



DWÓR CZARNECKIEGO
HOTEL • RESTAURACJA • SPA&WELLNESS

Menu



NA POCZĄTEK

For the start

Tatar wołowy wymieszany z marynatami podany z żółtkiem jaja przepiórczego, musztardą i pieczywem

Tatar steak mixed with pickles, served with quail egg, mustard and bread

| 36 zł

Śledź w kurkach

Herring with chanterelle mushrooms

| 24 zł

Krewetki smażone z czosnkiem i chili w sosie śmietanowo-winnym podane z grzankami z bagietki korzennej

Fried shrimps with garlic and chilli, served with creamy white wine sauce and croutons

| 38 zł

Pierogi z kaszą gryczaną, grzybami i suszoną śliwką podane z bulionem grzybowym i chipsem z pęczaku

Dumplings with buckwheat, mushrooms and dried plum, served with mushroom broth and pearl barley chip

| 24 zł

Deska wędlin i serów

Board of cheeses and cold meats

| 49 zł

Mieszanka sałat z pieczonym burakiem, chrupiącą ciecierzycą, pomidorkiem koktajlowym, pomarańczą, prażonymi pestkami dyni i sosem winegret

Mixed leaf salad, baked beetroot, crispy chickpeas, cherry tomatoes, orange, roasted pumpkin seeds and vinaigrette sauce

| 32 zł

Mieszanka sałat z chrupiącym kurczakiem, gruszką, selerem naciowym, winogronem, serem pleśniowym, pieczonymi orzechami włoskimi i sosem winegret

Crispy chicken fillet served with mixed leaf salad, pear, celery, grape, blue cheese, roasted walnuts and vinaigrette sauce

| 34 zł

ZUPY

Soups

Kołoduny litewskie w rosole

Kołoduny (lithuanian meat dumplings) served in chicken soup

| 16 zł

Tradycyjny żur z białą kielbasą i jajkiem poszetowym

Traditional sour rye soup with poached egg and white sausage

| 18 zł

Zupa krem z selera i pora podana z gremolată z orzechami włoskimi

Celeriac and leek cream soup served with walnut gremolata

| 20 zł



DANIA GŁÓWNE

Main courses

Polski schabowy z kością podany z purée ziemniaczanym i sezonowymi warzywami
Polish breaded pork chop, served with potato purée and seasonal vegetables | 34 zł

Filet z kurczaka z sosem winnym podany na purée z selera z czosnkiem, czarną soczewicą z boczkiem i cebulą, pieczarkami, marchwią i brokułem
Chicken fillet with wine souce, served on celery purée with garlic, black lentils with bacon and onion, mushrooms, carrots and broccoli | 34 zł

Burger wołowy z boczkiem i cheddarem, kremowymi pieczarkami z cebulą, rukolą, konfiturą z czerwonej cebuli, papryczką jalapeno podany z frytkami
Beef Burger with bacon, cheddar cheese, creamy mushrooms with onion, rucola lettuce, red onion jam, jalapeno pepper, served with fries | 36 zł

Gnocchi z sosem pomidorowym, oliwkami, kaparami, rukolą i chipsami z sera dojrzewającego
Gnocchi with tomato sauce, olives, capers, rucola lettuce and ripened cheese chips | 32 zł

Filet z pstrąga łososiowego z sosem paprykowym podany z czarną soczewicą, brokułem i chipsami z pęczaku
Salmon trout fillet with pepper sauce served with black lentils, broccoli and pearl barley chips | 46 zł

Filet z sandacza podany na purée z kalafiora z oliwą szczypiorkową, fioletowym ziemniakiem i chipsami z skorzonery
Pike perch fillet served on cauliflower purée with chives oil, purple potato and scorzonera chips | 49 zł

DANIA GŁÓWNE

Main courses

Polędwiczka wieprzowa z sosem demi-glace podana na zielonej soczewicy z warzywami, purée z pieczonej marchewki, sianem z pora i oliwą pietruszkową
Pork tenderloin with demi-glace sauce served on green lentils with vegetables, roasted carrot purée, leek hay and parsley oil

| 39 zł

Kaczka pieczona z sosem wiśniowym, podana z krokietem ziemniaczanym, czerwoną kapustą duszoną z jabłkiem, musem z buraka i chipsami z jarmużu
Roast duck with cherry sauce, served with potato croquette, red cabbage stewed with apple, beetroot mousse and kale chips

| 49 zł

Pierogi z dziczyzną z sosem żurawinowym
Venison dumplings with cranberry sauce

| 37 zł

Policzki wieprzowe w sosie śliwkowym, podane z purée ziemniaczanym ze szczypiorem, piklowaną czerwoną kapustą, kalarepą i majonezem wasabi
Pork cheeks in plum sauce, served with potato purée with chives, pickled red cabbage, kohlrabi and wasabi mayonnaise

| 42 zł

Karkówka z dzika w sosie z palonego czosnku podana z kaszą jęczmienną, borowikami w śmietanie i ogórkiem kiszonym
Wild Boar neck in roasted garlic sauce, served with barley groats, porcini mushrooms in cream and pickled cucumber

| 49 zł

Polędwica wołowa w sosie winnym podana na purée topinamburu, z kurkami marynowanymi, piklowaną czerwoną cebulą, chipsami z jarmużu i oliwą pietruszkową
Beef tenderloin in wine sauce served on Jerusalem artichoke purée, with marinated chanterelles, pickled red onion, kale chips and parsley oil

| 84 zł

DESERY

Desserts

Tarta cytrynowa z bezą włoską
Lemon tart with Italian meringue

| 21 zł

Crème caramel

| 17 zł

Lody z owocami i bitą śmietaną
Ice cream with whipped cream and fruits

| 22 zł

Lody wyrób własny
Home-made ice cream 6 PLN/1 scoop

| 6 zł /gałka



Porosły Kolonia 54a k. Białegostoku
tel./fax: +48 85 66 37 500
www.dworczarneckiego.pl

Zapraszamy w godzinach
Pon. - Pt. 12:00 - 22:00 / Sob. - Nd. 12:00 - 21:00
Service from
Mon. - Fri 12:00 - 22:00 / Sat. - Sun. 12:00 - 21:00

Room service w godzinach
Pon. - Pt. 12:00 - 22:00 / Sob. - Nd. 12:00 - 21:00
Room service from
Mon. - Fri 12:00 - 22:00 / Sat. - Sun. 12:00 - 21:00

Ceny zawierają podatek VAT
Prices include VAT

Do usługi room service doliczamy 30 % ceny zamówienia
30 % of the order is added to the room service price

