

# DWOREK HOŁNY

RESTAURACJA

## M E N U

Godziny pracy \*:

10.00 - 19.00 (wiosna)

10.00 - 21.00 (lato)

10.00 - 19.00 (jesień)

10.00 - 18.00 (zima)

**\* Prosimy o sprawdzenie dokładnych godzin pracy telefonicznie pod nr +48 666 555 113**

[www.dworek-holny.pl](http://www.dworek-holny.pl)



*Serdecznie witamy Państwa w naszej restauracji. Na wstępie pragniemy przekazać Państwu dwie wiadomości - tradycyjnie: złą i dobrą. Zła wiadomość jest taką, że czas oczekiwania na Państwa zamówienie może wynieść 60 minut (w sezonie letnim czas może się wydłużyć). Dobra wiadomość to fakt, że dzięki temu otrzymacie Państwo danie o wyjątkowym smaku i jakości.*

*W naszej kuchni nie używamy gotowych mrożonek, kostek rosółowych i innych niepotrzebnych składników, dzięki którym przygotowanie dań byłoby szybsze i prostsze. Każdego dnia własnoręcznie wypiekamy chleb, wędzimy ryby do pasty rybnej, wyrabiamy masełko i pieczemy ciasto. Gotowanie to nasza pasja - nie tylko biznes.*

*Zachęcamy Państwa do spaceru nad jezioro Hołny oraz skorzystania z naszych dodatkowych atrakcji - przepięknej piaszczystej plaży, leżaków, placu zabaw dla dzieci oraz boisk rekreacyjnych.*



*Możecie Państwo również zrelaksować się w saunie (suchej i parowej)\* z widokiem na park nad stawem oraz wypocząć w dwupoziomowych apartamentach w których możemy pomieścić 12-16 osób.*



\* wynajęcie sauny (250 zł/2 godz./max 6 os.) prosimy zgłosić z godzinnym wyprzedzeniem

\* apartamenty wynajmowane są za pośrednictwem naszej strony internetowej

[www.dworek-holny.pl](http://www.dworek-holny.pl)



## NA PRZYSTAWKĘ I DOBRY POCZĄTEK...

<b>Arancini 220 g</b> opiekane kulki z risotto, pancio, sos z grzybów leśnych	<b>38 PLN</b>
<b>Tatar ze strusia 150 g</b> marynowana kurka, kapary, chlebek*, maselko ziołowe	<b>45 PLN</b>
<b>Tatar ze śledzia na ostro 200 g</b> marynowany w soku z limonki, cebulka, papryczka chili, chlebek*, maselko ziołowe	<b>39 PLN</b>
<b>Pieczona tarta na kruchym cieście z grzybami, serem camembert, pomidorami 200 g</b> podawana na gorąco z sosem borowikowym	<b>43 PLN</b>
<b>Pstrąg w zalewie octowej 220 g</b> chlebek*, maselko ziołowe	<b>35 PLN</b>
<b>Sielawa wigierska w zalewie octowej 220 g</b> chlebek*, maselko ziołowe	<b>36 PLN</b>

\* pieczywo wypiekane jest na miejscu

## SAŁATKI

<b>Sałatka z wędzonym pstrągiem 250 g</b> szpinak, rukola, pomarańcza, prażone pestki dyni, sos winegret	<b>38 PLN</b>
<b>Sałatka z wędzoną pierśią kaczki 250 g</b> szpinak, rukola, suszone pomidory, cebula, papryczka jalapeno, sos aioli	<b>39 PLN</b>



## DANIA REGIONALNE

<b>Babka ziemniaczano - cukiniowa 300g</b> duszona cebulka, łyżka śmietany, sos grzybowy	<b>34 PLN</b>
<b>Kartacze (cepeliny) 2 szt.*</b> kiszona kapusta, skwareczki z cebulką	<b>32 PLN</b>
<b>Gołąbki z kaszą (trzy rodzaje kasz) 2 szt.</b> ziemniaki z wody, sos grzybowy	<b>44 PLN</b>
<b>Chrupiące placki ziemniaczane 7 szt.</b> śmietana, szczypiorek, sos grzybowy	<b>32 PLN</b>
<b>Placki z cukinii 7 szt.</b> sos z grzybów leśnych	<b>36 PLN</b>

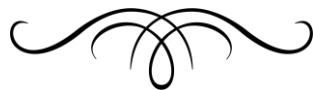
\* poza sezonem letnim danie dostępne jest w weekendy w ograniczonej ilości

## ZUPY JAK U MAMY

<b>Krem z sandacza i karpia 200 ml</b>	<b>21 PLN</b>
<b>Krem z pieczonych pomidorów 200 ml</b>	<b>19 PLN</b>
<b>Rosół z kaczki i wiejskiej kury 200 ml</b>	<b>18 PLN</b>
<b>Flaczki wołowe 200 ml</b> wypiekany na miejscu chlebek	<b>24 PLN</b>
<b>Chłodnik litewski 200 ml *</b> *dostępny w sezonie letnim	<b>24 PLN</b>

*Możesz zapytać kęlnera o dodatkowe propozycje spoza karty menu*





## RYBY Z OKOLICZNYCH JEZIOR

<b>Sandacz na plackach z cukinii 300 g</b> smażony filet	<b>59 PLN</b>
<b>Lin w sosie śmietanowo - cebulowym 300 g</b> opiekane ziemniaczki, ogórek małosolny***	<b>56 PLN</b>
<b>Pstrąg z sosem porowo - śmietanowym 350 g</b> pieczony filet, puree ziemniaczane, grillowane warzywa	<b>57 PLN</b>
<b>Miętus, tagliatelle z cukinii 350 g</b> puree ziemniaczane	<b>58 PLN</b>
<b>Chrupiąca stynka z jez. Wigry 280 g **</b> frytki lub swojski chlebek*, sos z mango i papryczki jalapeno, ogórek małosolny***	<b>45 PLN</b>
<b>Sielawa z jez. Wigry 280 g **</b> swojski chlebek*, ogórek małosolny***	<b>45 PLN</b>

\*\*\* ogórek małosolny dostępny jest w sezonie letnim; poza sezonem serwujemy ogórek kiszony

\*\* danie dostępne w zależności od połowów

\* pieczywo wypiekane jest na miejscu

## PIEROGI RĘCZNIE LEPIONE

<b>Pierogi starego rybaka 10 szt.</b> farsz z karpia i okonia, podsmażana cebulka, sos buraczkowy	<b>38 PLN</b>
<b>Pierogi z mięsem 8 szt.</b> farsz wołowo-wieprzowy, podsmażana cebulka	<b>36 PLN</b>
<b>Pierogi ze szpinakiem i kozim serem 10 szt.</b> farsz ze świeżego szpinaku i koziego sera, podsmażana cebulka	<b>37 PLN</b>
<b>Pierogi z owocami 10 szt.</b> w zależności od pory roku (np. jabłkami, jagodami, truskawkami)	<b>35 PLN</b>
<b>Pierogi z kurkami 10 szt. ****</b> farsz z kurek, mascarpone, podsmażana cebulka	<b>37 PLN</b>

\*\*\*\* danie dostępne w zależności od pory roku

*Możesz zapytać kęlnera o dodatkowe propozycje spoza karty menu*





## DANIA MIĘSNE ODKRYTE NA NOWO...

<b>Pieczone żeberka po Sejneńsku 350 g</b> puree ziemniaczane, sos barbecue, mus jabłkowy	<b>46 PLN</b>
<b>Polędwiczka ze strusia 450 g sv*</b> puree z zielonym groszkiem, sos kurkowy	<b>64 PLN</b>
<b>Cielęcina confit 400 g sv*</b> puree ziemniaczane, glazurowana marchewka, groszek, sos porto	<b>59 PLN</b>
<b>Żeberka z dzika ** 450 g sv*</b> sos jałowcowy, mus z szarej renety, buraczki, puree ziemniaczane	<b>65 PLN</b>
<b>Filet z piersi kurczaka w płatkach kukurydzianych 350 g</b> frytki, mizeria	<b>39 PLN</b>
<b>Pierś z kaczki z sosem wiśniowym 400 g sv*</b> kopytka podsmażane na maśle, pietruszka, czosnek, jabłuszko	<b>57 PLN</b>
<b>Pieczona golonka w sosie miodowo-piwnym 400 g</b> opiekane ziemniaczki, podsmażana na maśle kapusta, musztarda lub chrzan	<b>56 PLN</b>
<b>Policzki wołowe 450 g sv*</b> duszone w czerwonym winie, puree ziemniaczane, piklowana cebulka	<b>59 PLN</b>
<b>Pół kaczki confit 500 g sv*</b> kluski śląskie z palonym masłem, buraczki korzenne	<b>65 PLN</b>

\*sv (sous-vide) - próżniowa metoda gotowania produktu podkreślająca smak i jakość potrawy

\*\* dziczyzna serwowana jest w zależności od dostępności

## WIEJSKIE ŚNIADANKO

<b>Naleśniki z serem 2 szt.</b> sosem czekoladowy lub wiśniowy	<b>34 PLN</b>
<b>Jajecznica ze szcypiorkiem z 4 swojskich jaj 250 g</b> chrupiący bekon, ogórek małosolny***, swojskie pieczywo*, masełko	<b>39 PLN</b>
<b>Omlet z wiejskich jaj 250 g</b> podawany na słońcu z warzywami	<b>37 PLN</b>
<b>Kiełbaski, jajka sadzone (2 szt.)</b> swojski chlebek*, masełko ziołowe, ogórek małosolny***	<b>39 PLN</b>

*Możesz zapytać kęlnera o dodatkowe propozycje spoza karty menu*



\* pieczywo wypiekane jest na miejscu

\*\*\* ogórek małosolny dostępny jest w sezonie letnim; poza sezonem serwujemy ogórek kiszony





## MAŁE CO NIE CO...

Swojski chlebek na zakwasie (pestki słonecznika, siemię lniane) 100 g	6 PLN
Frytki 150 g	12 PLN
Surówka do wyboru (np. mizeria, marchewka, buraczki, kapusta) 180g	11 PLN
Zestaw surówek (3 rodzaje) 3 x 60 g	11 PLN

## ODLOTOWE CIASTA I DESERY

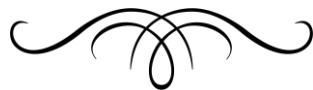
Beza z mascarpone, śmietaną i owocami 150 g	25 PLN
Creme brulee świeże owoce, mięta	19 PLN
Sernik szefa kuchni 150 g rozpływający się w ustach podawany z sosem wiśniowym	19 PLN
Lody chałwowe 70 g wyrabiane na miejscu	18 PLN
Wytrawne ciasto czekoladowe 150 g z dodatkiem wiśni otoczonych musem z gorzkiej czekolady	19 PLN
Semifreddo z musem wiśniowym 70 g wyrabiany na miejscu włoski deser lodowy	18 PLN
Desery lodowe w oryginalnym wydaniu 150 g przepyszne desery lodowe w łupinach kokosu, skórce pomarańczy wg propozycji kelnera	19 PLN

*Możesz zapytać kelnera o dodatkowe propozycje spoza karty menu*



## SAMO ZDROWIE W NATURZE...

Sok ekologiczny z Marynowa tłoczony na zimno 200 ml	14 PLN
Sok wyciskany na miejscu z jabłek i marchewki 200 ml	16 PLN
Sok wyciskany na miejscu z pomarańczy i grejfruta 200 ml	17 PLN



## NAPOJE GORĄCE

Herbata czarna, owocowa lub zielona (Sir William's) 200 ml	10 PLN
Herbata (napar) z własnoręcznie zbieranej mięty i lipy z Hołn 200 ml	12 PLN
Kawa espresso* 70 ml	11 PLN
Kawa klasyczna czarna* 200 ml	12 PLN
Kawa cappuccino* 200 ml	14 PLN
Kawa latte* 220 ml	16 PLN
Kawa mrożona* 220 ml	16 PLN

\* świeżo palona, specjalnie skomponowana dla Dworku Hołny kawa Arabica (80%)  
z domieszką Robusty (20%)

\*\* kawa dostępna w sezonie letnim

## NAPOJE ZIMNE

Soki owocowe TOMA 200ml	9 PLN
Lipton cytrynowa/brzoskwiniowa 200 ml	9 PLN
Napój energetyczny 250 ml	12 PLN
Pepsi, Mirinda, 7up, Schweppes 200 ml	9 PLN
Woda mineralna niegazowana/gazowana Krystaliczne Źródło 300 ml	9 PLN
Dzbanek wody mineralnej z pomarańczą i cytryną 1 l	15 PLN
Prawdziwy litewski kwas chlebowy 0,5 l	14 PLN
Prawdziwy litewski kwas chlebowy 1,0 l	26 PLN

## ALKOHOLE

Piwo regionalne z Browaru Północnego 0,5 l niepasteryzowane ciemne lub jasne	15 PLN
Piwo Żywiec (z beczki) 330 ml	12 PLN
Piwo Żywiec (z beczki) 0,5l	15 PLN
Piwo Żywiec nisko/bez alkoholowe 330 ml	13 PLN
Piwo Litewskie 0,5l (Vilniaus, Svyturys, wg propozycji kelnera)	15 PLN
Wino czerwone i białe z beczki 100ml ** wytrawne wino hiszpańskie o aromatach świeżych owoców, świetnie zrównoważone	12 PLN
Wino czerwone i białe z karty win (wg propozycji kelnera) 100 ml	14 PLN
Wódka (Finlandia, Stumbras, pozostałe wg propozycji kelnera) 50 ml	10 PLN
Whisky (np. Jura, Grand's, pozostałe wg propozycji kelnera) 50 ml	25-30 PLN
Aperol Spritz	25 PLN
Aperol bezalkoholowy	23 PLN
Prosecco 750 ml	79 PLN

**Pozostałe alkohole wg karty win oraz propozycji kelnera** 🤪