



SPECJALNE MENU SZEFA KUCHNI

SPECIAL CHEF'S MENU

Każda pora roku rządzi się swoimi sezonowymi produktami. W restauracji Dwór Bismarcka wykorzystujemy zarówno sezonowość jak i lokalność produktów. U nas będą Państwo zawsze uwodzeni kulinarnymi sezonowymi specjałami tak, aby menu było zawsze urozmaicone.

Wybierz się z nami w kulinarną podróż.

Each season is governed by its own seasonal products. In the Dwór Bismarcka restaurant, we use both the seasonality and the locality of the products. With us, you will always be seduced by culinary seasonal specialties so that the menu is always available varied.

Take a culinary journey with us.

Krupniok w panko, mus z czerwonej kapusty oraz puree z jabłka

Black pudding in panko, red cabbage mousse and apple puree. gluten, gorczyca, seler, dwutlenek siarki i siarczany / gluten, mustard seeds, celery, sulphites

17,00

Żur śląski na maślanec z białą kielbasą

Traditional polish soup made from fermented rye with whit sausage gluten / gluten

ZAMÓW

18,00

ZESTAW

Golonko po Bawarsku z kapustą zasmażaną, musztardą, chrzanem i pieczywem

Bavarian-style pork knuckle with fried cabbage, mustard, horseradish and bread gluten, seler, gorczyca, dwutlenek siarki i siarczany / gluten, celery, mustard seeds, sulphites

ORDER A SET

80,00

45,00

Carlsberg lany 0.5l

Carlsberg draught 0.5l

10,00

Suflet czekoladowy z sosem waniliowym

Chocolate souffle with vanilla sauce jaja, mleko, orzechy inne / eggs, milk, tree nuts

18,00

Herbata – wiśnia z karmelem lub mirabelka z rozmarynem

Tea - cherry with caramel or mirabelle with rosemary

12,00

Wino grzane białe z cynamonem lub czerwone z pomarańcza

Heated wine - white with cinnamon or red with oranges

12,00

