



DWOREK HOLNY

РЕСТОРАН

МЕНЮ

Рабочее время *:

10.00 - 19.00 (весна)

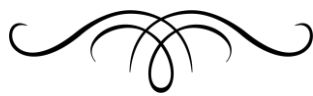
10.00 - 21.00 (лето)

10.00 - 19.00 (осень)

10.00 - 18.00 (зима)

* Пожалуйста, уточните свои точные часы работы по телефону +48 666 555 113

www.dworek-holny.pl



Добро пожаловать в наш ресторан. В начале мы хотели бы сообщить Вам две новости – традиционно, плохую и хорошую. Плохая новость такая: время ожидания Вашего заказа может составить от 15 до 60 минут (в летний сезон может быть и дольше). А хорошая новость –

факт, что благодаря этому

Вы получите блюдо исключительного вкуса и качества.

В своей кухне мы не используем готовой замороженной еды, бульонных кубиков и прочих ненужных компонентов, благодаря которым приготовление блюд было бы более быстрым и лёгким. Каждый день мы собственноручно печём хлеб, коптим рыбу для рыбной пасты, сбиваем масло и выпекаем пироги.

Кулинария - это наше увлечение, а не только бизнес.

Советуем Вам совершить прогулку на озеро Холны и воспользоваться нашими дополнительными возможностями – прекрасным песчаным пляжем, лежаками, детской игровой площадкой и сооружениями для спорта и отдыха.



*Вы можете посетить баню (сауну и парную) * с видом на парк у пруда, отдохнуть в двухуровневых апартаментах, где мы можем поселить 12-16 человек,*



* аренда сауны (250 PLN/2 часа/максимум 6 человек), пожалуйста, сообщите за час до

* Квартиры сдаются в аренду через www.dworek-holny.pl



НА ЗАКУСКУ И ДЛЯ ХОРОШЕГО НАЧАЛА...

PRZYSTAWKI

Аранчини 220 g **38 PLN**
жареные шарики ризотто, панко и соус из лесных грибов
Arancini - opiekane kulki z risotto, pancio, sos z grzybów leśnych

Тартар из страуса 150 g **45 PLN**
маринованные лисички, каперсы, хлеб* и масло с травами**
Tatar ze strusia, marynowana kurka, kapary chlebek*, masełko ziołowe**

Тартар с сельдью острый 200 g **39 PLN**
маринованный в соке лайма с луком и перцем чили, подаваемый с домашним хлебом* и пряным маслом**
Tatar ze śledzia na ostro - marynowany w soku z limonki, cebulka, papryczka chili, chlebek*, masełko ziołowe**

Терпкий из песочного теста с грибами и сыром камамбер 220 g **43 PLN**
подается теплым с соусом из белых грибов
Tarta z grzybami i serem camembert podawana na ciepło z sosem borowikowym

Форель, маринованная в уксусе 220 g **35 PLN**
подается с выпеченным хлебом* и травяным маслом**
Pstrąg marynowany w zalewie octowej, chlebek*, masełko ziołowe**

Ряпушка из озера Вигри, маринованная в уксусе 220 g **36 PLN**
подается с выпеченным хлебом* и травяным маслом**
Sielawa z jez. Wigry w zalewie octowej, chlebek*, masełko ziołowe**

*хлеб, замешанный и выпеченный на месте

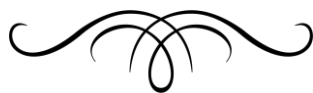
**масло, сбитое на месте

САЛАТЫ

SAŁATKI

Салат с копчёной форелью 250 g **38 PLN**
с молодым шпинатом, рукколой, апельсином, жареными тыквенными семечками, под соусом винегрет
Sałatka z wędzonym pstrągiem z młodym szpinakiem, rukolą, pomarańczą, prażonymi pestkami dyni, winegret

Салат со свежим шпинатом и копчёным утиным филе 250 g **39 PLN**
с рукколой, сушёными томатами, красным луком, перцем халапеньо, соусом айоли
Sałatka ze świeżym szpinakiem i wędzoną pierśią kaczki z rukolą, suszonymi pomidorami, czerwoną cebulą, papryczką jalapeno, sosem aioli



РЕГИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

DANIA REGIONALNE

| | |
|--|---------------|
| Бабка картофельная с цуккини 300g с добавлением копчёного бекона, поданная с тушёным луком, ложечкой сметаны и с соусом из лесных грибов Babka ziemniaczano-cukiniowa, duszona cebulka, łyżka śmietany, sosem grzybowym | 34 PLN |
| Картачи (цеппелины) 2 шт.* подаются с квашеной капустой, сдобренные шкварками с луком Kartacze (cepeliny) 2 szt., kiszona kapusta, skwareczki z cebulką | 32 PLN |
| Голубцы с 3 вида кашей 2 шт. с грибным соусом и отварным картофелем Gołąbki z 3 rodzajami kasz, sosem grzybowym i ziemniakami z wody 2 szt. | 44 PLN |
| Хрустящие картофельные оладьи 7 шт. подаваемые с густой сметаной и луком, соусом из лесных грибов Chrupiące placki ziemniaczane 7 szt. serwowane z gęstą śmietaną i szczypiorkiem | 32 PLN |
| Оладьи из цуккини 7 шт. с соусом из лесных грибов Placki z cukinii 7 szt. z sosem z grzybów leśnych | 36 PLN |

* после летнего сезона блюдо доступно по выходным в ограниченных количествах
poza sezonem letnim danie dostępne jest w weekendy w ograniczonej ilości

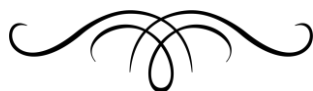
СУПЫ, КАК У МАМЫ

ZUPY

| | |
|---|---------------|
| Суп-пюре из судака и карпа 200ml Krem z sandacza i karpia | 21 PLN |
| Очень вкусный суп-пюре из запеченных помидоров 200ml Krem z pieczonych pomidorów | 19 PLN |
| Утиный бульон с домашней лапшой 200 ml Rosół z kaczki z makaronem | 18 PLN |
| Говяжьи флячки, подаваемые с выпеченным на месте хлебом* Flaki wołowe podawane z wypiekany na miejscu pieczywem 200 ml* | 24 PLN |
| Литовский холодный суп 200 ml** Chłodnik litewski | 24 PLN |

*хлеб, замешанный и выпеченный на месте / chlebek wypiekany na miejscu

** доступно в летний сезон / dostępny w sezonie letnim



ПОПРОБУЕМ ЧТО-ТО ИСКЛЮЧИТЕЛЬНОЕ...

RYBY Z OKOLICZNYCH JEZIOR

| | |
|---|---------------|
| Судак на блинах из цуккини 300 g жареное филе Sandacz na plackach z cukinii | 59 PLN |
| Линь в сметанно-луковом соусе 300 g жареное филе, с картофелем и огурцом Lin w sosie śmietanowo-cebulowym, opiekane ziemniaczki, ogórek | 56 PLN |
| Форель жареная под соусом из сметаны и лука-порея 350 g (филе) с картофельным пюре и овощами гриль Pstrąg (filet) pieczony, sosem porowo - śmietanowy, puree ziemniaczane, grillowane warzywa | 57 PLN |
| Налим, тальятелле с цуккини 300 g с картофельным пюре Miętus z tagliatelle z cukinii, puree ziemniaczane | 58 PLN |
| Хрустящий корюшка из озера Вигри 280 g с картофелем фри или домашним хлебом*, соусом из манго и перцем халапеньо, огурцом Chrupiąca stynka z jez. Wigry z frytkami lub swojskim chlebem*, sos z mango i papryczki jalapeno, ogórek | 45 PLN |
| Жареная ряпушка из озера Вигри 280 g ** домашни хлеб, огурцом Sielawa, wypiekany na miejscu chlebek, ogórek małosolny | 45 PLN |

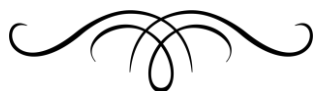
*хлеб, замешанный и выпеченный на месте
**блюдо доступно в зависимости от улова

ПЕЛЬМЕНИ

PIEROGI

| | |
|---|---------------|
| Вареники старого рыбака 10 шт. с фаршем из карпа и окуня, с тушёным луком и свекольным соусом Pierogi starego rybaka nadziewane farszem z karpia i okonia z cebulką oraz sosem buraczkowym 10 szt. | 38 PLN |
| Вареники с мясом 8 шт. с поджаренным на масле лучком Pierogi z mięsem z podsmażaną na maśle cebulką 8 szt. | 36 PLN |
| Вареники со свежим шпинатом и козьим сыром 10 шт. с на масле луком Pierogi ze świeżym szpinakiem i kozim serem oraz podsmażaną cebulką 10 szt. | 37 PLN |
| Вареники с фруктами 10 шт. с сезонными фруктами, напр. яблоки, клубника, черника Pierogi z owocami 10 szt. (np. jabłkami, jagodami, truskawkami) | 35 PLN |
| Вареники с лисичками 10 шт.*** маскарпоне, жареный лук Pierogi z kurkami 10 szt., mascarpone, podsmażana cebulka | 37 PLN |

*** блюдо доступно в зависимости от сезона / danie dostępne w zależności od pory roku



МЯСНЫЕ БЛЮДА, ОТКРЫТЫЕ ЗАНОВО...

DANIA MIESNE ODKRYTE NA NOWO

| | |
|--|---------------|
| Рёбрышки, жаренные по-сейненски 350 g с яблочным муссом, соус барбекю, картофельным пюре Pieczone żeberka po Sejneńsku z barbecue, mussem jabłkowym i puree ziemniaczanym | 46 PLN |
| Вырезка страуса 450 g sv* пюре с зеленым горошком, соус из лисичек Polędwiczka ze strusia, puree z zielonym groszkiem, sos kurkowy | 64 PLN |
| Телятина конфи 400 g sv* с картофельным пюре, морковной и соусом Порту Cielęcina confit sv*, puree ziemniaczane, glazurowana marchewka i sos porto | 59 PLN |
| Рёбрышки дикого кабана 450 g sv** запеченные в соусе можжевельника с яблочным пюре, свеклой и с картофельным пюре Żeberka z dzika sv*, pieczone w sosie jałowcowym z puree z szarej renety, buraczki, puree ziemniaczane | 65 PLN |
| Филе куриной грудки в кукурузных хлопьях 350 g картофелем фри, салатом из свежих огурцов Szyneł drobiowy w płatkach kukurydzianych z frytkami i mizerią | 39 PLN |
| Утиное филе 400 g sv* жареные на масле картофельные клецки с добавлением свежей петрушки, чеснока и яблок в вишневый соус Pierś z kaczki sv*, kopytka podsmażane na maśle, świeża pietruszka, czosnek, jabłko, sos wiśniowy | 57 PLN |
| Рулька жареная под медово-пивным соусом 400 g с запечённым картофелем и капустой тушеной в масле Pieczona golonka w sosie miodowo-piwnym z opiekаными ziemniakami i duszoną na maśle kapustą | 56 PLN |
| Говяжьи щёчки 450 g sv* тушёные в красном вине, подаваемые с картофельным пюре и маринованный лук Policzki wołowe sv* duszone w czerwonym winie, puree ziemniaczane i piklowana cebulka | 59 PLN |
| Половина утки конфи 500 g sv* силезские клецки, жареное масло и свекла Pół kaczki confit, kluski śląskie, palone masło, buraczki | 65 PLN |

*sv (sous-vide) - вакуумный метод приготовления пищи, подчеркивающий вкус и качество блюда

** мясо дикого кабана предоставляется в зависимости от наличия

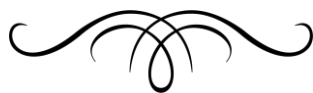
ДЕРЕВЕНСКИЙ ЗАВТРАК

WIEJSKIE ŚNIADANKO

| | |
|--|---------------|
| Блины с творогом 2 шт. шоколадным или вишневый соус Naleśniki z serem i sosem czekoladowym lub wiśniowym 2 szt. | 34 PLN |
| Яичница с зелёным луком из 4 домашних яиц 250 g хрустящий бекон, солёный огурец, домашний хлеб*, масло** Jajecznica ze szczypiorkiem z 4 swojskich jaj, chrupiący bekon, ogórek kiszony swojski chleb*, masełko** | 39 PLN |
| Омлет из 3 яиц 250 g подаётся соленым, луком, бекон Omlet z 3 swojskich jaj, na słono (papryka, cebula, boczek) | 37 PLN |
| Колбаски в компании яичницы-глазуньи (2 шт.) подаваемые с домашним хлебушком*, пряным маслом**, солёным огурцом Kiełbaski, jajka sadzone (2 szt.), swojski chlebek*, masełko ziołowe**, ogórek | 39 PLN |

*хлеб, замешанный и выпеченный на месте

**масло, сбитое на месте



ДОБАВКИ

DODATKI

| | |
|--|---------------|
| Домашний хлеб на закваске 100 g * | 6 PLN |
| Swojski chlebek na zakwasie 100gr | |
| Картофель фри 150 g | 12 PLN |
| Frytki | |
| Салат (огурец со сметаной, морковь, свекла) 180 g | 11 PLN |
| Surówka do wyboru (mizeria, marchewka, buraczki) | |
| Набор салатов (3 вида) 3 x 60 g | 11 PLN |
| Zestaw surówek (3 rodzaje) | |
| *хлеб, замешанный и выпеченный на месте | |

ВКУСНЫЕ ТОРТЫ И ДЕСЕРТЫ

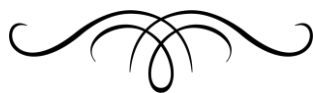
PYSZNE CIASTA I DESERY

| | |
|---|---------------|
| Mellow Pavlova meringue 150 g | 25 PLN |
| со сметаной, маскарпоне, фруктами | |
| Beza z mascarpone, śmietaną i owocami | |
| Creme brulee 70 g | 19 PLN |
| Krem brulee, świeże owoce, mięta | |
| Чизкейк шеф-повара 150 g | 19 PLN |
| таящий во рту, подаваемый с вишневый соусом | |
| Sernik szefa kuchni, rozpułwiający się w ustach podawany z sosem z wiśni | |
| Мороженое с халвой 60 g | 18 PLN |
| Lody chałwowe | |
| Сухое шоколадный торт 150 g | 19 PLN |
| с вишнями, окружёнными муссом из горького шоколада | |
| Wytrawne ciasto czekoladowe z dodatkiem wiśni otoczonych mussem z gorzkiej czekolady | |
| Семифредо с вишневый соусом 70 g | 18 PLN |
| превосходный, собственноручно приготовленный десерт из мороженого | |
| Semifreddo na musie wiśniowym | |
| Десерты из мороженого в оригинальном издании 150 g | 19 PLN |
| превосходные десерты из мороженого в кокосовых скорлупках, апельсиновой кожуре – по предложению официанта | |
| Desery lodowe w oryginalnym wydaniu np. w łupinach kokosu, skórcie pomarańczy wg propozycji kelnera | |

САМО ЗДОРОВЬЕ...

SOKI WYCISKANE Z OWOCÓW

| | |
|--|---------------|
| Эко-сок производил холодный (mix яблоко, свекла, другие) 200 ml | 14 PLN |
| Sok ekologiczny tłoczony na zimno (mix, np. jabłko, burak, pozostałe) 200 ml | |
| Яблочный и морковный сок 200 мл | 16 PLN |
| выжатый из свежих фруктов и овощей | |
| Wyciskany ze świeżych owoców i warzyw sok z jabłek i marchewki 200ml | |
| Апельсиновый и грейпфрутовый сок 200 мл | 17 PLN |
| выжатый из свежих фруктов | |
| Wyciskany ze świeżych owoców sok z pomarańczy i grejpfruta 200ml | |



ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

NAPOJE GORĄCE

| | |
|---|---------------|
| Чай чёрный, фруктовый или зелёный (Sir William's) 200 мл Herbata czarna, owocowa lub zielona | 10 PLN |
| Настоящий чай из собственноручно собранной мяты и липы Prawdziwa herbata (napar) z własnoręcznie zbieranej mięty i lipy | 12 PLN |
| Кофе эспрессо* 70 мл Kawa espresso | 11 PLN |
| Классический чёрный кофе 200 мл Kawa klasyczna czarna | 12 PLN |
| Кофе капучино 200 мл Kawa cappuccino | 14 PLN |
| Кофе латте 220 мл Kawa latte | 16 PLN |
| Ледяной кофе 220 мл** Kawa latte | 16 PLN |

* свежееобжаренный кофе Арабика, специально приготовленный для Дворека Холны (80%)
с примесью робусты (20%)
** кофе доступен в летний сезон / kawa dostępna w sezonie letnim

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

NAPOJE ZIMNE

| | |
|---|---------------|
| Фруктовые соки Тома 200 мл Soki owocowe Toma 200 ml | 9 PLN |
| Lipton Tea лимонный/персиковый 200 мл Lipton Tea cytrynowa/brzoskwiniowa 200 ml | 9 PLN |
| Энергетический напиток 250 мл Napój energetyczny 250 ml | 12 PLN |
| Pepsi, Mirinda, 7up, Schweppes 200 мл Pepsi, Mirinda, 7up, Schweppes 200 ml | 9 PLN |
| Минеральная вода 300 мл Woda mineralna 300 ml | 9 PLN |
| Газированная вода 300 мл Woda gazowana 300 ml | 9 PLN |
| Кувшин минеральной воды с апельсиновым и лимоном 1 л Dzbanek wody mineralnej z pomarańczą i cytryną 1 l | 15 PLN |
| Настоящий литовский хлебный квас 0,5 л Prawdziwy litewski kwas chlebowy 0,5 l | 14 PLN |
| Настоящий литовский хлебный квас 1 л Prawdziwy litewski kwas chlebowy 1 l | 26 PLN |



СПИРТНЫЕ НАПИТКИ

NAPOJE ALKOHOLOWE

| | |
|--|------------------|
| Региональное пиво, непастеризованный, темный или светлый Ciemne lub jasne niepasteryzowane piwo z Browaru Północnego Suwałki 0,5l | 15 PLN |
| Пиво «Живец» (из бочки) 330 мл Piwo Żywiec (z beczki) 330 ml | 12 PLN |
| Пиво «Живец» (из бочки) 0,5 л Piwo Żywiec (z beczki) 0,5l | 15 PLN |
| Пиво «Живец» безалкогольное 330 мл Piwo bezalkoholowe 0,33 (wg propozycji kelnera) | 13 PLN |
| Пиво «Литовское» 0,5 л (по предложению официанта) Piwo Litewskie 0,5l (wg propozycji kelnera) | 15 PLN |
| Вино красное и белое из бочки 100 мл сухое испанское вино с ароматом свежих фруктов. Вкус хорошо сбалансирован, свежий, с приятным фруктовым послевкусием. Wino czerwone i białe z beczki 100ml | 12 PLN |
| Вино красное и белое из карты вин 100 мл Wino czerwone i białe z karty win (wg propozycji kelnera) | 14 PLN |
| Водка (Finlandia, Żubrówka, предложенный официант) Wódka (wg propozycji kelnera) | 8 PLN |
| Виски и другой спирт (предложенный официант) Whisky (wg propozycji kelnera) | 16-20 PLN |
| Апероль Спритц | 25 PLN |
| Аперолис Спритц безалкогольный Aperol bezalkoholowy | 23 PLN |
| Prosecco 750 ml | 79 PLN |

Прочие алкогольные напитки по карте вин и предложению официанта 🤪

Pozostałe alkohole według karty win oraz propozycji kelnera