

menu



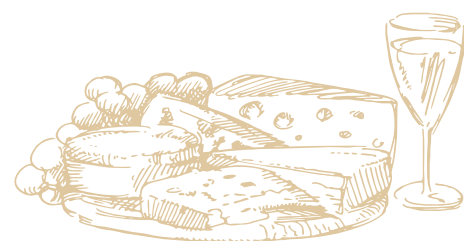
# Pałac Pawłowice

## *Szanowni Goście!*

Jesteśmy dumni, że możemy Państwa gościć w murach odrestaurowanego Pałacu w Pawłowicach. Pałac Pawłowice to kompleks z hotelem z ponad 100 miejscami noclegowymi, restauracją, salą balową, salą konferencyjną, winiarnią, izba regionalną, a także kompleks SPA z saunami, jacuzzi, solarium, grotą solną i basenem. Mamy nadzieję, że efekt końcowy, jaki osiągnęliśmy po trudnych latach pracy, spełni Państwa oczekiwania. W razie jakichkolwiek pytań lub wątpliwości, jesteśmy do Państwa dyspozycji.

*właściciele:*

*Ewa i Benjamin Godyla*



## Przekąski

Vorspeisen / Starters

**Szlachetny tatar z woła z ogórkiem i cebulą podany z żółtkiem od jaja.**

*Edles Ochsentatar mit Gurke und Zwiebel serviert mit Eigelb.*

*Tatar (raw minced beef steak) with cucumber and onion, served with egg yolk.*

150g

38,00 zł

**Płat dobrego śledzika w śmietanie z jabłkiem lub w oliwie z cebulą.**

*Ein gutes Heringstück in Sahne mit Apfel oder in Olivenöl mit Zwiebel*

*Slice of herring in sour cream with apple or with oil and onion.*

150g

27,00 zł

**Taca pałacowych zakąsek dla dwóch osób: pieczone, kiełbasy, pikle, smarowidła.**

*Tablett mit Palast-Vorspeisen für zwei Personen: Braten, Würstchen, Gewürzgerken, Aufstriche*

*A tray of palace appetizers for two people: roasts, sausages, pickles, spreads.*

200g

39,00 zł

**Deska z lokalnymi serami, szynką parmeńską, winogronem dla dwóch osób**

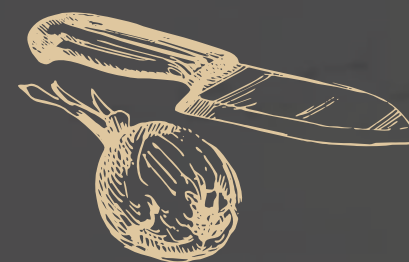
*Platte mit Käse aus der Region, Schinken und Weintrauben für zwei Personen*

*a tray with local cheeses, ham, grapes for two people*

200g

59,00 zł

ZAPYTAJ O DOSTĘPNOŚĆ



## Zupy

Suppen / Soups

**Rosół tutejszy z makaronem.**

*Einheimische Hühnerbrühe mit Nudeln.*

*Broth with noodles.*

15,00 zł



350g

**Zupa z grzybów z naszych lasów trochę warzona.**

*Waldpilzensuppe mit den Pilzen aus unseren Wäldern.*

*Mushroom soup with dumplings.*

21,00 zł



400g

**Żurek nader posilny z jajem i kiełbasą.**

*Überaus stärkende saure Mehlsuppe mit Ei und Wurst.*

*Sourdough soup with egg and sausage.*

21,00 zł



350g

**Iście dworska zupa gulaszowa.**

*Wahrhaftig höfische Gulaschsuppe.*

*Goulash soup.*

21,00 zł

400g

## Dania główne

Hauptgerichte / Main courses

### Filet z kaczki z kluskami śląski oraz buraczkami z cebulką.

Entenfilet mit schlesischen Knödeln und Rote Bete mit Zwiebeln  
duck fillet with Silesian dumplings and beetroot with onion

55,00 zł

ZAPYTAJ O DOSTĘPNOŚĆ

180g/200g/100g

DO DANIA POLECAMY WINO:  
CABERNET CORTIS

### Rolada wieprzowa z kluskami i modrą kapustą.

Schweinroulade mit Klöße und Blaukraut.  
Pork roulade with dumplings and red cabbage.

44,00 zł

200g/200g/100g

DO DANIA POLECAMY WINO:  
Recent

### Rolada Śląska z kluskami i modrą kapustą.

Rinderroulade mit Klöße und Blaukraut.  
Beef roulade with dumplings and red cabbage.

49,00 zł

200g/200g/100g

DO DANIA POLECAMY WINO:  
RONDO

### Kawałek udźca pieczonego w całości w piecu z kapustą i kopytkami.

Keulenstück, ganz gebraten im Brotfen mit knuspriger Rinde mit Kraut und Knödel.  
Roasted piece of gammon with crispy golden crust, served with cabbage and dumplings.

44,00 zł

200g/200g/100g



### Południczka wieprzowa szlachcica Wilhelma w sosie kurkowym z kopytkami, masełkiem i warzywami w migdałach.

Schweinelandenbraten des Adligen Wilhelm in Pfifferlingssosse mit Knödel, Butter, Gemüse in Mandeln.  
Pork sirloin in chanterelle (mushroom) sauce, served with dumplings, butter and vegetables topped with almond flakes

180g/200g/100g

49,00 zł

DO DANIA POLECAMY WINO:  
JOHANNITER  
PÓŁWYTRAWNE

### Sznicel wiejski (schabowy) z frytkami i zestawem surówek.

Landschnitzel mit Pommes und Mischung von Salaten.  
Fried pork chop with chips and assorted salads.

180g/170g/100g

39,00 zł

### Specjał tutejszej księżnej – grillowany filet z kurczaka podawany z ziemniakami pieczonymi i sałatką z pomidorów z dodatkiem cebuli.

Gegrillte Geflügelbrust serviert mit gebratenen Kartoffeln und Salat von Tomaten und Zwiebeln.  
Grilled chicken fillet, served with roasted potatoes and tomato salad with onion.

180g/170g/100g

39,00 zł

### Kotlet de Volai'le podawany z frytkami i surówką.

De Volai'le Kotelett serviert mit Pommes und Salad.

Stuffed chicken breast with cheese, served with chips and salad.

180g/170g/100g

40,00 zł

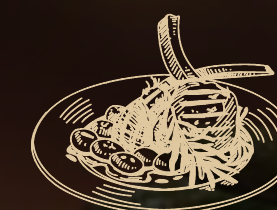
### Płat karku grillowany zapodany z frytkami steakhouse i sosem słodko – kwaśnym.

Gegrillte Nackenscheibe serviert mit Pommes und süß-saurer Sauce.

A piece of pork neck, served with chips and sweet and sour sauce.

180g/170g/100g

39,00 zł



### Pierogi hetmańskie z kartoflami, serem i cebulką smażone na blaszy podane z boczkiem lub śmietaną.

Hetmansmaultaschen mit Kartoffeln, Käse und Zwiebeln aus dem Blech, serviert mit Speck oder Sahne.

Fried dumplings filled with potatoes, cottage cheese and onion, served with bacon or sour cream.

400g

31,00 zł

### Degustacja pierogów ręcznie robionych: hetmańskie, z mięsem, ze szpinakiem.

Handgemachte Knödel: mit Kartoffeln und Käse, mit Fleisch, mit Spinat

Handmade dumplings: with potatoes and cheese, with meat, with spinach

400g

32,00 zł

### Pierogi ze szpinakiem.

Maultaschen mit Spinat.

Dumplings with spinach.

400g

31,00 zł

### Placek ogrodnika z pikantnym gulaszem.

Gärtnerpuffer mit pikantem Gulasch.

Potato pancake with spicy goulash.

31,00 zł

### Makaron tagliatelle z kurczakiem w sosie szpinakowo – serowym.

Tagliatelle mit Huhn in einer Spinat - Käse Sauce.

Tagliatelle pasta with chicken in spinach cheese sauce.

150g/300g

37,00 zł

DO DANIA POLECAMY WINO:  
Cuvee 'K'

# Ryba

Fischgerichte / Fish dishes

**Grillowany filet z łosia podany na zielonym szpinaku z sosem holenderskim i kartoflami gotowanymi, mix sałat z sosem winegret.**

*Gegrilltes Lachsfilet, serviert auf grünen Spinat mit Hollandaisauce und gekochten Kartoffeln, Salatmischung mit Vinaigrette.*

*Grilled salmon fillet with spinach and sauce, served with cooked potatoes and assorted salads in vinegar.*

52 zł 180g/170g/100g

DO DANIA POLECAMY WINO:  
**Johanniter No.1**  
wytrawne

# Sałatki

Salaten / Salads

## Sałatka cesarska

*Grillowany kurczak, sałaty, pomidor, ogórek, orzechy włoskie z sosem jogurtowym i grzanką czosnkową.*

*Gegrilltes Hähnchen, Salate, Tomate, Gurke, Walnüsse mit Joghurtsoße und Knoblauchtoast.*

*Mixed salad with grilled chicken, tomatoes, cucumber, walnuts with yoghurt dressing and garlic bread.*

100g/250g 36,00 zł

## Sałatka grecka

*Mix sałat, pomidor, ogórek, papryka, oliwki, cebula, ser sałatkowy z sosem winegret podana z grzanką czosnkową.*

*Salatmischung, Tomate, Gurke, Paprika, Oliven, Zwiebel, Salat Käse mit Vinaigrette Sauce mit Knoblauchtoast.*

*Mixed salad with tomatoes, cucumber, peppers, olives, onion, salad cheese, dressed with vinegar served with garlic bread.*

400g 34,00 zł

# Pizzeria

Pizza dostępna w restauracji każdego dnia od godziny 16.00 do 21.30.

1. **MARGHERITA** 26 zł  
*sos pomidorowy, ser mozzarella, listki bazylii, oregano*
2. **STANDARD** 30 zł  
*sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka, pieczarki, oregano*
3. **QUATTRO** 33 zł  
*sos ziołowy, cztery rodzaje serów, kurczak, pomidorki koktajlowe, oregano*
4. **WIEJSKA** 34 zł  
*sos pomidorowy, ser mozzarella, cebula, szynka, boczek, kurczak, ogórek kiszony, oregano*
5. **WEGETARIAŃSKA** 30 zł  
*sos pomidorowy, ser mozzarella, pomidor, cebula, kukurydza, brokuł, papryka*
6. **PEPPERONI** 32 zł  
*sos pomidorowy, ser mozzarella, salami, pepperoni, tabasco, cebula*
7. **TUNA & SALMON** 35 zł  
*sos pomidorowy, ser mozzarella, łosoś, tuńczyk, oliwki, cebula, rukola*
8. **PROSCIUTTO** 36 zł  
*sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka parmeńska, parmezan, pomidorki koktajlowe, rukola*

## PIZZA 32 cm

Do pizzy jeden sos do wyboru gratis: czosnkowy, ziołowy lub pomidorowy.

## Burgerownia

Burgery dostępne w restauracji każdego dnia od godziny 16.00 do 21.30.

### Burger WOŁOWY

wołowina 180g, ogórek, cebula, pomidor, boczek wędzony, sałata, sos, ser cheddar  
36,00 zł

### Burger FARMERA

szarpana wieprzowina 180g, dwa sadzone jajka, pomidor, ogórek zielony,  
biała cebula z miodem, boczek wędzony, sos, ser cheddar  
33,00 zł

### Burger WEGE

ser pleśniowy 120g, ogórek, cebula, pomidor, gruszka, sałata,  
sos słodko – kwaśny z żurawiną, cukinia  
27,00 zł

### Burger KURCZAK

filet z kurczaka 180g, ogórek, czerwona cebula, pomidor, sałata, sos  
33,00 zł

### Tortilla

panierowany filet z kurczaka 150g, kapusta pekińska, ogórek, papryka, pomidor, sos  
24,00 zł

### Frytki steakhouse

10,00 zł 400g



## Menu dla dzieci

Menu für Kinder / Children's menu



### Zupka pomidorowa z makaronem.

Tomatensuppe mit Nudeln.  
Tomato soup with pasta.

18,00 zł 400g

### Lizaki z kurczaka (nugetsy) z frytkami, surówką i ketchupem.

Chicken Nuggets mit Pommes, Salat und Ketchup.  
Chicken nuggets with fries, salad and ketchup.

28,00 zł 150g/100g/100g



### Kluski śląski z sosem 7 szt.

Schlesische Knödel mit Soße  
Silesian dumplings with sauce

10,00 zł 280g

### Frytki - 200g

Fritten  
Fries

10,00 zł 200g

### Pierogi z serem 5 szt.

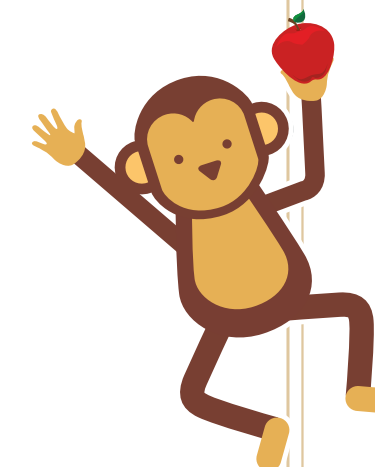
Knödel mit Hüttenkäse  
dumplings with cottage cheese

20,00 zł 200g

### Klaun lodowy z bitą śmietaną - 3 gałki.

Clown aus Eis mit Schlagsahne (3 Kugeln).  
Ice clown with whipped cream (3 knobs).

20,00 zł



## Desery na zimno

Kalte Desserts / Desserts 1 gałka – 60g

Lody waniliowe (2 gałki) z gorącymi truskawkami i bitą śmietaną.

*Vanilleeis (2 Kugeln) mit heißen Erdbeeren und Schlagsahne.*

*Vanilla ice-cream (2 scoops) with hot strawberries and whipped cream.*

22,00 zł

Lody śmietankowe (2 gałki) z bananem i polewą czekoladową.

*Sahneeis (2 Kugeln) serviert mit Banane und Schokolade.*

*Dairy ice cream (2 scoops) ice-cream, served with banana and chocolate.*

22,00 zł

Lody waniliowe, truskawkowe, czekoladowe (3 gałki)  
z owocami i bitą śmietaną.

*Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis (3 Kugeln) mit Obst und Schlagsahne.*

*Vanilla, strawberry and chocolate ice-cream (3 scoops) with fruit and whipped cream.*

24,00 zł

### Lody rzemieślnicze „Cukierni Godyla”

Bazę lodów mlecznych stanowi precyzyjnie dobrana mieszanka mleka, śmietany oraz cukru. Mleczne lody uzupełnia kompozycja m.in. orzechów, bakalii, wanilii, kakao, kawy, syropów, konfitur. Przy tworzeniu sorbetów wykorzystujemy owoce – świeże lub mrożone, w zależności od pory roku. Nasze lody nie podlegają procesowi mechanicznego napowietrzania, który standardowo wykorzystywany jest przez duże przemysłowe wytwórnie. Skutkiem tego jest większa masa naszej gałki lodów oraz bardziej intensywny smak. Kolejnym atutem oferowanych przez nas lodów jest krótki czas ich przechowywania - wszystkie robione są na bieżące zamówienia z naszych lodziarni. Nie konserwujemy naszych lodów przy pomocy związków chemicznych: półproduktów, wzmacniaczy smaku, syntetycznych barwników i aromatów, substancji zakwaszających czy żelujących.



## Pałacowe słodkości

Desserts

Suflet czekoladowy z gałką lodu, frużeliną wiśniową i bitą śmietaną.

*Schokoladensouffle mit einer Kugel Eis, Kirschfrucht und Schlagsahne.*

*Chocolate souffle with a scoop of ice, cherry fruitella and whipped cream.*

100/60g

24,00 zł

Sernik wiedeński lub szarlotka z gałką lodów i bitą śmietaną.

*Käse- oder Apfelkuchen mit Eiskugel und Schlagsahne.*

*Cheese cake or apple pie with ice cream and whipped cream.*

130/60g

22,00 zł

Gruszka pieczona z prażonym słonecznikiem  
i migdałami na miodzie wołczyńskim.

*Gebackene Birne mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Mandeln mit Honig.*

*Baked pear with roasted sunflower seeds and almonds with honey.*

150g

23,00 zł



Kołocz śląski

*Schlesischer Streuselkuchen*

180g

12,00 zł

DO DESERÓW POLECAMY WINO:  
ROSE ORAZ SOLARIS

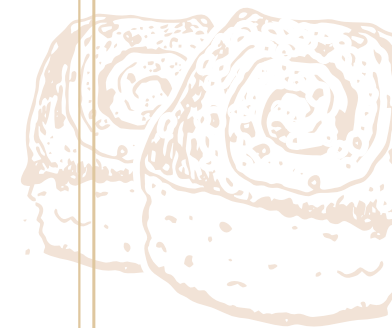


### RESZTA OFERTY DESERÓW SEZONOWYCH W WITRYNIE CHŁODNICZEJ

#### Kołocz śląski

Kołocz śląski jest regionalnym spadkobiercą tradycji wypieku staropolskiego kołacza i jest nie tylko wyrobem spożywczym lecz również pieczywem obrzędowym. Występuje w czterech najpopularniejszych odmianach: kołocz z posypką (bez nadzienia), kołocz z nadzieniem serowym, makowym i jabłkowym. Tradycja śląska nakazuje równoprawne traktowanie wszystkich odmian jako kołocza śląskiego. Specyfiką pieczywa jest jego kształt. W odróżnieniu od staropolskiego okrągłego kołacza, w XIX wieku wykształciła się na Śląsku tradycja wypieku kołocza o kształcie prostokątnym. Inną charakterystyczną cechą jest specyficzna posypka odróżniająca go od zbliżonych wypieków z innych części Polski, ale jednocześnie zwiększająca pracochłonność. Kołocz śląski ma specyficzny maślany zapach, strukturę oraz nieco mniejszą wysokość w porównaniu z innymi wypiekami w pozostałych regionach kraju.

**Kołocz śląski został oficjalnie ogłoszony produktem regionalnym w UE.**



## Napoje zimne

*Kalte Getränke / Soft drinks*

Coca-Cola	0,25 l	8,00 zł
Coca-Cola zero	0,25 l	8,00 zł
Fanta	0,25 l	8,00 zł
Sprite	0,25 l	8,00 zł
Kinley	0,25 l	8,00 zł
Herbata mrożona FuzeTea cytrynowa i brzoskwinowa / Zitrone und Pfirsich / lemon and peach	0,25 l	8,00 zł
Cappy sok jabłkowy, sok pomarańczowy, nektar grejfrutowy, napój owocowy "Multiwitamina" Apfelsaft, Orangensaft, Grapefruitnektar, Fruchtgetränk „Multivitamin“ Apple juice, orange juice, grapefruit nectar, fruit drink "Multivitamin"	0,25 l	8,00 zł
Tarczyn napój owocowy "Czarna Porzeczka" Fruchtgetränk „Schwarze Johannisbeere“ fruit drink "Black Currant"	0,30 l	8,00 zł
Dzban soku owocowego pomarańcza lub jabłko Mineralwasser / Mineral water Kropla Beskidu	1,00 l	16,00 zł
Karafka wody z cytryną Mineralwasser / Mineral water Kropla Beskidu	1,00 l	14,00 zł
Woda mineralna Kropla Beskidu gaz/n-gaz Mineralwasser / Mineral water Kropla Beskidu	0,33 l	8,00 zł
Kawa mrożona Eiskaffee / iced coffee		16,00 zł
Czekolada mrożona Eisschokolade / Ice chocolate		16,00 zł

## Napoje gorące

*Warme Getränke / Hot drinks*

	Kawa z ekspresu <i>Kaffee von Kaffeemaschine / Filter coffee</i>	10,00 zł
	Kawa Espresso <i>Kaffee Espresso</i>	10,00 zł
	Capuccino <i>Capuccino</i>	14,00 zł
	Café Latte <i>Cafe Latte</i>	16,00 zł
	Herbata Richmont CEYLON   EARL GREY   GREEN   PEPPERMINT   WHITE PEARL OD FUJIAN   FOREST FRUITS   RACPBERRY PEAR   GINGER PARADISE	12,00 zł
	Herbata Richmont sezonowe kompozycje herbat na zimę i lato zapytaj o szczegóły	19,00 zł



## Piwa

Bier / Beer

### Piwa beczkowe

Fassbier / Draught Beer

Żywiec	0,5 l	10,00 zł
Żywiec	0,3 l	9,00 zł
Shandy (Żywiec +Sprite)	0,5 l	12,00 zł
Radler (Żywiec +Fanta)	0,5 l	12,00 zł
Diesler (Żywiec +Coca-Cola)	0,5 l	12,00 zł

### Piwa butelkowe

Flaschenbier / Bottled Beer

Namysłów Pils – piwo z naszego regionu	0,5 l	12,00 zł
Żywiec	0,5 l	10,00 zł
Tyskie	0,5 l	10,00 zł
Lech	0,5 l	10,00 zł
Warka Radler Cytrynowe	0,5 l	10,00 zł
Paulaner hefe weissbier naturalne	0,4 l	13,00 zł
Żywiec bezalkoholowe 0% alk.	0,5 l	9,00 zł
Karmi Classic	0,5 l	9,00 zł

## Wódki

Vodka



	40 ml	0,5 l
Żołądkowa Czysta de Luxe	6,00 zł	60,00 zł
Żołądkowa Gorzka	6,00 zł	60,00 zł
Żołądkowa Gorzka z miętą	6,00 zł	60,00 zł
Żubrówka	6,00 zł	60,00 zł
Wyborowa	6,50 zł	65,00 zł
Pan Tadeusz	7,00 zł	70,00 zł
Finlandia	8,00 zł	80,00 zł
Finlandia Redberry	8,00 zł	80,00 zł
Finlandia Cranberry	8,00 zł	80,00 zł
Finlandia Lime	8,00 zł	80,00 zł

### Śmietankówka Oleska

Śmietankówka oleska to napój spirytusowy o zawartości 17% alkoholu. Wytwarzana jest ze świeżej śmietanki 30%. Śmietankówka oleska wyróżnia się niepowtarzalnym, delikatnym smakiem i zapachem wanilii. Stanowi doskonały trunek oraz znakomity dodatek do ciast, deserów, lodów i kawy.

Butelka 100 ml	18,00 zł
Butelka 200 ml	36,00 zł
Butelka 500 ml	66,00 zł





## Vermouth

Vermouth

Martini Extra Dry	100 ml	14,00 zł
Martini Bianco	100 ml	14,00 zł
Martini Rose	100 ml	14,00 zł
Martini Rosso	100 ml	14,00 zł

## Rum

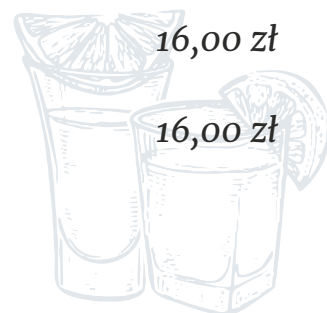
Rum

Malibu	40 ml	13,00 zł
Bacardi	40 ml	14,00 zł

## Tequila

Tequila

Sierra	40 ml	16,00 zł
Olmecca	40 ml	16,00 zł



## Cognac

Cognac

Martell v.s.	25 ml	20,00 zł
Martell v.s.o.p.	25 ml	22,00 zł
Hennessy	25 ml	24,00 zł

## Whisky

Whisky

Grants	40 ml	17,00 zł
Ballantines	40 ml	19,00 zł
Johny Walker Red Label	40 ml	19,00 zł
Johny Walker Black Label	40 ml	21,00 zł
Jack Daniels	40 ml	21,00 zł
Jim Beam	40 ml	19,00 zł
Jim Beam Black	40 ml	20,00 zł

## Brandy

Brandy

Stock „84"	40 ml	15,00 zł
Metaxa *****	40 ml	21,00 zł
Metaxa *****	40 ml	23,00 zł

## Gin

Gin

Lubuski	40 ml	13,00 zł
Seagram's Extra Dry	40 ml	13,00 zł
Beefeater	40 ml	15,00 zł

## Likiery

Likören

Advocat	25 ml	10,00 zł
Blue Curacao	25 ml	11,00 zł
Passoa	25 ml	11,00 zł
Kahlua	25 ml	11,00 zł
Amaretto	25 ml	12,00 zł
Cointreau	25 ml	13,00 zł
Campari	40 ml	13,00 zł
Jägermeister	40 ml	13,00 zł

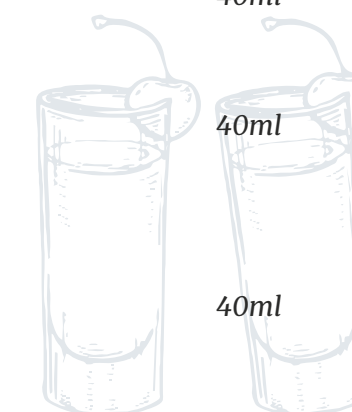
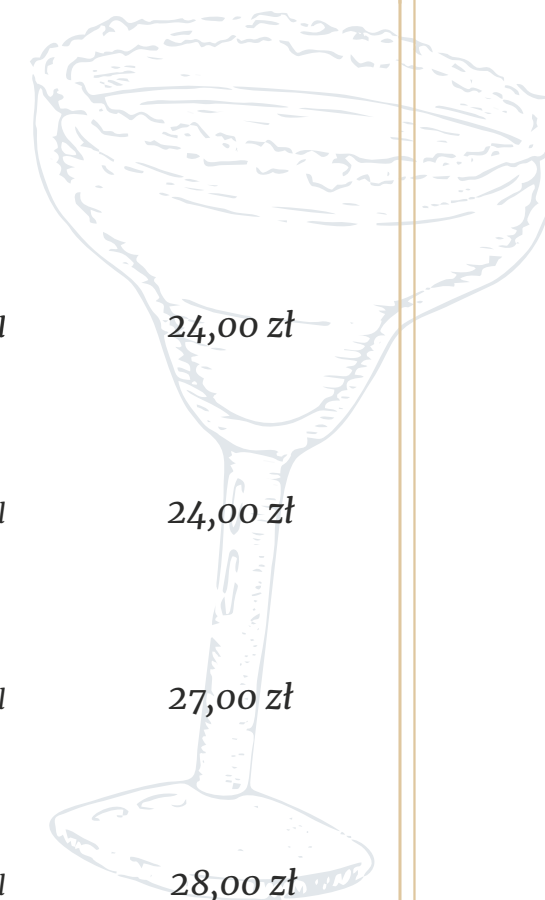
## Drinki

Long drinks

Kiss of the Night	250ml	24,00 zł
<i>Passoa, wódka, cointreau, czarna porzeczka</i>		
Konik polny	250ml	24,00 zł
<i>Żółdkowa z miętą, ogórek, sprite</i>		
Orgazm	250ml	27,00 zł
<i>Baileys, kahlua, wódka, mleko</i>		
Sex on the beach	250ml	28,00 zł
<i>Bacardi, wódka, sok ananasowy, malibu, grenadyna</i>		
Aperol spritz	250ml	28,00 zł
<i>Aperol / prosseco / pomarańcza / woda gaz.</i>		

## Shots

Wściekły pies	40ml	11,00 zł
Kamikadze	40ml	16,00 zł
<i>Blue curacao, sok z cytryny, wódka</i>		
Błękitny oddech	40ml	16,00 zł
<i>Sambuca, cukier</i>		



# Winnica Pałacu Pawłowice

Winnica założona w roku 2015 na południowym wzgórzu Pawłowickiej Góry (249,5 m n.p.m.), w pobliżu Pałacu Pawłowice, którego budowniczy 150 lat wcześniej dokonali nasadzeń winnych krzewów - uprawa ta, jednak nie przetrwała do dzisiaj. Aktualnie na powierzchni 2,6 ha uprawiane jest 10.000 winorośli odmian:

Na wina białe: **Solaris, Johanniter, Muscaris, Sauvignier Gris, Siegerrebe;**

Na wina czerwone oraz różowe: **Cabernet Cortis, Rondo oraz Regent.**



Winnice prowadzi Szymon Godyla, absolwent Technologii Żywności i Żywienia Człowieka na Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu, w trakcie studiów jeden semestr studiował na Uniwersytecie Humboldta w Berlinie. Wiedzę praktyczną oraz umiejętności zdobywał w trakcie praktyk w niemieckiej winiarni Vier Jahreszeiten w ramach programu Erasmus+ oraz partnerstwa miast Kluczbork - Bad Dürkheim.

[www.winnicagodyla.pl](http://www.winnicagodyla.pl)

Czerwone, wytrawne wino o intensywnej rubinowej barwie. W zapachu dominują nuty czerwonych owoców z rodzynkowymi niuansami w tle. Na podniebieniu przyjemny smak czereśni. Idealne do czerwonych mięs, sosów, pieczeni, dań z grilla. Wino dojrzało dwanaście miesięcy w beczkach z dębu francuskiego.

## Rondo

 65 ZŁ  15 ZŁ

Czerwone wino wytrawne  
Pojemność: 0,75 l  
Szczip: Rondo  
Temperatura serwowania: 16-18 °C



## Regent

 70 ZŁ  15 ZŁ

Czerwone wino wytrawne  
Pojemność: 0,75 l  
Szczip: Regent  
Temperatura serwowania: 16-18 °C



Czerwone wino wytrawne, W aromacie dominują owoce wiśni, maliny oraz czarnej porzeczki, a całości dopełniają dębowe aromaty beczkowe. W ustach dobrze zbudowane, wyraziste, z dobrze zarysowanymi ale delikatnymi taninami. Całość zamykają nuty korzenne, dymne. Po otwarciu należy pozwolić winu na kontakt z powietrzem aby uwolnił swój potencjał. Wino dojrzało dwanaście miesięcy w beczkach z dębu francuskiego

Czerwone wino wytrawne, profilem bardzo zbliżone do klasycznych Cabernet Sauvignon. W nosie wyróżnia się zdecydowanie dojrzała czarna porzeczka oraz delikatne waniliowe nuty dębowe. Dojrzało dwanaście miesięcy w średnio wypalonych beczkach z dębu francuskiego w których powoli zachodziła mikrooksydacja. Wino miękkie w smaku i aromacie, pozbawione ostrości ze świetnym zbalansowaniem kwasów, tanin, garbników i alkoholu. Wino zdecydowanie ma potencjał do postarzenia w butelce. Wino idealne do mięs, dojrzewających szynki oraz serów - szczególnie owczych oraz kozich.

## Cabernet Cortis

 80 ZŁ  18 ZŁ

Czerwone wino wytrawne  
Pojemność: 0,75 l  
Szczip: Cabernet Cortis  
Temperatura serwowania: 16-18 °C



 - 750ml

 - 150ml



Wino białe wytrawne o jasnej barwie. Wyczuwalny charakter Rieslinga, którego w przodkach ma odmiana Johanniter. Wino wyróżnia bardzo wyrazista struktura kwasowa, która zadowoli każdego fana rześkich białych win. Posmak jest długi i przyjemny ze zdecydowaną nutą zielonych jabłek. Harmonijne wino, o trwałych aromatach.

## Johanniter No.1 wytrawne

60 ZŁ 15 ZŁ

Białe wino wytrawne  
Pojemność: 0,75 l  
Szczep: Johanniter  
Temperatura serwowania: 10-12°C



Wino o intensywnie różowej barwie. W aromacie dominują truskawki, poziomki, maliny tworząc piękny landrynkowy nos. Wino o dobrze zbalansowanej kwasowości z odrobiną słodyczy. Idealne na gorące letnie dni oraz ciepłe noce. Pasuje do sałatek, owoców morza oraz słodkich deserów. Wino należy podawać mocno schłodzone

## Rose

60 ZŁ 15 ZŁ

Różowe wino półwytrawne  
Pojemność: 0,75 l  
Szczep: Rondo, Regent  
Temperatura serwowania: 8-12 °C



## Johanniter No.2 półwytrawne

60 ZŁ 15 ZŁ

Białe wino wytrawne  
Pojemność: 0,75 l  
Szczep: Johanniter  
Temperatura serwowania: 10-12°C



Białe wino półwytrawne o jasno słomkowej barwie. Intensywnie owocowe, po zakręceniu kieliszkiem oferuje bukiet kwiatów i garść zielonych owoców takich jak jabłka czy agrest. W tle czeka spokojnie słodka nektarynka uwydatniona już w ustach. Posmak jest długi i przyjemny. Łagodne i harmonijne wino, o trwałych aromatach.

## SOLARIS

60 ZŁ 15 ZŁ

Białe wino półsłodkie  
Pojemność: 0,75 l  
Szczep: Solaris  
Temperatura serwowania: 10-12°C



Przyjemne wino o jasno słomkowej barwie, w zapachu świeże i aromatyczne. Wyraźnie wyczuwalne nuty brzoskwini, mirabelki, ananasa i pigwy. W ustach soczyste i orzeźwiające, nuta ananasa dominuje w długotrwałym posmaku. Całość większy przyjemna słodycz zrównoważona odpowiednią kwasowością. Idealne do deserów.

Białe wino ze szczepów Siegerrebe, Sauvignier Gris, Solaris. Przyjemne wino charakteryzujące się bardzo kwiecistym aromatem muskату oraz cytrusów, jest pełne i ekstraktywne. Wino idealnie nadaje się lekkich dań ze świeżymi warzywami oraz owocami.

## Cuvee 'S'

70 ZŁ 15 ZŁ

Białe wino wytrawne  
Pojemność: 0,75 l  
Szczep: Siegerrebe, Sauvignier Gris, Solaris  
Temperatura serwowania: 10-12°C



Wino o aromacie czarnego bzu, kwitnących drzew lipy, zielonych jabłek z akcentami drożdży oraz delikatną kwasowością. Wino powstało wyjątkową metodą drugiej fermentacji w butelce, która nazywana jest również metodą tradycyjną. Czas dojrzewania na osadzie: 24 miesiące.

## Musiak Classique Brut

109 ZŁ

Białe wino musujące brut (wytrawne)  
Pojemność: 0,75 l  
Szczep: Johanniter, Solaris, Siegerrebe  
Temperatura serwowania: 10-12 °C



## Cuvee 'K'

70 ZŁ 15 ZŁ

Białe wino półwytrawne  
Pojemność: 0,75 l  
Szczepy: Solaris, Sauvignier Gris, Muscaris  
Temperatura serwowania: 10-12°C



Białe wino ze szczepów Solaris, Sauvignier Gris, Muscaris. Aromatyczne wino o zapachu brzoskwiń, gruszek i miodu z nutką jaśminu. W smaku grejpfrutowo-miodowe. Dobrze pasuje do dań z białym mięsem, rybami oraz makaronem.

## Musiak Prestige Brut

109 ZŁ

Białe wino musujące brut (wytrawne)  
Pojemność: 0,75 l  
Szczep: Johanniter  
Temperatura serwowania: 10-12 °C



Wino lekkie, owocowe i orzeźwiające. W aromacie limonki, owoce cytrusowe oraz zielone jabłka. Wino powstało wyjątkową metodą drugiej fermentacji w butelce, która nazywana jest również metodą tradycyjną. Czas dojrzewania na osadzie: 24 miesiące.

Dania / Alergeny	Zboża zawierające gluten	Soja i produkty pochodne	Orzechy i produkty pochodne	Orzeszki ziemne i produkty pochodne	Nasiona sezamu i produkty pochodne	Mleko / produkty mleczne / laktoza	Jajka i produkty pochodne	Ryby i produkty pochodne	Seler i produkty pochodne	Gorczyca i produkty pochodne
Szlachetny tatar z woła z ogórkiem i cebulą podany z żółtkiem		X		X		X	X		X	X
Plat dobrego śledzika w śmietanie z jabłkiem lub w oliwie z cebulą		X		X		X	X	X	X	X
Taca pałacowych zakąsek dla dwóch osób: pieczone, kielbasy, pikle, smarowidła	X					X	X			
Deska z lokalnymi serami, szynką, winogronem dla dwóch osób	X			X		X	X			
Rosół tutejszy z makaronem	X	X		X		X	X		X	X
Zupa z grzybów z naszych lasów trochę warzona	X	X		X		X	X		X	X
Zurek nader posilny z jajem i kiebasą	X	X		X		X	X		X	X
Iście dworska zupa gulaszowa	X	X		X		X	X		X	X
Filet z kaczki z kluskami śląski oraz buraczkami z cebulką	X	X		X		X	X		X	X
Rolada wieprzowa z kluskami i modrą kapustą	X	X		X		X	X		X	X
Rolada śląska wołowa z kluskami i modrą kapustą	X	X		X		X	X		X	X
Kawałek udźca pieczonego w całości w piecu z kapustą i kopytkami	X	X		X		X	X		X	X
Półędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym z kopytkami, masłem, i warzywami w migdałach	X	X	X	X		X	X		X	X
Sznyceł wiejski (schabowy) z frytkami i zestawem surówek	X	X		X		X	X		X	X
Specjał tutejszej księżnej – grillowany filet z kurczaka podawany z ziemniakami pieczonymi i sałatką z pomidorów z dodatkiem cebuli	X	X		X		X	X		X	X
Kotlet de Volai'le podawany z frytkami i surówką	X	X		X		X	X		X	X
Plat karku grillowany zapodany z frytkami steakhouse i sosem słodko – kwaśnym	X	X		X		X	X		X	X
Degustacja pierogów ręcznie robionych: ruskie, z mięsem, ze szpinakiem	X	X		X		X	X		X	X
Pierogi hetmańskie z kartoflami, serem i cebulką, smażone na blaszy podane z boczkiem lub śmietaną	X	X		X		X	X		X	X
Placek ogrodnika z pikantnym gulaszem	X	X		X		X	X		X	X
Makaron tagliatelle z kurczakiem w sosie szpinakowo – serowym	X	X		X		X	X		X	X
Grillowany filet z łosia podany na zielonym szpinaku z sosem holenderskim i kartoflami gotowanymi, mix salat z sosem winegret	X	X		X	X	X	X	X	X	X
Salatka cesarska: grillowany kurczak, pomidor, sałaty, ogórek, orzechy włoskie, sos jogurtowy i grzanka czosnkowa	X	X	X	X		X	X		X	X
Salatka grecka: mix salat, pomidor, ogórek, papryka, oliwki, cebula, ser feta z sosem winegret, podana z grzanką czosnkową	X	X		X		X	X		X	X
Pizza Margherita	X	X		X		X	X		X	X
Pizza Standard	X	X		X		X	X		X	X
Pizza Quattro	X	X		X		X	X		X	X
Pizza Wiejska	X	X		X		X	X		X	X
Pizza Wegetariańska	X	X		X		X	X		X	X
Pizza Pepperoni	X	X		X		X	X		X	X
Pizza Tuna & Salmon	X	X		X		X	X	X	X	X
Pizza Prosciutto	X	X		X		X	X		X	X
Burger wołowy z frytkami steakhouse	X			X		X	X		X	X
Burger farmera z frytkami steakhouse	X			X		X	X		X	X
Burger Kurczak z frytkami steakhouse	X			X		X	X		X	X
Tortilla	X			X		X	X		X	X
Frytki steakhouse	X			X		X	X		X	X
Zupka pomidorowa z makaronem	X			X		X	X		X	X
Lizaki z kurczaka (nugetsy) z frytkami, surówką i ketchupem	X					X	X		X	X
Klaun lodowy z bitą śmietaną	X					X	X			
Kluski śląski z sosem	X					X	X			
Pierogi z serem 5 szt.	X	X		X		X	X		X	X
Lody waniliowe z gorącymi truskawkami i bitą śmietaną	X					X	X			
Lody śmietankowe z bananem i polewą czekoladową	X					X	X			
Lody waniliowe, truskawkowe, czekoladowe z owocami i bitą śmietaną	X					X	X			
Suflet czekoladowy z galką lodu, frużeliną wiśniową i bitą śmietaną	X					X	X		X	
Sernik wiedeński z galką lodów i bitą śmietaną	X	X				X	X		X	
Szarlotka z galką lodów i bitą śmietaną	X	X				X	X		X	
Gruszka pieczona z prażonym słonecznikiem i migdałami na miodzie wólczyńskim			X							
Kołocz śląski	X	X				X	X		X	

Z uwagi na wykorzystanie w kuchni produktów zawierających gluten, orzechy, soję, seler, gorczycę, sezam oraz grzybów i mleko, nasze produkty mogą zawierać śladowe ich ilości