restauracja czynna w godzinach:

12.00 – 21.00

The restaurant is open:

12:00 a.m. - 9:00 p.m.



Przekąski zimne

Cold Appetizers

Śledź po polsku z cebulką – 100g <i>Herring a la polonaise with onion</i>	16,00
Chleb ze smalcem i ogórkami kiszonymi - 100g / 100g <i>Traditional lard and pickles, and bread</i>	15,00
Pstrąg marynowany w occie - 150g <i>Trout marinated in vinegar</i>	21,00
Śledź z plackami ziemniaczanymi i sosem jogurtowo-szczypiorkowym <i>Herring Server with potato cakes in yoghurt-chives sauce</i> - 200 g	21,00
Tatar z wędzonego łososia – 100g <i>Cebulka czerwona, świeży ogórek, kapary</i> <i>Smoked salmon tartare</i>	28,00
Befszyk tatarski, serwowany z jajkiem przepiórczym <i>cebulka, kiszony ogórek, marynowane pieczarki, jajko przepiórcze</i> –100g <i>Raw beef, served with quail egg, onion, pickled cucumber, pickled mashroom</i>	38,00
Deska serów i wędlin – 300g <i>Choice of cheeses, and cold cuts and with bread</i>	45,00

*przekąski zimne serwowane z pieczywem i masłem



Przekąski gorące

Warm appetizers

Krewetki w sosie winno-maślanym – 8 szt.	29,00
<i>Sos winno-maślany z pomidorkami koktajlowymi i czosnkiem, serwowane z chrupiącą bagietką</i> <i>Shrimps wine-butter sauce, cherry tomatoes, garlic, served with crispy baguette</i>	
Czarne tagliatelle barwione sepią z krewetkami - 250g	35,00
<i>Makaron serwowany z krewetkami, pomidorkami koktajlowymi i czosnkiem</i> <i>Pasta with shrimps, tomatoes, and garlic</i>	
Babka ziemniaczana z sosem grzybowym serwowana z surówką – 200g	24,00
<i>Potato cake in mashrooms sauce</i>	
Pierogi z mięsem serwowane z surówką (6sztuk) – 300g	25,00
<i>Dumplings with meet</i>	
Pierogi po ukraińsku serwowane z surówką(6sztuk) – 300g	25,00
<i>Dumplings with potatoes, onion and chees</i>	

Dla dzieci polecamy

For children

Rosół z makaronem (250 ml)	9,00
<i>Chicken noodle soup</i>	
Zupa pomidorowa z makaronem (250 ml)	9,00
<i>Tomatoe soup with noodle</i>	
Kopytka podawane ze słodką śmietanką lub masłem z bułką tartą	9,00
<i>Potatoe dumplings with sweet caream, or butter with breadcrumbs</i>	
Placuszki z jabłkami (4 sztuki)	12,00
<i>Pancakes with apples</i>	
Frytki z ketchupem – 200g	10,00
<i>Chips witch ketchup</i>	
Panierowane kawałki kurczaka z frytkami	19,00
<i>Chicken's nuggets with chips, and ketchup</i>	



Zupy

Soups

Rosół z makaronem - 350ml <i>Chicken noodle soup</i>	14,00
Krem z dyni z musem z suszonych pomidorów i pestkami słonecznika <i>Pumpkin cream</i>	15,00 - 350ml
Krem pomidorowy z grzankami i parmezanem - 350ml <i>Tomato cream with croutons and parmesan</i>	15,00
Zupa buraczkowa podawana z puree ziemniaczanym i jajkiem sadzonym <i>Beetroot soup served with mashed potatoes and fried egg</i>	19,00 - 350ml
Żurek po staropolsku -350ml <i>Traditional polish sour soup</i>	19,00
Flaki z boczników - 350ml <i>Soup with oyster mushrooms</i>	19,00



Dania mięsne

Meat dishes

Kotlet schabowy	29,00
<i>puree ziemniaczane, kapusta zasmażana (150g, 150g, 150g)</i> <i>Pork chop, potatoes puree, fried cabbage</i>	
Żeberka pieczone w zalewie miodowo – musztardowej	35,00
<i>ziemniaki opiekane, buraki zasmażane (300g, 150g, 150g)</i> <i>Ribs baked in honey and mustard marinade, baked potatoes, fried beets</i>	
Grillowana pierś kurczaka w sosie pesto	36,00
<i>Frytki, surówka z białej kapusty (150g, 150g, 100g)</i> <i>Grilled chicken breast in pesto sauce, chips, cabbage salad</i>	
Polędwiczki wieprzowe podawane z sosem z palonego pieprzu	36,00
<i>kopytka opiekane, mix sałat z dresingiem (150g, 150g)</i> <i>Pork loins served with a roasted pepper sauce, fried dumplings, salads</i>	
★ Golonka duszona w piwie	40,00
<i>podawana z kapusta zasmażaną, pieczywem, chrzanem (400-500g, 150g, 150g)</i> <i>Pork knuckle cooked in beer with the fried cabbage, give with the bread, horseradish</i>	
Kaczka pieczona z jabłkiem i żurawiną	39,00
<i>Porcja kaczki serwowana z opiekanymi ziemniakami oraz jabłkiem pieczonym z żurawiną (200g, 150g)</i> <i>Duck with apple and cranberry, baked potatoes</i>	

★ czas oczekiwania do 30 min

★ awaiting time till 30 minutes

★ za pół porcji naliczane jest 70% ceny

★ for half a serving -70% price



Ryby Fishes

Pstrąg w sosie kaparowo - cytrynowym	37,00
<i>Ryba pieczona w piecu w całości, frytki, mix sałat z dresingiem, (250g-350g, 100g)</i> <i>Trout in caper and lemon sauce, chips, salads</i>	
Pstrąg smażony z chrupiącą skórą	37,00
<i>Ryba podana w całości, frytki, surówka z białej kapusty (250g -350g , 100g , 100g)</i> <i>Fried trout , chips, salads</i>	
Okonki w cieście piwnym	39,00
<i>frytki, surówka z białej kapusty (150g, 150g, 100g)</i> <i>perch filette in beer batter, chips, salads</i>	
Filet z łososia pieczony z masłem	45,00
<i>Puree ziemniaczane z chrzanem, szpinak duszony z czosnkiem (150g, 150g, 150g)</i> <i>Grilled salmon , mashed potato, spinach with garlic</i>	
Filet z sandacza z sosem tymiankowym	45,00
<i>Czarna soczewica, szpinak duszony z czosnkiem (150g, 150g, 150g)</i> <i>Zander fish fillet, black lentils, spinach with garlic</i>	
Filet z jesiotra pieczony, podany z sosem z szyjek rakowych	55,00
<i>Puree ziemniaczane z chrzanem, świeże liście sałat z sosem vinegree i pestkami słonecznika (150g, 150g)</i> <i>Sturgeon fillet, mashed potato, lettuce leaves with vinaigrette sauce</i>	



Sałaty

Salads

Sałata szefa - 250g **25,00**

*pieś kurczaka z grilla , liście sałat, pomidory suszone , papryka, ogórek, sos
szczypiorkowo-jogurtowy, grzanki*

Chef's salad, grilled chicken breast, salad, dried tomatoes, pepper, cucumber, croutons

Sałata ze świeżymi buraczkami marynowanymi w occie balsamicznym **24,00**

Pomidorkami koktajlowymi i kozim serem, oprószone prażonymi pestkami słonecznika

*Mix salad, fresh beetroot marinated in balsamic vinegar, chees goat, red onion sunflower
seeds*

Sałata z panierowanym serem camembert i sosem cumberland **29,00**

liście sałat, owoce sezonowe, panierowany ser camembert

Mix salad, fruits, breaded camembert chees, cumberland sauce

Vege

Frytki warzywne z marchewki i pasternaku serwowane z ketchupem **12,00**

Vegetables fries, with carrots and parsnip

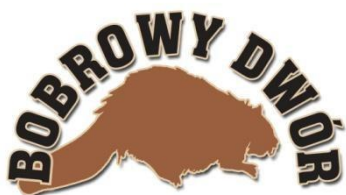
-200g

Krem pomidorowy z pestkami dyni i słonecznika - 350ml **14,00**

Tomatoe cream with sunflower seeds

Makaron z czerwonej soczewicy z sosem szpinakowym -250g **24,00**

*sos szpinakowy na bazie mleczka kokosowego, z pomidorkami koktajlowymi i czarną soczewicą
gluten free pasta served with spinach sauce with coconut milk, and black lentils*



Desery

Desserts

Puchar lodowy

15,00

*Trzy smaki lodów: waniliowe, truskawkowe, czekoladowe podane z bitą śmietaną
Ice cream: strawberry, vanilla, chocolate, and whipped cream*

Puchar lodowy z malinami

17,00

*Lody waniliowe z sosem malinowym podane z bitą śmietaną
Vanilla ice cream with raspberry sauce*

Brownie serwowane na ciepło z sosem z wiśni

18,00

Warm chocolate cake, with cherry sauce

Szarlotka na ciepło podawana z lodami waniliowymi

18,00

Warm apple pie with vanilla ice cream



Jesień w Bobrowym Dworze



Zupa krem z dyni 15,00zł
z musem z suszonych pomidorów i pestkami słonecznika



Jesienny makaron tagliatelle z sosem grzybowym,
parmezanem i natką pietruszki 29,00zł



Jabłko pieczone z żurawiną, serwowane z lodami
waniliowymi 10,00zł



<i>Grzane piwo -0,5 l</i>	12,00zł
<i>Grzane wino z pomarańczą -200ml</i>	12,00zł
<i>Herbata rozgrzewająca</i>	12,00zł
<i>Herbata z rumem</i>	14,00zł
<i>Gorąca czekolada</i>	10,00zł

