DWOREK HOŁNY

РЕСТОРАН

МЕНЮ

Рабочее время *:
10.00 - 19.00 (весна)
10.00 - 20.00 (лето)
10.00 - 18.00 (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 посетитьбаню (сауну и парную) с видом на парк у пруда, отдохнуть в двухуровневых апартаментах, где мы можем*
поселить 12-16 человек.

** аренда сауны (300 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 **43 PLN**
жареные шарики ризотто, панко и соус из лесных грибов
Arancini - opiekane kulki z risotto, panco, sos z grzybów leśnych

Тартар из страуса 150 g **54 PLN**
маринованные лисички, каперсы, хлеб*и масло с травами**
Tatar ze strusia, marynowana kurka, kapary chlebek*, masełko ziołowe**

Тартар с сельдью острый 200 g **44 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 **45 PLN**
подается теплым с соус из белых грибов
Tarta z grzybami i serem camembert podawana na ciepło z sosem borowikowym

Картофель фри 150 g **18 PLN**
Frytki

Сладкая картошка фри с пармезаном и соус из острого перца 150 g **25 PLN**
Frytki z batatów, parmezan, ostry sos paprykowy

Форель, маринованная в уксусе 220 g **45 PLN**
подается с выпеченным хлебом* и травяным маслом**
Pstrąg marynowany w zalewie octowej, chlebek,*masełko ziołowe**

Ряпушкаиз озера Вигри, маринованная в уксусе 220 g **45 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 **44 PLN**
смолодым шпинатом, рукколой, апельсином, жареными тыквенными
семечками, под соусом винегрет
Sałatka z wędzonym pstrągiem z młodym szpinakiem, rukolą, pomarańczą, prażonymi pestkami dyni, winegret

Салат с освежим шпинатом и копчёным утиным филе 250 g **44 PLN**
срукколой, сушёными томатами, красным луком, перцемхалапеньо, соусомайоли
Sałatka ze świeżym szpinakiem i wędzoną piersią kaczki z rukolą, suszonymi pomidorami, czerwoną cebulą, papryczką jalapeno, sosem aioli

РЕГИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

DANIAREGIONALNE

Бабка картофельная с цуккини 300g **42 PLN**

с добавлением копчёного бекона, поданная с тушёным луком, ложечкой сметаны ис соусом из лесных грибов

Babka ziemniaczano-cukiniowa, duszona cebulka, łezka śmietany, sosem grzybowym

Картачи (цеппелины) 2 шт.* **39 PLN**

подаются с квашеной капустой, сдобренные шкварками с луком

Kartacze (cepeliny) 2 szt., kiszona kapusta, skwareczki z cebulką

Голубцы с 3 вида кашей 2 шт. **49 PLN**

с грибным соусом и отварным картофелем

Gołąbki z 3 rodzajami kasz, sosem grzybowym i ziemniakami z wody 2 szt.

Хрустящие картофельные оладьи 7 шт. **39 PLN**

подаваемые с густой сметаной и луком, соусом из лесных грибов

Chrupiące placki ziemniaczane 7 szt. gęsta śmietana, szczypiorek, sos grzybowy

Оладьи из цуккини 7 шт. **44 PLN**

с соусом из лесных грибов

Placki z cukinii 7 szt. z sosem z grzybów leśnych

*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 200 ml **22 PLN**

Krem z sandacza i karpia

Суп-пюре из запеченных помидоров 200 ml **21 PLN**

Krem z pieczonych pomidorów

Утиный бульонс домашней лапшой 200 ml **19 PLN**

Rosół z kaczki z makaronem

Говяжьифлячки, подаваемые с выпеченным на месте хлебом* **26 PLN**

Flaki wołowe podawane z wypiekanym na miejscu pieczywem 200 ml*

Литовский холодный суп 200 ml** **27 PLN**

Chłodnik litewski

*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 **79 PLN**
жареное филе
Sandacz na plackach z cukinii

Линь в сметанно-луковом соусе 300 g **78 PLN**
жареноефиле, с картофелем и огурцом
Lin w sosie śmietanowo-cebulowym, opiekane ziemniaczki, ogórek

Форель жареная под соусом из сметаны и лука-порея 350 g **74 PLN**
(филе) скартофельным пюре и овощами гриль
Pstrąg (filet) pieczony, sosem porowo - śmietanowy, puree ziemniaczane, grillowane warzywa

Налим, тальятелле с цуккини 300 g **79 PLN**
с картофельным пюре
Miętus z tagliatelle z cukinii, puree ziemniaczane

Хрустящий корюшка из озера Вигри 300 g **58 PLN**
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

Жаренаяряпушкаиз озера Вигри 300 g ** **63 PLN**
домашни хлеб,огурцом
Sielawa, wypiekany na miejscu chlebek, ogórek małosolny

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

ПЕЛЬМЕНИ

PIEROGI

Вареники старого рыбака 10 шт. **46 PLN**
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.

Вареники с мясом 8 шт. **44 PLN**
с поджаренным на масле лучком
Pierogi z mięsem z podsmażaną na maśle cebulką 8 szt.

Вареники со свежим шпинатом и козьим сыром 10 шт. **46 PLN**
с на масле луком
Pierogi ze świeżym szpinakiem i kozim serem oraz podsmażaną cebulką 10 szt.

Вареники с фруктами 10 шт. **45 PLN**
с сезонными фруктами, напр. клубника, черника
Pierogi z owocami 10 szt. (np. jagodami, truskawkami)

Вареники слисичками 10 шт.* ** **48 PLN**
маскарпоне, жареный лук
Pierogi z kurkami 10 szt., mascarpone, podsmażana cebulka

***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 — **55 PLN**
с яблочным муссом, соус барбекю, картофельным пюре
Pieczone żeberka po Sejneńsku z barbecue, musem jabłkowym i puree ziemniaczanym

Вырезка страуса 450 g sv* — **98 PLN**
пюре с зеленым горошком, соус из лисичек
Polędwiczka ze strusia, puree z zielonym groszkiem, sos kurkowy

Телятина конфи 400 g — **88 PLN**
с картофельным пюре, морковной и соусом Порту
Cielęcina confit, puree ziemniaczane, glazurowana marchewka i sos porto

Рёбрышки дикого кабана 450 g sv** — **95 PLN**
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

Филе куриной грудкив кукурузных хлопьях 350 g — **44 PLN**
картофелем фри, салатом из свежих огурцов
Sznycel drobiowy w płatkach kukurydzianych z frytkami i mizerią

Утиноефиле 400 g sv* — **87 PLN**
жареные на масле картофельные клецкис добавлением свежей петрушки,
чеснока и яблок в вишневый соусе
Pierś z kaczki sv*, kopytka podsmażane na maśle, świeża pietruszka, czosnek, jabłka, sos wiśniowy

Рулька жареная под медово-пивным соусом 400 g — **79 PLN**
с запечённым картофелем и капустой тушеной в масле
Pieczona golonka w sosie miodowo-piwnym z opiekanymi ziemniakami i duszoną na maśle kapustą

Говяжьи щёчки 450 g sv* — **88 PLN**
тушёные в красном вине, подаваемые с картофельным пюре и маринованный лук
Policzki wołowe sv* duszone w czerwonym winie, puree ziemniaczane i piklowana cebulka

Половина утки конфи 500 g — **89 PLN**
силезские клецки, жареное масло и свекла
Pół kaczki confit, kluski śląskie, palone masło, buraczki

*sv (sous-vide) - вакуумный метод приготовления пищи, подчеркивающий вкус и качествоблюда
**мясо дикого кабана предоставляется в зависимости от наличия

ДЕРЕВЕНСКИЙ ЗАВТРАК

WIEJSKIE ŚNIADANKO

Блины с творогом 2 шт. — **38 PLN**
шоколадным или вишневый соус
Naleśniki z serem i sosem czekoladowym lub wiśniowym 2 szt.

Яичница с зелёным луком из 4 домашних яиц 250 g — **42 PLN**
хрустящийбекон, солёный огурец, домашний хлеб*, масло**
Jajecznica ze szczypiorkiem z 4 swojskich jaj, chrupiący bekon, ogórek kiszony swojski chleb*, masełko**

Омлетиз 3 яиц 250 g — **42 PLN**
подается соленым, луком, бекон
Omlet z 3 swojskich jaj, na słono (papryka, cebula, boczek)

Колбаски в компании яичницы-глазуньи (2 шт.) — **42 PLN**
подаваемые с домашним хлебушком*, пряным маслом, солёным огурцом**
Kiełbaski, jajka sadzone(2 szt.), swojski chlebek*, masełko ziołowe**, ogórek

*хлеб, замешанный и выпеченный на месте
**масло, сбитое на месте

ДОБАВКИ

DODATKI

Домашний хлеб на закваске 100 g* **9 PLN**
Swojski chlebek na zakwasie 100 gr

Салат (огурец со сметаной, морковь, свекла) 180g **18 PLN**
Surówka do wyboru (mizeria, marchewka, buraczki)

Набор салатов (3 вида) 3 x 60 g **18 PLN**
Zestaw surówek (3 rodzaje)

*хлеб, замешанный и выпеченный на месте

ВКУСНЫЕ ТОРТЫ И ДЕСЕРТЫ

PYSZNE CIASTA I DESERY

Mellow Pavlova meringue 150 g **29 PLN**
со сметаной, маскарпоне, фруктами
Beza z mascarpone, śmietaną i owocami

Creme brulee 70 g **23 PLN**
Krem brulee, świeże owoce, mięta

Чизкейк шеф-повара 150 g **22 PLN**
тающий во рту, подаваемый с вишневый соусом
Sernik szefa kuchni, rozpływający się w ustach podawany z sosem z wiśni

Мороженое с халвой 60 g **22 PLN**
Lody chałwowe

Сухое шоколадныйторт150 g **22 PLN**
свишнями, окружёнными муссом из горького шоколада
Wytrawne ciasto czekoladowe z dodatkiem wiśni otoczonych musem z gorzkiej czekolady

Семифредо с вишневый соусом 70 g **22 PLN**
превосходный, собственноручно приготовленный десерт из мороженого
Semifreddo z musem wiśniowym

Десерты из мороженого в оригинальном издании 150 g **23 PLN**
превосходные десерты из мороженого в кокосовых скорлупках, апельсиновой кожуре - по предложению официанта
Desery lodowe w oryginalnym wydaniu np. w łupinach kokosu, skórce pomarańczy wg propozycji kelnera

САМО ЗДОРОВЬЕ...

SOKI WYCISKANE Z OWOCÓW

Эко-сок производил холодный 200 ml **16 PLN**
Sok ekologiczny tłoczony na zimno 200 ml

Яблочный и морковный сок 200 мл **18 PLN**
выжатый из свежих фруктов и овощей
Wyciskany ze świeżych warzyw i owoców, tj. jabłek i marchewki 200 ml

Апельсиновый и грейпфрутовый сок 200 мл **19 PLN**
выжатый из свежих фруктов
Wyciskany ze świeżych owoców sok z pomarańczy i grejpfruta 200 ml

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

NAPOJE GORĄCE

Чайчёрный, фруктовый илизелёный (Sir William's) 200 мл **14 PLN**
Herbata czarna, owocowa lub zielona

Настоящий чай из собственноручно собранной мяты и липы 200 мл **16 PLN**
Prawdziwa herbata (napar) z własnoręcznie zbieranej mięty i lipy

Зимний чай с гвоздикой, апельсином, имбирем и облепихой 200 мл** **20 PLN**
Herbata zimowa z goździkiem, pomarańczą, imbirem i rokitnikiem

Кофе эспрессо* 70 мл **13 PLN**
Kawa espresso

Классический чёрный кофе* 200 мл **15 PLN**
Kawa klasyczna czarna

Кофе капуччино 200 мл **17 PLN**
Kawa cappuccino

Кофе латте 220 мл **20 PLN**
Kawa latte

Ледяной кофе 220 ml*** **21 PLN**
Kawa mrożona

*свежеобжаренный кофе Арабика, приготовленный для Дворека Холны (80%) с примесью робусты (20%)
**чай доступен в зимний сезон/ herbata dostępna w sezonie zimowym
***кофедоступен в летнийсезон/ kawa dostępna w sezonie letnim

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

NAPOJE ZIMNE

Фруктовые соки Toma 200 мл **10 PLN**
Soki owocowe Toma 200 ml

Lipton Tea лимонный/персиковый 200 мл **10 PLN**
Lipton Tea cytrynowa/brzoskwiniowa 200 ml

Энергетический напиток 250 мл **14 PLN**
Napój energetyczny 250 ml

Pepsi, Mirinda, 7up, Schweppes 200 мл **10 PLN**
Pepsi, Mirinda, 7up, Schweppes 200 ml

Минеральная вода 300 мл **10 PLN**
Woda mineralna 300 ml

Газированная вода 300 мл **10 PLN**
Woda gazowana 300 ml

Кувшин минеральной воды с оранжевый и лимоном 1 л **20 PLN**
Dzbanek wody mineralnej z pomarańczą i cytryną 1 l

Литовский хлебный квас 0,5 л **16 PLN**
Litewski kwas chlebowy 0,5 l

Литовский хлебный квас 1 л **29 PLN**
Litewski kwas chlebowy 1 l

СПИРТНЫЕ НАПИТКИ

NAPOJE ALKOHOLOWE

Региональное, крафтовое пиво, непастеризованный, темный или светлый **17 PLN**
Regionalne ciemne lub jasne niepasteryzowane piwo kraftowe 0,5l

Пиво «Живец» (из бочки) 330 мл **14 PLN**
Piwo Żywiec (z beczki) 330 ml

Пиво «Живец» (из бочки) 0,5 л **16 PLN**
Piwo Żywiec (z beczki) 0,5l

Пиво «Живец» безалкогольное 300 мл **15 PLN**
Piwo bezalkoholowe 0,3l

Пиво «Литовское» 0,5 л (по предложению официанта) **17 PLN**
Piwo Litewskie 0,5l (wg propozycji kelnera)

"Глинтвейн" с медом, гвоздикой, апельсином, корицей 160 мл **24 PLN**
„Grzaniec" z miodem, goździkami, pomarańczą, cynamonem 160ml

Вино красное и белое из бочки 100 мл **16 PLN**
сухое испанское вино с ароматом свежих фруктов. Вкус хорошо сбалансирован, свежий с приятным фруктовым послевкусием.
Wino czerwone i białe z beczki 100ml

Вино красное и белое из карты вин 100 мл **18 PLN**
Wino czerwone i białe z karty win (wg propozycji kelnera)

Водка (Finlandia, Żubrówka, предложенный официант) **10 PLN**
Wódka (wg propozycji kelnera)

Виски и другой спирт (предложенный официант) **25-40 PLN**
Whisky (wg propozycji kelnera)

Апероль Спритц **26 PLN**

Аперол Спритц безалкогольный **24 PLN**
Aperol bezalkoholowy

Prosecco 750 ml **89 PLN**
butelka

Prosecco 150 ml **18 PLN**
kieliszek

Прочие алкогольные напитки по карте вин и предложению официанта
Pozostałe alkohole według karty win oraz propozycji kelnera