
Jako aperitif polecamy / As an aperitif, we recommend

Degustacja Wódki „Dwór Sieraków” wraz z zimnymi zakąskami (5x 25 ml) – 68 zł
Wódka Superior, Pieprzowa, Czarny Bez, Starzona w Beczce oraz Śliwa z Tarniną

*„Dwór Sieraków,, Vodka Tasting with cold appetizers
Superior Vodka, Pepper, Black Elderberry, Barrel Aged and Plum with Sloe Vodka*

Degustacja Wódki „Dwór Sieraków” (5x 25 ml) – 39 zł
Wódka Superior, Pieprzowa, Czarny Bez, Starzona w Beczce oraz Śliwa z Tarniną

*„Dwór Sieraków” Vodka Tasting
Superior Vodka, Pepper, Black Elderberry, Barrel Aged and Plum with Sloe Vodka*

Wódka „Dwór Sieraków” / „Dwór Sieraków“ Vodka 40 ml – 14 zł

Whisky „Dwór Sieraków” / „Dwór Sieraków“ Whisky 40 ml – 34 zł

Przystawki / Starters

Pieczone plastry combra z sarny, podane na sałatce z mięty i szpinaku z sosem miodowym 47 zł
Roast slices of roe deer comb, served on a mint and spinach salad with honey dressing

Siekany tatar z polędwicy wołowej, podany z jajkiem przepiórczym 45 zł
Chopped beef tenderloin tartare with with quail's egg

Krewetki z pomidorkami koktajlowymi i szpinakiem na białym winie 42 zł
Shrimps with cherry tomatoes and spinach in white wine

Łosoś Gravlax podany na musie pietruszkowym z sałatką wakame 40 zł
Gravlax salmon served on parsley mousse with wakame salad

Deska serów i wędlin 40 zł
(sery twarde i miękkie 100 g, wędliny 100 g, kiszonki, smalec, pieczywo i masło)
Board of cheeses and cold meats (hard and soft cheeses 100 g, cold cuts 100 g, pickles, lard, bread and butter)

Zupy / Soups

Kwaśnica z wędzonym żeberkiem / Sour soup with smoked ribs 26 zł

Krem z podgrzybka z pieczoną fasolą i oliwą pietruszkową 26 zł
Cream of mushroom soup with baked beans and parsley oil

Krem szpinakowy z serem feta i grzankami serowymi 24 zł
Spinach cream with feta cheese and cheese croutons

Rosół z domowym makaronem / Broth with homemade noodles 24 zł

Żurek z jajkiem / Traditional silesian sour-flour soup with egg 25 zł

Krem paprykowo - porowy, podany z chipsem serowym i serem mozzarella 25 zł
Pepper and leek cream, served with cheese chips and mozzarella cheese

Burgery / Burgers

Burger wołowy z frytkami / Beef burger with fries 48 zł

Burger z szarpaną wieprzowiną i frytkami / Burger with pulled pork and fries 45 zł

Wegetariański burger ze smażoną mozzarellą, sałatą rzymską i sosem cezar podany z frytkami 44 zł
Vegetarian burger with fried mozzarella cheese, romaine lettuce and Caesar sauce, served with fries

Dania mięsne / Meat dishes

Rolada śląska z kluseczkami i modrą kapustą <i>Silesian roulade with Silesian potatoes dumplings and red cabbage</i>	56 zł
Beacon steak, podany z pieczonym ziemniakiem truflowym i kapustą zasmażaną <i>Beacon steak served with truffled potatoes and roast cabbage</i>	62 zł
Stek z polędwicy wołowej, podany z dwoma sosami (serowym i BBQ), podany z pieczonymi ziemniakami i marynowaną kukurydzą <i>Beef tenderloin steak with two sauces (cheese and BBQ), served with baked potatoes and pickled corn</i>	115 zł
Saltimbocca z polędwicy cielęcej, podana z czerwoną soczewicą i mixem sałat <i>Saltimbocca with veal tenderloin, served with red lentils and mixed salads</i>	75 zł
Grillowany filet z kurczaka z frytkami i mixem sałat z dressingiem miodowo-musztardowym <i>Grilled chicken fillet with fries and salad mix with honey-mustard dressing</i>	52 zł
Pieczone żeberka wieprzowe w sosie BBQ, podane z pieczonymi ziemniakami i czerwonym coleslawem <i>Roasted pork ribs in BBQ sauce, served with baked potatoes and red coleslaw</i>	52 zł
Gic z jagnięca w sosie własnym, podana na śląskiej ciapkapuście <i>Leg of lamb in its own sauce, served on silesian crisp cabbage</i>	89 zł

Dania rybne / Fish dishes

Łosoś podany z pieczonym ziemniakiem truflowym i mixem sałat z dressingiem musztardowym i sosem lubczykowym <i>Salmon served with baked truffle potato and mixed salads with mustard dressing and lovage sauce</i>	67 zł
Żabnica z szynką parmeńską, podana na puree pietruszkowo-lubczykowym, z dodatkiem pieczonych warzyw <i>Monkfish with Parma ham, served with parsley and lovage puree, with roasted vegetables</i>	65 zł
Pieczona dorada z zapiekаныmi ziemniaczkami i fasolką szparagową z orzechami <i>Baked sea bream with baked potatoes and green beans with nuts</i>	58 zł

Dania z dziczyzny / Venison dishes

Burger z mięsem z dzika i jelenia, z kapustą kiszoną i sosem z kiszzonek <i>Boar and deer meat burger with sauerkraut and pickle sauce</i>	56 zł
Policzki z dzika, podane z ciapkapustą i duszonymi pieczarkami <i>Wild boar cheeks, served with silesian crisp cabbage and stewed mushrooms</i>	71 zł
Schab z kangura, podany z kaszą bulgur i glazurowaną dynią piżmową <i>Kangaroo pork loin, served with bulghur and glazed muskmelon pumpkin</i>	81 zł

Makarony i pierogi / Pasta and dumplings

Linguini z wędzonym lososiem i koperkiem na śmietanie z pieprzem cytrynowym <i>Linguini with smoked salmon and dill on cream with lemon pepper</i>	46 zł
Penne z kurczakiem i grzybami leśnymi na białym winie i śmietanie z natką pietruszki i tymiankiem <i>Penne with chicken and wild mushrooms in white wine and cream with parsley and thyme</i>	46 zł
Tortellini z szynką parmeńską, szpinakiem i pomidorkami <i>Tortellini with Parma ham, spinach and tomatoes</i>	48 zł
Pierogi z mięsem / Dumplings with meat	37 zł
Pierogi ze szpinakiem i serem podane ze śmietanką <i>Dumplings with spinach and cheese served with cream</i>	36 zł
Pierogi z pieczarkami, kurczakiem i serem ricotta <i>Dumplings with mushrooms, chicken and ricotta cheese</i>	37 zł

Menu dla dzieci / Kids menu

Zupa pomidorowa z makaronem lub ryżem / Tomato soup with pasta or rice	18 zł
Nuggetsy z kurczaka, z frytkami oraz surówką z marchewki <i>Chicken nuggets with fries and carrot salad</i>	36 zł
Torcik lodowy z sosem karmelowym <i>Ice cream cake with caramel sauce</i>	15 zł

Salaty / Salads

Salatka z rukoli i roszponki z grillowanym serem halloumi oraz dressingiem miodowo-musztardowym i prażonymi pistacjami <i>Arugula and lamb's lettuce salad with grilled haloumi cheese, honey mustard dressing and roasted pistachios</i>	48 zł
Salatka Cezar / Caesar salad	47 zł
Salatka z rukoli i roszponki z smażonym camembertem i żurawiną <i>Arugula and lamb's lettuce salad with fried camembert and cranberries</i>	47 zł

Desery / Dessert

Tiramisu / Tiramisu	25 zł
Piaskowy torcik z kokosem i mango / Sand cake with coconut and mango	22 zł
Smażone lody śmietankowe w orzechowej panierce na sosie wiśniowo-imbrowym <i>Fried cream ice cream in nut coating, served on hot cherry-ginger sauce</i>	38 zł
Torcik bezowy z kremem z mascarpone i białej czekolady <i>Meringue cake with mascarpone and white chocolate cream</i>	27 zł
Gorąca Lava cake z konfiturą wiśniową i sosem z białej czekolady <i>Hot Lava cake with currant jam and white chocolate sauce</i>	21 zł
Ciasto Domowe / Homemade cake	21 zł

Dodatki do dań / Side dishes

Wszystkie dodatki / All side dishes	porcja / portion 12 zł
Cieple bułeczki z masłem / Warm rolls with butter	3 szt. / pcs.
Mix салат z warzywami / Salad mix with vegetables	100 g
Modra kapusta / Red cabbage	150 g
Kapusta kiszona zasmażana / Fried sauerkraut	150 g
Kluski śląskie, frytki, ziemniaki pieczone / Silesian dumplings, fries, and baked potatoes	150 g
Kasza bulgur / Bulghur groats	150 g
Ciapkapusta / silesian crisp cabbage	150 g

Napoje rozgrzewające / Warming drinks

„Herbaretto” herbata czarna z Amaretto i dodatkiem cytrusa <i>„Tearetto' black tea with Amaretto and added citrus</i>	250 ml – 17 zł
„Zielone szaleństwo” herbata zielona z ekstraktem miętowym z cytryną i limonką <i>„Green madness" green tea with mint extract with lemon and lime</i>	250 ml – 15 zł
„Pomarańczowa słodkość” herbata pomarańczowa z goździkami, imbirem oraz rozmarynem <i>„Orange sweetness" orange tea with cloves, ginger and rosemary</i>	250 ml – 15 zł
„Klasyczne rozgrzanie” herbata czarna z jabłkiem, anyżem, cynamonem oraz grysem z malin <i>„Classic warming" black tea with apple, aniseed, cinnamon and raspberry grits</i>	250 ml – 15 zł
Piwo grzane / Mulled beer	500 ml – 15 zł
Wino grzane / Mulled wine	500 ml – 20 zł
Czekolada na gorąco / Hot chocolate	250 ml – 14 zł

Zimne napoje / Cold beverages

Kropla Beskidu		330 ml – 10 zł
Coca Cola		250 ml – 10 zł
Coca Cola Zero		250 ml – 10 zł
Sprite		250 ml – 10 zł
Fanta		250 ml – 10 zł
Kinley		250 ml – 10 zł
Energy Drink		250 ml – 12 zł
Soki Cappy		250 ml – 10 zł
Eau De Vie		1 litr – 11 zł
Świeżo wyciskany sok		200 ml – 17 zł
<i>Freshly squeezed juice</i>		

Gorące napoje / Hot beverages

Kawa czarna / Black coffee	12 zł
Kawa biała / White coffee	12 zł
Espresso	11 zł
Espresso doppio	16 zł
Cappuccino	14 zł
Latte Macchiato	14 zł
Kawa & Baileys / Coffee & Baileys	18 zł
Herbaty “Eilles” / “Eilles” Tea	11 zł

Piwo / Beer

„Browar Zamkowy Racibórz”

Piwo Lane Raciborskie klasyczne	330 ml - 12 zł
	500 ml - 15 zł
Piwo Raciborskie Rżnięte	500 ml - 14 zł
Piwo Raciborskie Ciemne	500 ml - 14 zł
Piwo Raciborskie Pils	500 ml - 14 zł
Piwo Raciborskie Miodowe	500 ml - 14 zł
Piwo Raciborskie bezalkoholowe	500 ml - 14 zł

„Browar na Jurze”

Piwo Pszeniczne Jasne	500 ml - 14 zł
Piwo Jurajska Pomarańcza	500 ml - 14 zł
Piwo Amerykańska Pszenica	500 ml - 14 zł
Piwo Imbirowe	500 ml - 14 zł
Piwo Bursztynowe	500 ml - 14 zł
Piwo Motocyklowe bezalkoholowe	500 ml - 14 zł

Drinki / Drinks

Cosmopolitan	26 zł
<i>Wódka, Triple sec, sok żurawinowy, sok z cytryny</i>	
Hugo Boss	27 zł
<i>Wódka, Prosecco, grenadine, sok żurawinowy, bitter rose, lód</i>	
Mohito	24 zł
<i>Bacardi, limonka, mięta, sok limonkowy, lód</i>	
Sex on the Beach	26 zł
<i>Wódka, Archers, sok żurawinowy, sok pomarańczowy, lód</i>	
Aperol	27 zł
<i>Aperol, Prosecco, lód</i>	
Cuba Libre	25 zł
<i>Wódka, Coca cola, sok z cytryny, lód</i>	

Alkohol / Alcohol

Blended Scotch Whisky

Ballantine's	40 ml – 18 zł
Ballantine's 12YO	40 ml – 24 zł
Chivas Regal 12YO	40 ml – 24 zł
Chivas Regal 18YO	40 ml – 44 zł
Johnnie Walker Red Label	40 ml – 18 zł
Johnnie Walker Black Label	40 ml – 25 zł

Irish Whiskey

Tullamore D.E.W.	40 ml – 20 zł
Jameson	40 ml – 21 zł

Single Malt Scotch Whisky

Glenfiddich 12YO	40 ml – 22 zł
------------------	---------------

Bourbon Whiskey

Jim Beam	40 ml – 20 zł
Jim Beam RYE	40 ml – 26 zł

Tennessee Whiskey

Jack Daniel's	40 ml – 22 zł
Jack Daniel's Fire / Apple / Honey	40 ml – 23 zł
Jack Daniel's Gentleman Jack	40 ml – 26 zł

Cognac

Hennessy V.S.	40 ml – 29 zł
Hennessy X.O.	40 ml – 74 zł

Brandy

Metaxa 5*	40ml – 20 zł
Metaxa 7*	40ml – 22 zł

Vermouth

Martini	100 ml – 18 zł
Bianco / Rose / Rosso / Extra Dry	

Rum

Bacardi Carta Blanca	40 ml – 14 zł
----------------------	---------------

Wódka / Vodka

Wyborowa	40 ml – 10 zł
Żołądkowa Gorzka	40 ml – 12 zł
Żubrówka „Bison Grass”	40 ml – 12 zł
Ogiński	40 ml – 13 zł
Finlandia	40 ml – 16 zł
Belvedere Pure	40 ml – 24 zł

Gin

Seagram's	40 ml – 11 zł
Bombay Sapphire	40 ml – 18 zł
Hendrick's	40 ml – 20 zł
Bulldog	40 ml – 20 zł

Tequila

Olmecca gold / silver	40 ml – 14 zł
Espolona gold / silver	40 ml – 18 zł

Likiery

Amaretto	40 ml – 13 zł
Jägermeister	40 ml – 13 zł
Malibu	40 ml – 13 zł
Baileys	40 ml – 14 zł
Aperol	40 ml – 15 zł
Chambord	40 ml – 15 zł

Specjały zamku / Castle specialties

Kamikaze	4 x 40 ml – 22 zł
Małpi Mózg	40 ml – 10 zł
Mad Dog	40 ml – 12 zł
Night Shift	40 ml – 14 zł
Lemon Drop	40 ml – 14 zł