

Dom Królów

restauracja



A.D. 1599



Lista alergenów dostępna u obsługi
List of allergens available at the personel

Wkładka przedwiosennie

Early Spring Menu

Przystawka

Starter

KOLOROWE SAŁATY Z KURCZAKIEM

MIX OF LETTUCE LEAVES WITH CHICKEN

45 pln

Grillowany kurczak, mix sałat, koperek, natka pietruszki, kolendra, kolorowe pomidorki cherry, rzodkiewka, słodko - kwaśny dressing cytrusowy, skorzonera.

Grilled chicken, lettuce mix, dill, parsley, coriander, rainbow cherry tomatoes, radish, sweet and sour citrus dressing, scorzonera.

Dania Główne

Main course

SPAGHETTI Z PESTO BAZYLIOWYM

BASIL PESTO PASTA

47 pln

Makaron spaghetti, pesto, straciatella burata, zielona oliwa, bazylia, groszek cukrowy, kielki groszku

Spaghetti pasta, pesto, straciatella di burrata, green oil, basil, sugar snap peas, pea sprouts

DORSZ

COD

60 pln

Smażony dorsz, panco, groszek cukrowy, sos tatarski, sałata masłowa, ogórek małosolny, słodko - kwaśny jogurt, prażone orzechy, natka pietruszki

Sautéed cod, panko, sugar snap peas, tartar sauce, butter lettuce, cucumber, sweet and sour yoghurt, roasted nuts, parsley

Deser

Dessert

LODY TARTUFO Z KAWĄ W PREZENCIE

TARTUFO ICE CREAM WITH COFFEE AS A GIFT

31 pln

TARTUFO: NERO | BIANCO | LEMON | CAFFE | ALLA NOCCIOLA | ALLA FRAGOLA
dodatki: / food additives:

Kruszonka z orzechów laskowych \ Kruszonka z ciastek czekoladowych / Mus karmelowy / Mus czekoladowy

Chocolate mousse / Hazelnut crumble / Chocolate cookie crumble / Caramel mousse

TARTUFO PISTACCHIO

36 pln

Kruszonka z palonej białej czekolady/ mus malinowy

Crumble with caramelized white chocolate/ raspberry mousse

TARTUFO COCCO NOCCIOLA

36 pln

Kruszonka z palonej białej czekolady/ mus malinowy

Crumble with caramelized white chocolate/ raspberry mousse

Drinki

Cocktails

CREME BRULEE PEACH SOUR

36 pln

Likier Archers, wódka wyborowa, syrop waniliowy, sok z cytryny, białko

Archers liqueur, Wyborowa vodka, vanilla syrup, lemon juice, egg white

CREME BRULEE WHISKEY SOUR

32 pln

Whisky Jameson, likier Baileys, sok z cytryny, białko

Whisky Jameson, Baileys liqueur, egg white

Lista alergenów dostępna u obsługi
List of allergens available at the personel

Sałatki & Przystawki

Salads & Starters

HALLOUMI

HALLOUMI CHEESE

Emulsja avocado, granat, chrupiące sałaty, kolendra, sezonowe warzywa

Avocado emulsion, pomegranate, crispy lettuces, coriander, seasonal vegetables

43 pln

250 g

KREWETKI W WINIE

PRAWNS IN WINE

Pomidor cherry, masło cytrynowe, bagietka korzenna, chrupiące sałaty

Cherry tomatoes, lemon butter, spiced baguette, crispy lettuces

53 pln

300 g

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

BEEF TENDERLOIN TARTARE

Pikle, jajo, oliwa szczypiorkowa, majonez truflowy

Pickles, egg, chive oil, truffle mayonnaise

54 pln

250 g

CAMEMBERT FRANCUSKI

FRENCH CAMEMBERT

Orzechy włoskie, żurawina, róża, czerwone wino, rukola, bagietka korzenna

Walnuts, cranberry, rose, red wine, rocket, spiced baguette

41 pln

250 g

DESKA PRZEKĄSEK

SNACK BOARD

Skrzydółka hot&spicy, oliwki marynowane, krewetki butterfly, bruschetta, nachos, mini sajgonki, melon w szynce, prosciutto crudo, krążki cebłowe, sosy mango chili, sos cheddar

Hot&spicy wings, marinated olives, butterfly prawns, bruschetta, nachos, mini spring rolls, Prosciutto Crudo wrapped melon, onion rings, mango-chilli sauces, cheddar sauce

99pln

800 g

Zupy

Soups

CHRZANOWA

HORSERADISH SOUP

Regionalna wędzonka, boczek, cebula, kremowy ziemniak, cebula prażona

Regional smoked meat, bacon, onion, creamy potato, roasted onion

28 pln

250 g

KWAŚNICA

KWAŚNICA (TRADITIONAL POLISH SAUERKRAUT SOUP)

Kapusta Mazurska, żeberko, podgrzybki suszone, ziemniak, kielbasa

Masurian sauerkraut, rib, dried bay boletes, potato, sausage

29 pln

300 g

BULION Z KACZKI

DUCK BROTH

Ravioli z kaczką i gruszką, marchew, seler, pietruszka, oliwa wędzona, świeże zioła

Ravioli with duck and pear filling, carrot, celery, parsley, smoked olive oil, fresh herbs

31 pln

250 g

Lista alergenów dostępna u obsługi
List of allergens available at the personel



Dania główne

Main courses

Ryby | Fish

ŁOSOŚ

SALMON

Bataty pieczone, kukurydza, cukinia, pak choi, grzyby shimeji

Baked sweet potatoes, corn, courgette, pak choi, shimeji mushrooms

78 pln
430 g

SANDACZ

ZANDER

Risotto, dynia piżmowa, seler naciowy, dziki brokuł, jarmuż

Risotto, butternut squash, celery, wild broccoli, kale

65 pln
430 g

Mięsa | Meat

KURCZAK ZAGRODOWY

FARM CHICKEN

Ziemniak pieczony w ziołach, marchew purpurowa, kukurydza, cukinia, dip crème fraîche

Roasted potato in herbs, purple carrot, corn, courgette, crème fraîche dip

51 pln
350 g

POLICZKI WIEPRZOWE

PORK CHEEKS

Marchew karmelizowana, kremowe ziemniaki, groszek cukrowy, pak choi, sos na piwie Porter

Caramelised carrot, creamy potatoes, sugar snap peas, pak choi, Porter sauce

61 pln
350 g

SCHAB Z KOŚCIĄ

BONE-IN PORK LOIN

Kremowe puree, młoda kapusta, kwaśna śmietana, boczek pieczony, cebula prażona koperek

Creamy purée, young cabbage, sour cream, bacon, roasted onion, dill

55 pln
400 g

POŁĘDWICA WOŁOWA

BEEF TENDERLOIN

Truflowe puree, fasolka szparagowa, grzyby shimeji, palona kukurydza, marchew, sos na bazie whisky „Jack Daniels”

Truffle purée, green beans, shimeji mushrooms, roasted corn, carrots, “Jack Daniels” whiskey-based sauce

115 pln
400 g

Nasz klasyk | Our classic

BEEF BURGER

BEEF BURGER

Sos na bazie whisky, sałata Lollo Bionda / podwójny cheddar / cebula karmelizowana / boczek / frytki

whiskey-based sauce / Lollo Bionda lettuce / double cheddar / caramelised onions / bacon / fries

53 pln
350 g

STRIPS BURGER

SNACK PLATE

sos słodko kwaśny / sałata Lollo Bionda / cheddar / cebula karmelizowana / frytki

sweet and sour sauce / Lollo Bionda lettuce / cheddar / caramelised onions / fries

48 pln
350 g

Lista alergenów dostępna u obsługi
List of allergens available at the personel

WIELKIAG

Makarony & risotto

Pasta & risotto

TAGLIATELLE

Krewetki tygrysie, szalotka, pomidorki cherry, ziola

Tiger prawns, shallot, cherry tomatoes, herbs

54 pln

250 g

GNOCCHI

Krem z czarnej trufli, crème fraîche, seler naciowy, grana padano, rukola

Black truffle cream, crème fraîche, celery, Grana Padano, rocket

41 pln

250 g

RISOTTO

Dynia piżmowa, groszek, oliwa z pestek dyni, jarmuż, grana padano

Butternut squash, peas, pumpkin seed oil, kale, Grana Padano

39 pln

250 g

SPAGHETTI A'LA CHITARRA

Pancetta, kremowy sos a'la carbonara, grana padano

Pancetta, a'la carbonara creamy sauce, Grana Padano

43 pln

250 g

Desery

Desserts

BEZA PAVLOVA

PAVLOVA

Krem malinowy, mascarpone, owoce sezonowe

Raspberry cream, mascarpone, seasonal fruit

28 pln

180 g

SZARLOTKA

APPLE PIE

Jabłka prażone, lody waniliowe, maślana kruszonka

Roasted apples, vanilla ice cream, buttery crumb topping

28 pln

200 g

CRÈME BRULÉE

CRÈME BRÛLÉE

Chrupiący karmel, wiśnie w żelu, mięta

Crunchy caramel, cherries in gel, mint

29 pln

180 g

Dodatki:

Extras:

FRYTKI Z PARMEZANEM

PARMESAN FRIES

16 pln

200 g

MASŁO

BUTTER

3 pln

30 g

KETCHUP

2 pln

30 g

BAGIETKA KORZENNA

SPICED BAGUETTE

7 pln

100 g

MAJONEZ

MAYONNAISE

2 pln

30 g

Lista alergenów dostępna u obsługi
List of allergens available at the personel



Dania dziecięce

Kids menu

Zupy

Soup

ROSÓŁ Z MAKARONEM I WARZYSAMI
BROTH WITH NOODLES AND VEGETABLES

250 g
18 pln

ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM I WARZYSAMI
TOMATO SOUP WITH NOODLES AND VEGETABLES

250 g
18 pln

Dania główne

Main courses

NUGGETSY Z KURCZAKA Z FRYTKAMI I SURÓWKĄ
CHICKEN NUGGETS WITH FRIES AND SALAD

350 g
29 pln

SPAGHETTI BOLOGNESE
SPAGHETTI BOLOGNESE

350 g
29 pln

Desery

Desserts

PUCHAREK LODOWY Z OWOCAMI
ICE CREAM CUP WITH FRUIT

180 g
28 pln

CIASTO DOMOWEGO WYPIEKU
HOMEMADE CAKE

180 g
20 pln

Lista alergenów dostępna u obsługi
List of allergens available at the personel



Napoje zimne

Cold beverages

Kawa

Coffee

NAPOJE GAZOWANE

SODAS

Coca cola Zero, Coca-Cola Original, Fanta, Sprite, Kinley

Coca cola Zero, Coca-Cola Original, Fanta, Sprite, Kinley

12 pln
250 ml

WODA

WATER

Kropla Beskidu Delice gaz. i n/gaz.

Sparkling & still mineral water

12 pln
330 ml

21 pln
700 ml

SOKI OWOCOWE CAPPY

CAPPY JUICES

Pomarańcza, jabłko, grejpfrut

Orange, apple, grapefruit

12 pln
250 ml

BURN

BURN

Napój energetyczny

Energy drink

16 pln
250 ml

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE

FRESH SQUEEZED JUICES

Pomarańczowy | grejpfrutowy

Orange | grapefruit

22 pln
200 ml

PIGWONIADA

Kwaśna, klasyczna, z herbatą zieloną, z herbatą czarną, z miodem

Classic sparkling, with honey, with green tea, with black tea, sour

20 pln
330 ml

ORANŻADA

ORANGEADE

9 pln
300 ml

ESPRESSO

12 pln
35 ml

ESPRESSO DOPPIO

14 pln
70 ml

ESPRESSO MACCHIATO

14 pln
70 ml

AMERICANO

14 pln
70 ml

CAPPUCCINO

16 pln
70 ml

LATTE

18 pln
70 ml

Herbata Premium

Premium Tea

Herbata Premium
Premium tea

16 pln
420 ml

Herbaty rozgrzewające

Warming teas

HERBATA ZIELONA Z CYNAMONEM I BRZOSKWINIĄ

21 pln

GREEN TEA WITH CINNAMON AND PEACH

Dilmah Pure Green/ Syrop Fabbri Cynamon/ syrop Fabbri Żółta Brzoskwinia/ laska cynamonu/ imbir Fabbri

Dilmah Pure Green/ Fabbri Cinnamon syrup/ Fabbri Yellow Peach syrup/ cinnamon stick/ Fabbri ginger

EARL GREY Z MALINĄ I CHAI

21 pln

EARL GREY WITH RASPBERRY AND CHAI

Dilmah Earl Grey/ syrop Fabbri Chai/ syrop Fabbri Malina/ laska cynamonu/ wisienka Amarena/malina

Dilmah Earl Grey/ Fabbri Chai syrup/ Fabbri Raspberry syrup/ cinnamon stick/ Amarena cherry/ raspberry

Lista alergenów dostępna u obsługi
List of allergens available at the personel



W.
WWW.
domkrolow.pl




google maps
google.com/maps



f
facebook
fb/domkrolow

