

MICHELIN
SERVICE AWARD
2026



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 wykwinności 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

sosem tatarskim i oliwą koperkową

41,- (150g)

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

pełna oferta znajduje się w lodówce

Tomahawk
Porterhouse
T-bone
Antrykot
Rostbef

Sezonowane na mokro

cena za 250g

Polędwica wołowa 135,-
Comber z jelenia lub sarny 135,-

Cena steka nie obejmuje dodatków.
Dodatki dostępne na kolejnej stronie menu.

Dania główne rybne

Filet z jesiotra z dzikim ryżem

sosem beszamelowo-koperkowym i fasolką szparagową

Filet z łososa na blanszowanych warzywach

z ziemniakami w ziołowym pesto

Stek z tuńczyka

porcja ok 200-300g, dopytaj obsługi o dostępność

Cena steka nie obejmuje dodatków. Dodatki dostępne na kolejnej stronie menu.

Dania główne mięsne

Kotlet schabowy z kością smażony tradycyjnie na smalcu

z eko jajkiem sadzonym, puree ziemniaczanym i sezonowymi warzywami

Udko z kaczki confit

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

Jeleń w czerwonym winie

z puree ziemniaczanym

Filet z kurczaka „tropicque”

zapekany z ananasem i serem, podawany z mixem świeżych sałat

Siekane kotleciki z dzika

w sosie własnym, z puree ziemniaczanym i sezonowymi warzywami

Sałatki

Klasyczny Cezar

z kurczakiem

z krewetkami

Sałatka z pieczonym łososiem

z sosem koperkowym i pomidorkami koktajlowymi

Sałatka z kozim serem

z sezonowymi owocami, kremem balsamicznym i orzechami włoskimi

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 serem dojrzewającym

67,- (350g)

Spaghetti alla Chitarra z kurczakiem

z sosem serowo-brokulowym, szpinakiem i pomidorkami koktajlowymi

59,- (350g)

Gnocchi z batatów z zielowym 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)

Menu dla dzieci

Rosół drobiowy z makaronem

19,- (200g)

Zupa pomidorowa z ryżem

19,- (200g)

Mini burger wieprzowy z frytkami

29,- (250g)

Panierowane polędwiczki z kurczaka z dwoma dodatkami*

35,- (350g)

Pieczony filet z łososia z dwoma dodatkami*

38,- (120g)

*dodatki do wyboru: puree ziemniaczane, frytki, sezonowe warzywa, marchewka z jabłkiem

Dodatki

Ziemniaki z masłem i koperkiem 12,- (150g)

Frytki stekowe 16,- (200g)

Frytki z batatów 28,- (150g)

Blanszowane warzywami 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 pieprzem 12,- (40g) 

Śmietana 9,- (40g) 

Desery

Klasyczne tiramisu

29,- (150g)

Monoporcja truskawkowa

37,- (130g)

z musem czekoladowym i malinowym pudrem

Tarta z gruszką

35,- (170g)

z gałką lodów śmietankowych i sosem waniliowym

Deser sezonowy

32,- (170g)

zapytaj obsługę o szczegóły

Pucharek lodowy (3 gałki lodów z kruszoną bezą)

32,- (360g)

Kawa

Espresso	30 ml	12,-
Double espresso	60 ml	18,-
Americano	175 ml	15,-
Americano z mlekiem	175 ml	16,-
Cappuccino	250 ml	19,-
Flat white	250 ml	22,-
Latte macchiato	200 ml	22,-

Wszystkie kawy wykonujemy również z wykorzystaniem mleka roślinnego + 4 zł

Herbaty Althaus

Czarna Assam	}	450 ml 18,-
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,-

Koktajle

Aperol Spritz	35,-
Aperol, Prosecco, woda gazowana, pomarańcz	
Hugo Spritz	34,-
Prosecco, czarny bez, limonka	
Mojito	36,-
Rum, limonka, cukier trzcinowy, mięta	
Tequilla Sunrise	34,-
Tequilla, grenadyna, sok pomarańczowy	
Blue Sky	33,-
Wódka, blue curacao, sprite, cytryna	
Cuba Libre	33,-
Rum, cola, limonka	

Piwa

★ BROWAR REGIONALNY

Dworzyskowe piwo rzemieślnicze

Ida Jasna 4,5%	500 ml	19,-
Ida Weizen 5%	500 ml	19,-
Dworzyskowa IPA 5,5%	500 ml	19,-
Wolna Ida 0%	500 ml	19,-

PIWA BECZKOWE

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

PIWA BEZALKOHOLOWE

Książęce Pszeniczne 0%	500ml	19,-
Książęce IPA 0%	500ml	19,-

Napoje zimne

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

Mocktaile

Aperol Spritz 0%	26,-
Aperol 0%, Prosecco 0%, woda gazowana, pomarańcz	
Hugo Spritz 0%	26,-
Prosecco 0%, czarny bez, limonka	
Mojito Virgin 0%	26,-
Tonik, woda gazowana, limonka, cukier trzcinowy, mięta	
Sunrise 0%	26,-
Grenadyna, sok pomarańczowy	
Blue Sky 0%	26,-
Blue curacao, sprite, cytryna	
Libre 0%	26,-
Tonik, cola, 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 40 zł za 6 smaków po 10 ml

Menu dla pupila

W Dworzysku dbamy o to, aby każdy Gość był zadowolony, dlatego jeśli odwiedzają nas Państwo z pupilem chętnie zaproponujemy miskę wody (gratis) lub przekąskę

Zapytaj obsługi o dzisiejszą dostępność - danie dla pieska 8 zł / 50g

Alergeny

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



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

restauracja@dworzysko.eu / www.dworzysko.pl

kompleks dworzysko

dworzysko_kompleks