



*„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 – 14,00 zł**

(3szt.) **z kwaśną śmietaną /with sour cream – 16,00 zł**

(100g) **Tatar wołowy z cebulką i piklami z własnej spiżarni – 30,00 zł**

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

(8szt.) **Krewetki smażone na białym winie z masłem i czosnkiem – 29,00 zł**

*Shrimps cooked in white wine served with butter and garlic*

(150g) **Grilowany Camembert z karmelizowaną brzoskwinią – 18,00 zł**

*Roasted camembert with caramelized peach*



“Od tego co jesz i pijesz  
zależy jak długo żyjesz.”

## 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*

(300ml) **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*

(200ml) **Barszcz solo – 6,00 zł**  
*or clear beetroot borscht*

(400ml) **Żurek staropolski na zakwasie z białą kielbasą, jajkiem i ziemniaczkami  
smażonymi z boczkiem – 17,00 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*

(400ml) **Flaczki pachnące majerankiem – 17,00 zł**  
*Tripe soup with aromatic marjoram*



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

## **Salatki**

*Salads*

*(250g) **salatka z kurczakiem i warzywami – 26,00 zł***

*(kurczak, pieczarki, jajko, ogórek, sałaty, sos czosnkowy)*

***different types of lettuce with chicken and vegetables***

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

*(250g) **Salatka z grilowanym oscypkiem i żurawiną w dressingu***

***miodowo – musztardowym – 26,00 zł***

*(mieszanka sałat, pomidor, ogórek, oscypek, sos musztardowo- miodowy)*

***Different types of lettuce with traditional cheese and vegetables***

*(traditional cheese, cucumber, tomato, mustard honey 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) **Chrupiące paluszki z kurczaka z frytkami i marchewką – 16,00 zł***  
*Crispy chicken fingers served with chips and raw carrot and peach salad*

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

*(2 szt.) **Naleśniki z serem na słodko ( lub z dżemem)– 14,00 zł***  
*Crepes with sweet cream cheese (or jam)*



*“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*

*(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*



*“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 – 18,00 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.) 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)*





„Rzeczy niemożliwe robimy od ręki,  
na cuda trzeba chwilę poczekać.”

**Dania główne**  
Main courses

(150g) **Polędwiczki wieprzowe w sosie pieprzowym – 23,00 zł**

*Pork tender in pepper sauce*

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

*Pork tenderloin in chantarelle mushroom sauce*

(150g) **Polska tradycja – kotlet schabowy (lub drobiowy) - 17,00zł**

*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 – 23,00 zł**

*Simmer pork chop with Calvados sauce*

(150g) **Bitki wołowe w sosie własnym – 23,00zł**

*Beef battlesin own sauce with fried potato dumplings and cucumber*

(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*

(150g) **Pierś grillowana z pieczarkami i cebulką – 20,00 zł**

*Grilled chicken breast, served with champignon mushrooms and fried onion*

(150g) **Filet z indyka w sosie serowym – 23,00 zł**

*Turkey fillet in cheese sauce*

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

*Grilled Norwegian salmon in dill sauce*



“Pełny żołądek sprawia że dusza się raduje”

## **Salatki do dań drugich**

*Side salads to main courses*

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

*(ogórek, pomidor, rzodkiewka, mix sałat)*

**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) **Zestaw surówek – 6,00 zł**

*(2 surówki w zestawie)*

**Set of two 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 – 5,00 zł**

*Mug of buttermilk, kefir or milk*

**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*

(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 - 14,00 zł***

*Goblet ice*

*(150g) **Deser niespodzianka (tylko w weekend) – zapytaj kelnera – 16,00 zł***

*(150g) **Szarlotka domowa z lodami na ciepło– 15,00 zł***

*Warm homemade apple pie and ice-cream*

*(250g) **Mgiełka migdałowa – 15,00 zł***

*(bezy bita śmietana, alkohol, migdały)*

*(250g) **Finezja – 16,00 zł***

*(galaretka, mus truskawkowy, mascarpone, lody, bita śmietana)*

*(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

## **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

(0,25 l)     – 6,00 zł

(0,25 l) **Soki owocowe**  – 6,00 zł

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

### Juice

(apple, orange, blackcurrant, multivitamin, tomato)

(0,5l) **Lemoniada Monin** – 12,00 zł

(0,25 ml) **Sok wyciskany ze świeżych owoców** – 12,00 zł

(pomarańcza , grejfrut lub mieszany )

fresh juice , orange or grapefruit

(0,5 l) **Woda mineralna karafka** – 6,00 zł

(gazowana/niegazowana)

### Mineral water

(sparkling/still)

(0,25 ml) **Nestea**  – 6,00 zł

(cytrynowa/brzoskwiniowa)

lemon/peach iced tea

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

Jug of mineral water

( 0,8l ) **Dzbanek coca-cola , soku** – 12,00 zł

Jug of coca-cola or 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 – 12,00 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) – 8,00 zł***

***Finlandia (40 ml) – 9,00 zł***

***Wyborowa (40 ml) – 6,00 zł***



## **Wino**

**Wino białe lampka - 9,00 zł**

*(słodkie, półsłodkie, wytrawne)*

**Wino czerwone wytrawne lampka – 9,00 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**

**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***

***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](http://www.dworek-noceidnie.pl)*

*Zapraszamy ponownie !*

*See you soon!*