



SZEF KUCHNI POLECA

Chef recommends

Szaszłyk Szlachcica na szpadzie (wieprzowy) 59,00 zł
Pork skewers on sword

Przekąska winna
(3 rodzaje sera, 3 rodzaje wędlin, zielona sałata, pomidor, ogórek kiszony, smarowidło wiejskie, żurawina, pieczywo) 118,00 zł
Wine Snacks - selection of cheese, selection of cold meat, lettuce, tomato, pickled cucumber, cranberries dressing, farm lard, bread

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 175,00 zł
dla 6 osób 245,00 zł

FOLWARCZNA UCZTA

Feast of Old Farm Winery

Chleb wiejski ze smalcem i ogórkiem 16,00 zł
Village bread with farm lard and pickled cucumber

Wątróbka drobiowa duszona w szalwii i wiśniówce 22,00 zł
Liver stewed in sage and polish vodka of cherries

Bigos staropolski ze śliwką podlewany czerwonym winem 28,00 zł
Old Polish stew with prunes and red wine

Naleśniki ze szpinakiem zapiekane z serem pod beszamelem 24,00 zł
Pancakes with spinach baked with béchamel sauce

Żeberko duszone w sosie barbecue 32,00 zł
Braised rib in barbecue sauce

Placki ziemniaczane z gulaszem wieprzowym i kurkami 40,00 zł
Potato pancakes with pork stew and mushrooms



PRZYSTAWKI

Appetizers

<i>Śledź folwarczny na ostro</i> <i>Spicy herring of Folwark</i>	19,00 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>	21,00 zł

SALATKI

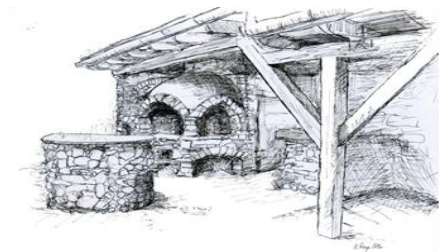
Salads

<i>Sałatka z kurczakiem smażonym w sezamie z sosem musztardowym</i> <i>Crispy sesame fried chicken salad with mustard dressing</i>	32,00 zł
<i>Sałatka z gruszką, mango i gorgonzolą</i> <i>Salad with pear, mango and gorgonzola cheese</i>	31,00 zł
<i>Sałatka Szefa Kuchni z kozim serem, melonem i arbuzem</i> <i>Chief salad with goat cheese, watermelon and melon</i>	36,00 zł
<i>Sałatka z dynią marynowaną, łososiem i marynowanym imbirem</i> <i>Marinated pumpkin salad with salmon and pickled ginger</i>	33,00 zł



ZUPY
Soups

<i>Barszcz czerwony solo</i> <i>Beetroot soup</i>	10,00 zł
<i>Barszcz czerwony z uszkami</i> <i>Beetroot soup with dumplings</i>	16,00 zł
<i>Krem pomidorowo-paprykowy z lanym ciastem</i> <i>i łyżką kwaśnej śmietany</i> <i>Cream of tomato and red pepper soup with poured noodles and a touch of sour cream</i>	19,00 zł
<i>Grzybowa z łazankami w aromacie truflowym</i> <i>Mushroom soup with noodles and truffle aroma</i>	19,00 zł
<i>Żurek na wędzonce z jajkiem i wiejską kiełbasą</i> <i>Traditional Polish sour soup served with egg and rural sausage</i>	20,00 zł



RYBY

Fish

<i>Pstrąg pieczony z pietruszką zieloną na maśle czosnkowym (wg/wagi) Trout baked in butter with green parsley</i>	(100 g) 16,00 zł
<i>Filet z łososia w sosie kaparowo-cytrynowym z bukietem warzyw Fillet of salmon in caper and lemon sauce served with boiled vegetables</i>	63,00 zł
<i>Filet z sandacza pieczony, podany na szpinaku Baked zander fillet, served with spinach</i>	62,00 zł

DANIA GŁÓWNE

Main dishes

<i>Fileciki z kurczaka w sosie śmietanowym z brokułami Chicken fillets and broccoli with cream sauce</i>	24,00 zł
<i>Pierś z kurczaka z gruszką i gorgonzolą podlewana cydrem Chicken breast in cider sauce served with pear and gorgonzola</i>	32,00 zł
<i>Pierś z kurczaka na sosie z leśnych grzybów Chicken breast with mushrooms sauce</i>	35,00 zł
<i>Tradycyjny kotlet schabowy w aromatycznej panierce Traditional polish pork chop in breadcrumbs</i>	24,00 zł
<i>Stek wieprzowy z boczkiem i cebulą Pork steak with bacon and onion</i>	25,00 zł
<i>Schab wieprzowy w sosie z suszonych śliwek i czerwonego wina Loin of pork in a sauce of prunes and red wine</i>	30,00 zł
<i>Stek z połówki wołowej na sosie z zielonego pieprzu i koniaku Sirloin steak in sauce of green peppercorns and cognac</i>	94,00 zł



PIEROGI DOMOWE

Home-made dumplings

5 szt.	<i>Pierogi z kapustą i grzybami / ruskie / z mięsem</i> <i>Dumplings stuffed with cabbage and mushrooms / with cottage cheese / with meat</i>	11,00 zł
10 szt.	<i>Pierogi ruskie</i> <i>Dumplings stuffed with cottage cheese</i>	20,00 zł
10 szt.	<i>Pierogi z mięsem</i> <i>Dumplings stuffed with meat</i>	20,00 zł
10 szt.	<i>Pierogi z kapustą i grzybami</i> <i>Dumplings stuffed with cabbage and mushrooms</i>	20,00 zł
15 szt.	<i>Półmisek pierogów z patelni na kapuście zasmażanej</i> <i>Plate of grilled dumplings served with fried cabbage</i>	35,00 zł

MENU DLA DZIECI

Kids menu

<i>Kopytka z masłem i cukrem</i> <i>Dumplings with butter and sugar</i>	12,00 zł
<i>Kopytka Pana Józia z masłem, cukrem i białym serem</i> <i>Dumplings with butter, sugar and cottage cheese</i>	14,00 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>	17,00 zł
<i>Paluszki z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki</i> <i>Chicken sticks and chips with carrot salad</i>	28,00 zł



DODATKI

Extras

<i>Ziemniaki po chłopsku z boczkiem, świeżym rozmarynem i cebulą</i> <i>Potatoes with bacon, onion and fresh rosemary</i>	12,00 zł
<i>Ziemniaki na maśle czosnkowym</i> <i>Potatoes with garlic butter</i>	10,00 zł
<i>Ryż mieszany (dziki z białym)</i> <i>Mixed rice</i>	10,00 zł
<i>Frytki</i> <i>Chips</i>	10,00 zł
<i>Kasza gryczana</i> <i>Buckwheat</i>	10,00 zł
<i>Kopytka</i> <i>Dumplings</i>	10,00 zł
<i>Szpinak z czosnkiem i śmietaną</i> <i>Creamed spinach with garlic</i>	11,00 zł
<i>Szpinak z czosnkiem</i> <i>Garlic spinach</i>	10,00 zł
<i>Bukiet warzyw gotowanych</i> <i>Bouquet of boiled vegetables</i>	10,00 zł
<i>Kapusta zasmażana</i> <i>Fried cabbage</i>	10,00 zł
<i>Salatka z kiszonych ogórków</i> <i>Pickled cucumber salad</i>	10,00 zł
<i>Salatka z buraczków</i> <i>Beetroot salad</i>	10,00 zł
<i>Surówka z kiszonej kapusty</i> <i>Sauerkraut salad</i>	10,00 zł
<i>Surówka z marchewki</i> <i>Carrot salad</i>	10,00 zł
<i>Surówka z czerwonej kapusty</i> <i>Red cabbage salad</i>	10,00 zł



DESERY

Desserts

<i>Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną</i> <i>Ice cream with fruits and whipped cream</i>	20,00 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>	20,00 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>	22,00 zł
<i>Torcik bezowy na sosie z malin</i> <i>podany z karmelem</i> <i>Meringue cake on raspberry sauce with caramel</i>	20,00 zł

HERBATY

Tee

<i>Sir William's czarna z cytryną / smakowa</i>	8,00 zł
<i>Herbata Hrabiny (z sokiem imbirowym, cytryną i goździkami)</i> <i>(Ginger, lemon and cloves)</i>	11,00 zł
<i>Herbata wiśniowa (z wiśniówką 40 ml i cytryną)</i> <i>(Cherry vodka, lemon)</i>	15,00 zł
<i>Herbata z prądem (z rumem 40 ml, miodem i cytryną)</i> <i>(Rum, honey, lemon)</i>	17,00 zł

KAWY

Coffees

<i>Espresso</i>	8,00 zł
<i>Espresso macchiato</i>	9,00 zł
<i>Kawa czarna (Black coffee)</i>	9,00 zł
<i>Kawa biała (White coffee)</i>	10,00 zł
<i>Cappuccino</i>	11,00 zł
<i>Latte Macchiato</i>	13,00 zł
<i>Latte Macchiato smakowe</i>	15,00 zł
<i>-Orzechowa (nuts)</i>	
<i>-Waniliowa (vanilla)</i>	
<i>-Cynamonowe (cinnamon)</i>	



SMAKOŁYKI Z KAWY

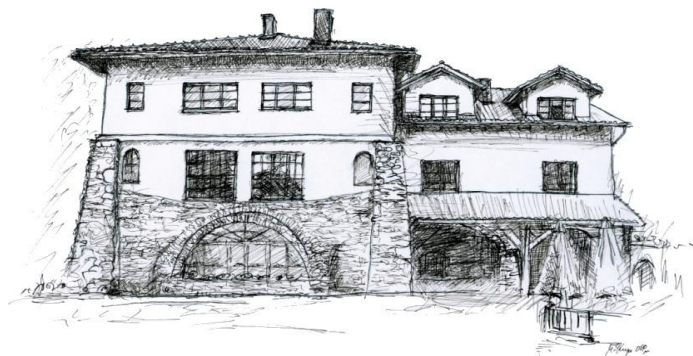
Delights of coffee

<i>Siciliano</i> (Kawa czarna ze świeżą pomarańczą i cynamonem) (Black coffee with fresh orange and cinnamon)	13,00 zł
<i>Kawa po wiedeńsku</i> (Sos czekoladowy ,kawa biała ,bita śmietana) (Chocolate sauce, white coffee, whipped cream)	15,00 zł
<i>Irish Coffee</i> (Kawa czarna, 20 ml whiskey, bita śmietana) (Black coffee, 20 ml whiskey , whipped cream)	18,00 zł

CZEKOLADY

Chocolate

<i>Gorąca czekolada z bitą śmietaną</i> <i>Hot chocolate with whipped cream</i>	13,00 zł
<i>Gorąca czekolada z lodami waniliowymi</i> <i>Hot-chocolate with vanilla ice-cream</i>	17,00 zł



NAPOJE ZIMNE

Cold drinks

0,20 l	<i>Sok Toma</i> <i>Jabłkowy, Pomarańczowy, Czarna porzeczka</i> <i>Juice : apple, orange, blackcurrant</i>	7,00 zł
0,30 l	<i>Woda Górską Natura gazowana / niegazowana</i> <i>Sparkling/ non-sparkling mineral water</i>	7,00 zł
0,20 l	<i>Lipton Ice Tea</i>	8,00 zł
0,20 l	<i>Pepsi</i>	8,00 zł
0,20 l	<i>Schweppes</i>	8,00 zł
0,20 l	<i>Mirinda</i>	8,00 zł
0,20 l	<i>7 UP</i>	8,00 zł



PIWO

Beer

0,33 l	<i>Lech free</i>	9,00 zł
0,50 l	<i>Okocim Premium</i>	9,00 zł
0,50 l	<i>Żywiec</i>	9,00 zł
0,50 l	<i>Książęce pszeniczne</i>	12,00 zł
0,33 l	Trzy Korony Browar Nowosądecki	13,00 zł
<i>[Marcowe / Weizen / Pils / Ipa / Dunkel / Podwójny Koźlak / Koźlak]</i>		

PIWO Z BECZKI

Draught beer

0,33 l	<i>Okocim</i>	9,00 zł
0,50 l	<i>Okocim</i>	11,00 zł
0,50 l	<i>Grzane piwo z syropem i przyprawami</i>	14,00 zł

WINA

Wines

100 ml	House Wine	10,00 zł
---------------	-------------------	-----------------

WINO GRZANE

Hot wine

150 ml	<i>Grzane wino z pomarańczą i goździkami</i>	14,00 zł
--------	--	----------

CYDRY

Cider

400 ml	<i>Cydr</i>	13,00 zł
--------	-------------	----------

WERMUTY

Vermouths

80 ml	<i>Martini Bianco</i>	12,00 zł
80 ml	<i>Martini Rosso</i>	12,00 zł
80 ml	<i>Martini Dry</i>	12,00 zł

LIKIERY

Liqueurs

40 ml	<i>Malibu</i>	10,00 zł
40 ml	<i>Passoa</i>	10,00 zł
40 ml	<i>Bailey's</i>	12,00 zł
40 ml	<i>Kahlua</i>	13,00 zł



WÓDKI

Vodka

40 ml	<i>Wyborowa</i>	7,00 zł
40 ml	<i>Finlandia</i>	9,00 zł
40 ml	<i>Finlandia Redberry</i>	9,00 zł
40 ml	<i>Wiśniówka</i>	7,00 zł
40 ml	<i>Żubrówka</i>	7,00 zł
40 ml	<i>Tequila Sauza Gold</i>	13,00 zł
40 ml	<i>Tequila Sauza Silver</i>	13,00 zł

WHISKY & WHISKEY (blended)

40 ml	<i>Jameson</i>	12,00 zł
40 ml	<i>Ballantine's</i>	12,00 zł
40 ml	<i>Johnnie Walker Red</i>	12,00 zł
40 ml	<i>Johnnie Walker Black</i>	18,00 zł
40 ml	<i>Jack Daniel's</i>	15,00 zł

WHISKY (single malt)

40 ml	<i>Nikka Pure Malt Taketsuru</i>	49,00 zł
-------	----------------------------------	----------

KONIAKI & BRANDY

Cognac

40 ml	<i>Stock Brandy</i>	12,00 zł
40 ml	<i>Metaxa 5</i>	12,00 zł
40 ml	<i>Hennessey Fine</i>	29,00 zł

RUM

40 ml	<i>Bacardi White</i>	11,00 zł
40 ml	<i>Bacardi Black</i>	11,00 zł

GIN

40 ml	<i>Seagram's Gin</i>	10,00 zł
-------	----------------------	----------



SHOTY

Shots

<i>Płomienny Romans (1 x 30 ml)</i> <i>(Kahlua, Bailay's, Triple Sec)</i>	10,00 zł
<i>Kamikadze po staropolsku (4 x 40 ml)</i> <i>(Wódka Wyborowa, Blue Curacao, Sok cytrynowy)</i>	26,00 zł
<i>Wściekły pies Hrabiego (4 x 40 ml)</i> <i>(Wódka Wyborowa, Sok malinowy, Krople Tabasco)</i>	26,00 zł

DRINKI

Cocktails

<i>Hrabia Aleksander (80 ml)</i> <i>(Wódka Wyborowa, Kahlua, Słodka śmietanka)</i>	16,00 zł
<i>Whisky Sour (80 ml)</i> <i>(Johnnie Walker Red, Syrop cukrowy, Sok cytrynowy)</i>	16,00 zł
<i>Mezaliants (180 ml)</i> <i>(Gin Seagram's, Passoa, 7up)</i>	18,00 zł
<i>Zachód słońca nad Folwarkiem (160 ml)</i> <i>(Tequila Sauza Silver, Grenadina, Sok pomarańczowy)</i>	20,00 zł
<i>Mojito Hrabiny (125 ml)</i> <i>(Rum Bacardi White, Syrop cukrowy, Woda gazowana)</i>	22,00 zł