



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**

Kinley Tonic 0,25 l **10 PLN**
Kinley Water, Pink Aromatic Berry, Elderflower Zero Cukru/No sugar 

Woda Mineralna Kropla Beskidu niegazowana/Still water 0,33 l/0,75 l  **8/16 PLN**

Kropla Delice gazowana/Sparkling water 0,33 l/0,75 l  **8/16 PLN**

Herbata mrożona Fuze Tea/Ice Tea Fuze Tea 0,25l **10 PLN**
cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwinia z hibiskusem/ lemon with lemongrass, peach with hibiscus 

Sok owocowy Cappy/Fruit Juice Cappy 0,25l **10 PLN**
pomarańcza, jabłko, multiwitamina, czarna porzeczka, grejpfrutowy, pomidorowy/orange, apple, multivitamin, black currant, grapefruit, tomato 

Red Bull 0,25 l/Burn 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, białko
Jack Daniel's, lemon juice, sugar syrup, bitters, egg white

Finlandia Butterfly Collins **31 PLN**
Finlandia Cranberry, Chambord, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko, 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**