

— —
Desery

* Dworski jabłecznik podany na ciepło z kulką lodów śmietankowych	25
* Pucharek lodów z owocami, bitą śmietaną i polewą	29
* Chrupiące naleśniki z domowym twarogiem	27
* Naleśniki z prażonymi jabłkami w cynamonie i pomarańczy	27
* Lava cake	25
* Tort bezowy z musem truskawkowym	25

— —
Napoje gorące

Kawa:	
* Espresso	9
* Americano, Cappuccino, Caffè latte	12
* Kawa parzona / rozpuszczalna	7
Herbata:	
* Ronnefeldt	9
* Ronnefeldt liściasta	10
* Herbata na chłodne dni z owocowej spizarni	17

— —
Napoje zimne

* Coca cola	0,25ml/8
* Fanta	0,25ml/8
* Sprite	0,25ml/8
* Kinley Tonic	0,25ml/8
* Cappy	0,25ml/8
	1000ml/19
* FuzeTea	0,25ml/8
* Kropla Beskidu Delice gazowana	0,33ml/6
* Kropla Beskidu niegazowana	0,33ml/6
* Woda mineralna	1000ml/10
* Kompot owocowy	0,25ml/6
	1000ml/12
* Kwas chlebowy	0,33ml/10



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 gościinna i wszystkich w gościnę zaprasza...”*

A. Mickiewicz



Przystawki zimne i gorące

* Śledź tradycyjny z cebulą i olejem z pierwszego tłoczenia	23
* Befszyk tatarski z leśnymi grzybami, cebulą i kiszonym ogórkiem	36
* Placki ziemniaczane z wędzonym łososiem i czerwonym kawiozem	34
* Placki ziemniaczane z wiejską śmietaną	28
* Pierogi ręcznie wyrabiane według życzenia z mięsem, soczewicą, ziemniakami	27
* Pierogi z cielęciną	35



Przekąska na zimno

* Pasta z wędzonego karpia na zielonym ogórku i paprykarz z karpia na chrupiącym razowym chlebie	30
--	----



Salatki

* Sałatka Cezar (sałata rzymska, czerwona cebula, pomidorki koktajlowe, grillowany fileć z kurczaka, chipsy z boczku)	34
* Sałatka z wędzoną pierśią z kaczki (zielone sałaty, pomidor, cebula czerwona, papryczka chili, kiełki, grzanki)	36

W kotłach bigos grzano; w słowach wydać trudno

Bigosu smak przedziwny, kolor i woni cudna;

Słów tylko brzęk usłyszysz i rymów porządek,

Ale treści ich miejski nie pojmie żołądek.

Aby cenić litewskie pieśni i potrawy,

Trzeba mieć zdrowie, na nóż żyć, wracać z obławy.

Przecież i bez tych przypraw potrawa nie lada

Jest bigos, bo się z jarzyna dobrych sztucznie składa.

Bierze się doń siekana, kwaszona kapusta,

Która, wedle przysłowia, sama idzie w usta;

Zamknięta w kotłach, tonem wilgotnym obręma

Wyszukanego cząstki najlepsze mięsina;

Spraży się, aż ogień wszytkie z niej wycośnie

Soki żywe, aż z brzośców naczynia war prysnie

Spowietrze dookoła ziemi aromatem.

Bigos już gotów. Strzelaj z trzykrotnym miwatem,

Zbrojni tyżkami, biegaj i bój! naczynie,

Miedź grzmi, dym bucha, bigos jak kamfora ginie,

Zniknął, uleciał; tylko w czeluściach saganów

Wro 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	20
* Czerwony barszcz z kołdunami	21
* Żur polski na zakwasie z jajkiem i kiełbasą	25
* Flaki wołowe	26



Dania z drobiu

* Sznyceł z indyka serwowany z ziemniakami opiekany i surówką z kapusty pekińskiej	40
* Polędwiczka z indyka faszerowana pomidorami suszonymi i serem brie z pieczonym selerem na musie z dymionego jabłka	40



Dania z wołowiny

* Soczysty stek z dojrzewającej wołowiny, mix sałat z pomidorkami koktajlowymi, cebulką i blanszowaną fasolką szparagową	64
* Polędwica wołowa w sosie z zielonego pieprzu z kluskami śląskimi i warzywami z rusztu	68
* Zrazy wołowe w sosie własnym, kasza gryczana ze skwarkami pachnąca majerankiem, buraczki zasmażane	58



Dania z wieprzowiny

* Wątróbka wieprzowa z cebulką, sosem wiśniowym i grillowanym jabłkiem, ziemniaki z wody	39
* Żeberko w sosie barbeque, pieczone ćwiartki ziemniaczane, bukiet surówek	43
* Karkówka w sosie własnym, kluski śląskie, surówka z kapusty pekińskiej	43
* Kotlet schabowy z kością, puree ziemniaczane, mizeria	44
* Pieczona golonka wieprzowa z kapustą i grochem serwowana ze świeżo tartym chrzanem, musztardą, ziemniaki opiekane z majerankiem	50

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

* Fileć z karpia królewskiego z sosem z leśnych grzybów, puree z batatów, surówka z kiszonej kapusty z dworskiej spiżarni	40
* Sum na szpinakowym wianku z sosem pieprzowo - cebulowym z kremowym purée ziemniaczanym	60

Zapytaj o dostępność

* Carpaccio z karpia na pieczonym buraku z chrupiącą rukolą, kiełkami i parmezanem oliwą skropione	40
--	----



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 - Węgorzkiego Obszaru Chronionego

Krajobrazu, w dolinie rzeki Muchawki, w sąsiedztwie Rezerwatu Przyrody Golobórz

i obszaru Natura 2000.



Pozostałe ryby i owoce morza

* Delikatne krewetki tygrysie w czosnku, maśle i świeżych ziołach	40
* Pstrąg tęczy smażony w całości z szafranowym risotto ze szpinakiem i klarowanym masłem	60



Dodatki

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

O listę alergenów prosimy zapytać obsługę