

DWOREK HOŁNY

RESTAURANT

M E N U

Opening hours *:

spring 10.00 - 19.00

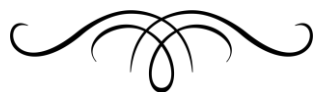
summer 10.00-21.00

autumn 10.00 - 19.00

winter 10.00-18.00

* Check please the opening hours by calling + 48 666 555 113

www.dworek-holny.pl



Welcome to our Manor house restaurant. We pride ourselves on the exceptional flavour, quality and freshness of our food, so you may have to wait while it is being prepared. Depending on your order, this may be from 15-60 minutes and perhaps a little longer during peak season. Our customers assure us that it is well worth the wait. If, in future, you are able to book a table and order that would, of course, help. We would be happy to cater to your needs. If you have any special dietary requirements, please tell us.

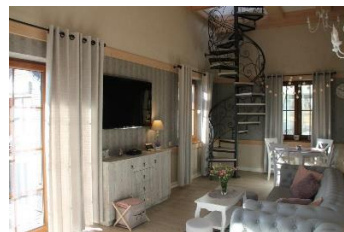
Food is our passion, not just our business, so we use fresh ingredients, make our own stock and sauce bases. Our bread and cakes are all made and baked daily on the premises. We smoke the fish, including for our pâtés and churn the cream from local milk for our butter. We use local produce as much as we can.

Please do take a stroll down to the shore of Lake Hołny and feel welcome to take advantage of our other attractions – the sandy beach, deck chairs, children's playground and sports' area.



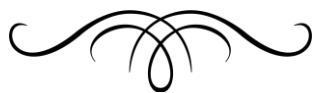
*You can also relax in our dry and steam saunas *- with a view over the gardens around the pond.*

Accommodation is available for 12-16 people in our two level apartments.



* rent a sauna (300 PLN/2 hours/max 6 person), please report one hour in advance

* apartments are rented via www.dworek-holny.pl



ENTRÉES

PRZYSTAWKI

- Arancini 220 g** **39 PLN**
toasted balls with risotto, pancetta, and forest mushroom sauce
Arancini - opiekane kulki z risotto, pancetta, sos z grzybów leśnych
- Ostrich tartare 150 g** **49 PLN**
marinated chanterelles, capers, bread *, herb butter
Tatar ze strusia, marynowana kurka, kapary chlebek *, masło ziołowe
- Spicy herring tartar 200 g** **39 PLN**
marinated in lime juice with onion and chilli, served with our own bread * and herb butter**
Tatar ze śledzia na ostro - marynowany w soku z limonki z dodatkiem cebulki i papryczki chili, chlebek *, masło ziołowe**
- Tart on shortcrust pastry with mushrooms, camembert cheese 220 g** **43 PLN**
served warm with boletus sauce
Tarta z grzybami i serem camembert podawana na ciepło z sosem borowikowym
- Marinated trout 200 g** **38 PLN**
with vinegar and served with our own bread * and herb butter**
Pstrąg w zalewie octowej podawany z wypiekany na miejscu chlebkiem * oraz masłem ziołowym**
- Marinated vendace 200 g** **38 PLN**
with vinegar and served with our own bread * and herb butter**
Sielawa w zalewie octowej, wypiekany na miejscu chlebek *, masło ziołowe**

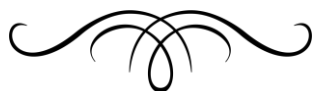
* bread is made and baked on the premises

** butter is churned on the premises

SALADS

SALATKI

- Smoked trout salad 250 g** **39 PLN**
with rocket, young spinach, avocado, orange, roasted pumpkin seeds and vinaigrette
Sałatka z wędzonym pstrągiem, szpinakiem, rukolą, pomarańczą, prażonymi pestkami dyni, sosem winegret
- Fresh spinach and smoked duck breast 250 g** **39 PLN**
with rocket, dried tomatoes, red onion, jalapeno pepper and garlic sauce
Sałatka ze szpinakiem, wędzoną pierśią kaczki, rukolą, suszonymi pomidorami, cebulą, jalapeno i sosem aioli



LOCAL CUISINE

DANIA REGIONALNE

Babka 300 g Potato and courgette baked local variation, onions, spoonful of cream, mushroom sauce Babka ziemniaczano-cukiniowa, duszona cebulka, łyżka śmietany, sos grzybowy	36 PLN
Kartacze (Zeppelins) * Two very large potato dumplings served with pickled cabbage and garnished Kartacze (cepeliny) 2 szt., kiszona kapusta, skwareczki z cebulką	35 PLN
Stuffed cabbage leaves of three types of groats mushroom sauce and boiled potatoes Gołąbki z 3 rodzajami kasz, sos grzybowy, ziemniaki z wody 2 szt.	45 PLN
Seven crispy potato cakes thick cream, chives, mushroom sauce Chrupiące placki ziemniaczane 7 szt., gęsta śmietana, szczypiorek, sos grzybowy	36 PLN
Seven courgette fritters mushroom sauce Placki z cukinii 7 szt., sos grzybowy	39 PLN

* after the summer season, the dish is available on limited days at weekends
poza sezonem letnim danie dostępne jest w weekendy w ograniczonej ilości

SOUP COURSES

ZUPY

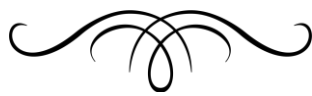
Cream of zander and carp 200 ml Krem z sandacza i karpia	21 PLN
Cream of baked tomatoes soup 200 ml Krem z pieczonych pomidorów	19 PLN
Clear Duck soup with our own noodles 200 ml Rosół z kaczki z domowym makaronem	19 PLN
Braised tripe with our own bread * 200 ml Flaki wołowe podawane z wypiekany na miejscu pieczywem*	25 PLN
Cold beet soup 200 ml ** Chłodnik litewski	26 PLN

* bread is made and baked on the premises / chlebek wypiekany na miejscu

** available in the summer season / dostępny w sezonie letnim

You can ask the waiter for additional suggestions outside the menu card





LOCAL FRESH-WATER FISH

RYBY Z OKOLICZNYCH JEZIOR

Pike-perch with courgette fritters 300 g 67 PLN
Fried fillet with delicious fritters
Sandacz na plackach z cukinii

Dace in onion and cream sauce 300 g 64 PLN
Fried fillet, potato wedges, pickled or lightly salted gherkins
Lin w sosie śmietanowo-cebulowym, opiekane ziemniaczki, ogórek

Baked trout with cream of leek sauce 400 g 61 PLN
with mashed potato and grilled vegetables
Pstrąg pieczony z sosem porowo - śmietanowym (filet), puree ziemniaczane, grillowane warzywa

Crispy burbot 350 g 64 PLN
with tagliatelle zucchini, mashed potatoes
Miętus, tagliatelle z cukinii, puree ziemniaczane

Crispy Wigry whitebait 280 g 51 PLN
with french-fries or our own bread*, mango sauce with jalapeno peppers,
and pickled or lightly-salted gherkins.
Chrupiąca stynka z jez. Wigry z frytkami lub swojskim chlebem*, sos z mango i papryczki jalapeno,
ogórek kiszonym lub małosolny

Vendace from Wigry lake 280 g ** 50 PLN
with own bread, low-salt cucumber
Sielawa, wypiekany na miejscu chlebek, ogórek małosolny

* bread is made and baked on the premises

**dish available depending on the catch

DELICIOUS "PIEROGI" HAND MADE

PYSZNE PIEROGI RĘCZNIE LEPIONE

Old fisherman's pierogi 39 PLN
Ten Polish-style carp and perch filled dumplings with clarified onions and beetroot sauce
Pierogi starego rybaka 10 szt., farsz z karpia i okonia, duszona cebulka, sos buraczkowy

Meat filled dumplings 38 PLN
Eight Polish-style ravioli garnished with butter-fried onions
Pierogi z mięsem z podsmażaną na maśle cebulką 8 szt.

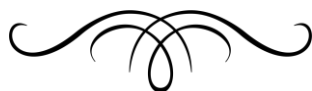
Goat cheese and fresh spinach dumplings 39 PLN
Ten Polish-style ravioli with butter-fried onions
Pierogi ze świeżym szpinakiem i kozim serem z podsmażaną cebulką 10 szt.

Dumplings with fruit 10 pcs. 38 PLN
Depending on the season (e.g. apples, blueberries, strawberries)
Pierogi z owocami 10 szt. (np. jabłkami, jagodami, truskawkami)

Dumplings with chanterelles 10 pcs. *** 41 PLN
mascarpone, fried onion
Pierogi z kurkami 10 szt., mascarpone, podsmażana cebulka
*** dish available depending on the catch / danie dostępne w zależności od pory roku

You can ask the waiter for additional suggestions outside the menu card





MEAT COURSES REDISCOVERED...

DANIA MIESNE ODKRYTE NA NOWO

Sejny roast ribs 350 g with barbecue, apple mousse and potato puree Pieczone żeberka po Sejneńsku, puree ziemniaczane, sos barbecue, mus jabłkowy	49 PLN
Stručio nugarinė 450 g sv* tyrė su žaliais žirneliais, voveraičių padažu Polędwiczka ze strusia, puree z zielonym groszkiem, sos kurkowy	89 PLN
Veal confit 400 g sv* <i>Sous vide</i> cooked with potato puree and glazed carrots and porto sauce Cielęcina confit sv*, puree ziemniaczane, glazurowana marchewka i sos porto	64 PLN
Wild boar roast ribs 450 g sv** <i>Sous vide</i> cooked and baked in juniper sauce, served with reneta apple mousse, caramelized beets and potato puree Żeberka z dzika sv*, sos jałowcowy, mus z szarej renety, buraczki, puree ziemniaczane	86 PLN
Chicken or turkey schnitzel 350 g with fries and leek salad Filet z piersi kurczaka w płatkach kukurydzianych, frytki, mizeria	39 PLN
Duck breast 400 g sv* <i>Sous vide</i> cooked duck breast, gnocchi garnished with melted butter and a little fresh parsnip, garlic and apples in a cherry sauce Pierś z kaczki sv*, kopytka podsmażane na maśle, pietruszka, czosnek, jabłka, sos wiśniowy	69 PLN
Roast pork hock in honey beer sauce 400 g with roast potatoes and cabbage stewed in butter Pieczona golonka, sos miodowo-piwny, opiekane ziemniaczki, podsmażana na maśle kapusta	65 PLN
Ox cheeks 450 g sv* <i>Sous vide</i> cooked in red wine, served with potato puree and pickled onions Policzki wołowe sv* duszone w czerwonym winie, puree ziemniaczane, piklowana cebulka	69 PLN
Half a duck confit 500 g sv* silesian dumplings, roasted butter, beetroots Pół kaczki confit, kluski śląskie, palone masło, buraczki	79 PLN

*sv (*sous-vide*) – vacuum cooked at low temperature to preserve taste and quality

**wild boar meat is served subject to availability

VILLAGE BREAKFAST

WIEJSKIE ŚNIADANKO

Pancakes with cottage cheese Two pancakes served with chocolate or cherry sauce Naleśniki z serem i sosem czekoladowym lub wiśniowym 2 szt.	34 PLN
Scrambled eggs with chives (4 local free range eggs) 250 g Crispy bacon, gherkins, own bread and butter Jajecznica ze szczypiorkiem z 4 swojskich jaj, chrupiący bekon, ogórek, swojskie pieczywo, masło	39 PLN
Three egg omelette 250 g with red pepper, onion and bacon Omlet z 3 jaj na słońco (papryka, cebula, boczek)	37 PLN
Sausage and two fried eggs with own bread, herb butter and pickled gherkins Kiełbaski, jajka sadzone (2 szt.) swojski chlebek, masło ziołowe, ogórek	39 PLN



SIDE ORDERS

DODATKI

Sour dough bread 100 g * Swojski chlebek na zakwasie 100 g	6 PLN
French-fries 150 g Frytki	15 PLN
Salad (one, e.g. cucumber with cream, carrot, beetroot) 180 g Surówka do wyboru (mizeria, marchewka, buraczki)	14 PLN
Salad (three different) 3 x 60 g Zestaw surówek (3 rodzaje)	14 PLN

* bread is made and baked on the premises

CAKE AND DESERT MENU

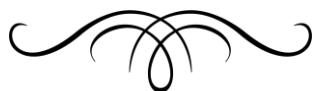
CIASTA I DESERY

Meringue 150 g Served with sour cream, mascarpone and fruits Beza z mascarpone, śmietaną i owocami	28 PLN
Creme brulee 70 g Krem brulee, świeże owoce, mięta	20 PLN
The Chef's cheesecake 150 g Served with mouth-watering cherry sauce Sernik szefa kuchni, rozpylający się w ustach podawany z sosem wiśniowym	19 PLN
Halva ice cream 60 g Fantastic ice cream made by us Lody chatwowe wyrabiane na miejscu	19 PLN
Perfect chocolate cake 150 g With added plums or cherries surrounded by bitter chocolate mousse Ciasto czekoladowe z dodatkiem wiśni otoczonych musem z gorzkiej czekolady	19 PLN
Semifreddo with cherry mousse 70 g Delicious ice cream made by us Semifreddo z musem wiśniowym	19 PLN
Ice-cream 150 g Fantastic iced deserts with maybe coconut shavings, orange peel - ask the waiter/waitress please Desery lodowe w oryginalnym wydaniu np. w łupinach kokosu, skórce pomarańczy wg propozycji kelnera	20 PLN

NATURAL JUICE...

SOKI WYCISKANE Z OWOCÓW

Cold pressed ecological juice (mix apple, beet, others) 200 ml Sok ekologiczny tłoczony na zimno (mix, np. jabłko, burak, pozostałe) 200 ml	15 PLN
Apple and carrot 200ml Squeezed from fresh fruit and vegetables Wyciskany sok z jabłek i marchewki 200 ml	16 PLN
Orange and grapefruit 200ml Squeezed from fresh fruit Wyciskany sok z pomarańczy i grejpfruta 200ml	17 PLN



HOT BEVERAGES

NAPOJE GORĄCE

Black, fruit or green tea (Sir William's) 200 ml	12 PLN
Herbata czarna, owocowa lub zielona	
Tea, brewed with hand-picked mint and linden blossom 200 ml	14 PLN
Prawdziwa herbata (napar) z własnoręcznie zbieranej mięty i lipy	
Winter tea with clove, orange, ginger and sea buckthorn ** 200 ml	18 PLN
Herbata zimowa z goździkiem, pomarańczą, imbirem i rokitnikiem 200ml	
Espresso coffee* 70 ml	12 PLN
espresso	
Cup of coffee	14 PLN
Kawa klasyczna czarna	
Cappuccino coffee 200 ml	16 PLN
Kawa cappuccino	
Latte coffe 220 ml	19 PLN
Kawa latte	
Ice coffe 220 ml**	19 PLN
Kawa mrożona	

* freshly roasted Arabica coffee specially composed for Dworek Hołny (80%)
with an admixture of Robusta (20%)

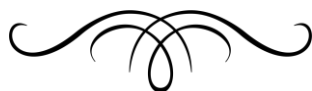
** coffee/tea available in the winter or summer season / kawa dostępna w sezonie letnim lub zimowym

COLD BEVERAGES

NAPOJE ZIMNE

TOMA fruit juice 200ml	10 PLN
Soki owocowe Toma 200 ml	
Lipton Tea/lemon, pear 200ml	10 PLN
Lipton tea cytrynowa/brzoskwińowa 200 ml	
Energy drink 250 ml	14 PLN
Napój energetyczny 250 ml	
Pepsi, Mirinda, 7up, Schweppes 250 ml	10 PLN
Pepsi, Mirinda, 7Up, Schweppes 250 ml	
"Krystaliczne Źródło" mineral water 300 ml	10 PLN
Woda mineralna niegazowana Krystaliczne Źródło 300 ml	
"Krystaliczne Źródło" sparkling water 300 ml	10 PLN
Woda mineralna gazowana Krystaliczne Źródło 300 ml	
Jug of mineral water with orange and lemon 1 l	20 PLN
Dzbanek wody mineralnej z pomarańczą i cytryną 1 l	
Real Lithuanian kvas* 0,5 l	16 PLN
Prawdziwy litewski kwas chlebowy 0,5 l	
Real Lithuanian kvas* 1 l	29 PLN
Prawdziwy litewski kwas chlebowy 1 l	

* Kvas is a traditional Eastern-European non-alcoholic fermented drink



BEER, WINE, ALCOHOL

PIWO, WINO, ALKOHOLE

Regional beer 0,5 l unpasteurized dark or light from Browar Północny Regionalne ciemne lub jasne niepasteryzowane piwo z Browaru Północnego Suwałki 0,5l	17 PLN
Żywiec (draught Polish beer) 330 ml Piwo Żywiec (z beczki) 330 ml	13 PLN
Żywiec (draught Polish beer) 0,5l Piwo Żywiec (z beczki) 0,5l	15 PLN
Żywiec non-alcoholic beer 330 ml Piwo bezalkoholowe Żywiec 0,33 ml	14 PLN
Lithuanian beer 0,5l (Vilniaus, Svyturys ask the barman) Piwo Litewskie 0,5l (Vilniaus, Svyturys wg propozycji kelnera)	16 PLN
"Mulled wine" with honey, cloves, orange, cinnamon 160 ml „Grzaniec” z miodem, goździkami, pomarańczą, cynamonem 160 ml	20 PLN
Red and white house wine 100 ml *** Dry Spanish wines with the aroma of fresh fruit. Fresh and well balanced Wino czerwone i białe z beczki** 100ml	13 PLN
Red and white wine from the wine-list 100 ml** Wino czerwone i białe z karty win* (wg propozycji kelnera)	16 PLN
Wódka (Żubrówka, Stumbras, Finlandia, others) 50 ml	10 PLN
Whisky (np. Jura, Grand's, others) 50 ml	25-32 PLN
Aperolis Spritz	26 PLN
Aperolis non-alcoholic Aperol bezalkoholowy	24 PLN
Prosecco 750 ml	79 PLN

Other alcohols according to the wine list and the waiter's proposal 🍷

Pozostałe alkohole według karty win oraz propozycji kelnera

** Wines are recommended and supplied by "Dom Wina"