



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



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 rosołowych i innych niepotrzebnych składników, dzięki którym przygotowanie dań byłoby szybsze i prostsze.

Każdego dnia własnoręcznie wypiekamy chleb, wędzimy ryby do pasty rybnej, wyrabiamy maselkę 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.



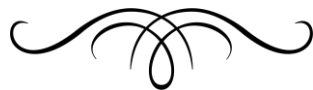
Możecie Państwo również zrelaksować się w saunie (suchej i parowej) z widokiem na park nad stawem oraz wypocząć w dwupoziomowych apartamentach** w których możemy pomieścić 12-16 osób.*



* wynajęcie sauny (sucha lub parowa) 300 zł/2 godz./max 6 os. prosimy zgłosić z godzinnym wyprzedzeniem

** apartamenty wynajmowane są za pośrednictwem naszej strony internetowej

www.dworek-holny.pl



NA PRYZYSTAWKĘ I DOBRY POCZĄTEK...

Arancini 220 g opiekane kulki z risotto, pancio, sos z grzybów leśnych	39 PLN
Tatar ze strusia 150 g marynowana kurka, kapary, chlebek*, masełko ziołowe	49 PLN
Tatar ze śledzia na ostro 200 g marynowany w soku z limonki, cebulka, papryczka chili, chlebek*, masełko ziołowe	39 PLN
Pieczona tarta na kruchym cieście z grzybami, serem camembert, pomidorami 200 g podawana na gorąco z sosem borowikowym	43 PLN
Pstrąg w zalewie octowej 220 g chlebek*, masełko ziołowe	38 PLN
Sielawa węgierska w zalewie octowej 220 g chlebek*, masełko ziołowe	38 PLN

* pieczywo wypiekane jest na miejscu

SAŁATKI

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

Możesz zapytać kłębnera o dodatkowe propozycje spoza karty menu





DANIA REGIONALNE

Babka ziemniaczano - cukiniowa 300g duszona cebulka, łożka śmietany, sos grzybowy	36 PLN
Kartacze (cepeliny) 2 szt.* kiszona kapusta, skwareczki z cebulką	35 PLN
Gołąbki z kaszą (trzy rodzaje kasz) 2 szt. ziemniaki z wody, sos grzybowy	45 PLN
Chrupiące placki ziemniaczane 7 szt. śmietana, szczypiorek, sos grzybowy	36 PLN
Placki z cukinii 7 szt. sos z grzybów leśnych	39 PLN

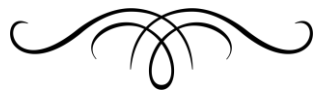
* poza sezonem letnim danie dostępne jest w weekendy w ograniczonej ilości

ZUPY JAK U MAMY

Krem z sandacza i karpia 200 ml	21 PLN
Krem z pieczonych pomidorów 200 ml	19 PLN
Rosół z kaczki i wiejskiej kury 200 ml	19 PLN
Flaczki wołowe 200 ml wypiekany na miejscu chlebek	25 PLN
Chłodnik litewski 200 ml * *dostępny w sezonie letnim	26 PLN

Możesz zapytać kęlnera o dodatkowe propozycje spoza karty menu





RYBY Z OKOLICZNYCH JEZIOR

Sandacz na plackach z cukinii 300 g smażony filet	67 PLN
Lin w sosie śmietanowo - cebulowym 300 g opiekane ziemniaczki, ogórek małosolny***	64 PLN
Pstrąg z sosem porowo - śmietanowym 350 g pieczony filet, puree ziemniaczane, grillowane warzywa	61 PLN
Miętus, tagliatelle z cukinii 350 g puree ziemniaczane	64 PLN
Chrupiąca stynka z jez. Wigry 280 g ** frytki lub swojski chlebek*, sos z mango i papryczki jalapeno, ogórek małosolny***	51 PLN
Sielawa z jez. Wigry 280 g ** swojski chlebek*, ogórek małosolny***	50 PLN

*** 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

Pierogi starego rybaka 10 szt. farsz z karpia i okonia, podsmażana cebulka, sos buraczkowy	39 PLN
Pierogi z mięsem 8 szt. farsz wołowo-wieprzowy, podsmażana cebulka	38 PLN
Pierogi ze szpinakiem i kozim serem 10 szt. farsz ze świeżego szpinaku i koziego sera, podsmażana cebulka	39 PLN
Pierogi z owocami 10 szt. w zależności od pory roku (np. jabłkami, jagodami, truskawkami)	38 PLN
Pierogi z kurkami 10 szt. **** farsz z kurek, mascarpone, podsmażana cebulka	41 PLN

**** danie dostępne w zależności od pory roku

Możesz zapytać kłnera o dodatkowe propozycje spoza karty menu





DANIA MIĘSNE ODKRYTE NA NOWO...

Pieczone żeberka po Sejneńsku 350 g puree ziemniaczane, sos barbecue, mus jabłkowy	49 PLN
Polędwiczka ze strusia 450 g sv* puree z zielonym groszkiem, sos kurkowy	89 PLN
Cielęcina confit 400 g sv* puree ziemniaczane, glazurowana marchewka, groszek, sos porto	64 PLN
Żeberka z dzika ** 450 g sv* sos jałowcowy, mus z szarej renety, buraczki, puree ziemniaczane	86 PLN
Filet z piersi kurczaka w płatkach kukurydzianych 350 g frytki, mizeria	39 PLN
Pierś z kaczki z sosem wiśniowym 400 g sv* kopytka podsmażane na maśle, pietruszka, czosnek, jabłuszko	69 PLN
Pieczona golonka w sosie miodowo-piwnym 400 g opiekane ziemniaczki, podsmażana na maśle kapusta, musztarda lub chrzan	65 PLN
Policzki wołowe 450 g sv* duszone w czerwonym winie, puree ziemniaczane, piklowana cebulka	69 PLN
Pół kaczki confit 500 g sv* kluski śląskie z palonym masłem, buraczki korzenne	79 PLN

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

** dziczyzna serwowana jest w zależności od dostępności

WIEJSKIE ŚNIADANKO

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

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	15 PLN
Surówka do wyboru (np. mizeria, marchewka, buraczki, kapusta) 180g	14 PLN
Zestaw surówek (3 rodzaje) 3 x 60 g	14 PLN

ODLOTOWE CIASTA I DESERY

Beza z mascarpone, śmietaną i owocami 150 g	28 PLN
Creme brulee świeże owoce, mięta	20 PLN
Sernik szefa kuchni 150 g rozpływający się w ustach podawany z sosem wiśniowym	19 PLN
Lody chałwowe 70 g wyrabiane na miejscu	19 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	19 PLN
Desery lodowe w oryginalnym wydaniu 150 g przepyszne desery lodowe w łupinach kokosu, skórce pomarańczy wg propozycji kelnera	20 PLN

Możesz zapytać kelnera o dodatkowe propozycje spoza karty menu



SAMO ZDROWIE W NATURZE...

Sok ekologiczny z Marynowa tłoczony na zimno 200 ml	15 PLN
Sok wyciskany na miejscu z jabłek i marchewki 200 ml	16 PLN
Sok wyciskany na miejscu z pomarańczy i grejpfruta 200 ml	17 PLN



NAPOJE GORĄCE

Herbata czarna, owocowa lub zielona (Sir William's) 200 ml	12 PLN
Herbata (napar) z własnoręcznie zbieranej mięty i lipy z Hołn 200 ml	14 PLN
Herbata zimowa z goździkiem, pomarańczą, imbirem i rokitnikiem* 200 ml	18 PLN
Kawa espresso** 70 ml	12 PLN
Kawa klasyczna czarna** 200 ml	14 PLN
Kawa cappuccino** 200 ml	16 PLN
Kawa latte** 220 ml	19 PLN
Kawa mrożona** 220 ml	19 PLN

* herbata dostępna w sezonie zimowym

** świeżo palona, specjalnie skomponowana dla Dworku Hołny kawa Arabica (80%, Robusta (20%))

*** kawa dostępna w sezonie letnim

NAPOJE ZIMNE

Soki owocowe TOMA 200ml	10 PLN
Lipton cytrynowa/brzoskwiniowa 200 ml	10 PLN
Napój energetyczny 250 ml	14 PLN
Pepsi, Mirinda, 7up, Schweppes 200 ml	10 PLN
Woda mineralna niegazowana/gazowana Krystaliczne Źródło 300 ml	10 PLN
Dzbanek wody mineralnej z pomarańczą i cytryną 1 l	20 PLN
Prawdziwy litewski kwas chlebowy 0,5 l	16 PLN
Prawdziwy litewski kwas chlebowy 1,0 l	29 PLN

ALKOHOLE

Piwo regionalne z Browaru Północnego 0,5 l (ciemne lub jasne)	17 PLN
Piwo Żywiec (z beczki) 330 ml	13 PLN
Piwo Żywiec (z beczki) 0,5l	15 PLN
Piwo Żywiec nisko/bez alkoholowe 330 ml	14 PLN
Piwo Litewskie 0,5l (Vilniaus, Svyturys, wg propozycji kelnera)	16 PLN
„Grzaniec” z miodem, goździkami, pomarańczą, cynamonem 160 ml	20 PLN
Wino czerwone i białe z beczki 100ml (lekkie wytrawne wino hiszpańskie)	13 PLN
Wino czerwone i białe z karty win (wg propozycji kelnera) 100 ml	16 PLN
Wódka (Finlandia, Stumbras, pozostałe wg propozycji kelnera) 50 ml	10 PLN
Whisky (np. Jura, Grand's, pozostałe wg propozycji kelnera) 50 ml	25-32 PLN
Aperol Spritz	26 PLN
Aperol bezalkoholowy	24 PLN
Prosecco 750 ml	79 PLN

Pozostałe alkohole wg karty win oraz propozycji kelnera 🤪