

Dom Królów

restauracja



A.D. 1599



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

Wkładka jesienno-zimowa

Autumn-Winter menu

Zupa

Soup

CEBULOWA | *ONION SOUP*

Bagietka korzenna, białe wino, emulsja tymiankowa, parmezan
Spicy baguette, white wine, thyme emulsion, parmesan cheese

25 pln

Dania Główne

Main dishes

MOSTEK WOŁOWY | *BEEF BRISKET*

Kremowe puree, burak piklowany, jabłko, chrzan, marchewka, dziki brokuł
Creamy mash, pickled beetroot, apple, horseradish, carrot, wild broccoli

62 pln

PSTRĄG W CAŁOŚCI | *WHOLE TROUT*

Masło cytrynowo - ziołowe, ziemniaki pieczone w czosnku, chrupiące sałaty, jarmuż, ogórek piklowany, pomidor

Lemon and herb butter, potatoes roasted in garlic, crispy lettuce, kale, pickled cucumber, tomato

60 pln

Deser

Dessert

FONDANT | *FONDANT*

Czekolada, lody, coulis malinowe, mięta, owoce sezonowe
Chocolate, ice cream, raspberry coulis, mint, seasonal fruit

25 pln

Drinki

Drinks

VANILLA PALOMA

Tequila / sok z grejpfruta / sok z limonki / MixyBar Wanilia / Woda gazowana
Tequila / Grapefruit juice / Lime juice / MixyBar Vanilla / Sparkling water

31 pln

BOURBON APPLE PIE

Jim Beam / sok z cytryny / MixyBar Cynamon
Jim Beam / Lemon juice / MixyBar Cinnamon

32 pln

AMARENA AMORE MIO

Wino musujące / MixyBar Amarena / Wisienka Amarena
Sparkling wine / MixyBar Amarena / Amarena cherry

28 pln

PIERNICZKOWA CZEKOLADA | *GINGERBREAD HOT CHOCOLATE*

Gorąca czekolada / syrop MixyBar Piernik
Hot chocolate / MixyBar Gingerbread syrup

24 pln

GRZANE WINO | *MULLED WINE*

Grzane wino / przyprawy korzenne
Mulled wine / spices

24 pln

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 cebulowe, 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, boczec, 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 shimey
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 freiche
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

Trufle 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



Makarony & risotto

Pasta & risotto

TAGLIATELLE

Krewetki tygrysie, szalotka, pomidorki cherry, ziola
Tiger prawns, shallot, cherry tomatoes, herbs

54 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

GNOCCHI

Krem z czarnej trufli, crème fraiche, seler naciowy, grana padano, rukola
Black truffle cream, crème fraîche, celery, Grana Padano, rocket

41 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 WARZYWAMI <i>BROTH WITH NOODLES AND VEGETABLES</i>	250 g 18 pln
ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM I WARZYWAMI <i>TOMATO SOUP WITH NOODLES AND VEGETABLES</i>	250 g 18 pln

Dania główne

Main courses

NUGGETSY Z KURCZAKA Z FRYTKAMI I SURÓWKĄ <i>CHICKEN NUGGETS WITH FRIES AND SALAD</i>	350 g 29 pln
SPAGHETTI BOLOGNESE <i>SPAGHETTI BOLOGNESE</i>	350 g 29 pln

Desery

Desserts

PUCHAREK LODOWY Z OWOCAMI <i>ICE CREAM CUP WITH FRUIT</i>	180 g 28 pln
CIASTO DOMOWEGO WYPIEKU <i>HOMEMADE CAKE</i>	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

10 pln
250 ml

WODA

WATER

Kropla Beskidu Delice gaz. i n/gaz.

Sparkling & still mineral water

10 pln
330 ml

19 pln
700 ml

SOKI OWOCOWE CAPPY

CAPPY JUICES

Pomarańcza, jabłko, grejpfrut

Orange, apple, grapefruit

10 pln
250 ml

BURN

BURN

Napój energetyczny

Energy drink

15 pln
250 ml

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE

FRESH SQUEEZED JUICES

Pomarańczowy | grejpfrutowy

Orange | grapefruit

22 pln
300 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

KWAS CHLEBOWY

KVASS

Gira Imperial

Gira imperial

16 pln
430 ml

Herbata Premium

Premium Tea

Herbata Premium
Premium tea

16 pln
420 ml

ESPRESSO

10 pln
35 ml

ESPRESSO DOPPIO

12 pln
70 ml

ESPRESSO MACCHIATO

12 pln
70 ml

AMERICANO

10 pln
70 ml

CAPPUCCINO

12 pln
70 ml

LATTE

12 pln
70 ml

IRISH COFFEE

Americano, whisky Jameson, bita śmietana

Americano, whisky Jameson, whipped cream

26 pln
180 ml

Herbaty rozgrzewające

Warming teas

HERBATA ZIELONA

21 pln

Z CYNAMONEM I BRZOSKWINIĄ 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



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