



*„Brama na wciąż otwarta przechodniom ogłasza, że
gościnną 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.



“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

(80g) **Oscypek grillowany pod owocami żurawiny – 15,00 zł**

Grilled smoked sheep cheese, topped with cranberry



Rarytas (300ml) **Zupa z borowików z łazankami – 19,00 zł**

Aromatic porcini mushroom soup with noodles



Rarytas (10 szt.) **Pierogi z bryndzą i miętą – 21,00 zł**

Ten dumplings with bryndza and mint



Rarytas (250g) **Racuchy z jabłkami z sądeckich sadów pachnące różą – 17,00 zł**

Rose-scented apple fritters

Ulepione w naszej kuchni

Home-made dumplings

(10szt.) **Pierogi ruskie okraszone skwareczkami i złocistą cebulką – 18,00 zł**

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

(10szt.) **Pierogi z mięsem okraszone cebulką – 19,00 zł**

Ten meat-stuffed dumplings, served with golden fried onion

(10szt.) **Pierogi z owocami i słodką śmietanką – 19,00 zł**

(truskawka, borówka)

Ten dumplings with fruit and sweet cream

(strawberry, bilberry)

(10szt.) **Pierozki z serkiem i maliną – 21,00 zł**

Dumplings with vanilla cheese and raspberry



„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

(100g) **Tatar wołowy z cebulką i piklami z własnej spiżarni – 33,00 zł**

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

(8szt.) **Krewetki smażone na białym winie z masłem i czosnkiem – 33,00 zł**

Shrimps cooked in white wine served with butter and garlic

Salatki

Salads

(300g) **salatka z kurczakiem i boczniakami – 29,00 zł**

(kurczak, boczniaki, pomidor, salaty, sos)

different types of lettuce with chicken and oyster mushrooms

(chicken, tomato, different types of lettuce, oyster mushrooms, sauce)

(300g) **Salatka z grilowanym oscypkiem i żurawiną w dressingu**

miodowo – musztardowym – 29,00 zł

(mieszanka salat, pomidor, ogórek, oscypek, sos musztardowo- miodowy)

Different types of lettuce with traditional cheese and vegetables

(traditional cheese, cucumber, tomato, mustard honey sauce)



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

Zupy

Soups

(300ml) **Rosół z kury z domowym makaronem i świeżą nacią - 13,00 zł**
Golden chicken soup with dumplings or home-made pasta, sprinkled with fresh parsley



**Rarytas (300ml) Rubinowy barszcz z uszkami z mięsem na zakwasie pachnący
wspomnieniami babciniego obiadu – 15,00 zł**
*Ruby beetroot borscht, naturally fermented, served with meat dumplings, with a delicious
home-cooking aroma*

(200ml) **Barszcz solo – 7,00 zł**
or clear beetroot borscht

(300ml) **Żurek staropolski na zakwasie z białą kielbasą, jajkiem i ziemniaczkami
smażonymi z boczkiem– 18,00 zł**
Old-style Polish sour rye soup, naturally fermented, served with white sausage and boiled egg



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

Dania główne
Main courses

(150g) **Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym z sufletem ziemniaczanym i duszoną cukinią – 36,00 zł**

Pork tenderloin in mushroom sauce and potato

(150g) **Polska tradycja – schabowy (lub drobiowy), ziemniaczki, kapusta zasmażana - 31,00zł**

Polish traditional – breaded pork chop (or chicken cutlet), potato, fried cabbage

(150g) **Filet z indyka na szpinaku z duszoną marchewką i opiekany ziemniaczkami – 34,00 zł**

Turkey fillet on spinach with stewed carrots and roasted potatoes

(150g) **Filet z kurczaka podany z naleśnikiem i warzywami duszonymi – 32,00 zł**
(papryka, cukinia, pieczarki)

Chicken fillet served with pancakes and stewed vegetables

(150g) **Bitki wołowe w sosie własnym z ziemniakami i karmelizowaną brukselką – 38,00zł**

Beef battlesin own sauce with potato and carmelized brussels

Tradycyjne placki ziemniaczane

Traditional fried potato pancakes

(3szt.) **z kwaśną śmietaną /with sour cream – 17,00 zł**

(450g) **Placki ziemniaczane z gulaszem – 26,00 zł**

Potato pancakes with goulash

(270g) **Udko z kaczki z kaszotto i zasmażanymi burakami – 37,00zł**

Duck leg with groats and fried beetroot

(200g) **Grilowany losoś w sosie koperkowym z dzikim ryżem – 42,00 zł**

Grilled Norwegian salmon in dill sauce and wild rice



Dodatki

Side dishes

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

Potatoes

(150g) **Fryty ziemniaczane – 7,00 zł**

Baked potatoes (or chips)

(100g) **Kaszotto – 6,00 zł**

(buckwheat groatth, barley groats or rice)

(150g) **Kapusta zasmażana – 7,00 zł**

Fried cabbage

(150g) **Marchewka duszona na maselku – 7,00 zł**

(braised carrot)

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

(beetroot with horse radish (or fried beetroot))

(200g) **Zestaw surówek – 7,00 zł**

(2 surówki w zestawie)

Set of two raw salads

Pieczyno – 2,00 zł

Ketchup – 2,00 zł



*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) **Łupki chrupki 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 – 14,00 zł***
Dumplings with sweet cheese



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

Desery

Desserts

*(150g) **Pucharek lodowy - 18,00 zł***

Goblet ice

*(150g) **Krem Brulee – 18,00 zł***

*(150g) **Szarlotka domowa z gałką lodów– 18,00 zł***

Warm homemade apple pie and ice-cream

*(250ml) **Kawa mrożona – 16,00 złaa***

Ice coffee

N/D

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

Kawa
Coffee

(120ml) **Kawa czarna**



– 9,00 zł

(35ml) **Espresso – 9,00 zł**

(70ml) **Podwójne Espresso Vergnano – 14,00 zł**
Double Espresso

(120ml) **Vergnano z mleczkiem – 11,00 zł**
White coffee

(120ml) **Cappuccino – 11,00 zł**

(180ml) **Latte – 12,00 zł**

(200ml) **Kawa mrożona z lodami waniliowymi i bitą śmietaną – 16,00 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

(0,25 l)     – 7,00 zł

(0,25 l) **Soki owocowe**  – 7,00 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** – 7,00 zł

(gazowana/niegazowana)

Mineral water

(sparkling/still)

(0,25 ml) **Nestea**  – 7,00 zł

(cytrynowa/brzoskwiniowa)

lemon/peach iced tea

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

Jug of mineral water

(0,8l) **Dzbanek coca-cola , soku** – 14,00 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

(0,5l) Regionalne piwo Grybowskie – 11,00 zł

(0,4l) Paulaner – 13,00 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 – 11,00 zł

(0,3l) Żywiec bezalkoholowy – 8,00 zł
(low alcoholic content)

Wódki

Vodka

Absolut (40 ml) – 9,00 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) – 14,00 zł

Jack Daniel's Gold (40 ml) – 24,00 zł

Johnnie Walker Red (40 ml) – 12,00 zł

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

Johnnie Walker Gold (40 ml) – 24,00 zł

Chivas Regal 12 YO (40 ml) – 14,00 zł

Chivas Regal 18 YO (40 ml) – 24,00 zł

Ballantines (40 ml) – 12,00 zł

Cognac, Brandy

Hennessy (40 ml) – 16,00 zł

Metaxa *** (40 ml) – 12,00 zł**

Likiery

Jagermeister (40 ml) – 10,00 zł

Wiśniówka (40 ml) – 6,00 zł
(Cherry liqueur)



Wermut, Szampan

VERMOUTH, CHAMPAGNE

Martini bianco (100 ml) – 10,00 zł

Campari (40 ml) – 10,00 zł

Gin, Rum

Gin Seagrams (40 ml) – 9,00 zł

Bacardi white (40 ml) – 9,00 zł

Bacardi black (40 ml) – 9,00 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!



*Jeśli jesteś pobudzony,
herbata cię uspokoi .
Gdzie jest herbata tam jest nadzieja.
Herbata jest czymś magicznym , może
nawet ósmym cudem świata.
Jakość herbaty to decyzja,
którą podejmują usta .*

Herbaty zimowe

(500ml) Herbata Sir William's - 14,00 zł

czarna z maliną

czarna z wiśnią

czarna z porzeczką

czarna z miodem

(300ml) Herbata Richmond Ginger Paradise - 16,00 zł

*(imbir, trawa cytrynowa, cynamon, kardamon, ananas, goździki,
różowy pieprz, czarny pieprz, aromat cytrynowy)*

(300 ml) Herbata Richmond Mexican Dream -16,00 zł

*(jabłko, hibiskus, skórka pomarańczy, cynamon,
goździki, dzika róża)*

(500 ml) Herbata góralska z alkoholem – śliwownicą - 18,00 zł