

# Dom Królów

restauracja



A.D. 1599





# Przystawki

## Starters

### TATAR WOŁOWY

#### BEEF TARTARE

Smażone enoki, pikle, majonez szczypiorkowy, oliwa zielona, bagietka, żółtko, prażona cebula domowa, masło

*Fried enoki mushrooms, pickles, chive mayonnaise, green olive oil, baguette, egg yolk, roasted home-made onion, butter*

53 pln  
300 g

### KASZANKA W PANKO

#### BLACK PUDDING IN PANKO

Mus jabłkowy, piklowana czerwona cebula, prażone chili, rukiew wodna

*Apple mousse, pickled red onion, roasted chilli, watercress*

43 pln  
350 g

### SŁODKI BURAK

#### SWEET BEETROOT

Kozi ser, krem balsamiczny, oliwa zielona, cykoria, cebulka karmelizowana

*Goat cheese, balsamic cream, green olive oil, chicory, caramelised onion*

39 pln  
400 g

### KREWETKI Z CHORIZO

#### PRAWNS WITH CHORIZO

Chili, wino, pietruszka, mix pomidorów cherry, focaccia

*Chilli, wine, parsley, cherry tomato mix, focaccia*

56 pln  
400 g

### DESKA PRZEKĄSEK

#### SNACK BOARD

Skrzydółka hot&spicy, oliwki marynowane, krewetki butterfly, mini sajgonki, krążki cebulowe, papryczki jalapeño w cieście, criss cross, sos słodkie chili, sos salsa, tortilla

*Hot & spicy wings, marinated olives, butterfly prawns, mini spring rolls, onion rings, jalapeño peppers in batter, criss cross, sweet chilli sauce, salsa sauce, tortilla*

100 pln  
950 g

## Zupy

## Soups

### KREM Z BURAKA

#### BEETROOT CREAM

Puree ziemniaczane, crème fraîche, oliwa zielona, pietruszka, kawałki buraka

*Potato purée, crème fraîche, green olive oil, parsley, beetroot chunks*

31 pln  
300 g

### ZUPA RYBNA

#### FISH SOUP

Kawałki białej ryby, smażone patatki, konfitowane pomidorki, koper włoski, oliwa pomidorowa, pietruszka, seler naciowy

*White fish pieces, fried potatoes, confit tomatoes, fennel, tomato oil, parsley, celery*

35 pln  
300 g

### ŻUREK

#### SOUR RYE SOUP

Zakwas, chleb żytni, puree ziemniaczane, jajko poché, chrzan, oliwa zielona, skwarki

*Sourdough, rye bread, potato purée, poached egg, horseradish, green olive oil, cracklings*

35 pln  
300 g

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

# Dania główne

## Main courses

### Makaron | Pasta

**TAGLIATELLE Z OWOCAMI MORZA** 51 pln  
*SEAFOOD TAGLIATELLE* 450 g

Masło, wino, pietruszka, mule, pomidorki konfitowane, biała ryba, krewetka, chili, czosnek  
*Butter, wine, parsley, mussels, confit tomatoes, white fish, shrimp, chilli, garlic*

**PIEROGI Z CIEŁĘCINĄ** 56 pln  
*VEAL DUMPLINGS* 450 g

Cielęcina, sos cielęcy, cebulka, tymianek, zielona oliwa  
*Veal, veal sauce, onion, thyme, green olive oil*

**RISOTTO GRZYBOWE** 48 pln  
*MUSHROOM RISOTTO* 450 g

Portobello, shimeji, kurki, puder z grzybów leśnych, oliwa zielona, parmezan  
*Portobello, shimeji, chanterelles, forest mushroom powder, green olive oil, Parmesan cheese*

### Mięsa | Meat

**ŻEBERKO WIEPRZOWE** 61 pln  
*PORK RIBS* 650 g

Sos śliwkowy BBQ, kremowe puree, coleslaw  
*BBQ plum sauce, creamy purée, coleslaw*

**KOTLET SCHABOWY** 58 pln  
*PORK CHOP* 550 g

Kremowa kasza pęczak, pietruszka, burak, kapary  
*Creamy pearl barley, parsley, beetroot, capers*

**GULASZ Z DZIKA** 67 pln  
*WILD BOAR GOULASH* 500 g

Wolno gotowane mięso z dzika, dynia piklowana, warzywa korzenne, knedle, kwaśna śmietana, pietruszka  
*Slow-cooked wild boar meat, pickled pumpkin, root vegetables, dumplings, sour cream, parsley*

**BEEF BURGER** 55 pln  
*BEEF BURGER* 500 g

Karmelizowana cebula, podwójny cheddar, pomidor, ogórek, boczek, sałata karbowana, frytki  
*Caramelised onion, double cheddar, tomato, cucumber, bacon, curly lettuce, chips*

**NOGA Z KACZKI CONFIT** 64 pln  
*DUCK LEG CONFIT* 550 g

Smażone kopytka, glazurowana marchewka w miodzie, sos na bazie czerwonego wina  
*Fried potato dumplings, honey-glazed carrots, red wine sauce*

**POŁĘDWICA WOŁOWA** 139 pln  
*BEEF TENDERLOIN* 500 g

Ziemniaki pieczone, cykoria, sos pieprzowy, fasolka szparagowa, panko, oliwa zielona, pietruszka  
*Roasted potatoes, chicory, pepper sauce, green beans, panko, green olive oil, parsley*

### Ryby | Fish

**ŁOSOŚ** 69 pln  
*SALMON* 450 g

Czarny ryż, sos rakowy, bimi, oliwa zielona, szpinak, pietruszka  
*Black rice, crawfish sauce, bimi broccoli, green olive oil, spinach, parsley*

**SANDACZ** 72 pln  
*SANDER* 550 g

Puree ziemniaczane, pak choi, edamame, szalotka, groszek cukrowy, sos dashi, ikra z pstrąga, oliwa zielona  
*Potato purée, pak choi, edamame, shallots, sugar snap peas, dashi sauce, trout roe, green olive oil*

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

WIELBLAG

## Desery Desserts

### SERNIK

#### CHEESECAKE

Biała czekolada, wiśnie w żelu, ciastka korzenne, mięta

*White chocolate, cherries in jelly, spiced biscuits, mint*

30 pln  
350 g

### FONDANT CZEKOLADOWY

#### CHOCOLATE FONDANT

Chips orzechowy, krem mascarpone, owoce sezonowe, mięta

*Nut crisp, mascarpone cream, seasonal fruit, mint*

31 pln  
300 g

### PIECZONE JABŁKA

#### BAKED APPLES

Jabłka prażone, karmel, kruszonka, kwaśna śmietana, lody waniliowe

*Roasted apples, caramel, crumble, sour cream, vanilla ice cream*

29 pln  
350 g

## Dodatki Extras

### FRYTKI | CHIPS

16 pln  
200 g

### MASŁO | BUTTER

5 pln  
30 g

### KETCHUP | KETCHUP

2 pln  
30 g

### BAGIETKA KORZENNA

7 pln  
100 g

### MAJONEZ | MAYONNAISE

3 pln  
30 g

#### SPICED BAGUETTE

## Dania dziecięce Kids menu

### Zupy Soup

#### Rosół z makaronem i warzywami

*Chicken soup with noodles and vegetables*

18 pln  
350 g

### Desery Desserts

#### Lody w zabawce

*Ice cream in a toy*

28 pln  
180 g

### Dania główne

#### Main courses

#### Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką

*Chicken nuggets with fries and salad*

29 pln  
350 g

#### Naleśniki z kremem czekoladowym i owocami

*Pancakes with chocolate cream and fruit*

20 pln  
180 g

#### Gnocchi z sosem pomidorowym i parmezanem

*Gnocchi in tomato sauce with Parmesan cheese*

29 pln  
300 g

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

## Napoje zimne

*Cold beverages*

### 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

Pomarańczowa, 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

## Kawa

*Coffee*

### 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

21 pln

#### 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*

WIELBLAG





W.  
WWW.  
domkrolow.pl



  
google maps  
google.com/maps



f  
facebook  
fb/domkrolow

