



*„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 – 12,00 zł**

(3szt.) **z kwaśną śmietaną /with sour cream – 15,00 zł**

(100g) **Filet ze śledzia a‘la matias podany w oleju lnianym z cebulką, cytryną i
świeżymi ziołami – 14,00 zł**

Herring served with apple and onion, topped with sour cream

(100g) **Tatar wołowy z cebulką i piklami z własnej spiżarni – 28,00 zł**

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

(300g) **Naleśniki z serem na słodko – 14,00 zł**

Crepes with sweet cream cheese



Zupy Soups

(300ml) **Rosół z kury z domowym makaronem i świeżą nacią - 12,00 zł**
Golden chicken soup with dumplings or home-made pasta, sprinkled with fresh parsley

(250ml) **Złocisty rosół z pierożkami – 14,00 zł**
Golden chicken soup with dumplings



Rarytas (300ml) Rubinowy barszcz z uszkami z mięsem na zakwasie pachnący wspomnieniami babcinego obiadu – 14,00 zł
Ruby beetroot borscht, naturally fermented, served with meat dumplings, with a delicious home-cooking aroma

(150ml) **Barszcz solo – 6,00 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 – 18,00 zł
Aromatic porcini mushroom soup with noodles

(300ml) **Flaczki pachnące majerankiem – 15,00 zł**
Tripe soup with aromatic marjoram

(300ml) **Zupa szefa kuchni – 9,00 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 – 26,00 zł

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

Bogumił salad

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

(250g) Weselny zawrót głowy – salaty z kurczakiem i warzywami – 24,00 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)



*Z dziećmi przy stole
zawsze jest radośniej.*

Dziecięce smakołyki
Our treats for children

*(150ml) **Rosół z kury z domowym makaronem - 8,00 zł***
Golden chicken soup with dumplings or home-made pasta, sprinkled

*(300g) **Kotleciki mielone z piersi kurczaka z ziemniaczkami (lub frytki) z surówką z marchewk - 16,00 zł***
Chicken minced chops with potatoes and carrot sourdough.

*(8 szt) **Pierozki z serem białym i słodką śmietanką – 12,00 zł***
Dumplings with sweet cheese



*“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

*(350g) **Deska z domowej spiżarni pełna niespodzianek i marynat – 44,00 zł***

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

*(250g) **Kaszanka wiejska serwowana z kapustą zasmażaną z grochem – 18,00 zł***

Crispy blood sausage served with fried cabbage



*Rarytas (250g) **Racuchy z jabłkami z sądeckich sadów pachnące różą – 16,00 zł***

Rose-scented apple fritters

*(200g) **Złociste żeberka zapiekane z sądeckimi owocami płonące śliwownicą – 21,00 zł***

Golden ribs roasted with regional fruit,

*(2 szt) **Moskole czyli placki po góralsku podane z masłem czosnkowym – 10,00 zł***

Traditional potato pancakes with garlic butter



*“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 – 16,00 zł***
Ten “Russian style” dumplings, stuffed with potatoes and cottage cheese, served with bacon and golden fried onion
- (10szt.) ***Pierogi z mięsem okraszone cebulką – 17,00 zł***
Ten meat-stuffed dumplings, served with golden fried onion
- (10szt.) ***Pierogi z kapustą i grzybami – 18,00 zł***
Ten sauerkraut and mushroom dumplings, served with fried onion
- (10szt.) ***Doskonale 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 bryndzą sądecką i miętą – 18,00 zł***
Ten sheep cheese dumplings with mint
- (10szt.) ***Pierogi z owocami i słodką śmietanką – 18,00 zł***
(truskawka, borówka, śliwka sądecka, jabłko)
*Ten dumplings with fruit and sweet cream
(strawberry, bilberry, plum or apple)*
- (30szt.) ***Półmis różnych pierogów pełnych aż po brzegi – 48,00 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 w sosie z porami doprawione tymiankiem z odrobiną musztardy podane z podsmażonymi kopytkami i ogórkiem kiszonym – 36,00 zł*

Pork tenderloins in leek sauce with dumplings and pickled cucumber

(150g) *Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym – 26,00 zł*

Pork tenderloin in chantarelle mushroom sauce

(150g) *Polska tradycja – kotlet schabowy (lub drobiowy) - 16,00zł*

Polish traditional – breaded pork chop

(150g) *Wyborna cielęcina z jabłkami posypana pietruszką – 28,00 zł*

Excellent veal with apples sprinkled with parsley

(150g) *Schab duszony z Calvadosem i jabłuszkami – 18,00 zł*

Simmer pork chop with Calvados sauce

(150g) *Scaloppine al limone - 24,00 zł*

Eskalopki w cytrynie i winie z kotleciem ziemniaczanym

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

(250g) *Befsztyk duży z polędwicy wołowej wysmażony według uznania – 55,00 zł*

Beef tenderloin steak, done to your taste

(200g) *Polędwica wołowa na ostro z grzybami – 55,00 zł*

Spicy beef tenderloin with mushrooms



“Pełny żołądek sprawia,
że dusza się raduje.”

(120g) **Kotlet De Volaille z masłkiem i pietruszką – 18,00 zł**

Choplet De volaille with butter and fresh parsley

(450g) **Placki ziemniaczane z gulaszem – 24,00 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 – 18,00 zł**

Grilled chicken breast, served with champignon mushrooms and fried onion

(150g) **Filet z indyka w sosie serowym – 22,00 zł**

Turkey fillet in cheese sauce

(200g) **Grilowany łosoś w sosie koperkowym – 34,00 zł**

Grilled Norwegian salmon in dill sauce

(10szt.) **Krewetki smażone na białym winie z masłem i czosnkiem – 29,00 zł**

Shrimps cooked in white wine served with butter and garlic



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 – 7,00 zł*

Fried carrot

(150g) *Buraczki z chrzanem (lub zasmażane 7,00 zł) – 6,00 zł*

Beetroot with horseradish (or fried beetroot)

(150g) *Kapusta zasmażana – 7,00 zł*

Fried cabbage

(150g) *Bukiet warzyw z wody – 7,00 zł*

Variety of boiled vegetables

(150g) *Mizeria (sezonowo) – 6,00 zł*

Cucumber salad with sour cream (in season)

(150g) *Ogórki kiszone – 5,00 zł*

Pickled cucumbers

(150g) *Zestaw surówek – 6,00 zł*

(2 surówki w zestawie)

Set of three raw salads



Dodatki

Side dishes

(150g) **Ziemniaczki z masłem i koperkiem – 6,00 zł**

Potatoes

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

Baked potatoes (or chips)

(200 g) **Kartofle chłopskie kraszone boczkiem i cebulką – 7,00 zł**

Country-style potatoes served with fried bacon and onion

(200 g) **Kluski śląskie – 7,00 zł**

Silesian potato dumplings

(200 g) **Kasza lub ryż – 6,00 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



“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) **Deser Finezja - 15,00 zł**

Meringue dessert strawberries and mascarpone

(250ml) **Kawa mrożona – 12,00 zł**

Ice coffee



„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

(200ml) **Herbata z cytryną** – 8,00 zł

Tea with lemon

(200ml) **Herbata owocowa** – 9,00 zł

Fruit tea



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)

0,5l) **Lemoniada Monin** – 12,00 zł

(200 ml) **Sok wyciskany ze świeżych owoców** – 12,00 zł
(pomarańcza , grejfrut lub mieszany)
(fresh juice , orange or grapefruit)

(0,53 l) **Woda mineralna karafka**  – 6,00 zł
(gazowana/niegazowana)

Mineral water

(sparkling/still)

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)



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) Warka j Radler – 8,00 zł

(0,5l) Heineken – 10,00 zł

(0,3l) Żywiec bezalkoholowy – 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



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) – 10,00 zł

Wiśniówka (40 ml) – 5,00 zł

(Cherry liqueur)



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

Gin Seagrams (40 ml) – 7,00 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!