



Restauracja "Kaczka na Wodzie"

MENU



Vítejte v "Kaczka na Wodzie"

Milí hosté,

V Restauraci "Kaczka na Wodzie" věříme, že pravá kuchyně v sobě skrývá kouzlo — dokáže zastavit čas, vyvolat vzpomínky a proměnit obyčejné jídlo ve výjimečný zážitek.

Naše menu je příběhem polské tradice, zapsaným v chutích známých po generace a objeveným znovu v moderním podání. Inspirováni starou polskou kuchyní tvoříme pokrmy plné ušlechtilé jednoduchosti, vůní a harmonie, přičemž zachováváme to nejcennější z tradice.

Každý den saháme po místních produktech, čerstvé sezónní zelenině a surovinách vybíraných s nejvyšší pečlivostí, abychom přírodě vzdali náležitou úctu. S vášní a smyslem pro detail komponujeme pokrmy, které okouzlí nejen chutí, ale i atmosférou, kterou vytvářejí u společného stolu.

Přejeme si, aby chvíle strávené v Restauraci "Kaczka na Wodzie" byly cestou plnou tepla, klidu a chutí, které zůstávají v paměti nadlouho. Toto místo bylo stvořeno k oslavě setkání, rozhovorů a výjimečných okamžiků, kde se tradice prolíná s elegancí současné kuchyně.

Zveme vás do světa chutí, ve kterém každý pokrm vypráví svůj vlastní příběh.

Tým Restaurace "Kaczka na Wodzie"

Předkrmy



Carpaccio z celeru pečeného v solném těstě 30zł
s pesto ze slunečnicových semínek, špenátovými listy,
sýrem Łomnicki, chipsy z kadeřávku
200g / alergenů: 1,5,7,8

Tatarák z kachních prsou 49zł
s jablkem, pumperníkem, pudrem z libečku, žloutkem
marinovaným v sójové omáčce a bylinkový máslem
250g / alergenů: 1,3,6,7,8

Polévky

Jus* královský 30zł
s knedlíčky z kachny
300ml / alergenů: 1,3,8



Cibulová polévka s topinkou zapečenou pod sýrem 33zł
bursztyn
400ml / alergenů: 1,3,7,10

*Jus - vývar z několika druhů masa inspirovaný tradicí palácové přípravy pokrmů

Těstoviny

Tagliatelle v houbové omáčce s hovězí svíčkovou a 70zł
sýrem bursztyn
450g / alergenů: 1,3,6,7



Tagliatelle s koprovým a petrželovým pestem podané s 40zł
praženými slunečnicovými semínky a sýrem bursztyn
300g / alergenů: 1,3,5,7

Hlavní jídla

Kachna na Vodě 85zł

Kachní prso a rolád z kachní nožky, pyré z pastináku, ostružinovo-vinnou omáčkou a jablkem pečeným s kozím sýrem

700g / alergenů: 7,10

Heinrichova pochoutka 69zł

Řízek v obalení s arašídů na sádle, mladé brambory s koprem a zelí se slaninou

650g / alergenů: 1,3,5,7

Dvorské pokušení 69zł

Vepřová líčka v pepřové omáčce se slezskými knedlíky a salátem z bílé ředkve s pažitkovým majonézem

500g / alergenů: 3,8,9,10

Dvorská lovecká hostina 69zł

Lesní guláš (divočák, jelen) s bramborovo-cuketovými plackami, salát z bílého zelí

700g / alergenů: 1,3,5,6,7,8,9,10

 **Pstruh ze Staniszwowského rybníka** 70zł

Staniszowski pstruh pečený se zeleninou marinovanou a bramborem s tvarohem

600g / alergenů: 4,7

 **Zlato dvorské spížírny** 34zł

Placičky z cukety a brambor podané s přírodní kozí ricottou a smetanou

270g / alergenů: 1,3,7

Hostina rodu von Reuss



Ach ta Kachna (2-4 osoby)

240zł

Kachna pečená s majoránkem a jablky, podaná s nádivkou, salátkem z červené řepy s višní a smaženými bramborami s bylinkami

dostupná v pátek, sobotu a neděli

3000g (3kg) / alergenů: 1,3,7,9,10

Dezerty

Čokoládový fondant podaný se zmrzlinou a jahodovou omáčkou

200g / alergenů: 1,3,7

35zł

Štrúdl podaný se šlehačkou a zmrzlinou

300g / alergenů: 1,3,5,7

35zł

Zmrzlinový pohár podaný se šlehačkou a ovocem

250g / alergenů: 7

35zł

Přílohy

Salát

(bílá zelí s koprem a slaninou, salát z bílé ředkve s pažitkovým majonézem, salát z bílého zelí, salát z červené řepy a višní v nálevu)

150g / alergenů: 1,2,3,5,6,7,8,9,10

12zł

Slezské knedlíky

150g / alergenů: 1,3

15zł

Brambor s tvarohem

150g / alergenů: 7

15zł

Omáčka

(pepřová, smetanová, ostružinovo-vinná)

5zł

Balení s sebou

2zł

Teplé nápoje

Čaj Richmont 400ml (Ceylon Gold, Earl Gray Blue, Spice Cinnamon, Green Jasmine, Peppermint Green)	18zł
Ovocný čaj Richmont 400ml (Forest Fruits, Raspberry Pear, Rosemary Orange, Mexican dream, Mango Maui, Ginger Paradise, Pure Camomile)	18zł
Americano 150ml	12zł
Bílá káva 150ml	12zł
Espresso 40ml	10zł
Espresso doppio 80ml	12zł
Cappuccino 200ml	15zł
Latte 200ml	15zł
Flat White 150ml	15zł

Studené nápoje

Coca Cola / Coca Cola zero 200ml	13zł
Sprite / Fanta / Kinley 200ml	13zł
Voda perlivá / neperlivá 330ml	10zł
Džus Cappy 200ml	13zł
Karafa džusu 500ml	24zł
Kompot 500ml	12zł

Špricky

Aperitivo Spritz

230ml / likér aperitivo, prosecco, perlivá voda

35zł

Hugo Spritz

230ml / bezový likér, prosecco

35zł

Cassis Spritz

230ml / likér z černého rybízu, prosecco, perlivá voda

35zł

Koktejly

Gin & Tonic

250ml / gin, tonik

35zł

Cuba Libre

250ml / rum, cola, limetková šťáva

35zł

Campari Orange

250ml / campari, pomerančový džus

35zł

Zlatý bez

250ml / vodka / bezový likér / grenadine

35zł

Bikini Martini

250ml / gin / blue Curacao / broskvový likér / citronová šťáva / bílek

40zł

Levandulový

250ml / Gin / levandulový sirup / vaječný bílek / citronová šťáva / grenadine

35zł

Alkohol

Krkonošský likér

40ml 25zł

Vodka

40ml 13zł / 500ml 140zł

Whisky

40ml 30zł / 500ml 250zł

Whiskey

40ml 25zł / 700ml 270zł

Tequila

40ml 25zł / 700ml 270zł

Rum

40ml 25zł / 700ml 270zł

Pivo "Miedzianka"

CYCUCH JANOWICKI – APA – Chmeleno za studena! 19zł
Pivo ve stylu American Pale Ale. Světlé, svrchně kvašené, lehce sladové s výraznou hořkostí. Svůj citrusový aroma vděčí výjimečným odrudám chmele použitým při vaření a ležení.

MNISZEK – WITBIER – Pšeničné! 19zł
Pivo v belgickém stylu Witbier. Pšeničné, velmi světlé, svrchně kvašené. Směs koření z pomerančové kůry, koriandru a heřmánku mu dodává nádherné, lehce ovocné aroma a chuť.

RUDAWSKIE – VÍDEŇSKÝ LEŽÁK – Chléb v pivu! 19zł
Pivo ve stylu vídeňský ležák. Spodně kvašené, s charakteristickou jantarovou barvou. Speciální karamelové slady použité při vaření způsobují, že chuť piva může připomínat chuť propečené kůrky chleba.

SAN FRAN TRZCIŃSKO – WEST COAST IPA – Moc chmielu! 19zł
Piwo w stylu Lager Wiedeński. Dolnej fermentacji, o charakterystycznej bursztynowej barwie. Specjalne słody karmelowe użyte podczas warzenia sprawiają, że smak piwa może kojarzyć się ze smakiem spieczonej skórki chleba.

ZŁOTO MIEDZIANKI – HELLES – Bawarskie jasne! 19zł
Złoto Miedzianki czyli Kupferberger Gold! Jest to nasza próba odtworzenia piwa warzonego w przedwojennym browarze w Miedziance. Z odnalezionych zapisków wiemy, że warzono tu piwa „codzienne w stylu bawarskim”. To musiał być Helles!

GÓRNIK – DYMIONE – Ciemne! 19zł
Pivo w stylu Pszeniczny Stout Dymiony. Ciemne, górnej fermentacji o wytrawnej konsystencji i beżowej pianie. Specjalny rodzaj słodu dodawany w procesie warzenia nadaje mu wyjątkowy dymiony smak i aromat.

JELEŃ – APA – Bezalkoholowa! 19zł
Rzemieślnicze piwo bezalkoholowe, czyli soczysta, mętna APA o wyraźnej chmielowości. Niski poziom alkoholu uzyskaliśmy dzięki niskiemu ekstraktowi początkowemu i specjalnym drożdżom. Specjalna mieszanka chmieli nadaje temu piwu nowoczesny nowofalowy charakter.

Browar Miedzianka jest browarem kraftowym i rzemieślniczym, często mamy piwne ciekawostki - jakie? Zapytaj naszą obsługę

Peroni (Piwo włoskie) 0%

15zł

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



RESTAURACJA