



Restauracja Kaczka na Wodzie

MENU



Witajcie w Kaczce na

Wodzie

Kochani Goście,

W Restauracji Kaczka na Wodzie wierzymy, że prawdziwa kuchnia ma w sobie magię — potrafi zatrzymać czas, przywołać wspomnienia i zamienić zwykły posiłek w wyjątkowe przeżycie.

Nasze menu jest opowieścią o polskiej tradycji, zapisanej w smakach znanych od pokoleń i odkrywanej na nowo w nowoczesnym wydaniu. Inspirując się kuchnią staropolską, tworzymy dania pełne szlachetnej prostoty, aromatów i harmonii, zachowując to, co w tradycji najcenniejsze.

Każdego dnia sięgamy po lokalne produkty, świeże sezonowe warzywa i składniki wybierane z najwyższą starannością, aby oddać naturze należny jej szacunek. Z pasją i dbałością o detal komponujemy potrawy, które zachwycają nie tylko smakiem, lecz również atmosferą, jaką tworzą przy wspólnym stole.


Pragniemy, aby chwile spędzone w Restauracji “Kaczka na Wodzie” były podróżą pełną ciepła, spokoju i smaków, które pozostają w pamięci na długo.

To miejsce stworzone do celebrowania spotkań, rozmów i wyjątkowych momentów, gdzie tradycja splata się z elegancją współczesnej kuchni.

Zapraszamy do świata smaków, w którym każda potrawa opowiada własną historię.

Team Restauracji Kaczka na Wodzie

Przystawki

 **Carpaccio z pieczonego w cieście solnym selera** 30zł
podane z pesto ze słonecznika, liśćmi szpinaku, serem Łomnickim i chipsem z jarmużu
200g / alergeny: 1,5,7,8

Tatar z piersi z kaczki 49zł
podany z jabłkiem, pumperniklem, pudrem z lubczyku, żółtkiem marynowanym w sosie sojowym oraz masłem ziołowym
250g / alergeny: 1,3,6,7,8

Zupy


Jus* królewski 30zł
z pierożkami z kaczki
300ml / alergeny: 1,3,8

 **Zupa cebulowa z grzanką zapieczona pod serem** 33zł
bursztyn
400ml / alergeny: 1,3,7,10

*Jus - wywar z wielu mięs inspirowany tradycją pałacowego przygotowywania potraw

Makarony

Tagliatelle w sosie grzybowym z polędwicą wołową 70zł
i serem bursztyn
450g / alergeny: 1,3,6,7

 **Tagliatelle z pesto koperkowo-pietruszkowym** 40zł
podane z prażonym słonecznikiem i serem bursztyn
300g / alergeny: 1,3,5,7

Dania główne

Kaczka na Wodzie 85zł

Pierś z kaczki oraz roladka z nogi z kaczki, purée z pasternaka, sos jeżynowo - winny i jabłko pieczone z serem kozim

700g / alergeny: 7,10

Przysmak Heinricha 69zł

Schabowy w panierce z orzechami ziemnymi smażony na smalcu, młode ziemniaki z koprem oraz kapusta z boczkiem

650g / alergeny: 1,3,5,7

Dworska Pokusa 69zł

Policzki wieprzowe w sosie pieprzowym, kluski śląskie oraz surówka z białej rzodkwi z majonezem szczypiorkowym

500g / alergeny: 3,8,9,10

Dworska Uczta Myśliwska 69zł

Gulasz leśny (dzik, jelen), placki z cukinii i ziemniaków, surówka z białej kapusty

700g / alergeny: 1,3,5,6,7,8,9,10



Pstrąg ze Staniszowskiego Stawu 70zł

Pieczony pstrąg Staniszowski, warzywa marynowane oraz ziemniak z gzikiem

600g / alergeny: 4,7



Złoto Dworskiej Spizarni 34zł

Placuszki z cukinii i ziemniaków, ricotta kozia naturalna lub śmietana

270g / alergeny: 1,3,7

Uczta rodu von Reuss



Ah ta Kaczka (2-4 osoby)

240zł

Kaczka pieczona z majerankiem i jabłkami, podana z nadziewanką, sałatką z buraczków z wiśnią oraz ziemniakami smażonymi z ziołami

dostępna w piątek, sobotę i niedzielę

3000g (3kg) / alergen: 1,3,7,9,10

Desery

Fondant czekoladowy podany z lodami i sosem truskawkowym

35zł

200g / alergen: 1,3,7

Szarlotka podana z bitą śmietaną i lodami

35zł

300g / alergen: 1,3,5,7

Puchar lodowy podany z bitą śmietaną i owocami

35zł

250g / alergen: 7

Dodatki

Surówka

12zł

(kapusta biała z koperkiem i boczkiem, sałatka z białej rzodkiewki z majonezem szczypiorkowym, surówka z białej kapusty, sałatka z buraka i wiśni w zalewie)

150g / alergen: 1,2,3,5,6,7,8,9,10

Kluski śląskie

15zł

150g / alergen: 1,3

Ziemniak z gzikiem

15zł

150g / alergen: 7

Sos

5zł

(pieprzowy, śmietana, jeżynowo – winny)

Opakowanie na wynos

2zł

Napoje gorące

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

Napoje zimne

Coca Cola / Coca Cola zero 200ml	13zł
Sprite / Fanta / Kinley 200ml	13zł
Woda gazowana / niegazowana 330ml	10zł
Sok Cappy 200ml	13zł
Karafka soku 500ml	24zł
Kompot 500ml	12zł

Szprycery

Aperitivo Spritz 230ml / likier aperitivo, prosecco, woda gazowana	35zł
Hugo Spritz 230ml / likier z kwiatu z czarnego bzu, prosecco,	35zł
Cassis Spritz 230ml / likier z czarnej porzeczki, prosecco, woda gazowana	35zł

Koktajle

Gin & Tonic 250ml / gin, tonik	35zł
Cuba Libre 250ml / rum, cola, sok z limonki	35zł
Campari Orange 250ml / campari, sok pomarańczowy	35zł
Złoty Bez 250ml / wódka / likier z czarnego bzu / grenadine	35zł
Bikini Martini 250ml / gin/ blue Curacao / peach liqueur/ sok z cytryny / biało	40zł
Lawendowy 250ml / Gin / syrop z lawendy / biało jajka / sok z cytryny/ grenadine	35zł

Alkohole

Likier Karkonoski	40ml 25zł
Wódka	40ml 13zł / 500ml 140zł
Whisky	40ml 30zł / 500ml 250zł
Whiskey	40ml 25zł / 700ml 270zł
Tequila	40ml 25zł / 700ml 270zł
Rum	40ml 25zł / 700ml 270zł

Piwo “Miedzianka”

CYCUCH JANOWICKI – APA – Chmielone na zimno! 19zł
Piwo w stylu American Pale Ale. Jasne, górnej fermentacji, lekko słodowe o wyraźnej goryczce. Swój cytrusowy aromat zawdzięcza wyjątkowym odmianom chmielu użytym podczas warzenia i leżakowania.

MNISZEK – WITBIER – Pszeniczne! 19zł
Piwo w Belgijским stylu Witbier. Pszeniczne, bardzo jasne, górnej fermentacji. Mieszanka przypraw złożona ze skórki pomarańczy, kolendry i rumianku nadaje mu wspaniały, lekko owocowy aromat i smak.

RUDAWSKIE – LAGER WIEDEŃSKI – Chleb w piwie! 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.

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
Piwo 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

Menu of the “Kaczka na Wodzie” Restaurant



Speisekarte des Restaurants „Kaczka na Wodzie“



Jídelní lístek restaurace „Kaczka na Wodzie“





RESTAURACJA