



RESTAURACJA

Szafranowy Dwór

MENU



PRZYSTAWKI/APPETIZERS

Sałatka Cezar/kurczak/bukiet sałat/pomidor/ogórek/parmezan/sos anchois Caesar salad/chicken/bouquet of lettuce/tomato/ cucumber/parmesan cheese/anchois sauce	37 PLN/260g
Krewetki (6 szt.)/masło/czosnek/białe wino/grzanka pszenna Shrimp/butter/garlic/white wine/wheat toast	49 PLN/200g
Tatar z młodej polędwicy (100g)/korniszon/cebula/ marynowany podgrzybek/jajko przepiórcze Tartare of young sirloin/gherkin/onion/marinated mushroom/quail egg	57 PLN/200g

ZUPY/SOUPS

Bulion wołowo - drobiowy/domowy makaron/świeża nać pietruszki Beef and pork bouillon/homemade pasta/fresh parsley leaves	19 PLN/250 ml
Krem z pieczonej cukinii i czosnku/grzanka/oliwa rozmarynowa Roasted zucchini and garlic cream soup/toast/rosemary olive oil	19 PLN/250 ml
Żurek śląski/ziemniaki/jajko/biała kiełbasa Silesian sour soup/potatoes/egg/white sausage	25 PLN/250 ml

DANIA GŁÓWNE/MAIN DISHES

Kotlet schabowy z kością (230g)/tłuczone ziemniaki z koperkiem/ kapusta kiszona zasmażana z boczkiem Pork chop on the bone/ mashed potatoes with dill/sauerkraut fried with bacon	45 PLN/430g
Filet z indyka faszerowany porem i suszonym pomidorem (180g)/ ziemniaki glazurowane masłem/sos rieslingowy/szpinak soute Turkey fillet stuffed with leek and sundried tomato/butter glazed potatoes/riesling sauce/spinach soute	52 PLN/360g
Duszona pierś kaczka (170g)/szare kluski/sos śliwkowy/buraki puree Braised duck breast/grey noodles/plum sauce/pureed beets	61 PLN/360g
Tradycyjna rolada wołowa (200g)/kluski śląskie/modra kapusta zasmażana z boczkiem i kwaśnym jabłkiem Traditional beef roulade/Silesian dumplings/red cabbage fried with bacon and sour apple	63 PLN/420g
Stek z polędwicy wołowej (180g)/ziemniaki pieczone/warzywa z patelni/ mrożone masło czosnkowe Beef tenderloin steak/baked potatoes/pan vegetables/frozen garlic butter	98 PLN/380g





DANIA RYBNE/FISH DISHES

Grillowany pstrąg z masłem pietruszkowym (1 szt.)/frytki stekhouse/ surówka z białej kapusty Grilled trout with parsley butter/ steak house fries/white cabbage salad	58 PLN/540g
Pieczony stek z łososia (180g)/risotto szafranowe/kalafior z pary/oliwa Baked salmon steak/saffron risotto/steamed cauliflower/olive oil	66 PLN/380g

PIEROGI/DUMPLINGS

Domowe pierogi ruskie/smażona cebula/świeży koperek Homemade Russian dumplings/fried onions/fresh dill	30 PLN/8 szt.
Domowe pierogi z mięsem/boczek wędzony/ cebula/świeża nać pietruszki Homemade dumplings with meat/smoked bacon/celery/fresh parsley leaves	32 PLN/8 szt.
Domowe pierogi ze szpinakiem i serem feta/oliwa szczypiorkowa Homemade dumplings with spinach and feta cheese/chive olive oil	34 PLN/8 szt.

DESERY/DESSERTS

Szarlotka na ciepło z lodami/świeża mięta/bita śmietana Hot apple pie with ice cream/fresh mint/whipped cream	22 PLN/380g
Lody waniliowe/ciepłe maliny/świeża mięta Vanilla ice cream/warm raspberries/fresh mint	24 PLN/200g
Tartaletka z kremem raffaello/owoce/świeża mięta Tartalet with raffaello cream/fruit/fresh mint	26 PLN/190g

NAPOJE GORĄCE/HOT DRINKS

Espresso	10 PLN
Doppio	12 PLN
Americano/z mlekiem/with milk	14 PLN
Cappucino	14 PLN
Latte macchiato	15 PLN
Flat white	15 PLN
Kawa sezonowa/Seasonally coffee	20 PLN
Herbata/Tea	12 PLN
Herbata zimowa/Winter tea (sezonowo)	22 PLN
Herbata mrożona Richmond Ice/ Ice Tea (sezonowo)	22 PLN
Gorąca czekolada/Hot chocolate	15 PLN
Mleko roślinne do każdej kawy (soja/migdał/owsiane) Plant-based milk for each coffee (soy/almond/oat)	2 PLN
Syrop/Bita śmietana Syrup/Whipped cream	2 PLN



ZIMNE NAPOJE/ COLD DRINKS

Napoje gazowane/ Sparkling drinks 0,25 l     10 PLN
Coca-Cola ZERO CUKRU, Coca-Cola ORIGINAL TASTE, Fanta, Sprite

Kinley 0,25 l  10 PLN
Tonic Water, Pink Aromatic Berry, Elderflower ZERO CUKRU

Kropla Beskidu Kropla Délice 0,33 l / 0,75 l   8/ 16 PLN
Naturalna woda mineralna niegazowana i gazowana /
Natural still and sparkling mineral watert

FuzeTea 0,25 l  10 PLN
O smaku Cytryny, O smaku Brzoskwini i Hibiskusa /
Lemon, peach and hibiskus

Cappy 0,25 l  10 PLN
pomarańczowy / jabłkowy / multiwitamina /
orange / apple / multivitamin

Burn 0,25 l  14 PLN
napój energetyzujący /
energy drink

Sok owocowy 0,25 l 10 PLN
czarna porzeczka / pomidorowy /
black currant / tomato

Red Bull 0,25 l 14 PLN

Lemoniada/ Lemonade 0,3 l 15 PLN

Lemoniada/ Lemonade 1 l 25 PLN

DRINKI

Mojito 26 PLN
Bacardi, woda gazowana, limonka, brązowy cukier, mięta
Bacardi, sparkling water, lime, brown sugar, mint

Finlandia Rose Spritz 29 PLN
Finlandia Botanical Wildberry&Rose, sok z limonki, sprite
Finlandia Botanical Wildberry&Rose, lime juice, sprite

Aperol 29 PLN
Aperol, Prosecco, woda gazowana, pomarańcza
Aperol, Prosecco, sparkling water, orange

Tequila Sunrise 29 PLN
Tequila Jose Queruo Silver, sok pomarańczowy, grenadyna
Tequila Jose Queruo Silver, orange juice, grenadina

Jack Sour 30 PLN
Jack Daniel's, sok z cytryny, syrop cukrowy, bitters, biało
Jack Daniel's, lemon juice, sugar syrup, bitters, egg white

Finlandia Butterfly Collins 31 PLN
Finlandia Cranberry, Chambord, sok z cytryny, syrop cukrowy,
biało, woda gazowana
Finlandia Cranberry, Chambord, lemon juice, sugar syrup,
egg white, sparkling water

**DLA STOLIKÓW POWYŻEJ 7 OSÓB
DOLICZAMY SERWIS W WYSOKOŚCI 10%
NIE DZIELIMY RACHUNKÓW POWYŻEJ 6 OSÓB**