

# Restauracja

Drodzy Goście,

już od przeszło 10 lat gotujemy dla Was :)  
Tym razem nasza karta to zbiór najlepszych pozycji z tego okresu.  
Tak więc na pewno nasze dania oczarują Wasze podniebienia...

Smacznego,

*Jolanta*  
*Mirosław*  
*Majchrzyk*

## Zapraszamy



# *Dla Dzieci!*

## ZUPY

### *Rosółek*

*z makaronem*

6 PLN

### *Pomidorówka*

*z makaronem*

7 PLN

## DANIA

### *Makaron*

*z sosem pomidorowym*

9 PLN

### *Nuggetsy*

*panierowane paluszki z piersi z kurczaka (z sosem pomidorowym)*

9 PLN

### *Paluchy*

*chrupiące paluszki rybne*

9 PLN

## DESERY

### *Lody*

*z bitą śmietaną, owocami sezonowymi*

10 PLN

### *Naleśniki*

*wypełnione słodkim twarogiem lub masłem orzechowym Nutella*

10 PLN

## NAPOJE

### *Sok ze świeżych owoców*

*pomarańcz, grejpfrut lub mix*

9 PLN

### *Cappy*

*pomarańcz | grejpfrut | jabłko ...*

5 PLN

### *Lemoniady*

*na bazie malin – wszystkim smakuje!*

7 PLN

# Smaki Wiosny

## Wiosna na talerzu 15 PLN

Sałatka ze szparagów i szpinaku z chipsem bekonowym i jajkiem po benedyktyńsku z dodatkiem czerwonej cebuli, pomidorów cherry skropiona oliwą z cytryną  
*Spring on a plate, salad with asparagus and chips of bacon and benedictine egg with red onion, cherry tomatoes sprinkled with lemon oil*

## Farfalle 25 PLN

z kurczakiem, szparagami i młodym szpinakiem w sosie kremowo-śmietanowym  
*Farfalle with chicken, asparagus and spinach in creamy-cream sauce*

## Botwinkowa 11 PLN

z jajkiem, kwaśną śmietaną i szczypiorkiem  
*Soup from beet leaves with egg, sour cream and chive*

## Połędwiczka wieprzowa 32 PLN

bastowana ziołami z czerwonym pieprzem, na szparagach z grillowanymi ziemniakami, kruszoną fetą i sosem romanesco  
*Pork tenderloin baked with herbs of red pepper, on asparagus with grilled potatoes, crushed feta and romanesco sauce*

## Filet z łososia 35 PLN

w sosie holenderskim z młodymi ziemniakami i szparagami  
*Salmon fillet in hollandaise sauce with young potatoes and asparagus*

## Niebo w gębie 12 PLN

kawowy przekładaniec z mascarpone i świeżymi truskawkami  
*Coffee sponge cake with mascarpone and fresh strawberries*

*Polecam sezonowo*

*Mateusz Strojny*

SZEF KUCHNI

# Przystawki

*hors d'oeuvres*

## *Pierogi\**

16 PLN

*takie tradycyjne z mięsem | ruskie | z kurkami, kaszą gryczaną i kapustą pekińską -  
a wszystkie podane z okrasą z boczku i cebuli (ew. na życzenie bez okrasy)*

**Dumplings** with meat | Ruthenian dumplings | with mushrooms, buckwheat, and Chinese cabbage -  
and all served with gravy with bacon and onions (or. on request without gravy)

## *Carpaccio wołowe*

22 PLN

*w towarzystwie kruchych liści sałaty, marynowanych kaparów i płatków parmezanu*

**Beef carpaccio** with crispy lettuce, marinated capers and parmesan flakes

## *Tatar top 2016*

26 PLN

*tradycyjny tatar, taki po polsku - siekany jak dawniej z najlepszej polędwicy*

**Traditional steak tartare**

## *Śledź zagrycha*

16 PLN

*w oleju lnianym z cebulką, skropiony sokiem z cytryny*

**Traditional herring** in linseed oil with onion, sprinkled with lemon juice

## *Krewetki*

25 PLN

*z patelni z czosnkiem, pomidorami, świeżymi ziołami i ciepłą bagietką*

**Shrimps** fried with garlic, tomatoes, fresh herbs with warm baguette

## *Tatar z łososia szef kuchni poleca*

23 PLN

**Salmon tartare**



# Salaty

## Salads

### *Koziołek*

19 PLN

*z soczystą rukolą, granatem, grillowanym bakłażanem, kozim serem zapieczonym w migdałowych płatkach, skropiony vinaigrette malinowym*

**Koziołek salad** with juicy arugula, pomegranate, grilled eggplant, goat cheese baked in almond flakes, sprinkled with raspberry vinaigrette

### *Miodowa szef kuchni poleca*

17 PLN

*sałata lodowa z soczystymi kawałkami kurczaka gyros, z czerwoną cebulą, częstkami pomidora i ogórka, polana wyśmienitym sosem musztardowo-miodowym*

**Honey salad**, iceberg lettuce with grilled chicken, red onion, tomato and cucumber, poured with mustard – honey sauce

### *Cezar nowość*

18 PLN

*liście sałaty rzymskiej z grillowanym kurczakiem, chipsami bekonowymi, pomidorkami cherry, czerwoną cebulą, grzanką – skropione sosem cezar i oproszone płatkami parmezanu*

**Caesar salad** leaves of romaine lettuce with grilled chicken, bacon chips, cherry tomatoes, red onion, croutons - drizzled with Caesar dressing and sprinkled with parmesan



# Balsam dla duszy

## Soups

### *Najlepsza 15 letnia receptura*

12 PLN

*smakuje każdemu, z kawałkami kurczaka i plastrem cytryny*

**The best soup** with chicken and a slice of lemon

### *Flaki cielęce*

13 PLN

*z nutką imbiru*

**Tripe soup** with ginger

### *Żur, nasz polski*

13 PLN

*z borowikami, ziemniaczanym puree i jajkiem*

**Polish sour soup** with boletus, potato puree and egg

### *Rosół taki jak robiła babcia*

11 PLN

*z kawałkami mięsa, warzywami i domowym makaronem*

**Broth** with meat pieces, vegetables and homemade noodles

### *Barszcz czerwony nowość*

11 PLN

*o pięknym rubinowym kolorze i niezapomnianym smaku z uszkami*

**Beetroot soup** with ravioli



# Ryby

*Fishes*

## *Łosoś*

35 PLN

*soczysty, grillowany filet z łososia, w kompozycji warzyw z pary i risotto ziołowego*

**Salmon** juicy, grilled fillet of salmon, served with boiled vegetable and herb risotto

## *Pstrąg*

34 PLN

*w całości, smażony na maśle, podawany z ziemniakami opiekany i surówką*

**Trout** fried in butter, served with baked potatoes and salad



# Stasie specjaty

## Poultry

### *Królowa kaczka* **nasza specjalność**

39 PLN

*tym razem w pysznym sosie żurawinowym w pieczonym jabłku z dodatkiem ziemniaków przypieczonych na maśle*

**Roast duck** our speciality, with delicious cranberry sauce in baked apple with potatoes

### *Wątróbki po królewsku*

26 PLN

*rozpływające się w ustach z jabłkiem, ogórkiem kiszonym i cebulą w towarzystwie delikatnego puree ziemniaczanego i surówki*

**Royal liver** with apple, pickled cucumber and onion, served with delicate potato puree and salad

### *Pierś w glazurze*

28 PLN

*czyli pierś z kurczaka glazurowana miodem, czosnkiem i musztardą podawana z ziemniakami opiekany oraz sałatką z dodatkiem sera typu feta*

**Chicken breast** glazed with honey, garlic and mustard served with baked potatoes and salad with cheese feta





# A na drugie...

Pork & Beef

## *Stek po naszymu*

39 PLN

*z polędwicy wołowej, w pysznym sosie wedle sekretnego przepisu naszego Szefa Kuchni z ziemniakami opiekanyymi i surówką*

**Beef steak** in special aromatic sauce with baked potatoes and salad

## *Placek po węgiersku*

25 PLN

*słynny i pyszny podawany z sałatką*

**Hungarian potatocake** famous and delicious served with salad

## *Ulubione danie Szefa szef kuchni poleca*

34 PLN

*medaliony z polędwicy wieprzowej przekładane placuszkami ziemniaczanymi w sosie kurkowym z surówką*

**Pork sirloin** with potato pancakes served with mushroom sauce and salad

## *Schabowy*

28 PLN

*po prostu, bo smak tkwi w prostocie, z puree ziemniaczanym i mizerią (sezon letni)/ kapusta zasmażana (sezon zimowy)*

**Pork chop** served with potatoe puree and cucumber salad (summer season) / fried cabbage (winter season)

## *Żebra wieprzowe nowość*

35 PLN

*w glazurze na talarach ziemniaczanych i smażonych pomidorkach cherry*

**Pork rib** glazed on thalers potato and fried cherry tomatoes



# Stodki koniec

## Desserts

### *Malinowy całus*

15 PLN

*czyli lody z gorącymi malinami, które kuszą i czarują smakiem*

**Vanila ice cream** served with delicious, hot raspberry sauce

### *Szarlotka z pierzynką*

15 PLN

*na ciepło z chrupiącą bezą i lodami waniliowymi*

**Hot apple pie** with crispy meringue and vanilla ice cream

### *Naleśniki czekoladowe*

15 PLN

*rozplywające się w ustach, z puszystym twarogiem i owocami sezonowymi*

**Chocolate pancakes** with cottage cheese and fruits

### *Ulubiony deser Szefowej*

15 PLN

*pyszne bezowo-śmietanowe ciasto z bakaliami*

**Delicious meringue-cream cake** with delicacies





HOTEL & RESTAURANT



*zapraszamy w godzinach:*

PON. – PT. od 7:00 do 10:55 – menu śniadaniowe

PON. – PT. od 11:00 do 22:00 – menu ala' carte

SOB. – ND. od 8:00 do 10:50 – menu śniadaniowe

SOB. – ND. od 11:00 do 22:00 – menu ala' carte

*rezerwacja*

Adres:

ul. Słowackiego 84 | 26-640 Skaryszew | tylko 3 km. od Radomia

Zadzwoń:

+48 48 385 74 88

Napisz:

[kontakt@lesnydwor.eu](mailto:kontakt@lesnydwor.eu)

- gramatury ww. pozycji w menu do wglądu u naszej obsługi