

DWOREK HOŁNY

RESTAURACJA

MENU

Godziny pracy *:

10.00 - 19.00 (wiosna)

10.00 - 20.00 (lato)

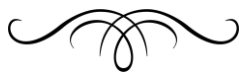
10.00 - 18.00 (jesień)

10.00 - 18.00 (zima)

*** Prosimy o sprawdzenie dokładnych godzin pracy telefonicznie pod nr +48 666 555 113**

www.dworek-holny.pl

*W przypadku grup powyżej 10 os. naliczana jest dodatkowa opłata w wysokości 10 % za miejsce w oddzielnej sali bankietowej
Informacje o możliwych alergenach znajdują się na ostatniej stronie karty menu*



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 masełko 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 łącznie 12 osób.*



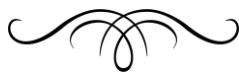
**wynajęcie sauny (sucha lub parowa) 350 zł/2 godz./max 6 os. prosimy zgłosić z godzinnym wyprzedzeniem*

***apartamenty wynajmowane są za pośrednictwem naszej strony internetowej www.dworek-holny.pl*

Zapraszamy również na rejs naszym 6 os. katemaranem po jez. Hołny (do wynajęcia bez uprawnień w cenie 150 zł/godzinę). Podczas rejsu możecie Państwo zwiedzić Dwór Czesława Miłosza w Krasnogrudzie.



*W przypadku grup powyżej 10 os. naliczana jest dodatkowa opłata w wysokości 10 % za miejsce w oddzielnej sali bankietowej
Informacje o możliwych alergenach znajdują się na ostatniej stronie karty menu*



NA PRZYSTAWKĘ I DOBRY POCZĄTEK...

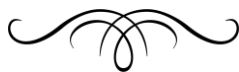
Krewetki na grillowanej chałce (5 szt.) 180 g	42 PLN
sos maślany, czosnek, papryczka chili, cebulka	
Arancini 220 g	49 PLN
opiekane kulki z risotto, pancio, sos z grzybów leśnych	
Tatar ze strusia 150 g	59 PLN
marynowana kurka, kapary, chlebek*, masło ziołowe**	
Carpaccio z jelenia 150 g	58 PLN
palona cebulka, rukola, majonez grzybowy, ser z Włazajn, chlebek*, masło wędzone**	
Tatar ze śledzia na ostro 200 g	49 PLN
marynowany w soku z limonki, cebulka, papryczka chili, chlebek*, masło ziołowe**	
Pieczona tarta na kruchym cieście z grzybami, serem camembert, pomidorkami 200 g	52 PLN
podawana na gorąco z sosem borowikowym	
Frytki z ziemniaków 150 g	19 PLN
Frytki z batatów 150 g	25 PLN
parmezan, ostry sos paprykowy	
Pstrąg w zalewie octowej 220 g	51 PLN
chlebek*, masło ziołowe**	
Sielawa węgierska w zalewie octowej 220 g	51 PLN
chlebek*, masło ziołowe**	

* pieczywo wypiekane jest na miejscu

**masło wyrabiane jest na miejscu

SAŁATKI

Sałatka z grillowanym serem Halloumi 250 g	49 PLN
sałata rzymska, grillowana śliwka lub nektarynka, prażone płatki migdałów, ocet balsamiczny, sos winegret	
Sałatka z wędzoną pierśią kaczki 250 g	48 PLN
szpinak, rukola, suszone pomidory, cebula czerwona, papryczka jalapeno, pomidorki koktajlowe, sos aioli	
Sałatka z buracją i pesto bazyliowym 250 g	49 PLN
mix sałat, humus, pomidorki cherry, czarnuszka, pancio, parmezan, sos winegret	
Sałatka z wędzonym pstrągiem 250 g	47 PLN
szpinak, rukola, pomarańcza, prażone pestki dyni, pancio tymiankowe, sos winegret	



DANIA REGIONALNE

Babka ziemniaczano-cukiniowa 300g duszona cebulka, ½ łyżka śmietany, sos grzybowy	48 PLN
Kartacze (cepeliny) 2 szt.* kiszona kapusta, skwareczki z cebulką	49 PLN
Gołąbki z kaszą (trzy rodzaje kasz) 2 szt. ziemniaki z wody, sos grzybowy	57 PLN
Chrupiące placki ziemniaczane 7 szt. śmietana, szczypiorek, sos grzybowy	47 PLN
Placki z cukinii 7 szt. sos z grzybów leśnych	49 PLN

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

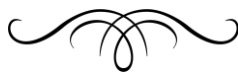
PYSZNE ZUPY I KREMY

Krem z sandacza i karpia 250 ml	25 PLN
Krem z pieczonych pomidorów 250 ml	24 PLN
Rosół z kaczki i wiejskiej kury 250 ml	24 PLN
Flaczki wołowe 250 ml wypiekany na miejscu chlebek	28 PLN
Chłodnik litewski, jajko, czarnuszka, puree z okrasą i koperkiem 250 ml*	29 PLN

* dostępny w sezonie letnim

SPECJALNIE DLA MALUCHÓW

Stripsy z piersi kurczaka 150 g panco, płatki kukurydziane, frytki	39 PLN
--	---------------



RYBY

Chrupiące stripsy z Halibuta 300 g frytki lub swojski chlebek*, sos ziołowy, mix sałat, panco	62 PLN
Sandacz na plackach z cukinii 300 g smażony filet	93 PLN
Lin w sosie śmietanowo - cebulowym 300 g puree ziemniaczane, ogórek małosolny***	89 PLN
Halibut 350 g pieczony filet, risotto, szpinak, groszek, kurki, parmezan	92 PLN
Miętus 350 g puree ziemniaczane, tagliatelle z cukinii	91 PLN
Sielawa z jez. Wigry 300 g ** swojski chlebek*, ogórek małosolny***	72 PLN

*** ogórek małosolny dostępny jest w sezonie letnim; poza sezonem serwujemy ogórek kiszony

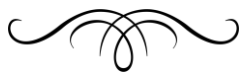
**danie dostępne w zależności od połowów

* pieczywo wypiekane jest na miejscu

PIEROGI RĘCZNIE LEPIONE

Pierogi starego rybaka 10 szt. farsz z karpia i okonia, podsmażana cebulka, sos buraczkowy	55 PLN
Pierogi z mięsem 8 szt. farsz wołowo-wieprzowy, podsmażana cebulka	49 PLN
Pierogi ze szpinakiem i kozim serem 10 szt. farsz ze świeżego szpinaku i koziego sera, podsmażana cebulka	51 PLN
Pierogi z owocami 10 szt. **** w zależności od pory roku (np. jagodami, truskawkami)	49 PLN
Pierogi z kurkami 10 szt. **** farsz z kurek, mascarpone, podsmażana cebulka	54 PLN

****danie dostępne w zależności od pory roku



DANIA MIĘSNE ODKRYTE NA NOWO...

Pieczone żeberka po Sejneńsku 300 g puree ziemniaczane, sos barbecue, rukola, pancos, mus jabłkowy	63 PLN
Polędwiczka ze strusia 300 g sv* puree z zielonym groszkiem, karmelizowana marchewka, sos kurkowy	119 PLN
Filet z piersi kurczaka 300 g panco, płatki kukurydziane, puree ziemniaczane, surówka z marchewki	59 PLN
Gic z cielęcą 450 g sv* puree ziemniaczane, zielony groszek z mięta, karmelizowana marchewka, sos demi glace	129 PLN
Pierś z kaczki z sosem wiśniowym 350 g sv* kopytka podsmażane na maśle, pietruszka, czosnek, jabłuszko	90 PLN
Pieczona golonka w sosie miodowo-piwnym 400 g puree ziemniaczane, podsmażana na maśle młoda kapustka, kiszona kalarepa, musztarda lub chrzan	86 PLN
Policzki wołowe 400 g sv* duszone w czerwonym winie, puree ziemniaczane, piklowana cebulka	95 PLN
Polędwiczka wieprzowa 350 g sv* puree z pietruszki, dziki brokuł, korzenny burak, demi glace z rokitnikiem	93 PLN

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

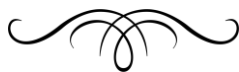
SIELSKIE ŚNIADANKO

Racuchy z jabłkami 250 g śmietana, sos wiśniowy, świeże owoce	43 PLN
Naleśniki z serem 2 szt. sos czekoladowy lub wiśniowy	43 PLN
Jajecznica ze szczypiorkiem z 4 swojskich jaj 250 g chrupiący bekon, ogórek małosolny***, swojskie pieczywo*, maselko	46 PLN
Omlet z 3 wiejskich jaj 250 g podawany na słono z warzywami	47 PLN
Kiełbaski (2 szt.), jajka sadzone (3 szt.) swojski chlebek*, maselko ziołowe, ogórek małosolny***	48 PLN

Możesz zapytać kłnera 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...

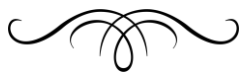
Swojski chlebek na zakwasie (pestki słonecznika, siemię lniane) 100 g	11 PLN
Surówka do wyboru (np. marchewka, buraczki, kapusta) 180g	21 PLN
Zestaw surówek (3 rodzaje) 3 x 60 g	21 PLN

PYSZNE CIASTA I DESERY

Beza z mascarpone, śmietaną i owocami 150 g	29 PLN
Crepe brulee 70 g świeże owoce, mięta	25 PLN
Sernik szefa kuchni 150 g rozpływający się w ustach podawany z sosem wiśniowym	26 PLN
Lody chałwowe 100 g wyrabiane na miejscu	28 PLN
Wytrawne ciasto czekoladowe 150 g z dodatkiem wiśni otoczonych musem z gorzkiej czekolady	26 PLN
Semifreddo z musem wiśniowym 100 g wyrabiany na miejscu włoski deser lodowy	28 PLN
Desery lodowe w oryginalnym wydaniu 180 g przepyszne desery lodowe w łupinach kokosu, skórce pomarańczy wg propozycji kelnera	26 PLN

SAMO ZDROWIE W NATURZE...

Sok ekologiczny tłoczony na zimno 200 ml	17 PLN
Sok wyciskany na miejscu z jabłek i marchewki 200 ml	19 PLN
Sok wyciskany na miejscu z pomarańczy i grejpfruta 200 ml	20 PLN



NAPOJE GORĄCE

Herbata czarna, owocowa lub zielona 200 ml	16 PLN
Herbata (napar) z własnoręcznie zbieranej mięty i lipy z Hołn 200 ml	19 PLN
Herbata zimowa z goździkiem, pomarańczą, imbirem i rokitnikiem* 200 ml	25 PLN
Kawa espresso** 70 ml	16 PLN
Kawa klasyczna czarna** 200 ml	18 PLN
Kawa cappuccino** 200 ml	20 PLN
Kawa latte** 220 ml	23 PLN
Kawa mrożona*** 220 ml	25 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 200 ml	11 PLN
Lipton tea brzoskwiniowa 200 ml	11 PLN
Napój energetyczny 250 ml	15 PLN
Pepsi, Mirinda, 7up, Schweppes 200 ml	11 PLN
Woda mineralna niegazowana/gazowana Krystaliczne Źródło 300 ml	11 PLN
Dzbanek wody mineralnej z owocami 1 l	22 PLN
Litewski kwas chlebowy 0,5 l	18 PLN
Litewski kwas chlebowy 1,0 l	32 PLN

ALKOHOLE

Piwo regionalne (kraftowe) 0,5 l	19 PLN
Piwo Żywiec (z beczki) 330 ml	16 PLN
Piwo Żywiec (z beczki) 0,5l	18 PLN
Piwo Żywiec bezalkoholowe 300 ml	16 PLN
Piwo Litewskie 0,5l (wg propozycji kelnera)	19 PLN
„Grzaniec” z miodem, goździkami, pomarańczą, cynamonem 160 ml	26 PLN
Wino czerwone i białe z beczki 100 ml	17 PLN
Wino czerwone i białe z karty win (wg propozycji kelnera) 100 ml	19 PLN
Wódka (Finlandia, Stumbras, pozostałe wg propozycji kelnera) 50 ml	12 PLN
Whisky (np. Jura, Grand's, pozostałe wg propozycji kelnera) 50 ml	29-45 PLN
Aperol Spritz	27 PLN
Aperol bezalkoholowy	25 PLN
Prosecco (butelka 750 ml)	90 PLN
Prosecco (kieliszek 150 ml)	19 PLN

Pozostałe alkohole według karty win oraz propozycji kelnera

