



Restaurant

MENU

*Witajcie w Kaczce
na Wodzie!*

Drodzy Goście,

Z prawdziwą przyjemnością witamy Państwa w restauracji Kaczka na Wodzie — miejscu, w którym pasja naszego zespołu spotyka się z magią jesienno-zimowych smaków.

W chłodniejsze miesiące pragniemy otulić Państwa aromatem dań przygotowanych z sezonowych produktów, inspirowanych polską tradycją i kuchnią regionalną, podaną w autorskiej, nowoczesnej odsłonie.

Każde danie to ciepły akord natury i historii, a dopełnieniem naszej kuchni są starannie dobrane wina z polskiej winiarni Di Wine, które podkreślają charakter jesienno-zimowych kompozycji.

Zapraszamy do odkrywania smaków, które rozgrzewają ciało i duszę — w miejscu, gdzie czas zwalnia, a każdy posiłek staje się wyjątkową opowieścią.

Zespół Kaczki na Wodzie

Przystawki

-  **Carpaccio z wędzonego buraka** podane z kozim serem (Sery Łomnickie z Koziej Łąki), orzechem włoskim zwieńczone oliwą szczypiorkową
polecamy wino: z białej porzeczki z kwiatem bzu czarnego
180 g / alergen: 5. 7. 40 zł
- Tatar z polędwicy z jelenia** podany z grzybami, wolno gotowanym żółtkiem jajka i pieczywem
polecamy wino: z czarnej porzeczki
200 g / alergen: 1. 3. 7. 9. 10. 70 zł
-  **Dynia karmelizowana w miodzie z rozmarynem** podana z sosem a'la beurre blanc
polecamy wino: z czerwonej porzeczki
150 g / alergen: 1. 3. 7. 9. 10. 28 zł

Zupy

- Jus* Królewski**
z makaronem 25 zł
z pierożkami z wołowiną 30 zł
300ml/ alergen: 1. 3. 8.
-  **Zupa cebulowa** z grzanką zapieczoną pod serem bursztyn 33 zł
400 ml/ alergen: 1. 3. 7. 10.

*Jus – wywar z wielu mięs

Makarony

- Tagliatelle w sosie grzybowym** z polędwicą z jelenia i serem bursztyn 70 zł
polecamy wino: z czarnej porzeczki
450 g / alergen: 1. 3. 6. 7.
-  **Tagliatelle z pesto koperkowo-pietruszkowym** podane z prażonym słonecznikiem i płatkami sera bursztyn 40 zł
polecamy wino: z jabłek Kortland
300 g / alergen: 1. 3. 5. 7.

Dania Główne

Kaczka na Wodzie

79 zł

Pierś i udko z kaczki w towarzystwie sosu demi glace z maliną podane z kluskami śląskimi oraz modrą kapustą ze śliwką
polecamy wino: z czarnej porzeczki muśniętej dębem
700 g / alergeny: 3. 8. 10.

Przysmak Heinricha

69 zł

Kotlet schabowy sauté z kością podany z puree z palonym masłem i białą kapustą z boczkiem i koprem oraz sosem tatarskim
polecamy wino: z jabłek Kortland
850 g / alergeny: 7.

Dworska Pokusa

69 zł

Policzki wieprzowe w sosie pieprzowym z kluskami śląskimi i surówką z kompresowanej białej rzodkiewki
polecamy wino: z jabłek Kortland
500 g / alergeny: 3. 8. 9. 10.

Pieśń Księżycy nad Pałacem

69 zł

Udło z kaczki w sosie pieczeniowo-miodowym z puree z palonym masłem i buraczkami zasmażonymi na ciepło
polecamy wino: z jabłka Złota Reneta
700 g / alergeny: 6. 7. 8. 10.

Dworska Uczta Myśliwska

69 zł

Gulasz leśny (sarna, dzik, daniel) na bazie wina podany z plackami ziemniaczano-dyniowymi, śmietaną ziołową i sałatką z kiszonych ogórków z miodem i musztardą
polecamy wino: z czarnej porzeczki
700 g / alergeny: 1. 3. 5. 6. 7. 8. 9. 10.

Pstrąg z Pałacowych Stawów

63 zł

Pstrąg podwędzany drzewcem podany z gratin ziemniaczanym i warzywami korzennymi w ziołach
polecamy wino: z białej porzeczki
500 g / alergeny: 4. 8.



Złoto Dworskiej Spiżarni

Placuszki z dyni i ziemniaków
z Ritą kozią naturalną
ze śmietaną
270 g / *alergeny: 1. 3. 7.*

34 zł

28 zł

Uczta dla dwojga

Legenda rodu von Reuss

185 zł

Pierś z kaczki, stek z polędwicy z jelenia, policzki
wieprzowe podane z gratin ziemniaczanym,
surówką z białej rzodkiewki, buraczkami na ciepło
oraz warzywami korzennymi w glazurze miodowo-
paprykowej
polecamy wino: z agrestu Mucurines
1100 g / *alergeny: 3. 5. 6. 8. 9. 10.*

Desery

Fondant czekoladowy z lodami i sosem
jeżynowym
polecamy wino: z czerwonej porzeczki
200 g / *alergeny: 1. 3. 7.*

35 zł

Jabłka karmelizowane w miodzie z cynamonem
zapekane pod pierzynką podane z sosem winno-
maślanym i lodami waniliowymi
polecamy wino: z jabłek Bay Marisa
200 g / *alergeny: 3. 5. 7. 10.*

28 zł

Kasztany karmelizowane w miodzie z żurawiną
i gałką lodów waniliowych
polecamy wino: z czarnej porzeczki muśniętej dębem
200 g / *alergeny: 3. 5. 7. 10.*

30 zł

Dodatki

Surówka 150 g (kapusta biała z koprem i boczkiem/ modra kapusta ze śliwką i cynamonem, alergeny: 10./ buraczki z chrzanem i rozmarynem na ciepło, alergeny: 10./ sałatka z kiszonych ogórków z miodem i musztardą, alergeny: 9. / z białej rzodkiewki z majonezem szczypiorkowym, alergeny: 3. 9. 10. / warzywa glazurowane, alergeny: 5. 6. 8. 9.)	12 zł
Puree z palonym masłem 150 g alergeny: 7.	15 zł
Gratin ziemniaczane 200 g	15 zł
Kluski śląskie 150 g alergeny: 3.	15 zł

Alergeny

1. Gluten
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzechy i nasiona
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne łącznie z laktozą
8. Seler
9. Gorczyca
10. Dwutlenek siarki

Drodzy Goście,

Z myślą o najwyższej jakości i spójności naszych dań, serwujemy je w formie opracowanej przez nasz kuchenny zespół. Z tego powodu nie ma możliwości dokonywania zmian w składnikach potraw.

Dziękujemy za zrozumienie i zaufanie – cieszymy się, że możemy dzielić się z Wami naszą kuchnią!

Napoje gorące

Herbata Richmond 400 ml (Ceylon Gold, Earl Grey Blue, Spicy Cinnamon, Green Jasmine, Peppermint Green)	18 zł
Kompozycja owocowa Richmond 400 ml (Forest Fruits, Raspberry Pear, Rosemary Orange, Mexican Dream, Mango Maui, Ginger Paradise, Pure Camomile)	18 zł
Americano 150 ml	12 zł
Kawa biała 150 ml	12 zł
Espresso 40 ml	10 zł
Espresso doppio 80 ml	12 zł
Cappucino 200 ml	15 zł
Latte 200 ml	15 zł
Flat White 150 ml	15 zł

Napoje zimne

Coca-Cola 200 ml	13 zł
Coca-Cola zero 200 ml	13 zł
Sprite 200 ml	13 zł
Fanta 200 ml	13 zł
Kinley 200 ml	13 zł
Woda gazowana/ niegazowana Kropla Beskidu 330 ml	10 zł
Sok Cappy 200 ml	13 zł
Karafka soku 500 ml	24 zł
Sok wyciskany z pomarańczy 250 ml	28 zł

Filtrowana woda - FREE, poproś naszą obsługę o karafkę :)

Szprycery

Aperitivo Spritz 230 ml/ likier aperitivo, prosecco, woda gazowana	30 zł
Hugo Spritz 200 ml/ likier z kwiatu czarnego bzu, prosecco	30 zł
Cassis Spritz 230 ml/ likier z czarnej porzeczki, prosecco, woda gazowana	30 zł

Koktajle

Gin&Tonic 30 zł

250 ml/ gin, tonik

Whisky Sour 30 zł

200 ml/ whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko jaja

Cuba Libre 30 zł

250 ml/ rum, cola, sok z limonki

Tequila Sunrise 30 zł

250 ml/ tequila, sok pomarańczowy, grenadyna

Campari Orange 30 zł

250 ml/ campari, sok pomarańczowy

Nie znalazłeś/aś drinka, którego szukasz?

Pogadaj z naszą obsługą, coś dla Ciebie

wymyślimy :) Drink **Fantazja Barmana** 30 zł

Napoje sezonowe

Wino grzane 200 ml 22 zł

Mexican Dream 300 ml 28 zł

suszone jabłko, goździki, miód, suszone płatki róży, cynamon, suszona pomarańcza, imbir, cytryna

Rosemary Orange 300 ml 28 zł

suszona pomarańcza, suszona gruszka, miód, cynamon, goździki, anyż, imbir, rozmaryn gałązka, cytryna

Ginger Paradise 300 ml 28 zł

imbir, miód, suszona pomarańcza, suszona żurawina, cytryna, suszone jabłko, cynamon

Winter Spicy Latte 300 ml 25 zł

syrop Winter Spicy home made, mleko, espresso, bita śmietana

Piernikowa Biała 300 ml 22 zł

syrop piernikowy, americano, mleko, bita śmietana

Irish Winter Coffee 300 ml 30 zł

americano, Jameson, Kahlua, bita śmietana

Piwo

Browar Doliny Bobru

- Jeleniogórskie** - Lager – alk. obj. 4,4%, ekstr. 11,0 – lekkie piwo jasne jęczmienne dolnej fermentacji z przeważającą słodowością w smaku i lekką kontrą chmielową 20 zł
- Ryfejskie** - Pils Karkonoski – alk. obj. 4,6%, ekstr. 12,0 – przyjemne, lekkie, jasne piwo. Klasyczny Pils w wydaniu Browaru Dolina Bobru specjalnie dla Naszego regionu. Dodali aromatyczne chmiele z Polski, Czech i Niemiec. Piwo dolnej fermentacji wyłącznie na słodach jęczmiennych. 20 zł
- Kotlina** - Weizen (pszeniczne) – alk. obj. 5,0%, ekstr. 11,6 – klasyczne piwo pszeniczne w stylu bawarskim. Orzeźwiające, kremowe z charakterystycznymi nutami bananów i goździków. 20 zł

Dolina Bobru jest browarem kraftowym i rzemieślniczym, często mamy piwne ciekawostki - jakie? Zapytaj naszą obsługę :)

Browar Hirschberger

- Pils** - piwo dolnej fermentacji, niefiltrowane. Bardzo orzeźwiające, ze sporym aromatem chmielu. Cechuje go jasna barwa, a brak filtracji podbija jego walory smakowe. 20 zł
- Lager** - piwo dolnej fermentacji, niefiltrowane. Dłużej leżakowane pozwala wydobyć ciemniejszą barwę. Jest mało goryczkowy, a jego słodki posmak czyni go bardzo przyjemnym w picie. Zbudowany na słodzie pilzneńskim. 20 zł
- Bezalkoholowe** - jego słomkowo-złoty kolor oraz owocowo cytrusowe nuty w smaku docenią smakosze piwnego trunku 20 zł
- Miodowe** - piwo dolnej fermentacji. Stworzone na bazie lasera z dodatkiem sporej ilości polskiego miodu wielokwiatowego. Piwo o bardzo wyczuwalnym aromacie miodowym. Idealne na zimowe wieczory 20 zł
- Ciemne** - ciemne piwo filtrowane, pasteryzowane. Długo leżakowane o pięknej bursztynowej barwie, delikatnie słodkie. Idealne na zimowe wieczory. Zbudowany na wielu słodach m.in. pilzneńskim, monachijskim, karmelowym i pszenicznym 20 zł

Alkohole

Seagram's 40 ml	16 zł
Chivas 40 ml	35 zł
Jack Daniel's 40 ml	30 zł
Jameson 40 ml	24 zł
Bacardi 40 ml	18 zł
Tequila Sierra 40 ml	25 zł
Wódka Bocian 40 ml	13 zł
Jägermeister 40 ml	18 zł
Likier Stanisowski 40 ml	20 zł

Alkohole - butelki

do każdej zaserwowanej butelki alkoholu podajemy również dwie karafki soku, na zdrowie!

Chivas 12y 500 ml	360 zł
Jack Daniel's 500 ml	250 zł
Jameson 500 ml	230 zł
Tequila Sierra 700 ml	270 zł
Jägermeister 500 ml	200 zł
Wódka Bocian 500 ml	140 zł
Likier Stanisowski 700 ml	150 zł

