

DWÓR POLSKI

WROCLAW


Restauracja Dwór Polski
Rynek 5
50-106 Wrocław

www.dworpolski.wroclaw.pl
www.facebook.com/dworpolski.wroclaw


Wifi: Królewska/ Password: fontanna

Zakąski


Starters/ Vorspeisen/ Entrantes


Półmisek wyrobów z wędzarni Dworu Polskiego  **30 zł**
Plate of smoked meats from the restaurant's own wood smokehouse
Platte geräucherter Fleischspezialitäten aus der eigenen Echtholz-Räucherei
Fuente de embutidos ahumados en nuestro Restaurante

Łosoś wędzony z kawiozem **32 zł**
na placuszkach ziemniaczanych z kwaśną śmietaną (2,5,9,14)
Smoked salmon served with caviar
with potato pancakes and sour cream
Geräucherter Lachs mit Kaviar serviert
mit Kartoffelpuffer und saurer Sahne
Salmon ahumado con caviar servido con tortitas de patata y nata

Befszyk tatarski z jajkami przepiórczymi (2,6)  **36 zł**
Tatar's beef (raw) with quail eggs
Tatarfleisch (roh) mit Wachteleier
Carne tatará (en crudo) con huevos de codorniz



*

Tradycyjny bigos polski  **27 zł**
Traditional polish „Bigos” - Sauerkraut stewed with meat,
vegetables and spices
Traditioneller polnischer “Bigos”- Sauerkraut gedünstet mit Fleisch,
Gemüse und Gewürzen
Tradicional Bigos polaco – Col fermentada guisada con carne,
verduras y condimentos varios

Pieczony camembert z sosem wiśniowym, figą i orzechami (5,7,8)  **31 zł**
Roasted camembert with cherry sauce, fig and nuts
Gebackener Camembert mit Kirschsoße, Feige und Nüssen
Camembert al horno con salsa de cerezas, higo y nuez

Sałatki

Salads/Salate/Ensaladas

Sałatka z pieczoną kaczką i kandyzowaną gruszką (2) 	35 zł
Salad with roast duck and candied pear	
Salat mit Ente und kandierten Birnen	
Ensalada con pato asado y pera confitada	
Sałatka cezar z krewetkami (2,11) 	35 zł
Caesar salad with shrimps	
Cäsarsalat mit Garnelen	
Ensalada Cesar con gambas	

Informacja o produkcie bezglutenowym **NIE** dotyczy pieczywa
Please note that the bread served with the salad is **NOT** gluten free
Bitte beachten Sie, daß das Gebäck, welches neben dem Salat serviert wird, **NICHT**
Glutenfrei ist
Hacemos notar que el pan servido con la ensalada **CONTIENE** gluten

Zupy

Soups/ Suppen/ Sopas

Barszcz czerwony z uszkami (2,10,14)	21 zł
Borsch with little dumplings	
Rote Beete Suppe mit Mini-Teigtaschen	
Sopa de betabel con orejillas de masa	
Kołoduny w domowym rosole (2,10,14)	21 zł
Boiled meat-balls in broth	
Brühe mit Fleischgefüllten Teigtaschen	
Caldo con albondiguitas	
Żurek podawany w chlebie (2,5,10,14)	27 zł
Żurek – Silesian soup served in bread	
Żurek – schlesische Suppe serviert im Brot	
Żurek – Sopa de silesia servida en pan	
Zupa grzybowa z zacierkami (2,5,10,14)	27 zł
Mushroom soup with special dumplings	
Pilzsuppe mit Teigklümpchen	
Sopa de setas con masita	
Zupa gulaszowa (10,14)	28 zł
Goulash soup	
Gulaschsuppe	
Sopa gulash	

Dania główne

Main dishes/ Hauptgericht / Plato principal

Warzywa z patelni z tofu 	28 zł
Vegetables from the pan served with tofu Gemüse aus der Pfanne mit Tofu serviert Verduras de la sartén servidas con tofu	
Pierogi z jelenia z borowikami i kapustą kiszoną podane ze skwarkami	31 zł
Dumplings with deer, boletus and cabbage (2,5,14) Teigtaschen mit Hirsch, Boletus und Sauerkraut Mazetitas de ciervo con boletus y col	
*	
Filet z dorsza ze szpinakiem, zapiekany z serem mozzarella podany z ryżem arborio i grillowanymi plasterkami cukinii (5,9,10,14)	49 zł
Cod fillet with spinach and cheese, served with Arborio-rice and grilled zucchini slices Kabeljaufilet in Spinat mit Käse überbacken, serviert mit Arborio-Reis und grillierten Zucchinischeiben Filete de bacalao con espinacas y queso mozzarella servido con arroz Arborio y rebanadas de calabacín asado	
Łosoś grillowany z masłem ziołowym podany z frytkami i warzywami gotowanymi (9)	57 zł
Grilled salmon with herbed butter, served with French fries and boiled vegetables Grillierter Lachs mit Kräuterbutter, serviert mit Pommes Frites und gekochtem Gemüse Salmón asado a la mantequilla con hierbas servido con patatas fritas y verduras cocidas	

*

**Pierś z kurczaka przekładana pieczarkami i serem,⁽⁵⁾
z ziemniakami pieczonymi i mini kukurydzą** **46 zł**

Layered chicken breast with mushrooms and cheese,
baked potatoes and mini corn

Hähnchenbrust geschichtet mit Pilzen und Käse, Bratkartoffeln und Mini Mais

Pechuga de pollo con capas de champinones, patatas y mini maiz

**Kaczka po królewsku z sosem wiśniowym
podana z kluskami śląskimi i kapustą modrą (2,14)** **61 zł**

Royal duck with cherries sauce on red wine served
with Silesian dumplings and red cabbage

Königliche Ente mit Kirschensoße auf Rotwein

serviert mit schlesischen Klößen und Rotkohl

Pato Real con salsa de cerezas servido

con masitas silesianas y col morada

*

Kotlet schabowy **43 zł**
podany z ziemniakami pieczonymi i kapustą zasmażaną (2,14)

Crumbed pork chop served with baked potatoes and fried cabbage

Schweineschnitzel serviert mit gebratenen Kartoffeln und gebratenem Kraut

Traditional chuleta de cerdo servida con patatas fritas y col frita

Tradycyjna pieczeń wieprzowa **48 zł**
z kluskami śląskimi i kapustą zasmażaną (2,14)

Traditional pork roast with potato dumplings and fried cabbage

Traditioneller Schweinebraten mit schlesischen Klößen und gebratenem Kraut

Carne horneada de manera tradicional con masitas de patata y col frita

Polędwiczki wieprzowe na placku ziemniaczanym podane z sosem kurkowym i fenkułem (2,5,10,14) 56 zł

Pork loin on a potato pancake served with fennel and Chanterelle mushrooms sauce

Schweinelendenfilet auf Kartoffelpuffer serviert mit Fenchel und Pfifferlingsoße

Lomo de cerdo en tortitas de patata con hinojo servido con salsa de zetas

Golonka z borowikami podana z kapustą zasmażaną i częstkami ziemniaków (5,10,14) 58 zł

Pork knuckle with porcini mushrooms, fried cabbage and potato pieces

Eisbein mit Steinpilzen, gebratenem Kraut und Kartoffelstücken

Codillo de cerdo con setas, col frita y patatas

*

Rostbef wołowy na grillowanych warzywach z ziemniakami pieczonymi i sosem czosnkowym (5) 62 zł

Roast beef on grilled vegetables with baked potatoes and garlic sauce

Roastbeef mit grilliertem Gemüse, Bratkartoffeln und Knoblauchsoße

Rostbif con verduras a la parrilla y salsa de ajo

Stek T-bone z pieczarkami, sosem ostrym i frytkami 72 zł

T-bone steak served with champignon mushrooms, spicy sauce and fries

T-bone Steak mit Champignons, scharfer Soße und Pommes Frites

Corte vacuno T-bone servido con champiñones, salsa picante y papas fritas

Medaliony z polędwicy wołowej owinięte cukinią, (7) 72 zł
podane z farszem orzechowym i ziemniakami dworskimi
Sirloin medallions with zucchini collar
served with nuts stuffing and ownmade potatoe snacks
Rindermedaillons in Zucchini gewickelt
serviert mit Erdnuss-Füllung und hausegechte Kartoffelbällchen
Medallones de solomillo servidos con relleno de nuez y bolitas de papa

*

Bażant podany z sosem kurkowym, (5,10,12,14) 68 zł
kluskami śląskimi i kapustą modrą
Pheasant in chanterelle mushrooms sauce,
served with Silesian dumplings and red cabbage
Fasan in Pfifferlingsoße, serviert mit schlesischen Klößchen und Rotkohl
Faisan servido con setas, masitas silesianas y col morada

Szpikowana pieczeń z jelenia w sosie ziołowo-borowikowym, 68 zł
podana z ziemniakami ze szpinakiem i sałatą sezonową (5,10,14)
Roast of stag in mushroom sauce with herbs,
served with potatoes, spinach and season salad
Hirschbraten in Kräuter-Steinpilzsoße,
serviert mit Kartoffeln, Spinat und Saisonsalat
Estofado de ciervo en salsa de setas y hierbas,
servido con patatas, espinacas y ensalada de temporada

Desery

Desserts/ Nachtisch/ Postres

Kremowy sernik z musem malinowym (2,5,14)	18 zł
Cheesecake with raspberry mousse	
Käsekuchen mit Himbeermus	
Pie de queso con salsa de frambuesas	
Szarlotka z gałką lodów waniliowych (2,5,14)	18 zł
Apple pie with vanilla ice cream	
Apfelkuchen mit Vanille-Eiscreme	
Pie de manzanas con helado de vanilla	
Lody waniliowe z ciepłą polewą malinową (5)	18 zł
Vanilla ice – cream with hot raspberry mousse	
Vanille-Eiscreme mit heißem Himbeermus	
Helados de vanilla con salsa de frambuesas caliente	
Ciepłe owoce jesienne z kruszonką na maśle i sosem waniliowym (2,5,14)	23 zł
Warm autumn fruit with crumble and vanilla sauce	
Warme Herbstfrüchte mit Streusel und Vanillesoße	
Frutas calientes del otoño con crumble y salsa de vainilla	

Napoje gorące

Hot drinks/ Heiße Getränke/ Bebidas calientes

Kawa	11 zł
Coffee /Kaffee	
Espresso	11 zł
Cappuccino	13 zł
Kawa Latte	13 zł
Latte coffee /Latte Kaffee	
Kawa po irlandzku	19 zł
Irish coffee / Irischer Kaffee	
*Posiadamy kawę bezkofeinową	
*Decaf coffee/ Koffeinfreier Kaffee/ café descafeinado	
Herbata	10 zł
Tea /Tee	
Czekolada na gorąco ze śmietaną	12 zł
Hot chocolate /Heiße Schokolade	

Napoje zimne

Cold drinks/ Kalte Getränke/ Bebidas frias

Woda mineralna Cisowianka Perlage 0,70l	10.00
Woda mineralna Górska Natura 0,3l	5.50
Mineral water/ Mineralwasser	
Woda mineralna Evian 0,75 l	16.00
Woda mineralna Badoit 0,75 l	16.00
Sok owocowy 200ml	6.50
Fruit juice / Fruchtsaft	
Wyciskany sok ze świeżych owoców 200ml (pomarańczowy, grejpfrutowy)	17.00
Fresh pressed fruit juice / Fruchtsaft frisch gepresst	
Napoje gazowane (Pepsi, Pepsi Light, 7Up, Mirinda, Tonic)	6.50
Ice Tea (lemon, peach, green)	6.50
Red Bull	13.00

Piwo beczkowe

Draught beer/ Faßbier/ Cerveza de barril

Żywiec	0.50l	12.00
	0.30l	8.00
Paulaner	0.50l	14.00
	0.30l	9.00

Piwo butelkowe

Bottled beer/ Flaschenbier/ Cerveza en botella

Heineken	0.33l	12.00
Paulaner	0.50l	14.00
Desperados	0.40l	12.00
Żywiec	0.50l	13.00
	0.33l	10.00
Żywiec Białe	0.50l	13.00
Żywiec Apa	0.50l	13.00
Żywiec Porter	0.50l	13.00
Żywiec bezalkoholowy	0.50l	12.00
Non-Alcohol Beer/ Bier ohne Alkohol		
Warka Strong	0.50l	13.00
Warka Radler Alk. 0%	0.50l	15.00
Warka Radler Alk.2 %	0.50l	15.00
Warka	0.50l	13.00

Lemoniada zimowa

Winter lemonade/ Winter Limonade/ Limonada del invierno

CYTRYNOWA - NA CIEPŁO 250ml 15 zł

Cytryny, miód wielokwiatowy, imbir, syrop z mirabelki

Lemons, multiflorous honey, ginger, mirabel syrup- served warm

Zitronen, mehrblättriger Honig, Ingwer, Mirabelsirup- serviert warm

Limonas, miel multiflora, jengibre, jarabe de Mirabel- servido caliente

Herbaty i kawy barmańskie

Bartenders' tea and coffee/ Tee und Kaffee der Barkeeper /Té y café del barman

CZARNA 250ml 15 zł

Czarna herbata, konfitura z płatków róży, rodzynki

Black tea, jam of rose petals, raisins

Schwarzer Tee, Marmelade aus Rosenblüten, Rosinen

Té negro, mermelada de pétalos de rosa, pasas

OWOCOWA 250ml 15 zł

Malinowa, maliny z cukrem, wiśniówka 20ml

Raspberry, raspberry with sugar, cherry vodka 20ml

Himbeere, Himbeere mit Zucker, Kirschvodka 20ml

Frambuesa, frambuesa con azúcar, vodka de cereza 20ml

Wszystkie kawy przygotowane są na bazie espresso, mleka i z dodatkiem bitej śmietany

All coffee are made with espresso, milk and whipped cream

Alle Kaffee sind zubereitet mit Espresso, Milch und Schlagsahne

KAWA MROŻONA/ KAWA MROŻONA WANILIOWA/ KOKOSOWA/ MIGDAŁOWA 15 zł

Iced coffee/ Vanilla Iced coffee/ Coconut Iced coffee/ Almond Iced coffee

Eiskaffee/ Eiskaffee Vanille/ Eiskaffee Kokosnuss/ Eiskaffee Mandel/

Café helado/ Café helado vainilla/ Café helado de coco/ Café helado de almendra

KAWA BAILEYS (20ml) 19 zł

Baileys coffee / Kaffee Baileys / Café con Baileys

KAWA PO IRLANDZKU (20ml) 19 zł

Irish coffee / Irischer Kaffee/ Café con whisky

Drinki alkoholowe

Alcoholic drinks/ Alkoholgetränke/ Cocteles

BLOODY MARY	18 zł
(Wyborowa, sok pomidorowy, Worcestershire, sól, pieprz, cytryna)	
MOJITO	18 zł
(Rum, mięta, limonka, cukier trzcinowy, woda sodowa, kruszony lód)	
CAIPIRINHA	17 zł
(Cachaça, cukier trzcinowy, limonka, kruszony lód)	
SEX ON THE BEACH	17 zł
(Wyborowa, likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy, sok żurawinowy)	
PINA COLADA	22 zł
(Havana Club, Malibu, sok ananasowy, mleko skondensowane, syrop kokosowy)	
MANHATTAN	17 zł
(Jim Beam, Martini Rosso, Angostura)	
LONG ISLAND ICE TEA	29 zł
(Sierra Silver, Havana Club, Wyborowa, Seagram's Gin, Cointreau, sok cytrynowy, Pepsi)	
MARGARITA	20 zł
(Sierra Silver, Cointreau, sok z cytryny, sól)	
WŚCIEKŁY PIES	10 zł
(Wódka, syrop malinowy, tabasco)	

Wódki czyste

	5cl
Chopin	14,00
Belvedere	18,00
Ostoya	12,00
Finlandia	12,00
Wyborowa	9,00
Luksusowa	9,00
Extra Żytnia	9,00

Wódki gatunkowe

	5cl
Calvados	19,00
Jägermeister	14,00
Becherovka	12,00
Grappa	12,00
Tequila Sierra	12,00
Śliwowica 70%	17,00
Żubrówka	9,00
Żołądkowa Gorzka	9,00

Porto

	1cl
Porto White	19,00
Porto Ruby	19,00

Aperitif

Campari	10cl 16,00
---------	----------------------

Gin

	5cl
Beefeater's	12,00
Gordon's	12,00

Rum

	5cl
Bacardi	12,00
Bacardi Black	12,00

Vermut

	10cl
Martini Rosso	12,00
Martini Dry	12,00
Martini Bianco	12,00
Martini Rosato	12,00

Miody pitne

Półtorak	14,00
Dwójniak	10,00

Brandy

Great Preslav XO 17	25,00
Metaxa *****	19,00
Stock	12,00

Liquors

Cointreau	12,00
Bailey's	12,00
Malibu	12,00
Amaretto	12,00
Kahlua	12,00
Wiśniak na rumie	12,00

Cognac

Hennessy Paradis Extra	140,00
Hennessy X.O.	60,00
Hennessy Fine de Cognac	45,00
Hennessy VS	30,00
Martell VSOP	30,00
Camus VSOP	28,00

Whisky

Glenfiddich Single Malt	30,00
Dimple	25,00
Ballantine's "12"	20,00
Ballantine's	14,00
Chivas Regal	20,00
Jack Daniel's	19,00
Jim Beam	14,00
Grant's	14,00
Grant's "18"	20,00
Jameson	14,00
Johnnie Walker Green	38,00
Johnnie Walker Black	20,00
Johnnie Walker Red	14,00

W nawiasach oznaczono alergeny

1	Dwutlenek siarki	Sulphur dioxide	Schwefeldioxid	Dióxido de azufre
2	Jajka	Eggs	Eier	Huevos
3	Łubin	Lupine	Lupine	Lupino
4	Mięczaki	Molluscs	Mollusken	Moluscos
5	Laktoza	Lactose	Laktose	Lactosa
6	Musztarda	Mustard	Senf	Mostaza
7	Orzechy	Nuts	Nüsse	Nueces
8	Orzechy ziemne	Peanuts	Erdnüsse	Cacahuates
9	Ryby	Fish	Fisch	Pescado
10	Seler	Celery	Sellerie	Apio
11	Skorupiaki	Crustaceans	Krustentiere	Crustáceos
12	Sezam	Sesame	Sesam	Sésamo
13	Soja	Soy	Soja	Soja
14	Gluten	Gluten	Gluten	Gluten