

20

LAT

LOKAL Z DWUDZIESTOLETNIĄ TRADYCJĄ

KARTA MENU

Szanowni Państwo,

*serdecznie dziękujemy, że zdecydowali się Państwo zostać Gośćmi
Restauracji Dwór Bismarcka.*

*Mamy nadzieję, że wybór ten przyniósł Państwu wiele satysfakcji i wrażeń
kulinarnych, a potrawy przygotowane z pasją przez naszych kucharzy przekonały do
ponownej wizyty. Zachęcamy do skorzystania z naszych specjalnych ofert,
organizowania spotkań rodzinnych, biznesowych oraz spotkań okolicznościowych.
Jesteśmy przekonani, iż fachowa obsługa dołoży wszelkich starań ze swojej strony, aby
czas spędzony w restauracji upłynął Państwu w miłej atmosferze.*

Króluje tu regionalna kuchnia śląska oraz polska.

*Mamy nadzieję, że godnie kontynuujemy tradycję śląskich restauratorów i spełnimy
Państwa oczekiwania.*

Dziękujemy, że wybrali Państwo nasz lokal!



PRZYSTAWKI

Befszyk tatarski z polędwicy wołowej z ogórkiem, cebulą i pieczarkami podawany z pieczywem 43,00
gluten, jaja, mleko, gorczyca

Tatar z wędzonego i świeżego łososia z czarną oliwką, cebulą, kaparami i tłoczonym pieprzem podany ze złocistą grzanką 43,00
gluten, ryba

Audentia Cabernet Sauvignon Rosé 25,00 111,00

Gorąca wątróbka a'la Bismarck z boczkiem i pieczarkami podawana z pieczywem 32,00
mleko

Śledź po Cesarsku z cebulą i jabłkiem w śmietanie podany ze złocistą grzanką 29,00
mleko, ryba

Tatar z pomidora z kaparami, cebulą czerwoną i octem balsamicznym 25,00
gluten, dwutlenek siarki i siarczany

Arts de Luna Sparkling Murviedro 17,00 115,00

ZUPY

Rosół ze świeżą pietruszką do wyboru z makaronem lub ajnlaufem 24,00
gluten, jaja

Barszcz czerwony z krokietem lub uszkami ręcznej roboty 28,00
gluten, jaja

Żur śląski na maślance z białą kielbasą 28,00
gluten

Wodzionka z bratkartoflami 24,00
gluten

DANIA WEGETARIAŃSKIE

Salatka z burratą i konfiturą z pomarańczy 44,00
gluten, mleko

Arts de Luna Sparkling Murviedro 17,00 115,00

Stek z kalafiora, gnocchi buraczane oraz салатка z rukoli i pomidorów 44,00
gluten, orzechy ziemne, orzechy inne, gorczyca

Audentia Sauvignon Blanc & Muscat 31,00 137,00

Chrupiące placki ziemniaczane z borowikami i śmietaną oraz mix салат z winegretem 39,00
gluten, jaja, mleko, gorczyca

RYBY

Łosoś pieczony z porzeczką na puree kalafiorowo-szałwiowym oraz mix салат *mleko, ryba, gorczyca* 78,00

Audentia Cabernet Sauvignon Rosé 25,00 111,00

Pstrąg z pieca, masło pietruszkowe, pieczony ziemniak oraz mix салат z winegretem 68,00
mleko, ryba, gorczyca

Audentia Sauvignon Blanc & Muscat 31,00 137,00

POTRAWY Z DROBIU

Pieczone udko kaczki z kluskami śląskimi i kapustą czerwoną 78,00
gluten, jaja

WestonEstate Zinfandel 125,00

Filet z kurczaka po Tyrolsku zawijany w boczku z serem feta i suszonymi pomidorami na puree marchewkowym mix салат z winegretem 47,00
gluten, mleko, gorczyca

Riesling Kabinett Rudolf Müller 35,00 155,00

Salatka Cezar z konfitowanym kurczakiem *gluten, jaja, ryba* 48,00

POTRAWY Z WIEPRZOWINY

Polędwiczki „Don Giovanni” w sosie z borowików z kluskami śląskimi i kapustą czerwoną *gluten, jaja, mleko* 69,00

Audentia Petit Verdot 31,00 137,00

Kotlet schabowy smażony na smalcu, ziemniaki puree lub frytkami oraz dodatek sezonowy 55,00
gluten, jaja, mleko

Schab po naszymu – faszerowany krupniokiem na musie z czerwonej kapusty, bratkartofle oraz ogórki na miodzie 55,00

Anterra Pinot Noir 128,00

*dla grupy od 10 osób doliczamy serwis 10% do rachunku.



POTRAWY Z WOŁOWINY

**Stek z łopatki ze szkockiej wołowiny
Black Angus podawany z frytkami
i ogórki na miodzie** 110,00

Domo Passiamo Primitivo 176,00

**Rolada śląska z kluskami i kapustą
czerwoną** 66,00
gluten, jaja, gorczyca

**Chrupiące placki ziemniaczane
serwowane z gulaszem oraz ogórki
na miodzie** 49,00
gluten, mleko, jaja

**Ozory w sosie chrzanowym na puree
ziemniaczanym z burakami** 59,00
gluten, mleko

Lo Tengo Malbec 128,00

POTRAWY DLA DZIECI

Kluski na parze z sosem owocowym 31,00
gluten, jaja, mleko

**Pulpety w sosie pieczeniowym, dodatek
i surówką z marchewki** 31,00
gluten, jaja, mleko

**Kotlecik drobiowy panierowany,
dodatek i surówką z marchewki** 31,00
gluten, jaja

**Kotlecik smażony na maśle, dodatek
i surówką z marchewki** 31,00
gluten, mleko, jaja

❖ dodatek: ziemniaki puree, kluski śląskie
lub frytki



SZLAK KULINARNY ŚLĄSKIE SMAKI®

Szlak kulinarny „Szląskie Smaki” to unikalny
produkt turystyczny, łączący lokale
gastronomiczne w których można skosztować
wszystkiego co najlepsze w kuchni województwa
śląskiego.

**Wodzionka z bratkartoflami – typowa
śląska zupa** 24,00
gluten

**Rolada śląska, gumiklejzy i modro
kapusta - zraz zawijany, kluski białe
oraz kapusta czerwona podawana
na ciepło** 66,00
gluten, jaja, gorczyca

**Szarlotka na ciepło z lodami i polewą
z malin** 28,00
gluten, orzechy ziemne, orzechy inne, jaja, mleko

Organizator i koordynator
Szlaku Kulinarnego



APLIKACJA MOBILNA
Szlak Kulinarny Śląskie Smaki
dostępna w sklepach:
- Google Play dla systemu Android
- AppStore dla systemu iOS
- Windows Store dla systemu Windows Phone

Szlak Kulinarny „Szląskie Smaki”
jest członkiem
Konsorcjum Polskie Szlaki Kulinarne



SWOJSKIE WYROBY

W naszej restauracji proponujemy prawdziwe
unikalne produkty - soczyste mięso, przepyszną
połędwicę z młodych byczków i inne aromatyczne

wędliny, które opalne są mieszanką drzew
liściastych tj. olcha, buk, śliwka i jabłoń. Smak
naszych wyrobów podkreśla jedynie sól
i naturalne przyprawy, gdyż w całym procesie
przygotowania wędlin wędzonych, nie stosujemy
żadnych innych dodatków i konserwantów.

Wszystkie specjały przygotowujemy łącząc
doświadczenie i nowe pomysły, dzięki którym
proponujemy naszym Gościom niezwykle smak
przez okrągły rok.

**ZAMÓW SWOJSKIE
WYROBY Z NASZEJ
WĘDZARNI**

DODATKI

Frytki 21,00

Ziemniaki z boczkiem 16,00

Kluski śląskie 18,00
gluten, jaja

Kapusta czerwona na ciepło 16,00
gluten

Kapusta zasmażana 16,00
gluten

Zestaw surówek 17,00
mleko

Buraczki 14,00

Salatka z pomidorów i cebuli 14,00

Ogórki na miodzie z czosnkiem 14,00

Mizeria 14,00

Sos pieczeniowy 14,00
gluten, gorczyca

Sos serowy 19,00
gluten, mleko

Sos borowikowy 24,00
gluten, mleko

*dla grupy od 10 osób doliczamy
serwis 10% do rachunku.



DESERY

Tort hiszpański na bezie z lodami jogurtowo-truskawkowymi 28,00

jaja, mleko

Estrella de Murviedro Moscatel 28,00 122,00

Szarlotka na ciepło z lodami i polewą z malin 28,00

gluten, orzechy ziemne, orzechy inne, jaja, mleko

Prosecco Collezione Spumante 25,00 163,00

Beza z mascarpone i marakują 28,00

jaja, mleko

Prosecco Collezione Spumante 25,00 163,00

Lody waniliowe z polewą malinową i bitą śmietaną 28,00

gluten, orzechy ziemne, orzechy inne, jaja, mleko

Każdego dnia nasz cukiernik przygotowuje specjalne desery. W szafie znajduje się wiele naszych pyszności. O szczegóły prosimy pytać obsługę. Wszystkie słodkości możesz zabrać ze sobą na wynos.

KAWY I HERBATY

Herbata w imbryczku 16,00

Herbata sezonowa 20,00

Kawa z ekspresu 12,00

Kawa z mlekiem 12,00

Kawa espresso 12,00

Kawa frappe 13,00

Kawa latte 14,00

Kawa latte macchiato 17,00

Kawa cappuccino 14,00

Kawa latte macchiato z syropem 17,00

Kawa „adwokatka” 20,00

Kawa irish coffee 20,00

Kawa mrożona z lodami 22,00

Czekolada na gorąco 22,00



Potrawa serwowana w tygodniu



Potrawa wegańska



Piwo bezalkoholowe

NAPOJE ZIMNE

Coca-Cola 250 ml 11,00

Coca-Cola Zero 250 ml 11,00

Fanta 250 ml 11,00

Sprite 250 ml 11,00

Kinley Tonic 250 ml 11,00

Kropla Beskidu 330 ml 11,00

Kropla Delice 330 ml 11,00

Karafka Kropli Beskidu 1000 ml 33,00

Karafka Kropli Delice 1000 ml 33,00

Sok Cappy 250 ml 11,00

Karafka Soku Cappy 1000 ml 44,00

Fuzetea 250 ml 11,00

Burn 250 ml 14,00

Sok ze świeżych owoców 250 ml 20,00

PIWO

Grimbergen blond 0,5l 24,00

Grimbergen blond 0,3l 21,00

Grimbergen blanche 0,5l 24,00

Grimbergen blanche 0,3l 21,00

Carlsberg lany 0,5l 16,00

Carlsberg lany 0,3l 14,00

Kasztelan niepasteryzowane 0,5l but 18,00

Okocim OK Beer 0,5l but 18,00

Okocim klasyczna pszenica 0,5l but 18,00

Okocim porter 0,5l but 18,00

Okocim radler 0,5l but 18,00

Somersby 0,4l but 18,00

Zatecky 0,5l but 16,00

Karmi 0,4l but 14,00



*dla grupy od 10 osób doliczamy serwis 10% do rachunku.

