



RESTAURACJA DWORSKA
THE COURTLY RESTAURANT



MENU DWÓR KONSTANCIN
DWÓR KONSTANCIN MENU





ZUPY
SOUPS



Krem ze słodkiej kukurydzy z chilli

Cream of sweet corn with chilli

10 zł



Krem z pora

z kruszonką bekonu i siekanym ogórkiem kwaszonym

Cream of leek served with crumbled bacon and chopped pickles

10 zł



Zupa dnia

Soup of the day






SAŁATY
SALADS



**Mieszane sałaty ze świeżymi warzywami
z jajkiem maślanym skropione sosem z oliwy i cytryny**
Mixed salad served with fresh vegetables along with a buttered egg,
all drizzled with olive oil and lemon

19 zł



**Bukiet sałat z łososiem
wędzonym ciepłym dymem serwowany z sosem
pomarańczowym**

Mixed salad with hot smoked salmon served with an orange sauce

23 zł



**Sałata rukola z kiełkami słonecznika,
czerwonym grapefruitem, płatkami sera Coreggio w sosie
słodko- ostrym**

Rocked salad with sunflower sprouts, red grapefruit, Coreggio
cheese flakes, drizzled with sweet and spicy sauce

21 zł





PRZEKĄSKI ZIMNE
COLD APPETIZERS



**Mus z wędzonego pstrąga
z czerwonym kawiolem, roszponką i sosem limonkowym**
Mousse of smoked trout served with red caviar, lamb's lettuce and
lime sauce
25 zł



**Pasztet zapiekany w bekonie
z konfiturą jarzębinową**
Pâté roasted in bacon with rowanberries jam
19 zł



**Carpaccio z polędwicy wołowej
z płatkami parmezanu, kaparami i marynowanym karczochem**
Beef carpaccio with parmesan flakes, capers and pickled artichokes
29 zł





MAKARONY
PASTA



**Atramentowe tagiatelle z krewetkami Black Tiger
w sosie maślano - ziołowym z pomidorkami cherry**
Squid ink tagliatelle served with Black Tiger shrimps and cherry
tomatoes drizzled with herb and butter sauce

34 zł



**Pappardelle z kurczakiem,
szynką parmeńską, szalwią w sosie marsala z syropem
klonowym**
Pappardelle with chicken, parma and sage in marsala sauce with
maple syrup

32 zł



**Gnocchi nadziewane pomidorkami, mozzarellą
serwowane z zielonym pesto i parmezanem**
Gnocchi stuffed with cherry tomatoes and mozzarella served with
green pesto and parmesan

29 zł





DANIA RYBNE
FISH



**Pstrąg wędzony ciepłym dymem
ziemniaki, sałatka ze świeżych warzyw w zielonym sosie ajo
verde**

Hot smoked trout served with potatoes and fresh vegetables in ajo
verde sauce

42 zł



**Filet z sandacza zapiekany w wędzonej szynce
serwowany z puree truflowym i maślanym bukietem
jarzynowym z migdałami**

Pikeperch fillet roasted in smoked ham served with truffle puree and
battered vegetables with almonds

45 zł





DANIA MIĘSNE
MEAT DISHES



Delikatny kurczak à la mojito
z warzywami concasse, placuszkiem rosti i cebulką
Soft chicken à la mojito served with concasse style vegetables, crispy
potato rosti and onion

39 zł



Grillowany kotlet wieprzowy z kostką
w sosie z trawy żubrowej serwowany z pieczonymi
ziemniakami,
duszoną kapustą pekińską, bekonem
Pork chop in bison grass sauce served with roast potatoes, braised
chinese cabbage and bacon

39 zł



Pieczeń z sarny w wytrawnym sosie z czerwonej porzeczki
serwowana z kluseczkami śląskimi i glazurowanymi w miodzie
buraczkami

Roast of venison in a dry in style sauce of red currant served with
Silesian dumplings and honey glazed beetroots

45 zł



Danie dnia
Dish of the day





DESERY- SŁODKI FINAŁ
DESSERTS – SWEET FINISH



Beza Meringa lunga
serwowana z sosem truskawkowym i bitą śmietaną
Meringa lunga served with whipped cream and strawberry sauce

16 zł



Lody waniliowe
z sosem karmelowym- pieprzowym
Vanilla ice cream in caramel-pepper sauce

12 zł



Ciasto czekoladowe
z orzechami włoskimi i kulką lodów waniliowych
Chocolate cake with walnuts and vanilla ice cream

14 zł



Deser dnia
Dessert of the day

