

Desery

* Dworski jabłecznik podany na ciepło z kulką lodów śmietankowych	30
* Pucharek lodów z owocami, bitą śmietaną i polewą	36
* Chrupiące naleśniki z domowym twarogiem	34
* Naleśniki z prażonymi jabłkami w cynamonie i pomarańczy	34
* Lava cake	29
* Tort bezowy z musem truskawkowym	30

Napoje gorące

Kawa:	
* Espresso	10
* Americano, Cappuccino, Caffè latte	13
* Kawa parzona / rozpuszczalna	7

Herbata:	
* Ronnefeldt	10
* Ronnefeldt liściasta	12
* Herbata na chłodne dni z owocowej spiżarni (sezonowo)	22

Napoje zimne

* Coca cola	0,25ml/10
* Fanta	0,25ml/10
* Sprite	0,25ml/10
* Kinley Tonic	0,25ml/10
* Cappy	0,25ml/10
	1000ml/25
* FuzeTea	0,25ml/10
* Kropla Beskidu Delice gazowana	0,33ml/8
* Kropla Beskidu niegazowana	0,33ml/8
* Woda mineralna	1000ml/17
* Kompot owocowy	0,25ml/8
	1000ml/20
* Kwas chlebowy	500ml/18



Dwór Mościbrody

Mościbrody 52,
08-112 Wiśniew

+48 25 641 70 30



Przedstawiona oferta cenowa ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu Art. 66 par. 1 Kodeksu cywilnego



Menu

Restauracja Dworska

*“Brama na wciąż otwarta przechodniom ogłasza,
że gościnnie i wszystkich w gościnę zaprasza...”*

A. Mickiewicz

Przystawki zimne i gorące

* Śledź tradycyjny z cebulą i olejem z pierwszego tłoczenia	27
* Befszyk tatarski z leśnymi grzybami, cebulą i kiszonym ogórkiem	42
* Placki ziemniaczane z wędzonym łososiem i czerwonym kawiozem	40
* Placki ziemniaczane z wiejską śmietaną	34
* Pierogi ręcznie wyrabiane według życzenia z mięsem, soczewicą, ziemniakami	36
* Pierogi z cielęciną	40
* Pasta z wędzonego karpia na zielonym ogórku i paprykarz z karpia na chrupiącym razowym chlebie	33

Salatki

* Sałatka Cezar (sałata rzymska, czerwona cebula, pomidorki koktajlowe, grilowany filet z kurczaka, chips z boczku)	38
* Sałatka z wędzoną pierśią z kaczki (zielone sałaty, pomidor, cebula czerwona, papryczka chili, kiełki, grzanki)	41

„W kociołkach bigos grzano; w słowach wydać trudno
Bigosu smak przedziwny, kolor i woń cudną;
Słów tylko brzęk usłyszysz i rymów porządek,
Ale treści ich miejski nie pojmie żołądek.
Aby cenić litewskie pieśni i potrawy,
Trzeba mieć zdrowie, na wsi żyć, wracać z obławy.

Przecież i bez tych przypraw potrawą nie lada
Jest bigos, bo się z jarzyn dobrych sztucznie składa.
Bierze się doń siekana, kwaszona kapusta,
Która, wedle przysłowia, sama idzie w usta;
Zamknięta w kotle, łonem wilgotnym okrywa
Wyszukanego cząstki najlepsze mięsiwa;
I praży się, aż ogień wszystkie z niej wyciśnie
Soki żywne, aż z brzegów naczynia war pryśnie
I powietrze dokoła zionie aromatem.

Bigos już gotów. Strzelcy z trzykrotnym wivatem,
Zbrojni łyżkami, biegną i bodą naczynie,
Miedź grzmi, dym bucha, bigos jak kamfora ginie,
Zniknął, uleciał; tylko w czeluściach saganów
Wre para, jak w kraterze zagastych wulkanów.”

Adam Mickiewicz „Pan Tadeusz”

Gotowanie wymaga głowy na karku, serca na dłoni i duszy na talerzu

Zupy

* Rosół z wiejskiej kury z makaronem lub kołdunami	23
* Czerwony barszcz z kołdunami	24
* Żur polski na zakwasie z jajkiem i kiełbasą	27
* Flaki wołowe	29

Dania z drobiu

* Sznyceł z indyka serwowany z ziemniakami opiekany i surówką z kapusty pekińskiej	45
* Polędwiczka z indyka podana na puree ziemniaczanym ze szczypiorkiem, brokułem gałązkowym, musem z pieczonego jabłka w sosie z suszonych pomidorów	45

Dania z wołowiny

* Soczysty stek z dojrzewającej wołowiny, mix sałat z pomidorkami koktajlowymi, cebulką i blanszowaną fasolką szparagową	74
* Polędwica wołowa w sosie z zielonego pieprzu z kluskami śląskimi i warzywami z rusztu	78
* Zrazy wołowe w sosie własnym, kasza gryczana ze skwarkami pachnąca majerankiem, buraczki zasmażane	64

Dania z wieprzowiny

* Wątróbka wieprzowa z cebulką, sosem wiśniowym i grillowanym jabłkiem, ziemniaki z wody	44
* Żeberko w sosie barbeque, pieczone ćwiartki ziemniaczane, bukiet surówek	48
* Karkówka w sosie własnym, kluski śląskie, surówka z kapusty pekińskiej	48
* Kotlet schabowy z kością, puree ziemniaczane, mizeria	49
* Pieczona golonka wieprzowa z kapustą i grochem serwowana ze świeżo tartym chrzanem, musztardą, ziemniaki opiekane z majerankiem	55

Wieprzowina wyłącznie Rasy Polskie



Polska Biała
Zwistoucha
Wielka Biała Polska
Tylko Polska i lokalna hodowla
Mięso pozyskiwane z małych gospodarstw, hodowla bez GMO
Zwierzęta są karmione metodą tradycyjną
Ręczna obróbka elementów, najwyższa jakość

Jeśli dasz komuś rybę – będzie miał jedzenia na jeden dzień.
Jeżeli nauczysz kogoś hodować ryby – będzie miał strawę na całe życie !

Ryby z własnej hodowli

* Smażony filet z karpia, sos grzybowy, ziemniaki z wody, surówka z kiszonej kapusty	45
* Sum na szpinakowym wianku z sosem pieprzowo - cebulowym z kremowym purée ziemniaczanym	61
* Carpaccio z karpia na pieczonym buraku z chrupiącą rukolą, kiełkami i parmezanem oliwą skropione (zapytaj o dostępność)	45

Pozostałe ryby i owoce morza

* Delikatne krewetki tygrysie w czosnku, maśle i świeżych ziołach	50
* Pstrąg tęczy smażony w całości z szafranowym risotto ze szpinakiem i klarowanym masłem	65

Dodatki

* Bukiet surówek	14
* Frytki	12
* Kasze: gryczana, jaglana, pęczak	9

O listę alergenów prosimy zapytać obsługę

Karp królewski pochodzi z hodowli w naszych dworskich stawach.
Historia tej hodowli sięga XIX wieku. Ryby karmione są nadal tradycyjnie, w cyklu trzyletnim zbożem pochodzącym z własnych upraw.
Stawy w Mościbrodach usytuowane są na terenie Siedlecko - Węgrowskiego Obszaru Chronionego Krajobrazu, w dolinie rzeki Muchawki, w sąsiedztwie Rezerwatu Przyrody Gołobórz i obszaru Natura 2000.