



MENU



DWOREK
RESTAURACJA



Uprzejmie informujemy, że do grup powyżej 8 osób doliczamy serwis w wysokości 10% wartości rachunku


DWOREK
RESTAURACJA

Przystawki/ Appetizers


-  Bułeczki z dipami – hummus/pasta z pieczonego bakłażana/pesto z suszonych pomidorów – 36 zł
Rolls with dips – hummus/baked eggplant paste/dried tomato pesto PLN 36
- Tatar wołowy – polędwica wołowa/żółtko/pikle/majonez truflowy/chorizo/ pieczywo – 48 zł
Beef tartare – beef tenderloin/yolk/pickles/truffle mayonnaise/chorizo/bread PLN 48
- Śledź w trzech odstonach – po kaszubsku/w śmietanie/w oleju/pieczywo – 38 zł
Herring in three versions – Kashubian style/in cream/in oil/bread PLN 38
- Antipasti dla 4 osób – szynka parmeńska/salami spianata picante/salami milano/grana padano/taleggio/gorgonzola/suszony pomidor/ karczochy/oliwki/focaccia – 119 zł
Antipasti for 4 people – Parma ham/salami spianata picante/salami milano/grana padano/ taleggio/gorgonzola/dried tomato/artichokes/olives/focaccia PLN 119

Zupy/ Soups

- Krakowski Żurek – Jajko/ziemniaki/kiełbasa/boczek/pieczarki – 27 zł
Egg/potatoes/sausage/bacon/mushrooms PLN 27
- Rosół z makaronem – Makaron/marchewka/pietruska – 25 zł
Broth with noodles – Pasta/carrot/parsley PLN 25
-  Barszcz czerwony/ krokiet z kapustą kiszoną – 27zł
Red borscht/ croquette with sauerkraut PLN 27



Dania główne/ Main courses

- Kaczka pierś – kolorowe gnocchi/sos figowy/dziki brokuł – 59 zł
Duck breast – colorful gnocchi/fig sauce/wild broccoli PLN 59
- Placki ziemniaczane – gulasz wołowy/kwaśna śmietana/ogórek kiszony – 49 zł
Hash browns – beef goulash/sour cream/pickled cucumber PLN 49
- Burger wołowy – Wołowina/bułka własnej produkcji/bekon/cheddar/pomidor/ogórek/sos/sałata/frytki – 49 zł
Beef burger – Beef/home-made bun/bacon/cheddar/tomato/cucumber/sauce/lettuce/fries PLN 49
- Kotlet schabowy z kością – puree ziemniaczane/kapusta zasmażana – 51zł
Pork chop with bone – mashed potatoes/fried cabbage PLN 51
- Polędwiczka wieprzowa– grzyby leśne/puree ziemniaczane/zielony groszek/sos ziołowy – 59 zł
Pork tenderloin – forest mushrooms/potato puree/green peas/herb sauce PLN 59
- Łosoś – krokiet ziemniaczany/szpinak – 66 zł
Salmon – potato croquette/ spinach PLN 66
-  Ragout w czarce chlebowej – tofu/ warzywa – 49 zł
Ragout in a bread bowl – tofu/vegetables PLN 49


Dania mączne/ Flour-based dishes

Tagliatelle z grzybami leśnymi – polędwiczka wieprzowa/cebula/czosnek/śmietana/grana padano – 45 zł

Tagliatelle with wild mushrooms – pork tenderloin/onion/garlic/cream/grana padano PLN 45

Spaghetti z kurczakiem – pomidor suszony/cebula/czosnek/natka pietruszki/grana padano – 43 zł

Spaghetti with chicken – dried tomato/onion/garlic/parsley/grana padano PLN 43

 Gnocchi w sosie truflowym – rukola/grana padano – 43 zł

Gnocchi in truffle sauce – arugula/grana padano PLN 43

Pierogi ruskie z omastą (10 sztuk) – 35 zł

Russian style dumplings with fried onion (10 pieces) PLN 35


Pierogi z mięsem i omastą (10 sztuk) – 37 zł

Dumplings with meat and fried onion (10 pieces) PLN 37


Sałatki/ Salads

Cezar – kurczak/bekon/sałata rzymska/grana padano/sos cezar/pieczycwo – 43 zł

Caesar – chicken / bacon / romaine lettuce / grana padano / Caesar sauce / bread PLN 43

 Semole – mieszanka kasz/pestki dyni/suszony pomidor/gruszka marynowana/papryka grillowana/dressing/pieczycwo – 43 zł

Semole – goats mix/pumpkin seeds/dried tomato/marinated pear/grilled peppers/dressing/bread PLN 43

 Carciofo – karczochy marynowane/camembert w panko/pomidor/pikle/dressing/pieczycwo – 43 zł

Carciofo – marinated artichokes/camembert in panko/tomato/pickles/dressing/bread PLN 43

Desery/ Desserts

Fondant czekoladowy z gałką lodów – 27 zł

Chocolate fondant with a scoop of ice cream PLN 27

Pistacjowy sernik z gałką lodów – 29 zł

Pistachio cheesecake with a scoop of ice cream PLN 29

Kokosowy Crème brûlée z gałką lodów – 29 zł

Coconut Crème brûlée with a scoop of ice cream PLN 29

Menu dziecięce/ Kids menu

Zupa pomidorowa z makaronem (200ml) – 22 zł

Tomato soup with noodles (200ml) PLN 22

Nuggetsy z frytkami i surówką – 27 zł

Nuggets with fries and salad PLN 27

Naleśniki z serem (2 sztuki) – 27 zł

Pancakes with cheese (2 pieces) PLN 27


Pizza 32cm

 Margherita – mozzarella/sos pomidorowy – 36 zł

mozzarella/tomato sauce PLN 36

Capricciosa – szynka/pieczarki/mozzarella/sos pomidorowy – 41 zł

ham/champignons/mozzarella/tomato sauce PLN 41

 Quatro formaggi- taleggio/gorgonzola/grana padano/mozzarella/sos pomidorowy – 47 zł

taleggio/gorgonzola/grana padano/mozzarella/tomato sauce PLN 47

Pollo – kurczak/kukurydza/papryka/mozzarella/sos pomidorowy – 42 zł


chicken/corn/peppers/mozzarella/tomato sauce PLN 42

Spianata – salami spianata picante/pieczarki/grana padano/mozzarella/sos pomidorowy – 43 zł

salami spianata picante/champignons/grana padano/mozzarella/tomato sauce PLN 43

Parma – szynka parmeńska/rukola/grana padano/mozzarella/sos pomidorowy – 49 zł

Parma ham/arugula/grana padano/mozzarella/tomato sauce PLN 49

 Zucca – taleggio/dynia marynowana/orzechy nerkowca/mozzarella/sos śmietanowy – 47 zł

taleggio/marinated pumpkin/cashew nuts/mozzarella/cream sauce PLN 47

Pancetta – dojrzewający boczek/rukola/konfitura z czerwonej cebuli/mozzarella/sos truflowy – 49 zł

matured bacon/arugula/red onion jam/mozzarella/truffle sauce PLN 49

Kawy/ Coffees

Espresso – 11 zł

Espresso doppio – 12 zł

Americano – 13 zł

Cappuccino – 14 zł

Caffe Latte – 16 zł

Flat white – 16 zł

Piernikowa mocha z bitą śmietaną – 20 zł

Gingerbread mocha with whipped cream PLN 20

Pumpkin spice latte z bitą śmietaną – 20 zł

Pumpkin spice latte with whipped cream PLN 20

Waniliowy marshmallow flat white – 21 zł

Vanilla marshmallow flat white PLN 21

Gorąca czekolada z bitą śmietaną – 19 zł

Hot chocolate with whipped cream PLN 19

Dodatki/ Add-ons

Syropy smakowe – 3 zł

Flavoured syrup PLN 3

Mleko roślinne – 3 zł

Plant-based milk PLN 3

Mleko bez laktozy – 2 zł

Lactose-free milk PLN 2



Herbaty/ Teas (300 ml)

Czarna (ceylon sarnia) – 13 zł

Black (ceylon sarnia) PLN 13

Earl grey – 13 zł

Earl grey imperial PLN 13

Zielona (sencha) – 13 zł

Green (sencha) PLN 13

Słodkie mango – 13 zł

Sweet mango PLN 13

Miętowa – 13 zł

Mint PLN 13



Herbaty zimowe/ Winter teas (450 ml)

Malinowa – herbata malinowa/ pomarańcza/ goździk/ cynamon/ maliny – 19 zł

Raspberry tea – raspberry tea/ orange/ cloves/ cinnamon/ raspberries PLN 19

Miodowo-imbrowa – herbata czarna/ pomarańcza/ goździk/ cynamon/ imbir/miód – 19 zł

Honey-ginger tea – Black tea/ orange/ cloves/ cinnamon/ ginger/ honey PLN 19

Pigwowa – herbata czarna/ pomarańcza/ goździk/ pigwa/ konfitura z pomarańczy – 19 zł

Quince tea – black tea/ orange/ cloves/ quince/ orange confit PLN 19

Na rozgrzewkę/ Warm-ups

Grzaniec biały – białe wino wytrawne/ marynowana gruszka/ anyż – 23 zł

White mulled wine – dry white wine/ pickled pear/ anise PLN 23

Grzaniec czerwony – czerwone wino wytrawne/ pomarańcza/ goździki/ cynamon – 23 zł

Red mulled wine – dry red wine/ orange/ cloves/ cinnamon PLN 23

Grzany miód – miód pitny/ cytryna/ kardamon/ imbir – 23 zł

Mulled mead – mead/ lemon/ cardamon/ ginger PLN 23

Grzane piwo – Żywiec lager/ syrop imbirowy lub malinowy/ cytryna – 23 zł

Mulled beer – Żywiec lager/ ginger syrup or raspberry syrup/ lemon PLN 23

Hot Toddy – whisky/ gorąca woda/ miód/ cytryna – 28 zł

Hot Toddy – whisky/ hot water/ honey/ lemon PLN 28

Grzany Aperol – Likier Aperol/ białe wino/ sok jabłkowy/ cynamon/ anyż/ goździki/ pomarańcza – 32 zł

Mulled Aperol – Aperol liqueur/ white wine/ apple juice/ cinnamon/ anise/ cloves/ orange PLN 32

Napoje zimne/ Cold beverages

Cisowianka Perlage/Classic – 0.33l/12zł – 0/7l/19zł

Cisowianka Perlage (sparkling)/ Classic(still) 0.33l/PLN 12 – 0/7l/PLN 19

Pepsi/Pepsi Max/Schweppes/ 7up – 0.2l/ 13 zł

Sok jabłkowy/pomarańczowy – 0.3l/ 14 zł

Apple/orange juice 0.3l/ PLN 14

Sok świeżo wyciskany – 20 zł

Freshly squeezed juice PLN 20

Piwa butelkowe/ Bootled beers

Żywiec (lager) – 17 zł

Żywiec białe (wheat) – 17 zł

Żywiec porter – 18 zł

Heineken – 17 zł

Somersby – 17 zł

Desperados – 19 zł

Litovel Černý Citron – 18 zł

Piwojad Czternastka (Bohemian pilsner) – 20 zł

Piwojad Vermont (New England IPA) – 20 zł

Piwojad Single Citrus Smoothie (Sweet IPA) – 20 zł

Piwojad Klassiker Hefeweizen (Wheat) – 20 zł

Piwojad Muffin (Dark) – 20 zł

Piwa bezalkoholowe/ Alcohol-free beers

Żywiec 0% – 17 zł

Żywiec 0% smakowy (flavoured) – 17 zł

Żywiec Białe 0% (Wheat) – 17 zł

Piwojad Free (IPA) – 20 zł



Koktajle alkoholowe/ Cocktails

Fiero Tonic – Martini Fiero/ tonic/ grejpfrut – 27 zł

Fiero Tonic – Martini Fiero/ tonic/ grapefruit PLN 27

Aperol Spritz – Aperol/ Stock Prosecco Treviso/ woda gazowana/ pomarańcza – 30 zł

Aperol Spritz – Aperol/ Stock Prosecco Treviso/ sparkling water/ orange PLN 30

Hugo Spritz – Stock Prosecco Treviso/ syrop z czarnego bzu/ limonka/ mięta/ woda gazowana – 26 zł

Hugo Spritz – Stock Prosecco Treviso/ elderflower syrup/ lime/mint/ sparkling water PLN 26

Peachtree Bellini – likier Peachtree/ Stock Prosecco Treviso/ pomarańcza – 30 zł

Peachtree Bellini – Peachtree liqueur/ Stock Prosecco Treviso/ orange PLN 30

Carpano Bitter Spritz – Carpano Botanic Bitter/Stock Prosecco Treviso/woda gazowana/grejpfrut – 30zł

Carpano Bitter Spritz – Carpano Botanic Bitter/ Stock Prosecco Treviso/ sparkling water/ grapefruit PLN 30

Limonce Spritz – Likier Limonce/ Stock Prosecco Treviso/ woda gazowana/ cytryna – 31 zł

Limonce Spritz – Limonce liqueur/ Stock Prosecco Treviso/ sparkling water/ lemon PLN 31

Millhill's Gin & Tonic – Millhill's London Dry Gin/ tonic/ limonka – 28 zł

Millhill's Gin & Tonic – Millhill's London Dry Gin/ tonic/ lime PLN 28

Whisky Sour – Jim Beam White/ sok z cytryny/ syrop cukrowy/ białko jaja/ angostura – 29 zł

Whisky Sour – Jim Beam White/ lemon juice/ sugar syrup/ egg white/ angostura PLN 29

Mojito – Rum Republica White/ mięta/ limonka/ syrop cukrowy/ woda gazowana – 31 zł

Mojito – Republica White Rum/ mint/ lime/ sugar syrup/ sparkling water PLN 31

Pornstar Martini – Wódka waniliowa/ Stock Prosecco Treviso/ sok z limonki/ puree z marakui – 31 zł

Pornstar Martini – Vanilla vodka/ Stock Prosecco Treviso/ lime juice/ passion fruit puree PLN 31

Koktajle bezalkoholowe/ Mocktails

Lemoniada cytrynowo – pomarańczowa 0.3l/ 18 zł, 1l/ 31 zł

Lemon – orange lemonade 0.3l/ PLN 18, 1l/ PLN 31

Lemoniada z czarnego bzu – Syrop z czarnego bzu/ limonka/ mięta 0.3l/ 19 zł, 1l/ 33 zł

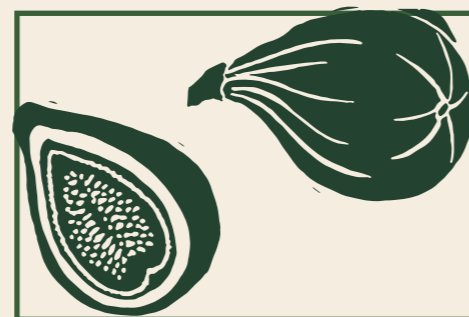
Elderflower lemonade – elderflower syrup/ lime/ mint 0.3l/ PLN 19, 1l/ PLN 33

Kwaśne mango – puree z mango/ syrop mango/ sok z cytryny /woda gazowana/ pomarańcza 21 zł

Sour Mango – mango puree/ mango syrup/ lemon juice/ sparkling water/ orange PLN 21

Brzoskwinka – puree z brzoskwini/ syrop brzoskwiniowy/ woda gazowana/ pomarańcza – 21 zł

Peachy – peach puree/ peach syrup/ sparkling water/ orange PLN 21



Wódka (40 ml)

Stock Prestige – 12 zł

Żołądkowa Gorzka – 12 zł

Saska wiśnia z rumem – 12 zł

Saska kawa z nutą brandy – 12 zł

Lubelska cytrynowka – 12 zł

Żubrówka Bison Grass – 13 zł

Amundsen – 16 zł

Rum (40 ml)

Republica White – 16 zł

Republica Dark – 17 zł

Gin (40 ml)

Millhill's London Dry – 17 zł

Millhill's Pineapple Breeze – 18 zł

Millhill's Strawberry Fields – 18 zł

Tequila (40 ml)

Sierra Silver – 17 zł

Sierra Gold – 17 zł

Whisky/ Bourbon (40 ml)

Jim Beam – 17 zł

Jack Daniel's – 18 zł

Jameson – 16 zł

Ballantines – 17 zł

Maker's Mark – 20 zł

Johnnie Walker Black Label – 20 zł

Single Malts (40 ml)

Auchentoshan 12 YO – 26 zł

Glenfiddich 12 YO – 30 zł

Ardbeg 10 YO – 36 zł

Cognac/ Brandy (40 ml)

Metaxa ***** – 19 zł

Hennessy V.S – 30 zł



Likier (40 ml)

Aperol – 15 zł
Carpano Bitter – 15 zł
Limonce – 18 zł
Fernet Branca/Menta – 17 zł
De Kuyper Triple Sec – 16 zł

Vermouth (100 ml)

Martini Bianco – 17 zł
Martini Rosso – 17 zł
Martini Fiero – 17 zł



Wino białe/ White wine

Chardonnay, Man Family Wines, RPA – 99zł *Wytrawne/ Dry*
Sauvignon Blanc Vendimia Nocturna, Cuatro Rayas, Rueda, Hiszpania – 99 zł *Wytrawne/ Dry*
Trebiano IGT Terre di Chieti Sette Vizi, Idi di Marzo, Abruzzo, Włochy – 99 zł *Wytrawne wegańskie/ Dry Vegan*
Pinot Grigio delle Venezie DOC, Zenato, Veneto, Włochy – 109zł *Wytrawne/ Dry*
Riesling Gutswein Trocken, Thorle, Rheinhessen, Niemcy – 119 zł *Wytrawne/ Dry*
Moscato, Oude Kaap, RPA – 89 zł *Półslodkie/ Semi-Sweet*
Chenin Blanc / Viognier, Zidela Wines, RPA – 17zł/79zł *Półwytrawne/ Semi-Dry*

Wino różowe/ Rosé wine

Rose Trocken, Thorle, Rheinhessen, Niemcy – 24 zł/119zł *Wytrawne/ Dry*

Wino czerwone/ Red wine

Pinotage (Bosstok), MAN Family Wines, RPA – 89 zł *Wytrawne/ Dry*
Passi Reali Rosso Appassimento Organico, Passione Natura, Abruzzo, Włochy – 109 zł *Półwytrawne/ Semi-Dry*
Spatburgunder (Pinot Noir) Trocken -Niefiltrowany, Thorle, Rheinhessen, Niemcy – 139 zł *Wytrawne/ Dry*
Shiraz / Merlot, Zidela Wines RPA – 17zł/79 zł *Półwytrawne/ Semi-Dry*

Wino musujące/ Sparkling wine

Silesian Patataj, Winnica Silesian, Bagieniec, Dolnośląskie, Polska – 139 zł *Pomarańczowe wytrawne/ Orange Dry*
Follador Treviso Prosecco Extra Dry DOC, Veneto, Włochy – 109 zł *Wytrawne/ Dry*
Cava Brut, DO, Heretat Sabartes, Penedes, Hiszpania – 119 zł *Wytrawne/ Dry*



Uprzejmie informujemy, że do grup powyżej 8 osób
doliczamy serwis w wysokości 10% wartości rachunku



DWOREK
RESTAURACJA

