

*Dwór  
W  
Łabużu*

*Restauracja  
Namiestnikowska  
Zaprasza!*

# Przystawki

## Starters

**Carpaccio wołowe** z kopczykiem sałat, kaparami, pieprzem młotkowanym, oliwą truflową oraz płatkami sera Grana Padano 80g/50g **39zł**

*Beef carpaccio with lettuce selection capers, crushed pepper and Grana Padano cheese flakes*

**Śledź po zabużańsku** rukola, marynowane grzyby, ogórek kiszony 180 g **24 zł**  
*Herring, rukkola, pickled, mushrooms*

**Tatar wołowy** pikle, marynowana kurka i kapary z domowym pieczywem 150g **39 zł**  
*Beef tartare, mushrooms, capers, bread*

**Smalczyk** z ogórkiem kiszonym i domowym pieczywem 100g/80g/150g **22 zł**  
*Lard with pickled cucumber and homemade bread*

**Focaccia** z pomidorami, ziołami i pastą warzywną 230 g **24 zł**  
*Focaccia with vegetable paste* 

# Zupy

## Soups

**Żurek podlaski** z białą kiełbasą oraz jajkiem 250 ml 23 zł  
*Sour soup white sausage and egg*

**Rosół tradycyjny** z makaronem 190 ml/60g 19 zł  
*Traditional broth with homemade noodles*

**Solanka tradycyjna** Ukraińska zupa z mięsem, oliwkami i śmietaną 250 ml 25 zł  
*Traditional ukraine soup with meet, olives and cream*

# Pierogi

## Dumplings

**Pierogi z gęsiną** okrasa z boczku, ogórek na ostro 6szt/300g 36 zł  
*Dumplings with goose meat*

**Kartacze podlaskie** z mięsem 2szt/300g 35 zł  
*Stuffed dumplings „Kartacze” (regional)*

**Pierogi jarskie** 6 szt (zapytaj kelnera, jakje dziś zrobiliśmy) 29 zł  
*Vegetarian dumplings* 🌱

**Zaguby** z sosem grzybowym i surówką 200g/150g/50g 39 zł  
*Rolls with potatos with cabbage (regional)* 🌱

# Pasty

## Pasta

**Penne z kurczakiem**, suszonymi pomidorami, czarnymi oliwkami w sosie śmietanowym z dodatkiem rukoli 300g **38 zł**

*Penne with chicken, sun dried tomatoes, black olives in cream sauce with addition of rucola*

**Makaron papardelle** z pesto pietruszkowym z orzechami i płatkami migdałowymi 200g **39 zł**

*Papardelle with parsley pesto with nuts and almond flakes* 

## Sałatki

### Salads

#### Sałatka Szefa

Marynowana pierś z kaczki, karmelizowana gruszka, pestki granata, mix sałat, grana padano, sos miodowo – musztardowy 60g/100g **37 zł**

*Marinated duck breast, caramelized pear, pomegranate seeds, mixed lettuce, grana padano cheese, honey – mustard sauce*



#### Sałatka Cezar

Grillowany kurczak na mieszanych sałatach z chrupiącym bekonem, grzankami i grana padano z sosem anchois 120g/100g **38 zł**

*Grilled chicken on mixed lettuces with crispy bacon, croutons and grana padano cheese with anchovy sauce*

#### Sałatka Zabuzañska vege

Mix sałat, grillowane tofu, ogórek, truskawki i ziarna słonecznika z dressingiem miodowo musztardowym 100g/80g **37 zł**

*Mixed lettuce, tofu, cucumber, strawberry, sunflower seeds, honey dressing*  

# Dania główne

## Main courses

- Sandacz zapiekany** w sosie śmietanowo – porowym, podany na puree marchewkowym z mixem sałat 180g/150g/80g **63zł**  
*Zander roasted with cream and leek sauce, served on potato with salad mix*
- Kaczką pieczoną** z owocami podawana z kopytkami oraz buraczkami 250g/150g/100g **69 zł**  
*Duck, baked with fruits, potato noodles, fried beetroot*
- Miodowo – musztardowe poledwiczki z kurczaka** z bekonem, batatem i sałatą z sosem jogurtowym 130g/200g/50g **48 zł**  
*Honey- mustard chicken lion with bacon, sweat potato, lettuce, yogurt*
- Schabowy z kością** ziemniaki w ziołach i smażone pieczarki 150g/150g/100g **43 zł**  
*Pork lion with bone, baked potatoes, grilled mushrooms*
- Batata faszerowany** ciecierzycą, serem feta i granatem z sosem jogurtowym z koperkiem 300g **27 zł**  
*Stuffed sweat potato, chickpeas, pomegranate seeds, feta cheese, yogurt sauce, coriander* 
- Gulasz z dziką** z grzybami podany na plackach ziemniaczanych z sałatką z ogórka kiszzonego 270g/180g/100g/50g **56 zł**  
*Wild boar goulash served on potato fritter*
- Stek wołowy** z masłem czosnkowym, pieczonymi ziemniakami i warzywami z pieca 200g/150g/80g **98zł**  
*Beef steak, confit garlic butter, baked potatoes, grilled vegetables*

# Menu dla dzieci

## Kids menu



<b>Zupa pomidorowa z makaronem 170 ml</b> <i>Tomato soup with noodles</i>	<b>14 zł</b>
<b>Rosółek Tygryską z makaronem 170 ml</b> <i>„Little tiger” broth with noodles</i>	<b>12 zł</b>
<b>Nugetsy z piersi kurczaka z frytkami 100g/100g/20g</b> <i>Chicken nuggets with french fries, ketchup</i>	<b>24zł</b>
<b>Naleśnik z serem i owocami 1 szt/ 300 g</b> <i>Pancakes with cottage cheese and fruits</i>	<b>16 zł</b>
<b>Placki ziemniaczane ze śmietaną 2 szt / 170 g</b> <i>Potato fritter with sour cream</i>	<b>16zł</b>
<b>Frytki z ketchupem 120 g</b> <i>French fries with ketchup</i>	<b>11 zł</b>

# *Desery*

## *Desserts*

*Czekoladowa lawa z gałką lodów 100g/80g*

*Chocolate cake with ice cream*

*24 zł*

*Deser dnia 150g*

*Dessert of a day*


*19 zł*

*Czas oczekiwania na potrawy wynosi ok. 30 minut może zostać wydłużony przy większym obłożeniu restauracji lub trwających równocześnie imprezach okolicznościowych.*

*Lista alergenów dostępna jest u kierownika restauracji.*

# Napoje

## Drinks



<i>Herbata 250 ml</i>	<i>9 zł</i>
<i>Kawa:</i>	
<i>Czarna 120 ml</i>	<i>11 zł</i>
<i>Espresso 60 ml</i>	<i>12 zł</i>
<i>Kawa z mlekiem 130 ml</i>	<i>12 zł</i>
<i>Cappuccino 130 ml</i>	<i>12 zł</i>
<i>Latte 130 ml</i>	<i>16 zł</i>
<i>Sok cappy 0,25 l</i>	<i>9 zł</i>
<i>Sok tłoczony 0,3 l</i>	<i>12 zł</i>
<i>Sok tłoczony 1 l</i>	<i>22 zł</i>
<i>Coca – cola, Fanta, Sprite 0,25 l</i>	<i>10 zł</i>
<i>Woda mineralna 0,33 l</i>	<i>8 zł</i>
<i>Woda dzban 1 l</i>	<i>15 zł</i>
<i>Woda mineralna gazowana 0,75l</i>	<i>15 zł</i>
<i>Kwas chlebowy 430 ml</i>	<i>12 zł</i>



**Sezonowo:**

*Herbata zimowa 300 ml* **21zł**

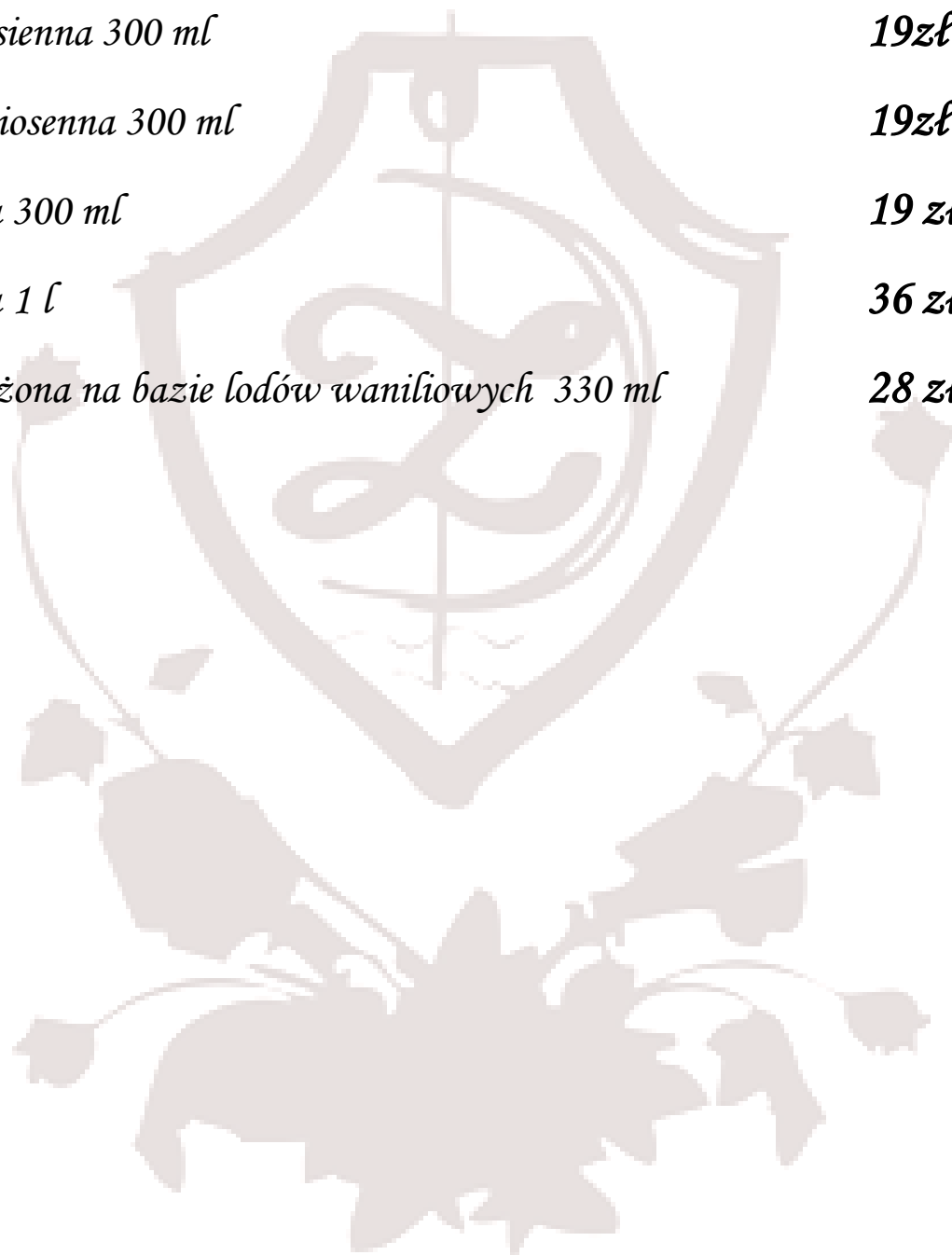
*Herbata jesienna 300 ml* **19zł**

*Herbata wiosenna 300 ml* **19zł**

*Lemoniada 300 ml* **19 zł**

*Lemoniada 1 l* **36 zł**

*Kawa mrożona na bazie lodów waniliowych 330 ml* **28 zł**



# *Alkohole*

## *Piwo:*

<i>Żywiec 0,5 l</i>	<i>11 zł</i>
<i>Nadbużańskie 0,5 l</i>	<i>18 zł</i>
<i>Dworskie 0,5 l</i>	<i>18 zł</i>
<i>Keg 0,5 l (lane)</i>	<i>11 zł</i>
<i>Keg 0,3 l (lane)</i>	<i>9 zł</i>
<i>Sok do piwa</i>	<i>2 zł</i>

## *Wódka:*

<i>Stumbras 40 ml</i>	<i>10 zł</i>
<i>Finlandia 40 ml</i>	<i>11 zł</i>
<i>Nemiroff De Luxe 40 ml</i>	<i>13 zł</i>
<i>J.A. Baczewski 40 ml</i>	<i>19 zł</i>
<i>Stumbras 0,5 l</i>	<i>69 zł</i>
<i>Nemiroff De Luxe 0,5 l</i>	<i>99 zł</i>
<i>Finlandia 0,5</i>	<i>79 zł</i>
<i>J.A. Baczewski 0,5 l</i>	<i>119zł</i>

### ***Wino:***

<i>Prosecco 200 ml</i>	<b>39 zł</b>
<i>Wino białe kieliszek 100 ml</i>	<b>16 zł</b>
<i>Wino czerwone kieliszek 100 ml</i>	<b>16 zł</b>
<i>Grzane wino (sezonowo) 200 ml</i>	<b>18 zł</b>

### ***Alkohol mocny:***

<i>Jack Daniels 40 ml</i>	<b>21 zł</b>
<i>Jack Daniels 0,7 l</i>	<b>230 zł</b>
<i>Gin Seagram's 40 ml</i>	<b>15 zł</b>
<i>Hennessy 40 ml</i>	<b>24 zł</b>
<i>Metaxa 40 ml</i>	<b>20 zł</b>
<i>Aperol</i>	<b>26 zł</b>