



*„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.

Sądeckie pyszności i specjały

Nowy Sącz region delicacies and specialities

(80g) **Oscypek grillowany pod owocami żurawiny – 16,00 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) **Domowe racuchy z jabłkami z sądeckich sadów pachnące różą – 18,00 zł**

Rose-scented apple fritters

Ulepione w naszej kuchni

Home-made dumplings

(10szt.) **Pierogi ruskie okraszone skwareczkami i złocistą cebulką – 19,00 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 – 20,00 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 – 37,00 zł

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

(6szt.) Krewetki smażone na białym winie z czosnkiem i makaronem z cukini – 42,00 zł

Shrimps cooked in white wine served with butter, garlic and zucchini noodles

Salatki

Salads

(300g) salátka z grillowanym kurczakiem w zielonym vinegreecie z natki pietruszki i anchois w towarzystwie orzechów włoskich – 32,00 zł

(kurczak, pomidor, salaty, sos, orzechy)

different types of lettuce with chicken and Italian nuts

(chicken, tomato, different types of lettuce, nuts, sauce)

(300g) Salátka z grilowanym oscypkiem i żurawiną w dressingu miodowo – musztardowym – 32,00 zł

(mieszanka salát, 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 babcinego 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

Burger wołowy

(beef burger)

Burger wołowy z frytami - 32,00 zł

(200 g wołowiny, ser cheddar, sałata, pomidor, ogórek konserwowy, cebula czerwona)

Burger wołowy z bekonem i frytami - 34,00 zł

(200 g wołowiny, ser cheddar, bekon, sałata, pomidor, ogórek konserwowy, cebula czerwona)

Sosy: BBQ, remuluada, kechup

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

Dania główne
Main courses

(150g) **Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym – 26,00 zł**
Pork tenderloin in chantarelle mushroom sauce

(150g) **Polska tradycja – schabowy (lub drobiowy) - 21,00zł**
Polish traditional – breaded pork chop (or chicken cutlet)

(150g) **Filet drobiowy pod szpinakiem w towarzystwie jabłuszka zapiekany serem pleśniowym – 26,00 zł**
Chicken fillet on spinach with blue cheese

(150g) **Indyk w sosie serowym z płatkami migdałowymi i orzechami – 26,00 zł**
Turkey fillet with blue cheese and Italy nuts

(150g) **Bitki wołowe w sosie własnym z karmelizowaną brukselką – 31,00zł**
Beef battlesin own sauce with potato and carmelized brussels

(200g) **Stek z polędwicy wołowej z masłem czosnkowym i ziemniakiem w mundurku– 62,00zł**
Beef steak with garlic butter

Tradycyjne placki ziemniaczane
Traditional fried potato pancakes

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

(450g) **Placki ziemniaczane z gulaszem i kleksem kwaśnej śmietany – 28,00 zł**
Potato pancakes with goulash

(150g) **Udko z kaczki z zasmażanymi burakami – 30,00zł**
Duck leg with fried beetroot

(200g) **Dorsz atlantycki w panierce – 23,00 zł**
Breaded cod

Dodatki bez których nie można się najeść

Side dishes

(150g) *Ziemniaczki z masłem i koperkiem – 7,00 zł*

Potatoes

(150g) *Fryty ziemniaczane lub ziemniaki opiekane – 8,00 zł*

Baked potatoes (or chips)

(200 g) *Kluski śląskie – 8,00 zł*

Silesian potato dumplings

(150g) *Bukiet warzyw – 8,00 zł*

(steamed vegetables)

(150g) *Kapusta zasmażana – 8,00 zł*

Fried cabbage

(150g) *Buraczki z chrzanem (lub zasmażane – 9,00 zł) - 8,00 zł*

(beetroot with horse radish (or fried beetroot))

(200g) *Zestaw surówek – 8,00 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 - 9,00 zł***
Golden chicken soup with dumplings or home-made pasta, sprinkled

*(300g) **Filet z kurczaka w platkach kukurydzianych z frytami i marchewką – 18,00 zł***
Crispy chicken fingers served with chips and raw carrot and peach salad

*(2 szt) **Naleśniki z serem (lub dżemem) – 17,00 zł***
Pancakes with cheese (or jam)

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

Desery

Desserts

(150g) Pucharek lodowy z musem malinowym i ciasteczkiem z białej czekolady - 18,00 zł

Goblet ice

(150g) Mgielka migdałowa z odrobiną whisky – 16,00 zł

Almond cloud with whisky

(150g) Szarlotka pieczona na masle z gałką lodów– 18,00 zł

Warm homemade apple pie and ice-cream

(250ml) Kawa mrożona – 16,00 zł

Ice coffee

„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 z sokiem malinowym i cytryną** - 8,00 zł

(Black Tea)

(300ml) **Herbata smakowa** – 9,00 zł

(300ml) **Herbata Richmond Ginger Paradise** - 14,00 zł

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

(300 ml) **Herbata Richmond Mexican Dream** -14,00 zł

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

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** – 12,00 zł

Jug of coca-cola or jug of juice

Piwo z beczki lane

Draught Beer

(0,5l) Żywiec – 8,00 zł

(0,3l) Żywiec – 7,00 zł



Piwo butelkowe

Bottled Beer

0,5l) Regionalne piwo grybowskie – 11,00 zł

(0,4l) Paulaner – 13,00 zł

(0,5l) Żywiec – 9,00 zł

(0,5l) Warka jasna – 9,00 zł
(pale lager)

(0,5l) Warka j Radler – 9,00 zł

(0,5l) Heineken – 11,00 zł

(0,3l) Żywiec bezalkoholowy – 9,00 zł
(low alcoholic content)

Wódki

Vodka

Absolut (40 ml) – 9,00 zł

Finlandia (40 ml) – 9,00 zł

J.A. Baczewski (40 ml) – 10,00 zł

Śliwowica okowita z łąckich śliwek (40 ml) – 14,00 zł

Wino

Wino białe lampka (100ml) - 11,00 zł
(słodkie, półsłodkie, wytrawne)

Wino czerwone wytrawne lampka (100ml) – 11,00 zł

Wino białe lub czerwone (butelka) – 70,00 zł

Whisky

Jack Daniel's (40 ml) – 15,00 zł

Johnnie Walker Red (40 ml) – 12,00 zł

Johnnie Walker Black (40 ml) – 15,00 zł

Johnnie Walker Gold (40 ml) – 28,00 zł

Jim Beam (40 ml) – 14,00 zł

Chivas Regal 12 YO (40 ml) – 15,00 zł

Chivas Regal 18 YO (40 ml) – 28,00 zł

Cognac

Hennessy (40 ml) – 21,00 zł

Likiery

Jagermeister (40 ml) – 10,00 zł

Wiśniówka (40 ml) – 7,00 zł
(Cherry liqueur)

Wermut, Szampan

VERMOUTH, CHAMPAGNE

Martini bianco (100 ml) – 12,00 zł

Campari (40 ml) – 12,00 zł

Gin

Gin Seagrams (40 ml) – 12,00 zł

Gin Bombay (40 ml) – 15,00 zł



Świniarsko 580, 33-395 Chelmiec
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