



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

Serdecznie witamy i życzymy smacznego!

SPECJALNOŚCI SZEFA KUCHNI

Chef recommends

<i>Grzybowa z łazankami w aromacie truflowym</i> <i>Mushroom soup with noodles and truffle aroma</i>	21,00 zł
<i>Wątróbka drobiowa duszona w szalwii i wiśniówce</i> <i>Liver stewed in sage and polish vodka of cherries</i>	24,00 zł
<i>Placki ziemniaczane z gulaszem wieprzowym i kurkami</i> <i>Potato pancakes with pork stew and mushrooms</i>	44,00 zł
<i>Żeberko duszone w sosie barbecue</i> <i>Braised rib in barbecue sauce</i>	45,00 zł
<i>Półmisek Folwarczny</i> <i>(schab, filet z kurczaka, kaszanka, kiełbasa biała, boczek wędzony, żeberko, placki ziemniaczane, ziemniaki opiekane, ziemniaki po chłopsku, 3 sosy: chrzanowy, musztardowy, czosnkowy)</i> <i>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</i>	
<i>dla 4 osób</i>	190,00 zł
<i>dla 6 osób</i>	269,00 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>	22,00 zł



PRZYSTAWKI

Appetizers

<i>Chleb wiejski ze smalcem i ogórkiem</i> <i>Village bread with farm lard and pickled cucumber</i>	18,00 zł
<i>Śledź w śmietanie z jabłuszkiem</i> <i>Herring in sour cream with apple</i>	20,00 zł
<i>Tatar ze śledzia z grillowanym tostem</i> <i>Herring tartare on toast</i>	22,00 zł
<i>Oscypek z grilla na toście z żurawiną</i> <i>Grilled Oscypek (traditional polish smoked cheese) served on toast with cranberry</i>	23,00 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>	129,00 zł <i>dla 4 osób</i>

ZUPY

Soups

<i>Barszcz czerwony solo</i> <i>Beetroot soup</i>	11,00 zł
<i>Barszcz czerwony z uszkami</i> <i>Beetroot soup with dumplings</i>	18,00 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>	21,00 zł
<i>Grzybowa z łazankami w aromacie truflowym</i> <i>Mushroom soup with noodles and truffle aroma</i>	21,00 zł
<i>Żurek na wędzonce z jajkiem i wiejską kielbasą</i> <i>Traditional Polish sour soup served with egg and rural sausage</i>	22,00 zł



SALATKI I MAKARONY

Salads & Pasta

<i>Salatka z kurczakiem smażonym w sezamie z sosem musztardowym</i> <i>Crispy sesame fried chicken salad with mustard dressing</i>	35,00 zł
<i>Salatka Szefa Kuchni z kozim serem, melonem i arbuzem</i> <i>Chief salad with goat cheese, watermelon and melon</i>	39,00 zł
<i>Oryginalne włoskie spaghetti na ostro (z dodatkiem oliwy, czosnku i chilli)</i> <i>Original Italian spicy spaghetti (with olive oil, garlic and chilli)</i>	20,00 zł
<i>Czarny makaron z krewetkami i cukinią</i> <i>Black pasta with shrimps and zucchini</i>	43,00 zł

RYBY

Fish

<i>Pstrąg pieczony z pietruszką zieloną na maśle czosnkowym</i> <i>(wg/wagi)</i> <i>Trout baked in butter with green parsley</i>	(100 g)	20,00 zł
<i>Filet z łososia w sosie kaparowo-cytrynowym</i> <i>z bukietem warzyw</i> <i>Fillet of salmon in caper and lemon sauce served with boiled vegetables</i>		69,00 zł
<i>Filet z sandacza pieczony, podany na szpinaku</i> <i>Baked zander fillet, served with spinach</i>		68,00 zł



DANIA GŁÓWNE

Main dishes

<i>Naleśniki ze szpinakiem zapiekane z serem pod beszamelem</i> <i>Pancakes with spinach baked with béchamel sauce</i>	27,00 zł
<i>Wątróbka drobiowa duszona w szalwii i wiśniówce</i> <i>Liver stewed in sage and polish vodka of cherries</i>	24,00 zł
<i>Bigos staropolski ze śliwką podlewany czerwonym winem</i> <i>Old Polish stew with prunes and red wine</i>	31,00 zł
<i>Placki ziemniaczane z gulaszem wieprzowym i kurkami</i> <i>Potato pancakes with pork stew and mushrooms</i>	44,00 zł
<i>Fileciki z kurczaka w sosie śmietanowym z brokułami</i> <i>Chicken fillets and broccoli with cream sauce</i>	27,00 zł
<i>Pierś z kurczaka z gruszką i gorgonzolą podlewana cydrem</i> <i>Chicken breast in cider sauce served with pear and gorgonzola</i>	36,00 zł
<i>Pierś z kurczaka na sosie z leśnych grzybów</i> <i>Chicken breast with mushrooms sauce</i>	39,00 zł
<i>Tradycyjny kotlet schabowy w aromatycznej panierce</i> <i>Traditional polish pork chop in breadcrumbs</i>	27,00 zł
<i>Stek wieprzowy z boczkiem i cebulą</i> <i>Pork steak with bacon and onion</i>	28,00 zł
<i>Żeberko duszone w sosie barbecue</i> <i>Braised rib in barbecue sauce</i>	45,00 zł
<i>Szaszłyk Szlachcica na szpadzie (wieprzowy)</i> <i>Pork skewers on sword</i>	65,00 zł
<i>Stek z polędwicy wołowej na sosie z zielonego pieprzu i koniaku</i> <i>Sirloin steak in sauce of green peppercorns and cognac</i>	99,00 zł
<i>Półmisek Folwarczny</i> <i>(schab, filet z kurczaka, kaszanka, kiełbasa biała, boczek wędzony, żeberko, placki ziemniaczane, ziemniaki opiekane, ziemniaki po chłopsku, 3 sosy: chrzanowy, musztardowy, czosnkowy)</i> <i>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</i>	
<i>dla 4 osób</i>	190,00 zł
<i>dla 6 osób</i>	269,00 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>	12,00 zł
10 szt.	<i>Pierogi ruskie</i> <i>Dumplings stuffed with cottage cheese</i>	22,00 zł
10 szt.	<i>Pierogi z mięsem</i> <i>Dumplings stuffed with meat</i>	22,00 zł
10 szt.	<i>Pierogi ze szpinakiem i serem feta</i> <i>Dumplings stuffed with spinach and feta cheese</i>	22,00 zł
15 szt.	<i>Półmisek pierogów z patelni na kapuście zasmażanej</i> <i>Plate of grilled dumplings served with fried cabbage</i>	39,00 zł

MENU DLA DZIECI

Kids menu

<i>Kopytka z masłem i cukrem</i> <i>Dumplings with butter and sugar</i>	13,00 zł
<i>Kopytka Pana Józia z masłem, cukrem i białym serem</i> <i>Dumplings with butter, sugar and cottage cheese</i>	16,00 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>	19,00 zł
<i>Paluszki z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki</i> <i>Chicken sticks and chips with carrot salad</i>	31,00 zł



DODATKI

Extras

<i>Ziemniaki po chłopsku z boczkiem, świeżym rozmarynem i cebulą</i> <i>Potatoes with bacon, onion and fresh rosemary</i>	13,00 zł
<i>Ziemniaki na maśle czosnkowym</i> <i>Potatoes with garlic butter</i>	11,00 zł
<i>Ryż mieszany (dziki z białym)</i> <i>Mixed rice</i>	11,00 zł
<i>Frytki</i> <i>Chips</i>	11,00 zł
<i>Kasza gryczana</i> <i>Buckwheat</i>	11,00 zł
<i>Kopytka</i> <i>Dumplings</i>	11,00 zł
<i>Szpinak z czosnkiem i śmietaną</i> <i>Creamed spinach with garlic</i>	12,00 zł
<i>Szpinak z czosnkiem</i> <i>Garlic spinach</i>	11,00 zł
<i>Bukiet warzyw gotowanych</i> <i>Bouquet of boiled vegetables</i>	11,00 zł
<i>Ogórki kiszane</i> <i>Pickled cucumber</i>	11,00 zł
<i>Kapusta zasmażana</i> <i>Fried cabbage</i>	11,00 zł
<i>Zestaw surówek (3 rodzaje)</i> <i>Set of salads (3 types)</i>	11,00 zł



DESERY

Desserts

<i>Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną</i> <i>Ice cream with fruits and whipped cream</i>	22,00 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>	22,00 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>	25,00 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>	23,00 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>	13,00 zł
<i>Herbata wiśniowa (z wiśniówką 40 ml i cytryną)</i> <i>(Cherry vodka, lemon)</i>	17,00 zł
<i>Herbata z prądem (z rumem 40 ml, miodem i cytryną)</i> <i>(Rum, honey, lemon)</i>	19,00 zł

KAWY

Coffees

<i>Espresso</i>	10,00 zł
<i>Espresso macchiato</i>	11,00 zł
<i>Kawa czarna (Black coffee)</i>	11,00 zł
<i>Kawa biała (White coffee)</i>	13,00 zł
<i>Cappuccino</i>	14,00 zł
<i>Latte Macchiato</i>	16,00 zł
<i>Latte Macchiato smakowe</i>	18,00 zł
<i>-Orzechowa (nuts)</i>	
<i>-Waniliowa (vanilla)</i>	
<i>-Cynamonowe (cinnamon)</i>	



SMAKOŁYKI Z KAWY

Delights of coffee

<i>Siciliano</i>	15,00 zł
<i>(Kawa czarna ze świeżą pomarańczą i cynamonem)</i> <i>(Black coffee with fresh orange and cinnamon)</i>	
<i>Kawa po wiedeńsku</i>	17,00 zł
<i>(Sos czekoladowy ,kawa biała ,bita śmietana)</i> <i>(Chocolate sauce, white coffee, whipped cream)</i>	
<i>Irish Coffee</i>	20,00 zł
<i>(Kawa czarna, 20 ml whiskey, bita śmietana)</i> <i>(Black coffee, 20 ml whiskey , whipped cream)</i>	

CZEKOLADY

Chocolate

<i>Gorąca czekolada z bitą śmietaną</i>	18,00 zł
<i>Hot chocolate with whipped cream</i>	
<i>Gorąca czekolada z lodami waniliowymi</i>	24,00 zł
<i>Hot-chocolate with vanilla ice-cream</i>	



NAPOJE ZIMNE

Cold drinks

0,20 l	<i>Sok Toma</i> <i>Jabłkowy, Pomarańczowy, Czarna porzeczka</i> <i>Juice : apple, orange, blackcurrant</i>	9,00 zł
0,30 l	<i>Woda Górską Natura gazowana / niegazowana</i> <i>Sparkling/ non-sparkling mineral water</i>	9,00 zł
0,20 l	<i>Lipton Ice Tea</i>	10,00 zł
0,20 l	<i>Pepsi</i>	10,00 zł
0,20 l	<i>Schweppes</i>	10,00 zł
0,20 l	<i>Mirinda</i>	10,00 zł
0,20 l	<i>7 UP</i>	10,00 zł



PIWO

Beer

0,33 l	<i>Lech free</i>	11,00 zł
0,50 l	<i>Okocim Premium</i>	10,00 zł
0,50 l	<i>Żywiec</i>	13,00 zł
0,50 l	<i>Książęce pszeniczne</i>	15,00 zł
0,33 l	Trzy Korony Browar Nowosądecki	16,00 zł

[Marcowe/ Weizen/ Pils/ Ipa/ Dunkel/ Podwójny Kozłak/ Kozłak]

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>	20,00 zł

WINA

Wines

100 ml	House Wine	14,00 zł
	<i>LAMITA Chardonnay (argentyńskie, białe wytrawne)</i>	
	<i>LAMITA Malbec (argentyńskie, czerwone wytrawne)</i>	
	<i>FUENTE DE SUENOS Macabeo, Malvasia, Merseguera (hiszpańskie, białe półwytrawne)</i>	
	<i>FUENTE DE SUENOS Tempranillo, Monastrell (hiszpańskie, czerwone półwytrawne)</i>	

WINO GRZANE

Hot wine

150 ml	<i>Grzane wino z pomarańczą i goździkami</i>	18,00 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



WÓDKI

Vodka

40 ml	<i>Wyborowa</i>	8,00 zł
40 ml	<i>Finlandia</i>	10,00 zł
40 ml	<i>Finlandia Redberry</i>	10,00 zł
40 ml	<i>Wiśniówka</i>	8,00 zł
40 ml	<i>Żubrówka</i>	8,00 zł
40 ml	<i>Tequila Sauza Gold</i>	14,00 zł
40 ml	<i>Tequila Sauza Silver</i>	14,00 zł

WHISKY & WHISKEY

40 ml	<i>Jameson</i>	13,00 zł
40 ml	<i>Ballantine's</i>	13,00 zł
40 ml	<i>Johnnie Walker Red</i>	13,00 zł
40 ml	<i>Johnnie Walker Black</i>	19,00 zł
40 ml	<i>Jack Daniel's</i>	16,00 zł

KONIAKI & BRANDY

Cognac

40 ml	<i>Stock Brandy</i>	13,00 zł
40 ml	<i>Metaxa 5</i>	13,00 zł
40 ml	<i>Hennessey Fine</i>	30,00 zł

RUM

40 ml	<i>Bacardi White</i>	12,00 zł
40 ml	<i>Bacardi Black</i>	12,00 zł

GIN

40 ml	<i>Seagram's Gin</i>	11,00 zł
-------	----------------------	----------



SHOTY

Shots

<i>Płomienny Romans (1 x 30 ml)</i> (Kahlua, Bailay's, Triple Sec)	11,00 zł
<i>Kamikadze po staropolsku (4 x 40 ml)</i> (Wódka Wyborowa, Blue Curacao, Sok cytrynowy)	29,00 zł
<i>Wściekły pies Hrabiego (4 x 40 ml)</i> (Wódka Wyborowa, Sok malinowy, Krople Tabasco)	29,00 zł

DRINKI

Cocktails

<i>Hrabia Aleksander (80 ml)</i> (Wódka Wyborowa, Kahlua, Słodka śmietanka)	18,00 zł
<i>Whisky Sour (80 ml)</i> (Johnnie Walker Red, Syrop cukrowy, Sok cytrynowy)	18,00 zł
<i>Mezalian's (180 ml)</i> (Gin Seagram's, Passoa, 7up)	20,00 zł
<i>Zachód słońca nad Folwarkiem (160 ml)</i> (Tequila Sauza Silver, Grenadina, Sok pomarańczowy)	22,00 zł
<i>Mojito Hrabiny (125 ml)</i> (Rum Bacardi White, Syrop cukrowy, Woda gazowana)	24,00 zł