

Przystawki zimne

- 1.Śledź tradycyjny z cebulą i olejem 19
- 2.Śledź pod chmurką kwaśnej śmietany
z jabłkiem i cebulą 19
- 3.Befszyk tatarski z leśnymi grzybkami, cebulą
i kiszonym ogórkiem 30
- 4.Pasztety z dworskimi marynatami
i leśną żurawiną 19
- 5.Deska wędlin dworskich 19



Przystawki gorące

- 6.Pierogi ręcznie wyrabiane 22
(według życzenia z mięsem, soczewicą, ziemniakami)
- 7.Placki ziemniaczane z wiejską śmietaną
(4 szt.) 18
- 8.Placki ziemniaczane z wędzonym łososiem
(4 szt.) 24
- 9.Makaron tagliatelle z grzybami i parmezanem 22



Salatki

- 10.Salatka grecka 22
(trzy kolory papryki, pomidor, ogórek, cebula, oliwki, ser
feta, sos winegret)
- 11.Salatka z wędzonym łososiem, kaparami, kolorowymi
sałatami oraz sosem koperkowym 24



Dwór Mościbrody

Mościbrody 52,
08-112 Wiśniew

+48 (25) 641 70 30



Godziny otwarcia

Pon. - Sob. 7.00 - 23.00

Niedz. 10.00 - 23.00



*przedstawiona oferta cenowa ma charakter informacyjny
i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu
Art.66 par.1 Kodeksu Cywilnego.





Zupy

12.Rosół z kury z makaronem lub kotłunami	15
13.Czerwony barszcz z kotłunami	15
14.Żur polski na zakwasie z jajkiem i kiełbasą	17



Dania z drobiu

15.Sznicel z indyka z szynką i serem serwowany z ziemniakami opiekany i surówką	37
16.Kieśień z piersi kurczaka ze szpinakiem z purée ziemniaczane	37



Dania z wołowiny

17.Soczysty stek z dojrzewającej wołowiny, mix sałat z pomidorami koktajlowymi i cebulą z blanszowaną fasolką szparagową	58
18.Polędwica wołowa w sosie z zielonego pieprzu z kluskami śląskimi i warzywami z rusztu	59



* O listę alergenów prosimy zapytać obsługę



Dania wieprzowe

19.Wątróbka wieprzowa z sosem wiśniowym i grillowanym jabłkiem, ziemniaki z wody	33
20.Żeberko wieprzowe z buraczkami i opiekany ziemniaki	39
21.Karkówka w sosie własnym z surówka z kapusty pekińskiej, kluski śląskie	39
22.Kotlet schabowy, purée ziemniaczane, sałata ze śmietaną	37
23.Golonka wieprzowa, kapusta z grochem, opiekane ziemniaki	46



Dania rybne



24.Karp z dworskich stawów w Mościbrodach, surówka z kiszonej kapusty i ziemniaki z wody	35
25.Sandacz z sosem cytrynowym i bukietem warzyw gotowanych i ziemniaki z wody	55



Dodatki

26.Bukiet surówek	9
27.Frytki	10
28.Kasze: gryczana, jaglana, pęczak	8



Desery

29.Jabłecznik na ciepło z kulką lodów	18
30.Pucharek lodów z owocami i bitą śmietaną	18
31.Naleśniki na słodko z serem i śmietaną lub jabłkami	20
32.Tort bezowy z musem truskawkowym	19



Napoje gorące

Kawa:	
33.Espresso	9
34.Americano, cappuccino, latte	12
35.Kawa parzona/ rozpuszczalna	7
Herbata:	
36.Lipton	6
37.Ronnefeldt	7
38.Herbata na chłodne dni z owocowej spiżarni	10



Napoje zimne

39.Cola, fanta, sprite	0,25ml/ 8
40.Fuze tea	0,25ml/8
41.Sok Cappy	0,25ml/8
42.Burn	0,25ml/15
43.Sok Cappy	1L/19
44.Kompot owocowy	0,25ml/5
45.Kwas chlebowy	0,33ml/8