

20

LAT

LOKAL Z DWUDZIESTOLETNIĄ TRADYCJĄ

KARTA MENU

Szanowni Państwo,

*serdecznie dziękujemy, że zdecydowali się Państwo zostać Gośćmi
Restauracji Dwór Bismarcka.*

*Mamy nadzieję, że wybór ten przyniósł Państwu wiele satysfakcji i wrażeń
kulinarnych, a potrawy przygotowane z pasją przez naszych kucharzy przekonały do
ponownej wizyty. Zachęcamy do skorzystania z naszych specjalnych ofert,
organizowania spotkań rodzinnych, biznesowych oraz spotkań okolicznościowych.
Jesteśmy przekonani, iż fachowa obsługa dołoży wszelkich starań ze swojej strony, aby
czas spędzony w restauracji upłynął Państwu w miłej atmosferze.*

Króluje tu regionalna kuchnia śląska oraz polska.

*Mamy nadzieję, że godnie kontynuujemy tradycję śląskich restauratorów i spełnimy
Państwa oczekiwania.*

Dziękujemy, że wybrali Państwo nasz lokal!





PRZYSTAWKI

Befszyk tatarski z połówicy wołowej z ogórkiem, cebulą i pieczarkami podawany z pieczywem  35,00
gluten, jaja, mleko, gorczyca

Gorąca wątróbka a'la Bismarck z boczkiem i pieczarkami podawana z pieczywem 29,00
mleko

Śledź po Cesarsku z cebulą i jabłkiem w śmietanie podany ze złocistą grzanką 27,00
mleko, ryba

Tatar z pomidora z kaparami, cebulą czerwoną i octem balsamicznym  23,00
gluten, dwutlenek siarki i siarczany

ZUPY

Rosół ze świeżą pietruszką do wyboru z makaronem lub ajnlaufem 19,00
gluten, jaja


Barszcz czerwony z krokietem lub uszkami ręcznej roboty 24,00
gluten, jaja

Żur śląski na maślanec z białą kielbasą 24,00
gluten


Wodzionka z bratkartoflami  19,00
gluten

DANIA WEGETARIAŃSKIE

Salatka z burratą i konfiturą z pomarańczy 42,00
gluten, mleko

Grillowane tofu na ratatouille  36,00
gluten, soja

Villa Maria Lightly, Sparkling Rose  105,00


Stek z kalafiora, gnocchi buraczane oraz салатка z rukoli i pomidorów  34,00
gluten, orzechy ziemne, orzechy inne, gorczyca

Audentia Sauvignon Blanc & Muscat  22,00  100,00

RYBY

Łosoś pieczony z porzeczką na puree kalafiorowo-szałwiowym oraz mix sałat 63,00
mleko, ryba

Villa Maria Lightly, Sparkling Rose  135,00

Pstrąg z pieca, masło pietruszkowe, pieczony ziemniak oraz mix sałat z winegretem  54,00
mleko, ryba

Audentia Sauvignon Blanc & Muscat  22,00  100,00

POTRAWY Z DROBIU

Pieczone udko kaczki z kluskami śląskimi i kapustą czerwoną 63,00
gluten, jaja

Carmen Premier 1850 Reserva Cabernet Sauvignon  150,00

Filet z kurczaka po Tyrolsku zawijany w boczku z serem feta i suszonymi pomidorami na puree marchewkowym oraz салатка wiosenna z winegretem 45,00
gluten, mleko

Riesling Kabinett Rudolf Müller  27,00  125,00

Salatka Cezar z konfitowanym kurczakiem 42,00
gluten, jaja

POTRAWY Z WIEPRZOWINY

Polędwiczki „Don Giovanni” w sosie z borowików z kluskami śląskimi i kapustą czerwoną 51,00
gluten, jaja, mleko

Audentia Petit Verdot  22,00  100,00

Sznycel z peklowanej wieprzowiny podawany z frytkami lub ziemniakami puree i mizerią 51,00
gluten, jaja

Grand Le-Cluze Merlot, Syrah, Grenache  70,00

Schab po naszymu – faszerowany krupniokiem na musie z czerwonej kapusty, bratkartofle oraz ogórki na miodzie 49,00
dwutlenek siarki i siarczany, gorczyca

Anterra Pinot Noir  100,00

Karminadle z ziemniakami puree i mizerią  39,00
gluten, jaja, mleko

*dla grupy od 10 osób doliczamy serwis 10% do rachunku.





POTRAWY Z WOŁOWINY

**Stek z łopatki ze szkockiej wołowiny
Black Angus podawany z frytkami
i ogórki na miodzie** 99,00

Domo Passiamo Primitivo 140,00

**Rolada śląska z kluskami i kapustą
czerwoną** 58,00

gluten, jaja, gorczyca

**Ozory w sosie chrzanowym na puree
ziemniaczanym z burakami** 39,00

gluten, mleko

Lo Tengo Malbec 100,00

POTRAWY DLA DZIECI

**Pulpety w sosie pieczeniowym
z ziemniakami puree i surówką
z marchewki** 29,00

gluten, jaja, mleko

**Kotlecik drobiowy panierowany
lub smażony na maśle z frytkami
i surówką z marchewki** 29,00

gluten, jaja

Kluski na parze z sosem owocowym 29,00

gluten, jaja, mleko



SZLAK KULINARNY ŚLĄSKIE SMAKI®

Szlak kulinarny „Śląskie Smaki” to unikalny produkt turystyczny, łączący lokale gastronomiczne w których można skosztować wszystkiego co najlepsze w kuchni województwa śląskiego.

**Wodzionka z bratkartoflami – typowa
śląska zupa** 19,00

gluten

**Rolada śląska, gumiklejzy i modro
kapusta - zraz zawijany, kluski białe
oraz kapusta czerwona podawana
na ciepło** 58,00

gluten, jaja, gorczyca

**Szarlotka na ciepło z lodami i polewą
z malin** 28,00

gluten, orzechy ziemne, orzechy inne, jaja, mleko

Organizator i koordynator
Szlaku Kulinarnego



APLIKACJA MOBILNA
Szlak Kulinarny Śląskie Smaki
dostępna w sklepach:
• Google Play dla systemu Android
• AppStore dla systemu iOS
• Windows Store dla systemu Windows Phone

Szlak Kulinarny „Śląskie Smaki”
jest członkiem
Konsorcjum Polskie Szlaki Kulinarne



MENU DEGUSTACYJNE

Menu Degustacyjne to seria kilku śląskich dań, które mają zaskoczyć i wywołać uczucie kulinarnej satysfakcji, poprzez wyjątkowe i nieoczekiwane kompozycje smaków, zapachów, tekstury i formy podania. W naszym menu degustacyjnym znajdziesz wszystko to co najlepsze w śląskiej kuchni – zapraszamy do podróży po śląskich smakach.

Śląskie menu degustacyjne
- 5 daniowe 150,00

Śląskie menu degustacyjne
- 7 daniowe 220,00

**ZAMÓW SWOJSKIE
WYROBY Z NASZEJ
WĘDZARNI**

DODATKI

Salatka z pomidorów i cebuli 12,00

Ogórki na miodzie z czosnkiem 12,00

Zestaw surówek 15,00

mleko

Surówka z marchwi 10,00

Mizeria 12,00

Kapusta czerwona na ciepło 12,00

gluten

Kapusta zasmażana 12,00

gluten

Buraczki 10,00

Kluski śląskie 12,00

gluten, jaja

Sos pieczeniowy 4,00

gluten, gorczyca

Frytki 9,00

Ziemniaki puree 9,00

mleko

Ziemniaki z boczkiem 12,00

*dla grupy od 10 osób doliczamy
serwis 10% do rachunku.





DESERY

Tort hiszpański na bezie z lodami jogurtowo-truskawkowymi 28,00

jaja, mleko

Estrella de Murviedro Moscatel 21,00 95,00

Szarlotka na ciepło z lodami i polewą z malin 28,00

gluten, orzechy ziemne, orzechy inne, jaja, mleko

Prosecco Collezione Spumante 19,00 130,00

Beza z mascarpone i marakują 28,00

jaja, mleko

Prosecco Collezione Spumante 19,00 130,00

Lody waniliowe z polewą malinową 24,00

gluten, orzechy ziemne, orzechy inne, jaja, mleko

Każdego dnia nasz cukiernik przygotowuje specjalne desery. W szafie znajduje się wiele naszych pyszności. O szczegóły prosimy pytać obsługę. Wszystkie słodkości możesz zabrać ze sobą na wynos.

KAWY I HERBATY

Herbata sypka w imbryczku 16,00

Herbata w imbryczku 12,00

Herbata sezonowa 16,00

Kawa z ekspresu 12,00

Kawa z mlekiem 12,00

Kawa espresso 12,00

Kawa frappe 13,00

Kawa latte 14,00

Kawa latte macchiato 17,00

Kawa cappuccino 14,00

Kawa latte macchiato z syropem 17,00

Kawa „adwokatka” 20,00

Kawa irish coffee 20,00

Kawa mrożona z lodami 22,00

Czekolada na gorąco 22,00



NAPOJE ZIMNE

Coca-Cola 250 ml 11,00

Coca-Cola Zero 250 ml 11,00

Fanta 250 ml 11,00

Sprite 250 ml 11,00

Kinley Tonic 250 ml 11,00

Kropla Beskidu 330 ml 11,00

Kropla Delice 330 ml 11,00

Sok Cappy 250 ml 11,00

Fuzetea 250 ml 11,00

Burn 250 ml 14,00

Sok ze świeżych owoców 350 ml 20,00

PIWO

Grimbergen blond 0,5l 22,00

Grimbergen blond 0,3l 19,00

Grimbergen blanche 0,5l 22,00

Grimbergen blanche 0,3l 19,00

Carlsberg lany 0,5l 14,00

Carlsberg lany 0,3l 12,00

Blanc 1664 0,3l 18,00

Kasztelan niepasteryzowane 0,5l but 16,00

Okocim OK Beer 0,5l but 16,00

Okocim klasyczna pszenica 0,5l but 16,00

Okocim porter 0,5l but 16,00

Okocim radler 0,5l but 14,00

Somersby 0,4l but 16,00

Zatecky 0,5l but 14,00

Karmi 0,4l but 12,00



Potrawa serwowana w tygodniu



Potrawa wegańska



Piwo bezalkoholowe

*dla grupy od 10 osób doliczamy serwis 10% do rachunku.

