



DAGLEZJOWY DWÓR

MENU



Daglezjowy Dwór to miejsce, które powstało z pasji do dobrej kuchni, myślistwa, podróży i gór. Wieloletnie podróże po różnych zakątkach Polski i świata sprawiły, że właściciele Dorota i Zbigniew Świstowscy postanowili otworzyć swój mały hotel i restaurację w pięknych podtoruńskich lasach. W naszej restauracji oferujemy tradycyjne dania kuchni polskiej i myśliwskiej z delikatną dozą nowoczesności. W karcie znajdują też Państwo znakomite ekologiczne ryby, domowe pierogi, dania mięsne i smakowite desery. Mamy nadzieję, że poczują się Państwo u nas wyjątkowo i uda nam się sprostać Państwa oczekiwaniom.

Życzymy smacznego!

---

## SZEF KUCHNI - *Rafał Burak* - POLECA

**Tatar z jelenia** / 100g / cebula / ogórek kiszony / borowik marynowany / żółtko / grzanka **49zł**

**Carpaccio z jelenia** / 100g / sałata / oliwki / kapary / pomidorki koktajlowe / grissini **49zł**

**Deska wędlin własnego wyrobu** / 400g **58zł**

## ZUPY

**Rosół z sarny - dostępny tylko w weekendy** / 300ml **25zł**  
makaron domowy lub kołduny z mięsem z dziczyzny

**Gulaszowa z dziczyzny** / 300ml **29zł**

**Czernina** / 300ml / kluski ziemniaczane **29zł**




**Botwinka** / 300ml / purée ziemniaczane / jajko sadzone **26zł**

**Zupa dnia** / 300 ml **25zł**


## DANIA GŁÓWNE

<b>Żeberka z dzika</b> / 200g / miód / rozmaryn / pieczone ziemniaki / surówka z czerwonej kapusty	<b>72zł</b>
<b>Kofta z dzika</b> / 180g / autorski sos jogurtowy / pieczone ziemniaki / rukola / pomidor / ogórek / granat	<b>56zł</b>
<b>Polędwica z jelenia lub sarny</b> / 180g / sos ziołowy / ziemniaki hasselback / grillowane warzywa	<b>110zł</b>
<b>Burger z jelenia</b> / 180g / sos tymiankowy / sos bbq / sałata / pikle / konfitura z cebuli / frytki z batata / surówka z czerwonej kapusty	<b>55zł</b>
<b>Żeberka z jelenia</b> / 200g / kurki / purée ziemniaczane / marchewka pieczona	<b>72zł</b>
<b>Polędwiczka wieprzowa</b> / 180g / sos musztardowo-miodowy / purée z batatów / grillowane szparagi	<b>55zł</b>
<b>Kotlet schabowy</b> / 200g / ziemniaki gotowane / mizeria	<b>53zł</b>
<b>Grillowany filet z kurczaka</b> / 200g / sos szałwiowy / purée ziołowe / warzywa lata	<b>55zł</b>
<b>Uda z kaczki</b> / 180g / sos pomarańczowy / kopytka / warzywa korzenne	<b>72zł</b>
<b>Pieczony filet z łososia</b> / 180g / kremowe risotto cytrynowe / szparagi	<b>68zł</b>
<b>Pieczony filet z sandacza</b> / 180g / kruszonka migdałowa / sos gruszkowy / purée ziemniaczane / kalafior romanesco	<b>68zł</b>



## DANIA GŁÓWNE

-  **Pierogi ruskie** / 8 szt. / cebulka **39zł**
- Pierogi z mięsem z dziczyzny** / 8 szt. / cebulka **41zł**
- Pierogi z białą kaszanką z dodatkiem mięsa z dziczyzny** / 8 szt. /  
smażone / sos szefa kuchni **40zł**
-  **Pieczona cukinia faszerowana** / 300g / sos serowy / warzywa **39zł**
-  **Pieczony batat** / 300g / wędzony twaróg / zielone domowe pesto /  
puder ziołowy **39zł**

## SALATY

- do wyboru z: **wędzonym pstrągiem z naszej wędzarni** / 120g / **lub** **42zł**  
 **grilowanym serem podpuszczkowym z Serowarni Danusi** / 120g /  
sałata / ogórek świeży / pomidor / cebula / owoce sezonowe / sos  
winegret / czarny sezam
- Cezar z kurczakiem grilowanym** / 120g / sałata / sos cezar /  
grzanki / parmezan **42zł**

## DANIA DLA DZIECI

- Smażony filecik z kurczaka** / 120g / frytki / surówka z marchewki **30zł**
-  **Naleśniki** / 2 szt. / domowa konfitura z wiśni **22zł**
-  **Racuchy z jabłkami** / 2 szt. **26zł**

## DESERY

<b>Mini torcik bezowy</b> / krem mascarpone / domowa konfitura z wiśni	<b>28zł</b>
<b>Deser lodowy</b> / 3 gałki lodów / kruszone ciastka / sos owocowy	<b>32zł</b>
<b>Karmelizowana gruszka na zimno</b> / sos z czerwonego wina / pistacje / gałka lodów śmietankowych	<b>29zł</b>
<b>Jabłko pod kruszonką</b> / gałka lodów śmietankowych	<b>25zł</b>

## NAPOJE GORĄCE

<b>Herbata Julius Meinl</b> / 300ml / zapytaj o dostępne smaki	<b>12zł</b>
<b>Espresso</b> / 30ml	<b>10zł</b>
<b>Espresso doppio</b> / podwójne / 60ml	<b>12zł</b>
<b>Espresso lungo</b> / kawa czarna - przedłużana / 150ml	<b>14zł</b>
<b>Cappucino</b> / 180ml	<b>16zł</b>
<b>Latte machiatto</b> / 250ml	<b>18zł</b>
<b>Czekolada na gorąco</b> / 180ml	<b>18zł</b>



NAPÓJ ROŚLINNY DOSTĘPNY NA ŻYCZENIE

## NAPOJE ZIMNE

<b>Woda niegazowana / gazowana / 300ml</b>	<b>7zł</b>
<b>Woda niegazowana / gazowana w karafce / 1000ml</b>	<b>15zł</b>
<b>Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite / 200ml</b>	<b>11zł</b>
<b>Sok Cappy / pomarańczowy / jabłkowy / 200ml</b>	<b>11zł</b>
<b>Mrożona herbata domowej roboty / kwiat czarnego bzu / 300ml</b>	<b>16zł</b>
<b>Sok jabłkowy naturalny, tłoczony / 300ml</b>	<b>16zł</b>
<b>Sok świeżo wyciskany z pomarańczy / 300ml</b>	<b>20zł</b>
<b>Kompot wiśniowo-truskawkowy / 300ml</b>	<b>15zł</b>
<b>Lemoniada cytrynowo-pomarańczowa / 300ml</b>	<b>18zł</b>

## PIWO BECZKOWE

<b>Żywiec / 300ml</b>	<b>12zł</b>
<b>Żywiec / 500ml</b>	<b>15zł</b>

## PIWO BUTELKOWE

<b>Paulaner / 500ml</b>	<b>17zł</b>
<b>Żywiec klasyczny / biały / 500ml</b>	<b>15zł</b>
<b>Perła / 500ml</b>	<b>15zł</b>

DOSTĘPNE WARIANTY BEZALKOHOLOWE

## PIWO KRAFTOWE

**Browar Trzech Kumpli / różne rodzaje / 500ml 19zł**

DOSTĘPNE WARIANTY BEZALKOHOLOWE

## ALKOHOLE WYSOKOPROCENTOWE

**Daglezjówka / 50ml 15zł**

**Daglezjówka / 500ml 100zł**

**Finlandia / 50ml 16zł**

**Finlandia / 500ml 110zł**

**Jack Daniel's / 50ml 23zł**

**Jack Daniel's / 500ml 190zł**

**Ballantine's / 50ml 18zł**

**Ballantine's / 500ml 150zł**

## KOKTAJLE

**Aperol Spritz / Aperol / prosecco / woda gazowana / 250ml 30zł**

**Limoncello Spritz / Limoncello / prosecco / woda gazowana / 250ml 30zł**

**Malinowy Raj / wódka / maliny / syrop malinowy / 250ml 27zł**

## WINO DOMU BIAŁE LUB CZERWONE

125ml 15zł

250ml 30zł

500ml 40zł

