



RESTAURACJA
BABINICZ

Menu

poczuj smak natury



POLAND
100
BEST
2024
RESTAURANTS


Slow Food®



Gault & Millau
Polska

2015, 2016, 2017, 2018, 2019

Szanowni Państwo,

Witamy w Restauracji Babinicz - wyjątkowym miejscu na kulinarnej mapie Dolnego Śląska.

Inspirując się sprawdzonymi recepturami i wyselekcjonowanymi składnikami, dania komponowane przez dworzyskowy zespół stają się kulinarną podróżą smaków.

Menu w Restauracji Babinicz to połączenie wykwintności i tradycji z nowoczesną kuchnią.

Przystawki

Tatar z jelenia lub sarny

z klasycznymi dodatkami, majonezem truflowym i chipsem ziemniaczanym / zapytaj obsługę o dostępność

65,- (140g)

Tatar wołowy

z marynatami i żółtkiem

62,- (140g)

Krewetki (7 szt.) w emulsji winno-maślanej

z papryką chilli, czosnkiem i natką pietruszki

76,- (140g)

Tatar z bakłażana

z awokado, konfiturą pomidorową i sosem miso

54,- (140g) 

Deska serów z Wańczykówki

70,- (150g)

Deska dworzyskowych wędlin z dziczyzny

60,- (150g)

Bruschetta

z aromatyczną salsą pomidorową i z bazyliowym pesto

45,- (200g) 

Śledź z pieczonym ziemniakiem

41,- (150g)

sosem tatarskim i oliwą koperkową

Salatki

Klasyczny Cezar

z kurczakiem

29,- (180g), 45,- (300g)

z krewetkami

42,- (180g), 62,- (300g)

Salatka z pieczonym łososiem

58,- (300g)

z sosem koperkowym i pomidorkami koktajlowymi

Salatka z kozim serem

59,- (300g)

z sezonowymi owocami, kremem balsamicznym i orzechami włoskimi

Zupy

Bulion wołowy z makaronem rzemieślniczym

z wołowiną, warzywami i oliwą pietruszkową

27,- (250g)

Aksamitny krem z pomidorów

z zieloną oliwą i francuską diablotką

31,- (250g) 

Zupa sezonowa

zapytaj obsługę o szczegóły

26,- (250g)

Steki

Sezonowane na sucho

cena za 100g, zapytaj obsługę o dostępność

Tomahawk 59,-

Porterhouse 62,-

T-bone 59,-

Antrykot 59,-

Rostbef 59,-

Sezonowane na mokro

cena za 250g

Polędwica wołowa 135,-

Comber z jelenia lub sarny 135,-

Dania główne rybne

Filet z jesiotra z dzikim ryżem

sosem beszamelowo-koperkowym i fasolką szparagową

95,- (380g)

Filet z łososia na blanszowanych warzywach

z ziemniakami w ziołowym pesto

69,- (350g)

Stek z tuńczyka

z dodatkami do wyboru / zapytaj obsługę o dostępność / cena za 100g

39,- (200g-300g)

Dania główne mięsne

Kotlet schabowy z kością smażony tradycyjnie na smalcu

z eko jajkiem sadzonym, puree ziemniaczanym i sezonowymi warzywami

69,- (450g)

Udko z kaczki confit

z mussem z selera z nutą białej czekolady, pieczonym jabłkiem i kaszą bulgur

69,- (350g)

Jeleń w czerwonym winie

z puree ziemniaczanym

72,- (350g)

Filet z kurczaka „tropique”

zapiekany z ananasem i serem, podawany z mixem świeżych sałat

59,- (350g)

Siekane kotleciki z dzika

w sosie własnym, z puree ziemniaczanym i sezonowymi warzywami

67,- (350g)

Makarony i pierogi

Spaghetti alla Chitarra z krewetkami

z oliwą z oliwek, sosem z suszonych pomidorów, pietruszką i serem grana padano

64,- (350g)

Spaghetti alla Chitarra z łososiem

z kremowym sosem pomidorowo-czosnkowym i ser dojrzewającym

67,- (350g)

Spaghetti alla Chitarra z kurczakiem

z sosem serowo-brokułowym, szpinakiem i pomidorkami koktajlowymi

59,- (350g)

Gnocchi z batatów z ziołowym pesto

szpinakiem i pomidorkami koktajlowymi

55,- (350g) 

Pierogi

ruskie z kwaśną śmietaną i cebulą (8 szt.)

36,- (400g)

z dziczyzną, podawane ze śmietanowym sosem z młotkowanym pieprzem (8 szt.)

46,- (400g)

Desery

Klasyczne tiramisu

29,- (150g)

Monoporcja truskawkowa

z musem czekoladowym i malinowym pudrem

37,- (130g)

Tarta z gruszką

z gałką lodów śmietankowych i sosem waniliowym

35,- (170g)

Deser sezonowy

zapytaj obsługę o szczegóły

32,- (170g)

Dodatki

Ziemniaki z masłem i koperkiem

12,- (150g) 

Frytki stekowe

16,- (200g) 

Frytki z batatów

28,- (150g) 

Blanszowane warzywa

16,- (150g) 

Mieszane sałaty z warzywami

17,- (150g) 

Sosy

Demi glace wiśniowy

12,- (40g)

Sos pieprzowy

12,- (40g)

Sos Chimichurri

12,- (40g)

Sos śmietanowy z młotkowanym pieprzem

12,- (40g)

Śmietana

9,- (40g)

Kawa

Espresso	30 ml	14,-
Americano	175 ml	15,-
Americano z mlekiem	175 ml	16,-
Double espresso	60 ml	20,-
Flat white	250 ml	20,-
Cappuccino	250 ml	16,-
Latte macchiato	200 ml	20,-

Wszystkie kawy wykonujemy również z wykorzystaniem mleka roślinnego + 4 zł

Herbaty Althaus

Czarna Assam	450 ml	16,-
Earl Grey		
Zielona		
Zielona Jaśminowa		
Miętowa		
Biała		
Czerwone owoce		
Owoce tropikalne		
Rooibos		

Świeżo wyciskane soki

Sok z pomarańczy	300 ml	25,-
Sok z grejpfrutów	300 ml	25,-

Napoje zimne

Dworzyskowa woda niegazowana / gazowana	1l	14,-
Staropolanka niegazowana / gazowana	330 ml	8,-
Cisowianka niegazowana / gazowana	700 ml	16,-
Sok owocowy Cappy pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, grejpfrutowy	250 ml	10,-
Coca Cola / Zero	250 ml	10,-
Fanta	250 ml	10,-
Sprite	250 ml	10,-
Tonic Kinley	250 ml	15,-
Lemoniada	300ml/500ml/1l	15,-/20,-/40,-

Piwa

BUTELKOWE

Regionalny browar rzemieślniczy:

Ida Jasna 4,5%	500 ml	19,-
Ida Weizen 5%	500 ml	19,-
Dworzyskowa IPA 5,5%	500 ml	19,-
Książęce IPA 5,4%	500 ml	19,-

PIWA BECZKOWE

Pilsner Urquell 4,4%	300ml/500ml	17,-/20,-
Kozel Cerny 3,8%	300ml/500ml	17,-/20,-

PIWA BEZALKOHOLOWE

Wolna Ida 0,5%	500ml	19,-
Książęce Pszeniczne 0%	500ml	19,-
Książęce IPA 0%	500ml	19,-

Mocktaile bezalkoholowe ok. 300 ml

HUGO SPRITZ	25,-
Czarny bez, Prosecco 0%, limonka	
BERRY	25,-
Kinley Berry Mint, truskawka, mięta, limonka	
BLUE SKY	25,-
Blue Curacao, sprite, cytryna	
MOJITO VIRGIN	25,-
Tonik, woda gazowana, limonka, cukier trzcinowy, mięta	
OGÓREK SPRITZ	25,-
Martini Floreale, Tonik Elderflower, ogórek, czarny bez, woda gazowana	

Koktajle alkoholowe ok. 300 ml

PORNSTAR MARTINI	36,-
Wódka, prosecco marakuja, cytryna	
MOJITO	36,-
Rum, limonka, cukier trzcinowy, mięta	
APEROL SPRITZ	35,-
Aperol, Prosecco, woda gazowana, pomarańcza	
OLD FASHIONED	39,-
Whisky, Angostura bitters, cukier trzcinowy	
NEGRONI	35,-
Gin, Martini, Campari	
LAGUNA	35,-
Wódka, Blue Curacao, sok pomarańczowy, cytryna	
OGÓRKOWE TIN	35,-
Wódka, tonik elderflower - czarny bez, ogórek, limonka	
TEQUILA SUNRISE	34,-
Tequila, grenadyna, sok pomarańczowy	
MOC JABŁONI	36,-
Whisky, rum, coca cola, sok jabłkowy, limonka	

Menu degustacyjne

Autorskie menu degustacyjne to 5 lub 7 dań opartych na lokalnych i naturalnych produktach.

Proponowane dania to połączenie nowoczesności z tradycją, wzbogacone unikalnymi, regionalnymi smakami.

5-daniowe **240 zł**

7-daniowe **320 zł**

Do wszystkich pozycji w menu degustacyjnym na Państwa prośbę kelner dobierze wino lub nalewki idealnie skomponowane z paletą smaków i aromatów.

Degustacja nalewek jest również dostępna do menu a'la carte.

Wine pairing **140 zł** za 5 kieliszków po 75 ml

Degustacja nalewek **60 zł** za 8 smaków po 10 ml

Degustacja miodów pitnych **50 zł** za 5 smaków po 10 ml

Dodatkowe karty menu

W Dworzysku dbamy o to, aby każdy Gość był zadowolony, dlatego w Restauracji znajdą Państwo również:

Menu dla dzieci

Menu dla psów

Wyżej wymienione karty są dostępne u obsługi

Alergeny

Aby sprawdzić informacje o alergenach
dostępnych w daniach prosimy
o zeskanowanie kodu QR



Opinie

Zależy nam na Pańskiej opinii, dlatego
prosimy o podzielenie się zdaniem
o daniach i obsłudze w Google



DWORZYSKO

RESTAURACJA BABINICZ

DWORZYSKO R. Tomaszewski i synowie Spółka z o.o. al. Spacerowa 22, 58-310 Szczawno-Zdrój

tel. 608 565 000, 608 330 044, 533 022 266

restauracja@dworzysko.eu / www.dworzysko.pl

kompleks dworzysko

dworzysko_kompleks