

## MENU STYCZNIOWE

### PRZYSTAWKA

Kartacz z mięsem z okrasą z cebuli i słoniny z kwaśną śmietaną 24,-

### ZUPA

Krem z batata na mleczku kokosowym z chipsami z pietruszki 29,-

### DANIA GŁÓWNE

Antrykot wołowy z puree z truflą, boczniakiem mikołajkowym i sosem pieprzowym 79,-

Dorsz atlantycki z puree z palonego kalafiora z zielonym groszkiem i sosem holenderskim 68,-

### DESER

Panna cotta z sorbetem mango 23,-

Wino grzane 31,-

Herbata z rumem 34,-

Zimowa zielona herbata 23,-

Zimowa czarna herbata 22,-

Do rachunku od 4 osób doliczany jest serwis 10%

## PRZYSTAWKI

---

Krewetki w emulsji winno-maślanej z chili, czosnkiem i natką pietruszki	49,-
Krewetki z chorizo w emulsji z mango, chili, czosnkiem i kolendrą	51,-
Tatar wołowy z szalotką, ogórkiem kiszonym, majonezem lubczykowym i chipsem z ziemniaka	59,-
Placki ziemniaczane z łososiem, kwaśną śmietaną, szczypiorkiem i rzodkiewką	42,-

## SALATKI

---

Sałatka z kozim serem, sezonowymi owocami i karmelizowaną gruszką	42,-
Sałatka z polędwicą wołową, pomidorkami cherry i dipem balsamico	56,-
Sałatka Cezar z kurczakiem, bekonem, kaparami, grzankami oraz parmezanem	48,-
Sałatka Cezar z krewetkami, grzankami, pomidorkami cherry, kaparami oraz parmezanem	54,-

## ZESTAW KONESERA WINA 79,- DLA DWOJGA

---

Creme brulee z Foie Gras z konfiturą z jeżyn
Carpaccio wołowe palone w sianie z majonezem truflowym
Deska serów z oliwkami, kaparami i grissini
Smażone papryczki Padron

## ZESTAW KONESERA WÓDKI 56,- DLA DWOJGA

---

Sledź Matias z maślanką oraz salsą z jabłka, szalotki i kaparów	56,-
Zimne nóżki w galarecie z pianką chrzanową	48,-
Kaszanka w chrupiącej panierce z musem z gruszki i gorzycy	54,-
Smalec wieprzowy z jabłkiem i cebulą podawany z ogórkiem kiszonym	56,-

Do rachunku od 4 osób doliczany jest serwis 10%

## ZUPY

Bouillabaisse-zupa śródziemnomorska z owocami morza, kolendrą i pomidorami	<b>34,-</b>
Żurek na domowym zakwasie z borowikami, białą kielbasą i jajkiem	<b>32,-</b>
Rosół z wielu mięs z kołdunami z mięsem wołowym	<b>31,-</b>

## DANIA GŁÓWNE

Tagliatelle z krewetkami w sosie winno-maślanym z chilli, pomidorkami cherry	<b>69,-</b>	Kotlet schabowy z kością podawany z młodymi ziemniakami i młodą kapustą	<b>65,-</b>
Filet z łososia z pesto ziołowym, czarną soczewicą, groszkiem cukrowym i cukinią	<b>71,-</b>	Żebro wieprzowe podawane z surówką Colesław i frytkami	<b>89,-</b>
Różowa pierś z kaczki z sosem pomarańczowym z chilli, puree z batatów, musem z rabarbaru i karmelizowanymi warzywami korzennymi	<b>72,-</b>	Polędwica wołowa z puree z czarnym czosnkiem, fasolą, blanszowanym szpinakiem, grzybkami shimeji i sosem demi-glace	<b>109,-</b>

Do rachunku od 4 osób doliczany jest serwis 10%

## DESERY

---

Sernik pistacjowy z musem z owoców leśnych	29,-
Fondant czekoladowy z kruszonką kokosową i lodami	29,-
Owoce sezonowe pod kruszonką z gałką lodów	25,-

## NAPOJE GORĄCE

---

Espresso	12,-
Espresso doppio	15,-
Espresso macchiato	12,-
Cappuccino	18,-
Latte	21,-
Flat White	21,-
Herbata	15,-

Do rachunku od 4 osób doliczany jest serwis 10%

## NAPOJE ZIMNE

---

Cisowianka niegazowana 0,3	12,-
Cisowianka Perlage 0,3	12,-
Cisowianka niegazowana 0,7	19,-
Cisowianka Perlage 0,7	19,-
Cola/Cola Zero/Fanta/Sprite	13,-
Soki Cappy	13,-
FuzeTea	13,-
Oranzada Bolek i Lolek 0,33L	18,-
Sok świeżo wyciskany 0,25L	22,-

## PIWO

---

Korona Olbrachta (jasne)	20,-
Śmietanka (pszeniczne)	20,-
Królowa Tropików (mango marakuja)	20,-
Piernikowy Foch (ciemne)	20,-
Zero Stresu (bezalkoholowe)	20,-
Książęce Czerwony Lager	20,-
Książęce Ciemne Łagodne	20,-
Książęce IPA 0%	20,-

Do rachunku od 4 osób doliczany jest serwis 10%

## KOKTAJLE

---

**Devil's Margarita** 39,-

*tequila, sour limonka, sweet, wino czerwone*

**Royal Mojito** 39,-

*rum, biale wino, limonka, mięta, cukier*

**Elderflower Spritz** 34,-

*wódka, biale wino, syrop z czarnego bzu, woda gazowana*

**Pink Whisper** 38,-

*gin truskawkowy, tonic, puree truskawkowe*

**Aperol Spritz** 34,-

*aperol, prosecco, woda gazowana*

**Pornstar Martini** 42,-

*wódka, Passoa, puree marakuja, syrop wanilia, prosecco*

**Espresso Martini** 36,-

*Espresso, wódka, Kahlua*

**Whisky Sour** 34,-

*Ballantine's, sour, bialko jaja kurzego, angustura*

## MOKTAJLE 0%

---

**Devil's Margarita Free** 32,-

*sour limonka, sweet, wino biale 0%, wino czerwone 0%*

**Elder Bloom** 32,-

*prosecco 0%, biale wino 0%, syrop z czarnego bzu, woda gazowana*

**Aperol Sprizito** 32,-

*aperol 0%, prosecco 0%, woda gazowana*

## WÓDKA

---

Młody Ziemniak 2022 34,-

Belvedere 28,-

Chopin (ziemniak) 26,-

Chopin (pszenica) 26,-

Podole Wielkie (ziemniak) 22,-

Podole Wielkie (pszenica) 22,-

Baczewski 14,-

Finlandia 12,-

Żubrówka Bizon Grass 16,-

## WERMUT & LIKIER

---

Martini Extra Dry 22,-

Martini Bianco 22,-

Martini Rosso 22,-

Campari 22,-

Aperol 22,-

Malibu 18,-

Passoa 22,-

Kahlua 18,-

Baileys 18,-

Do rachunku od 4 osób doliczany jest serwis 10%

## WHISKY

---

Nikka From the Barrel	52,-
The Macallan 12 YO	51,-
Glenfiddich 15 YO	42,-
Glenfiddich 12 YO	32,-
Chivas Regal 18 YO	42,-
Chivas Regal 12 YO	26,-
Glenmorangie 10 YO	32,-
The GlenAllachie	39,-
Grant's 12 YO	26,-
Ardbeg	39,-
Gentleman Jack	27,-
Jack Daniel's	22,-
Bulleit Bourbon	21,-
Johnnie Walker Black Label	24,-
Dewar's 8 YO	21,-
Bushmills	23,-
Jameson Irish Whiskey	22,-
Ballantine's	18,-

## KONIAK & BRANDY

---

Dupuy XO	58,-
Rémy Martin VSOP	43,-
Martell VS	55,-
Hennessy VS	38,-
Metaxa 7	22,-

## RUM & TEQUILA

---

Dictador 12YO	29,-
Black Magic	24,-
Bacardi	22,-
Havana Club 7	22,-
Havana Club 3	19,-
KAH	49,-
Herradura	34,-
Salitos	18,-

## GIN

---

Hendrick's	25,-
Malfy	25,-
Bombay	23,-
Name & Nature	20,-
Beefeater	20,-
Seagram's	18,-

Do rachunku od 4 osób doliczany jest serwis 10%

## KIDS MENU

### ZUPY

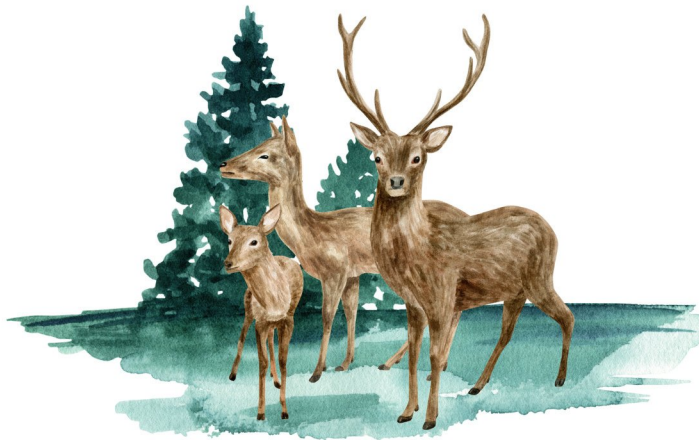
---

Domowy rosół z makaronem	17,-
Zupa pomidorowa z makaronem	17,-

### DANIA GŁÓWNE

---

Placki ziemniaczane ze śmietaną i cukrem	18,-
Naleśniki z twarogiem i sezonowymi owocami	22,-
Sznyceł drobiowy z frytkami i mizerią	38,-





Do rachunku od 4 osób doliczany jest serwis 10%

*Dziękujemy za odwiedziny !*

Twoja opinia jest dla Nas ważna -  
podziel się swoimi wrażeniami.



 Las i Wino

 lasiwino\_restauracja

Nasza **Restauracja Las i Wino** znajduje się na terenie  
**Hotelu Dwór Konstancin.**

Dysponujemy bazą noclegową.  
Organizujemy przyjęcia okolicznościowe i spotkania biznesowe.  
Zapraszamy do zapoznania się z Naszą ofertą.



☎ +48 22 754 72 72

✉ recepcja@dworkonstancin.pl

🌐 dworkonstancin.pl

📘 Dwór Konstancin\*\*\*

📷 dwor\_konstancin.official



*Dwór Konstancin*