



*„Brama na wciąż otwarta przechodniom ogłasza, że
gościnnie i wszystkich w gościnę zaprasza.”*

Pan Tadeusz

Każdego dnia otwierając drzwi naszego dworku otwieramy także nasze serca.

*W oczekiwaniu na miłych gości
wielce oddani gospodarze.*



Nasze dania przygotowujemy oparciu o własne receptury.

*Czas oczekiwania na danie gorące wynosi około 30 minut.
(w weekendy oraz w sezonie czas ten może się wydłużyć).*

Ceny zawierają podatek VAT.



„Stwórca każąc człowiekowi jeść, aby mógł żyć
za zachętę dał mu apetyt, a za nagrodę –
przyjemność.”

Przystawki na dobry początek

Appetisers – off to a good start

Tradycyjne placki ziemniaczane

Traditional fried potato pancakes

(3szt.) **solo – 10,00 zł**

(3szt.) **z kwaśną śmietaną /with sour cream – 13,00 zł**

(100g) **Filet ze śledzia a‘la matias podany w oleju lnianym z cebulką, cytryną i
świeżymi ziołami – 12,00 zł**

Herring served with apple and onion, topped with sour cream

(100g) **Tatar wołowy z cebulką i piklami z własnej spiżarni – 26,00 zł**

Beef tartare with a side of home-made diced pickles and onions

(100g) **Grillowany ser halloumi z ananasem – 15,00 zł**

Grilled halloumi cheese with pineapple

Puszysty omlet z 3 jaj z konfiturą – 12,00 zł

Fluffy three-egg omelette with confiture



Zupy Soups

(300ml) **Rosół z kury z domowym makaronem i świeżą nacią - 10,00 zł**
Golden chicken soup with dumplings or home-made pasta, sprinkled with fresh parsley

(300ml) **Złocisty rosół z pierożkami – 12,00 zł**
Golden chicken soup with dumplings



Rarytas (300ml) Rubinowy barszcz z uszkami z mięsem na zakwasie pachnący wspomnieniami babcinego obiadu – 12,00 zł
Ruby beetroot borscht, naturally fermented, served with meat dumplings, with a delicious home-cooking aroma

(150ml) **Barszcz solo – 5,00 zł**
or clear beetroot borscht

(300ml) **Żurek staropolski na zakwasie z białą kielbasą, jajkiem i ziemniaczkami smażonymi z boczkiem – 15,00 zł**
Old-style Polish sour rye soup, naturally fermented, served with white sausage and boiled egg



Rarytas (300ml) Zupa z borowików z łazankami – 16,00 zł
Aromatic porcini mushroom soup with noodles

(300ml) **Flaczki pachnące majerankiem – 14,00 zł**
Tripe soup with aromatic marjoram

(300ml) **Zupa szefa kuchni – 8,00 zł**
Szef soup



*Grzanki, pianki; kaszki i fraszki;
polewki, przelewki;
Gęś, kapłon, pieczenia to potrawy
do jedzenia. Z szperekami jajecznicą
jest tych potraw służebnica.
Ba, dobry też i smalec z chlebem,
prędka potrawa pod niebem.*

Salatki

Salads



Rarytas (250g) *Salatka Bogumiła z polędwiczkami i chrupiącym bekonem – 24,00 zł*

(bekon, polędwiczka wołowa, salaty, pomidor, ogórek, grzanki, dressing jogurtowy)

Bogumił salad

(Crispy bacon, beef tenderloin, different types of lettuce, tomato, cucumber, croutons and yoghurt dressing)

(250g) *Weselny zawrót głowy – salaty z kurczakiem i warzywami – 18,00 zł*

(kurczak, pieczarki, jajko, ogórek, salaty, sos czosnkowy)

Wedding frenzy salad – different types of lettuce with chicken and vegetables

(chicken, champignon mushrooms, boiled egg, cucumber, different types of lettuce, garlic sauce)

(250g) *Salatka Cezar z grillowanymi krewetkami - 25,00 zł*

Ceasar salad with grilled shrimps



*Z dziećmi przy stole
zawsze jest radośniej.*

Dziecięce smakołyki
Our treats for children

(150g) Delikatna zupka z kaszą manną i marchewką – 7,00 zł
Delicate soup with semolina and carrot.

(200g) Chrupiące paluszki z kurczaka z frytkami i marchewką – 16,00 zł
Crispy chicken fingers served with chips and raw carrot and peach salad

(300g) Naleśniki z serem na słodko – 10,00 zł
Crepes with sweet cream cheese

(150g) Rydze z patelni na maśle z pod beskidzkiego nieba – 25,00 zł

Butter-fried red pine mushrooms from Beskid forests



“Zmiany są nieuchronne w życiu,
jednak tradycja jest tym, co daje
nam siłę. Stare sposoby robienia
czegoś są dlatego stare, gdyż
są najlepsze.”

Sądeckie pyszności i specjały

Nowy Sącz region delicacies and specialities

(50g) **Oscypek grillowany pod owocami żurawiny – 12,00 zł**

Grilled smoked sheep cheese, topped with cranberry

(200g) **Deska z domowej spiżarni pełna niespodzianek i marynat – 36,00 zł**

Plate full of home-made surprises and marinated delicacies from our pantry

(250g) **Kaszanka wiejska serwowana z kapustą zasmażaną z grochem – 16,00 zł**

Crispy blood sausage served with fried cabbage

(250g) **Racuchy z jabłkami z sądeckich sadów pachnące różą – 15,00 zł**

Rose-scented apple fritters

(200g) **Złociste żeberka zapiekane z sądeckimi owocami płonące śliwownicą – 19,00 zł**

Golden ribs roasted with regional fruit,



Rarytas (200g) Smażona wątróbka drobiowa z Szarą Renetą i cebulką – 16,00 zł

Tender liver with caramelized pumpkin and juicy apples



*“Po dobrym obiedzie człowiek
jest skłonny wszystko
wybaczać.”
Oskar Wilde*

Ulepione w naszej kuchni

Home-made dumplings

(10szt.) Pierogi ruskie okraszone skwareczkami i złocistą cebulką – 14,00 zł

Ten “Russian style” dumplings, stuffed with potatoes and cottage cheese, served with bacon and golden fried onion

(10szt.) Pierogi z mięsem okraszone cebulką – 14,00 zł

Ten meat-stuffed dumplings, served with golden fried onion

(10szt.) Pierogi z kapustą i grzybami – 16,00 zł

Ten sauerkraut and mushroom dumplings, served with fried onion

***(10szt.) Doskonałe pierogi ze szpinakiem i fetą omaszczone czerwoną
cebulką– 18,00 zł***

Excellent spinach and feta cheese dumplings, served with red onion and potatoes fried with bacon

(10szt.) Pierogi z owocami i słodką śmietanką – 15,00 zł

(truskawka, borówka, śliwka sádecka, jablko)

Ten dumplings with fruit and sweet cream

(strawberry, bilberry, plum or apple)

(30szt.) Półmis różnych pierogów pełnych aż po brzegi – 40,00 zł

Platter of 30 different dumplings for two or more people



*Dobry kapłon przed gody
albo mięsopusty.
Schab karmnego wieprza tłusty,
nie odrzucę wołowej pieczeni
lub skopowej w jesieni lub
z sałatą cielęcina, lub na powtórki
przy sałacie i ogórki.*

Dania główne

Main courses

(150g) Polędwiczki wieprzowe w sosie wiśniowym – 19,00 zł

Pork tenderloins in cherry sauce

(150g) Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym – 24,00 zł

Pork tenderloin in chantarelle mushroom sauce

(150g) Polska tradycja – kotlet schabowy (lub drobiowy) - 14,00zł

Polish traditional – breaded pork chop

(150g) Wyborna cielęcina z jabłkami posypana pietruszką – 26,00 zł

Excellent veal with apples sprinkled with parsley

(150g) Wieprzowina duszona w piwie z dodatkiem musztardy dijon i miodu – 18,00 zł

Pork braised in beer served with a little bit of Dijon mustard and honey

(150g) Scaloppine al limone - 21,00 zł

Eskalopki w cytrynie i winie z kotleczkiem ziemniaczanym

Scallops in a lemon and wine souce served with a potato chop

(160g) Duszone policzki wołowe z ziemniaczkami i karmelizowanymi buraczkami – 36,00 zł

Slow cooked beef cheeks with potatoes and carmelized beets

(250g) Befszyk duży z polędwicy wołowej wysmażony według uznania – 48,00 zł

Beef tenderloin steak, done to your taste

(200g) Polędwica wołowa na ostro z grzybami – 48,00 zł

Spicy beef tenderloin with mushrooms



“Pełny żołądek sprawia,
że dusza się raduje.”

(120g) **Eskalopki drobiowe w panierce serowej z ananasem – 16,00 zł**

Chicken escalope in cheese batter, served with pineapple

(450g) **Placki ziemniaczane z gulaszem – 20,00 zł**

Potato pancakes with goulash

(270g) **Kaczka pieczona ze złotą renetą duszona w czerwonym winie – 26,00zł**

Roast duck with golden russet apple and red cabbage, stewed in red wine

(180g) **Rumsztyk wieprzowy z cebulką – 18,00 zł**

Pork rump steak with fried onion

(150g) **Pierś grillowana z pieczarkami i cebulką – 16,00 zł**

Grilled chicken breast, served with champignon mushrooms and fried onion

(150g) **Filet z indyka w sosie serowym – 18,00 zł**

Turkey fillet in cheese sauce

(100g) **Pstrąg sauté z grilla z masłem czosnkowym – 9,00 zł**

Grilled trout served with garlic butter

(200g) **Grilowany łosoś norweski w sosie koperkowym – 29,00 zł**

Grilled Norwegian salmon with dill sauce

(150g) **Krewetki smażone na białym winie z masłem i czosnkiem – 25,00 zł**

Shrimps cooked in white wine served with butter and garlic



*“Z zamkniętymi oczyma jedz
winogrona, oliwki, mozzarella
lub suszone pomidory.
Natychmiast staniesz
się szczęśliwy.”*

Desery

Desserts

*(150g) **Pucharek lodowy - 12,00 zł***

Goblet ice

*(150g) **Szarlotka domowa z lodami na ciepło – 12,00 zł***

Warm homemade apple pie and ice-cream

*(150g) **Salatka owocowa (sezonowo) – 12,00 zł***

Fruit salad

*(150g) **Mgielka migdałowa – 12,00 zł***

Almond cloud

*(150g) **Bezowy deser z borówkami i mascarpone - 15,00 zł***

Meringue dessert with blueberries and mascarpone

*(250ml) **Kawa mrożona – 12,00 zł***

Ice coffee

N/D

„Kawa jest jak diabeł czarna,
jak piekło gorąca,
jak miłość słodka.”

Kawa
Coffee

(120ml) **Kawa czarna**



– 7,00 zł

(35ml) **Espresso** – 7,00 zł

(70ml) **Podwójne Espresso Vergnano** – 10,00 zł

Double Espresso

(120ml) **Vergnano z mleczkiem** – 8,00 zł

White coffee

(120ml) **Cappuccino** – 8,00 zł

(180ml) **Latte** – 9,00 zł

(200ml) **Kawa mrożona z lodami waniliowymi i bitą śmietaną** – 12,00 zł

Iced coffee with vanilla ice-cream and whipped cream

Napitki gorące

Hot drinks

(300ml) **Herbata Czarna**

(Black Tea)



- 8,00 zł

(300ml) **Herbata smakowa** – 9,00 zł



Napoje zimne

Cold drinks

(0,2 l)     – 5,00 zł

(0,2 l) **Soki owocowe**  – 5,00 zł

(jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka, multiwitamina, pomidorowy)

Juice

(apple, orange, blackcurrant, multivitamin, tomato)

(0,3) **Lemoniada monin -12,00 zł**

1-5r

(0,33 l) **Woda mineralna karafka 0,5 l**

(gazowana/niegazowana)

Mineral water

(sparkling/still)



– 6,00 zł

Nestea  – 5,00 zł

(cytrynowa/brzoskwiniowa)

(lemon/peach iced tea)

(1l) **Dzbanek wody mineralnej – 10,00 zł**

(Jug of mineral water)

(1) **Dzbanek coca-coli – 12,00 zł**

(Jug of coca-cola)

(1l) **Dzbanek soku – 12,00 zł**

(Jug of juice)



Dodatki

Side dishes

(150g) **Ziemniaczki z masłem i koperkiem – 5,00 zł**

Potatoes

(150g) **Ziemniaki opiekane (lub frytki) – 6,00 zł**

Baked potatoes (or chips)

(200 g) **Kartofle chłopskie kraszone boczkiem i cebulką – 6,00 zł**

Country-style potatoes served with fried bacon and onion

(200 g) **Kluski śląskie – 6,00 zł**

Silesian potato dumplings

(200 g) **Kasza lub ryż – 5,00 zł**

Buckwheat groats, barley groats or rice

(kubek) **Maślanka, kefir lub mleko – 4,00 zł**

Mug of buttermilk, kefir or milk

(100g) **Smalczyk domowy ze skwareczkami z ogórkiem kiszonym i chlebem podany – 10,00 zł**

Sos czosnkowy – 2,00 zł

Garlic sauce

Pieczyno – 2,00 zł

Bread

Masło – 2,00 zł

Butter

Ketchup, musztarda, śmietana – 2,00 zł

Ketchup, mustard, sour cream

(100g) **Pieczarki smażone – 5,00 zł**

Fried champignon mushroom

(100 g) **Sos pieczarkowy – 5,00 zł**

Champignon mushroom sauce

(100g) **Sos z leśnych grzybów – 8,00 zł**

Mushroom sauce



Piwo z beczki lane

Draught Beer

(0,5l) Żywiec – 7,00 zł

(0,3l) Żywiec – 6,00 zł



Piwo butelkowe

Bottled Beer

(0,4l) Paulaner – 11,00 zł

(0,5l) Żywiec – 8,00 zł

(0,5l) Warka jasna – 8,00 zł
(pale lager)

(0,5l) Heineken – 10,00 zł

(0,5l) Żywiec niskoalkoholowy – 8,00 zł
(low alcoholic content)

Wódki

Vodka

Absolut (40 ml) – 7,00 zł

Finlandia (40 ml) – 8,00 zł

Wyborowa (40 ml) – 5,00 zł



Nj

Wina domu

Our wines

**“Wszystko czego oczekuję od
wina , to aby się nim cieszyć.:**



Guntrum Riesling

Butelka / bottle – 60,00 zł

Karafka / decanter (200 ml) – 18,00 zł

(Białe, półwytrawne wino. Elegancki i klasyczny zapach owoców tropikalnych, moreli i ananasa.)

(White medium dry wine. Elegant and classical scent of tropical fruit, apricots and pineapple.)

Gewurztraminer

Butelka / bottle – 75,00 zł

Karafka / decanter (200 ml) – 22,00 zł

(Białe, wytrawne wino, charakteryzujące się aromatycznym bukietem, uzupełnionym przez cierpko-pikantny smak owoców grejfruta, pomarańczy.)

(White dry wine. Very aromatic bouquet, with a bitter and spicy flavour of grapefruit and orange.)

Royal Delight White

Butelka / bottle – 50,00 zł

Karafka / decanter (200 ml) – 15,00 zł

(Białe, półsłodkie wino. Delikatne owocowe wino z wyczuwalnym aromatem kwiatowym.)

(White medium sweet wine. Delicate fruit flavour with a distinct flowery aroma.)

Riesling Spatlese

Butelka / bottle – 60,00 zł

Karafka / decanter – 18,00 zł

(Białe, półsłodkie wino. Aromatyczny bukiet uzupełniony przez cierpko-pikantny smak owoców grejfruta.)

(White medium sweet wine. Aromatic bouquet with a bitter and spicy flavour of grapefruit.)

Louis Red

Butelka / bottle – 50,00 zł

Karafka / decanter (200 ml) – 15,00 zł

(Czerwone, półsłodkie wino. Aromatyczne wino z wyczuwalnym smakiem wiśni i truskawki.)

(Red medium sweet wine. Aromatic wine with a distinct flavour of cherry and strawberry.)

Merlot Vin de Pays

Butelka / bottle – 60,00 zł

Karafka / decanter (200 ml) – 18,00 zł

(Czerwone, wytrawne wino, charakteryzujące się mocnym aromatem jagód, wiśni oraz wyczuwalnym miękkim smakiem kwiatowym.)

(Red dry wine, with a strong berry and cherry aroma, and soft flowery flavour.)



Salatki do dań drugich

Side salads to main courses

(150g) *Salatka wiosenna z vinaigrette – 6,00 zł*

(ogórek, pomidor, rzodkiewka, MIX salat)

Spring salad with vinaigrette or sour cream

(cucumber, tomato, radish and lettuce)

(150g) *Marchewka na gorąco – 6,00 zł*

Fried carrot

(150g) *Buraczki z chrzanem (lub zasmażane) – 6,00 zł*

Beetroot with horseradish (or fried beetroot)

(150g) *Kapusta zasmażana – 6,00 zł*

Fried cabbage

(150g) *Bukiet warzyw z wody – 6,00 zł*

Variety of boiled vegetables

(150g) *Mizeria (sezonowo) – 5,00 zł*

Cucumber salad with sour cream (in season)

(150g) *Zestaw surówek – 6,00 zł*

(3 surówki w zestawie)

Set of three raw salads



Whisky

Jack Daniel's (40 ml) – 12,00 zł

Jack Daniel's Gold (40 ml) – 20,00 zł

Johnnie Walker Red (40 ml) – 11,00 zł

Johnnie Walker Black (40 ml) – 14,00 zł

Johnnie Walker Gold (40 ml) – 20,00 zł

Chivas Regal 12 YO (40 ml) – 14,00 zł

Chivas Regal 18 YO (40 ml) – 22,00 zł

Ballantines (40 ml) – 11,00 zł

Cognac, Brandy

Hennessy (40 ml) – 16,00 zł

Metaxa *** (40 ml) – 10,00 zł**

Likiery

Sheridans (40 ml) – 9,00 zł

Jagermeister (40 ml) – 8,00 zł

Wiśniówka (40 ml) – 5,00 zł

(Cherry liqueur)

Krupnik (40 ml) – 5,00 zł



Wermut, Szampan

VERMOUTH, CHAMPAGNE

Martini bianco (100 ml) – 8,00 zł

Martini extra dry (100 ml) – 8,00 zł

Martini rosso (100 ml) – 8,00 zł

Campari (40 ml) – 8,00 zł

Gin, Rum, Tequila

Gin Seagrams (40 ml) – 7,00 zł

Gin Seagrams lime (40 ml) – 8,00 zł

Gin Gordons (40 ml) – 8,00 zł

Malibu (40 ml) – 8,00 zł

Tequila Olmeca blanco (40 ml) – 10,00 zł

Tequila Olmeca gold (40 ml) – 12,00 zł

Bacardi white (40 ml) – 8,00 zł

Bacardi black (40 ml) – 8,00 zł



Świniarsko 580, 33-395 Chetmiec
Tel./fax: 18-443-50-09, kom./mobile: 696-038-627,
664-141-120
www.dworek-noceidnie.pl

|

Zapraszamy ponownie !

See you soon!

Rose-scented apple fritters

Golden ribs roasted with regional fruit, served with stewed vegetables and chips

Tender liver with caramelized pumpkin and juicy apples

Excellent spinach and feta cheese dumplings, served with red onion and potatoes fried with bacon

Main courses

Pork tenderloin in chantarelle mushroom sauce, served with roasted potatoes and assorted salads

Pork escalope in thyme sauce, served with roasted sliced potatoes

*Veal in Dijon sauce, served with fried potato dumplings
and green beans with bacon*

Beef stewed in red wine

Argentine hake in beer batter

Blue cod with a pepper note

Grilled Norwegian salmon with grapefruit and avocado salsa

Fruit and yoghurt dessert

Warm homemade apple pie and ice-cream

Almond cloud

Apple-stuffed dumplings, served with sweet cream and cinnamon

Barbara's Whim – vanilla ice-cream with whipped cream and hot cherries dipped in rum