



RESTAURACJA FOLWARK STARA WINIARNIA
CZYNNA JEST CODZIENNIE W GODZINACH 12:00 – 22:00

Serdecznie witamy i życzymy smacznego!

SPECJALNOŚCI SZEFA KUCHNI

Chef recommends

Grzybowa z łazankami w aromacie truflowym 25,00 zł
Mushroom soup with noodles and truffle aroma

Wątróbka drobiowa duszona w szalwii i wiśniówce 29,00 zł
Liver stewed in sage and polish vodka of cherries

Placki ziemniaczane z gulaszem wieprzowym i kurkami 48,00 zł
Potato pancakes with pork stew and mushrooms

Żeberko duszone w sosie barbecue 49,00 zł
Braised rib in barbecue sauce

Półmisek Folwarczny
(schab, filet z kurczaka, kaszanka, kiełbasa biała, boczek wędzony, żeberko,
placki ziemniaczane, ziemniaki opiekane, ziemniaki po chłopsku,
3 sosy: chrzanowy, musztardowy, czosnkowy)
Selection from Folwark – pork fillet, chicken fillet, black sausage, sausage, bacon, ribs,
potato pancake grilled potatoes, jacked potatoes with onion and bacon,
3 sauces: mustard, garlic, horseradish

dla 4 osób 250,00 zł

dla 6 osób 330,00 zł

Domowa szarlotka na ciepło 25,00 zł
z gałką lodów i bitą śmietaną
Home- made Apple-pie served hot with vanilla ice-cream and whipped cream



PRZYSTAWKI

Appetizers

<i>Chleb wiejski ze smalcem i ogórkiem</i> <i>Village bread with farm lard and pickled cucumber</i>	24,00 zł
<i>Śledź w śmietanie z jabłuszkiem</i> <i>Herring in sour cream with apple</i>	23,00 zł
<i>Tatar ze śledzia z grillowanym tostem</i> <i>Herring tartare on toast</i>	26,00 zł
<i>Oscypek z grilla na toście z żurawiną</i> <i>Grilled Oscypek (traditional polish smoked cheese)</i> <i>served on toast with cranberry</i>	27,00 zł
<i>Przekąska winna (3 rodzaje sera, 3 rodzaje wędlin, ogórek kiszony, smarowidło wiejskie, żurawina, pieczywo)</i> <i>Wine Snacks - selection of cheese, selection of cold meat, pickled cucumber, cranberries dressing, farm lard, bread</i>	139,00 zł <i>dla 4 osób</i>

ZUPY

Soups

<i>Barszcz czerwony solo</i> <i>Beetroot soup</i>	13,00 zł
<i>Barszcz czerwony z uszkami</i> <i>Beetroot soup with dumplings</i>	23,00 zł
<i>Krem pomidorowo-paprykowy z lanym ciastem i łyżką kwaśnej śmietany</i> <i>Cream of tomato and red pepper soup with poured noodles and a touch of sour cream</i>	24,00 zł
<i>Grzybowa z łazankami w aromacie truflowym</i> <i>Mushroom soup with noodles and truffle aroma</i>	25,00 zł
<i>Żurek na wędzonce z jajkiem i wiejską kielbasą</i> <i>Traditional Polish sour soup served with egg and rural sausage</i>	26,00 zł



SALATKI I MAKARONY

Salads & Pasta

Salatka z kurczakiem smażonym w sezamie z sosem musztardowym 39,00 zł
Crispy sesame fried chicken salad with mustard dressing

Salatka Szefa Kuchni z kozim serem, melonem i arbuzem 45,00 zł
Chief salad with goat cheese, watermelon and melon

Włoskie spaghetti z kurczakiem i śmietaną na ostro (z dod. oliwy, czosnku i chilli) 37,00 zł
Italian spicy spaghetti chicken and cream (with olive oil, garlic and chilli)

Czarny makaron z krewetkami i cukinią 49,00 zł
Black pasta with shrimps and zucchini

RYBY

Fish

Pstrąg pieczony z pietruszką zieloną na maśle czosnkowym (100 g) 20,00 zł
Trout baked in butter with green parsley według wagi

Filet z łososia w sosie kaparowo-cytrynowym 69,00 zł
z bukietem warzyw
Fillet of salmon in caper and lemon sauce served with boiled vegetables

Filet z sandacza pieczony, podany na szpinaku 68,00 zł
Baked zander fillet, served with spinach



DANIA GŁÓWNE

Main dishes

Naleśniki ze szpinakiem zapiekane z serem pod beszamelem 29,00 zł
Pancakes with spinach baked with béchamel sauce

Wątróbka drobiowa duszona w szalwii i wiśniówce 29,00 zł
Liver stewed in sage and polish vodka of cherries

Bigos staropolski ze śliwką podlewany czerwonym winem 33,00 zł
Old Polish stew with prunes and red wine

Placki ziemniaczane z gulaszem wieprzowym i kurkami 48,00 zł
Potato pancakes with pork stew and mushrooms

Fileciki z kurczaka w sosie śmietanowym z brokułami 31,00 zł
Chicken fillets and broccoli with cream sauce

Pierś z kurczaka z gruszką i gorgonzolą podlewana cydrem 42,00 zł
Chicken breast in cider sauce served with pear and gorgonzola

Pierś z kurczaka na sosie z leśnych grzybów 43,00 zł
Chicken breast with mushrooms sauce

Tradycyjny kotlet schabowy w aromatycznej panierce 29,00 zł
Traditional polish pork chop in breadcrumbs

Stek wieprzowy z boczkiem i cebulą 33,00 zł
Pork steak with bacon and onion

Żeberko duszone w sosie barbecue 49,00 zł
Braised rib in barbecue sauce

Szaszłyk Szlachcica na szpadzie (wieprzowy) 72,00 zł
Pork skewers on sword

Stek z polędwicy wołowej na sosie z zielonego pieprzu i koniaku 99,00 zł
Sirloin steak in sauce of green peppercorns and cognac

Półmisek Folwarczny
(schab, filet z kurczaka, kaszanka, kielbasa biała, boczek wędzony, żeberko, placki ziemniaczane, ziemniaki opiekane, ziemniaki po chłopsku, 3 sosy: chrzanowy, musztardowy, czosnkowy)
Selection from Folwark – pork fillet, chicken fillet, black sausage, sausage, bacon, ribs, potato pancake grilled potatoes, jacked potatoes with onion and bacon, 3 sauces: mustard, garlic, horseradish

dla 4 osób 250,00 zł

dla 6 osób 330,00 zł



PIEROGI DOMOWE

Home-made dumplings

5 szt.	<i>Pierogi ruskie / z mięsem / ze szpinakiem i serem feta</i> <i>Dumplings with cottage cheese / with meat / stuffed with spinach and feta cheese</i>	15,00 zł
10 szt.	<i>Pierogi ruskie</i> <i>Dumplings stuffed with cottage cheese</i>	28,00 zł
10 szt.	<i>Pierogi z mięsem</i> <i>Dumplings stuffed with meat</i>	28,00 zł
10 szt.	<i>Pierogi ze szpinakiem i serem feta</i> <i>Dumplings stuffed with spinach and feta cheese</i>	28,00 zł
15 szt.	<i>Półmisek pierogów z patelni na kapuście zasmażanej</i> <i>Plate of grilled dumplings served with fried cabbage</i>	48,00 zł

MENU DLA DZIECI

Kids menu

<i>Kopytka z masłem i cukrem</i> <i>Dumplings with butter and sugar</i>	16,00 zł
<i>Kopytka Pana Józia z masłem, cukrem i białym serem</i> <i>Dumplings with butter, sugar and cottage cheese</i>	21,00 zł
<i>Naleśniki (2 szt.)</i> <i>z dżemem</i> <i>z serem</i> <i>z nutellą</i> <i>Pancakes with selection of jam, cottage cheese, nutella</i>	25,00 zł
<i>Paluszki z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki</i> <i>Chicken sticks and chips with carrot salad</i>	36,00 zł



DODATKI

Extras

<i>Ziemniaki po chłopsku z boczkiem, świeżym rozmarynem i cebulą</i> <i>Potatoes with bacon, onion and fresh rosemary</i>	15,00 zł
<i>Ziemniaki na maśle czosnkowym</i> <i>Potatoes with garlic butter</i>	12,00 zł
<i>Ryż mieszany (dziki z białym)</i> <i>Mixed rice</i>	12,00 zł
<i>Frytki</i> <i>Chips</i>	12,00 zł
<i>Kasza gryczana</i> <i>Buckwheat</i>	12,00 zł
<i>Kopytka</i> <i>Dumplings</i>	13,00 zł
<i>Szpinak z czosnkiem i śmietaną</i> <i>Creamed spinach with garlic</i>	14,00 zł
<i>Szpinak z czosnkiem</i> <i>Garlic spinach</i>	12,00 zł
<i>Bukiet warzyw gotowanych</i> <i>Bouquet of boiled vegetables</i>	14,00 zł
<i>Ogórki kiszane</i> <i>Pickled cucumber</i>	12,00 zł
<i>Kapusta zasmażana</i> <i>Fried cabbage</i>	13,00 zł
<i>Zestaw surówek (3 rodzaje)</i> <i>Set of salads (3 types)</i>	12,00 zł



DESERY

Desserts

<i>Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną</i> <i>Ice cream with fruits and whipped cream</i>	25,00 zł
<i>Domowa szarlotka na ciepło</i> <i>z gałką lodów i bitą śmietaną</i> <i>Home- made Apple-pie served hot with vanilla ice-cream and whipped cream</i>	25,00 zł
<i>Gruszka na winie oblana czekoladą</i> <i>z gałką lodów waniliowych</i> <i>Pear in red wine and chocolate served with vanilla ice-cream</i>	27,00 zł
<i>Chmurka bezowa z kremem z mascarpone</i> <i>z owocami sezonowymi i karmelem</i> <i>Meringue with mascarpone cream with seasonal fruit and caramel</i>	27,00 zł

HERBATY

Tee

<i>Sir William's czarna z cytryną / smakowa</i>	10,00 zł
<i>Herbata Hrabiny (z sokiem imbirowym, cytryną i goździkami)</i> <i>(Ginger, lemon and cloves)</i>	14,00 zł
<i>Herbata wiśniowa (z wiśniówką 40 ml i cytryną)</i> <i>(Cherry vodka, lemon)</i>	18,00 zł
<i>Herbata z prądem (z rumem 40 ml, miodem i cytryną)</i> <i>(Rum, honey, lemon)</i>	20,00 zł

KAWY

Coffees

<i>Espresso</i>	11,00 zł
<i>Espresso macchiato</i>	12,00 zł
<i>Kawa czarna (Black coffee)</i>	12,00 zł
<i>Kawa biała (White coffee)</i>	14,00 zł
<i>Cappuccino</i>	15,00 zł
<i>Latte Macchiato</i>	17,00 zł
<i>Latte Macchiato smakowe</i>	20,00 zł
<i>-Orzechowa (nuts)</i>	
<i>-Waniliowa (vanilla)</i>	
<i>-Cynamonowe (cinnamon)</i>	



SKAKOŁYKI Z KAWY

Delights of coffee

<i>Siciliano</i> (Kawa czarna ze świeżą pomarańczą i cynamonem) (Black coffee with fresh orange and cinnamon)	16,00 zł
<i>Kawa po wiedeńsku</i> (Sos czekoladowy ,kawa biała ,bita śmietana) (Chocolate sauce, white coffee, whipped cream)	19,00 zł
<i>Irish Coffee</i> (Kawa czarna, 20 ml whiskey, bita śmietana) (Black coffee, 20 ml whiskey , whipped cream)	22,00 zł

CZEKOLADY

Chocolate

<i>Gorąca czekolada z bitą śmietaną</i> <i>Hot chocolate with whipped cream</i>	21,00 zł
<i>Gorąca czekolada z lodami waniliowymi</i> <i>Hot-chocolate with vanilla ice-cream</i>	26,00 zł



NAPOJE ZIMNE

Cold drinks

0,20 l	Sok Toma Jabłkowy, Pomarańczowy, Czarna porzeczka Juice : apple, orange, blackcurrant	9,00 zł
0,30 l	Woda Górską Naturą gazowana / niegazowana Sparkling/non-sparkling mineral water	9,00 zł
0,20 l	Lipton Ice Tea	10,00 zł
0,20 l	Pepsi	10,00 zł
0,20 l	Schweppes	10,00 zł
0,20 l	Mirinda	10,00 zł
0,20 l	7 UP Free	10,00 zł
0,33 l	Trzy Korony napój chmielowy gazowany (smaki: mango-marakuja/ kwiat czarnego bzu/gruszka)	16,00zł



PIWO

Beer

0,33 l	<i>Lech Free</i>	11,00 zł
0,50 l	<i>Okocim Premium</i>	11,00 zł
0,50 l	<i>Żywiec</i>	14,00 zł
0,50 l	<i>Książęce pszeniczne</i>	16,00 zł
0,33 l	Trzy Korony Browar Nowosądecki	16,00 zł
<i>[Marcowe / Weizen / Pils / Ipa / Dunkel / Podwójny Koźlak / Koźlak]</i>		

PIWO Z BECZKI

Draught beer

0,33 l	<i>Okocim</i>	11,00 zł
0,50 l	<i>Okocim</i>	14,00 zł
0,50 l	<i>Grzane piwo z syropem i przyprawami</i>	22,00 zł

WINA

Wines

100 ml	House Wine	14,00 zł
---------------	-------------------	-----------------

LAMITA Chardonnay (argentyńskie, białe, wytrawne)

LAMITA Malbec (argentyńskie, czerwone, wytrawne)

FUENTE DE SUENOS Macabeo, Malvasia, Merseguera (hiszpańskie, białe, półwytrawne)

FUENTE DE SUENOS Tempranillo, Monastrell (hiszpańskie, czerwone, półwytrawne)

WINO GRZANE

Hot wine

150 ml	<i>Grzane wino z pomarańczą i goździkami</i>	20,00 zł
--------	--	----------

CYDRY

Cider

400 ml	<i>Cydr</i>	14,00 zł
--------	-------------	----------

WERMUTY

Vermouths

80 ml	<i>Martini Bianco</i>	13,00 zł
80 ml	<i>Martini Rosso</i>	13,00 zł
80 ml	<i>Martini Dry</i>	13,00 zł

LIKIERY

Liqueurs

40 ml	<i>Malibu</i>	11,00 zł
40 ml	<i>Passoa</i>	11,00 zł
40 ml	<i>Bailey's</i>	13,00 zł
40 ml	<i>Kahlua</i>	14,00 zł
40 ml	<i>Jägermeister</i>	15,00 zł



WÓDKI

Vodka

40 ml	Wyborowa	9,00 zł
40 ml	Finlandia	11,00 zł
40 ml	Finlandia Redberry	11,00 zł
40 ml	Wiśniówka	9,00 zł
40 ml	Żubrówka	9,00 zł
40 ml	Tequila Sauza Gold	15,00 zł
40 ml	Tequila Sauza Silver	15,00 zł

WHISKY & WHISKEY

40 ml	Jameson	14,00 zł
40 ml	Ballantine's	14,00 zł
40 ml	Johnnie Walker Red	14,00 zł
40 ml	Johnnie Walker Black	20,00 zł
40 ml	Jack Daniel's	17,00 zł

KONIAKI & BRANDY

Cognac

40 ml	Stock Brandy	14,00 zł
40 ml	Metaxa 5	14,00 zł
40 ml	Hennessey Fine	32,00 zł

RUM

40 ml	Bacardi White	13,00 zł
40 ml	Bacardi Black	13,00 zł

GIN

40 ml	Seagram's Gin	12,00 zł
-------	---------------	----------



SHOTY

Shots

<i>Sheridan's (1 x 40 ml)</i> (Likier kawowy, likier śmietankowy)	15,00 zł
<i>Kamikadze po staropolsku (4 x 40 ml)</i> (Wódka Wyborowa, Blue Curacao, Sok cytrynowy)	35,00 zł
<i>Wściekły pies Hrabiego (4 x 40 ml)</i> (Wódka Wyborowa, Sok malinowy, Krople Tabasco)	35,00 zł

DRINKI

Cocktails

<i>Whisky Sour (80 ml)</i> (Johnnie Walker Red, Syrop cukrowy, Sok cytrynowy)	20,00 zł
<i>Mezaliants (180 ml)</i> (Gin Seagram's, Passoa, 7up)	23,00 zł
<i>Zachód słońca nad Folwarkiem (160 ml)</i> (Tequila Sauza Silver, Grenadina, Sok pomarańczowy)	26,00 zł
<i>Mojito Hrabiny (125 ml)</i> (Rum Bacardi White, Syrop cukrowy, Woda gazowana)	26,00 zł