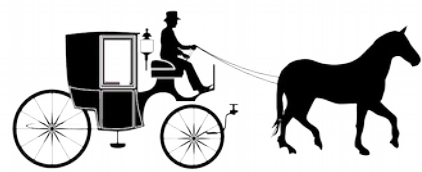


# MENU 4.3



## BELLE EPOQUE


RESTAURACJA

Dwór  
Prezydencki  
CRISTAL PARK

### Sałatki SALADS / SALATE



Z MOSTKIEM WOŁOWYM (black Angus), kaparami i pieczonymi figami  
with BEEF BRISKET (black Angus), capers and roasted figs /  
mit RINDERBRUST (SCHWARZER ANGUS), KAPERN UND GEBRATENEN FEIGEN 25 zł

SALATA RZYMSKA z chrupiącą polędwicą z dorsza  24 zł  
i winegretem szczypiorkowym  
ROMAINE LETTUCE with CRUNCHY COD LOIN and CHIVES vinaigrette /  
RÖMERSALAT mit KNACKIGEM KABELJAU und SCHNITTLAUCH-VINAIGRETTE

### DESERY DESSERTS



SERNICZKI z białą czekoladą i musem kokosowym 21 zł  
CHEESECAKES with WHITE CHOCOLATE and COCONUT MOUSSE / Käsekuchen mit  
weißer Schokolade und Kokosmousse

CIASTKO JAŁODOWE z pianą waniliową i lodami 19 zł  
BERRY CAKE with VANILLA FOAM and ICE CREAM /  
BEERENKUCHEN mit VANILLE-SCHAUM und EISCREME

FONDANT z GORGONZOLĄ podawany z konfiturą truskawkową  
i watą cukrową 19 zł  
FONDANT with GORGONZOLA SERVED with STRAWBERRY JAM and COTTON CANDY /  
FONDANT mit GORGONZOLA SERVIERT mit ERDBEERMARMELADE und ZUCKERWATTE

### PRZYSTAWKI APPETIZERS / BEILAGEN

POLĘDWICA WOŁOWA sous vide z kurkami, grillowaną brzoskwinia i emulsją pomarańczową 27 zł  
Sous vide BEEF SIRLOIN with chanterelles, grilled peach and orange emulsion /  
Sous-Vide-Rinderfilet mit Pfifferlingen, gegrilltem Pfirsich und Orangenemulsion

TATAR WOŁOWY z mille feuille z tuńczyka i anchois podawany z ciepłym pieczywem 24 zł  
BEEF TARTAR with mille feuille with tuna and anchovies served with warm bread /  
BEEF TARTAR mit Mille Feuille aust Thunfisch und Sardellen serviert mit warmem Brot

ŚLEDŹ PREZYDENCKI z sałatką z jabłka i groszku cukrowego z grzanką razową i ziemią z pumpernika 16 zł  
PRESIDENTIAL HERRING with apple and sugar-pea salad with wholemeal toast and pumpernickel ground /  
PRESIDENTIAL HERING mit Apfel-Zuckererbsen-Salat mit Vollkorntoast und Pumpernickel-Boden

### DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES / HAUPTGERICHT

SEZONOWANY ROZBRATEL (black Angus) z foie gras, naleśnikiem warzywnym i sosem pieczeniowym 39 zł  
SEASONED ROZBRATEL (black Angus) with foie gras, vegetable pancake and roasting sauce /  
GEWÜRZTER ROZBRATEL (SCHWARZER ANGUS) mit Foie Gras, Gemüsepfannkuchen und Bratsoße

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA na pure z kasztanów jadalnych 36 zł  
z płatkami marynowanej rzepy, kalafiorem romanesco i sosem demi glace  
Pork tenderloin with chestnut puree with slices of marinated turnip, romanesco cauliflower and demi glace sauce /  
Schweinefilet mit Kastanienspüree mit marinierten Rüben, Romanesco Blumenkohl und Demi Glace Sauce

KUREK CZERWONY (ryba) z pieczonymi pierogami z kapustą charsznicką z grzybkami shimeji 35 zł  
Tub gurnard (fish) with roasted dumplings, sauerkraut from Charsznica with shimeji mushrooms /  
Knurrhähne (Fisch) mit gerösteten Knödeln, Sauerkraut aus Charsznica mit Shimeji-Pilzen

PIECZEŃ WOŁOWA w sosie własnym na zapiekance ziemniaczano-porowej z garniszem warzyw 35 zł  
Roast beef in its own sauce on potato and leek casserole with a garnish of vegetables /  
Roastbeef in eigener Sauce auf Kartoffel-Lauch-Auflauf mit Gemüsebeilage

MEDALIONY z indyka w sosie pomarańczowym na pure ziemniaczanym 29 zł  
z żółtymi kalafiorami i cukinią  
Turkey medallions in orange sauce served on potato puree with yellow cauliflower and zucchini /  
Truthahnmedaillons in Orangensauce serviert auf Kartoffelpüree mit gelbem Blumenkohl und Zucchini

PIEROGI z serem korycińskim z dymką  25 zł  
Dumplings with Korycino cheese and a spring onions / Knödel mit Korycino-Käse und Frühlingzwiebeln



### Zupy Soups / Suppen



KREM z kopru włoskiego z przegrzebkami i 16 zł  
pieczonymi ziemniakami  
FENNEL CREAM with scallops and baked potatoes /  
Fenchelcreme mit Jakobsmuscheln und Ofenkartoffeln 

Ostra zupa z dziczyzny z czerwoną fasolą mini 14 zł  
niokami i kwaśną śmietaną  
Spicy venison soup with red beans, mini gnocchi and sour cream /  
Scharfe Wildsuppe mit roten Bohnen, Mini-Gnocchi und Sauerrahm

Bulion wołowy w aromacie suszonych grzybów z 12 zł  
pierozkami wonton, kolendrą i marchwią  
BEEF BROTH in the aroma of dried mushrooms with wonton  
dumplings, coriander and carrot /  
Rinderbrühe im Duft getrockneter Pilze mit Wan-Tan-Klößen,  
Koriander und Karotte

### MAKARONY PASTA



SZEF KUCHNI POLECI... 26 zł  
CHEF RECOMMENDS...  
DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT ...



### MENU DLA DZIECI CHILDREN'S MENU / KINDERMENÜ



ROSOTEK „WESOTEK” 5 zł  
BROTH "JESTER" / Brühe „Hofnarr"

JEZYK PATRIOTA 12 zł  
(filet z kurczaka z frytkami i polskim jabłkiem)  
HEDGEHOG PATRIOT (Chicken fillet with chips and Polish apple) /  
Igel Patriot (Hähnchenfilet mit Pommes und polnischem Apfel)

KOSZYCZEK LODÓW 9 zł  
BASKET OF ICE CREAM / Korb mit Eis



 - VEGETARIAŃSKIE  - VEGETARIAŃSKIE NA ŻYCZENIE

Ceny zawierają podatek VAT/ All taxes included. KARTA z ZAWARTĄ GRAMATURĄ i ALERGENAMI NA ŻYCZENIE

„BRAMA NA WCIĄŻ OTWARTA PRZECHODNIOM OGŁASZA,  
ZE GOŚCINNA I WSZYSTKICH W GOŚCINĘ ZAPRASZA”  
(A. Mickiewicz, „PAN TADEUSZ”, ks.1, Gospodarstwo)



# BELLE EPOQUE

## RESTAURACJA

### Dwór w Złotobicach

W XIX w. Złotobicki majątek należał do hrabiny Lanckrońskiej i jest prawdopodobne, iż istniejący dwór ona właśnie zbudowała, a przebudowali nieco później Turnauowie.

Na planie katastralnym z 1848 r. był już zaznaczony zespół dworsko-parkowy pochodzący z pierwszej połowy XIX wieku. W drugiej połowie XIX wieku na miejscu drewnianego wzniesiono murowany dwór i zasadzono nowe drzewa (aleje kasztanową). Wprowadzono też niewielkie zmiany w rozplanowaniu parku.

W 1895 roku posiadłość należąca wówczas do hrabiny Miroszowej podzielono. W 1886 właścicielem Złotobic był hrabia Jan Zborowski. Po rodzinie Zborowskich właścicielami posiadłości byli Turnauowie.

W trakcie I Wojny Światowej Dwór, który pierwotnie był budynkiem dwukondygnacyjnym w wyniku bombardowania stracił dach. Podczas odbudowy nie odtworzono w pełni funkcji poddasza.

W 1922r. Zofia Turnau dostała Złotobice od swojego ojca Jerzego Turnaua, założyciela we Lwowie uczelni Wyższe Kursy Ziemiańskie Jerzego Turnaua.

W 1924r. Zofia Turnau wyszła za Adama Marszałkowicza, z którym zarządzała majątkiem Złotobice aż do 1945r.

Adam Marszałkowicz z Brzezia, herbu Zadora był w latach 1930-1934 pierwszym Prezydentem Tarnowa.

W czasie II Wojny Światowej w wili obok dworu została uruchomiona produkcja granatów ręcznych tzw. "Sidołówek" na użytek AK, prowadzona przez Jana Dębskiego, działacza Stronnictwa Ludowego "Piast", pośła i wicemarszałka Sejmu RP, ukrywanego przed okupantem w Złotobicach. O skali produkcji świadczy fakt, że materiały do produkcji przywożone były ciężarówkami, a ich rozprawadaniem zajmował się cały zespół ludzi.

Działalność Adama Marszałkowicza i jego rodziny (w wytwórni pracowały też najstarsze dzieci Zofii i Adama Marszałkowiczów), a w szczególności pełniona przez niego funkcja Powiatowego Delegata Rządu Londyńskiego z ramienia AK stały się przyczyną bezprawnego przejęcia na cele reformy rolnej majątku Złotobice.

Złotobice zabrano 23 lutego 1945, ale Zofia Marszałkowicz złożyła odwołanie, w którym wykazała, że majątek Złotobice nie przekraczał 50 ha. Majątek został zmierzony przez mierniczego powiatowego i 4 maja 1945 Prezes Wojewódzkiego Urzędu Ziemskiego w Krakowie zawiadomił Zofię Marszałkowicz, że "nieruchomość ziemską Złotobice w powiecie tarnowskim położona ... nie podpada pod działanie przepisów art.2, ust.1 pkt e Dekretu PKWN ...". A 1 sierpnia 1945r. Złotobice zostały zwrócone prawowitej właścicielce. Nowi nabywcy rozparcelowanych gruntów zwrócili dobrowolnie dokumenty nadania ziemi. Później jeszcze kilkakrotnie majątek zabierano i oddawano.

W dworku po wojnie mieściła się szkoła podstawowa a później Ośrodek Doradztwa Rolniczego.

Ostateczną decyzję o zwrocie majątku Złotobice Ministerstwo Rolnictwa wydało 10 kwietnia 2007 r. Trzy lata później Dwór wraz z Parkiem nabył Tadeusz Rzońca - znany tarnowski biznesmen, który postanowił przywrócić świetność zaniedbanej już wówczas posiadłości.

Generalny remont zakończony został w 2014 roku i od tego czasu Dwór nazwany dla upamiętnienia Adama Marszałkowicza "Prezydenckim" rozpoczął swoją nową historię...

### Napoje Drinks / Getränke

HERBATA RONNEFELDT 10 zł  
RONNEFELDT TEA / RONNEFELDT TEE

KAWA Kopi Luwak 95 zł  
Kopi Luwak coffee / Kopi Luwak Kaffee

### KAWA Alfredo Coffee / Kaffee:

Espresso 10 zł

Espresso Macchiato 11 zł

Espresso Doppio 12 zł

Caffe Crème /Lungodüza czarna 10 zł  
Big black coffee / Groser Kaffee

Cappuccino 11 zł

Mochaccino Espresso z czekoladą i mlekiem 13 zł

Espresso with chocolate and milk / Espresso mit Schokolade und Milch

Café Latte 12 zł

Latte Macchiato 12 zł

Latte Macchiato z syropem 13 zł

Latte Macchiato with syrup / Latte Macchiato mit Sirup

KAWA MROŻONA z gałką lodu i bitą śmietaną 15 zł

Ice cold coffee with ice cream and whipped cream

Eiskaffee mit 1 Kugel Eis und Schlagsahne

### Soki i nektary 20 cl 6 zł

Juice – for choice all tastes / Saft (Alle geschmacke)

Sok ze świeżych owoców / warzyw 20 cl 12 zł

Fresh fruit – vegetable juice / 40 cl 15 zł

frische Fruchtsäfte - Gemüsesaft

Pepsi, 7up, Mirinda 20cl 6 zł

Schweppes Tonic 20cl 6 zł

Woda mineralna 30 cl 6,5 zł

Mineral Water / Mineralwasser

Woda mineralna 70 cl 12 zł

Mineral Water / Mineralwasser

Red Bull 12 zł

### Napoje alkoholowe

Alcoholic beverages / Alkoholische Getränke

Piwo Belgijskie Grimbergen 30 cl 12 zł

Belgian beer / Belgisches Bier 15 cl 6 zł

Piwo Pilsner Urquell, Lech, Tyskie 33 cl 9 zł

Beer/Bier Redds 40 cl 9 zł

Piwo Trzech Kumpli 50 cl 12 zł

Local kraft beer / Lokales Kraftbier

Większy wybór w Dużej Karcie Alkoholii

More choice in the Big Spirits Menu/

Mehr Auswahl in der Big Spirits Menu

### Wina Białe: White Wines - Proposal.

(NASZA SUGESTIA)

KERNLING, lub RIESLING

WINNICA PAŁACU MIERZĘCIN,

(POLSKA WINNICA PREMIUM)

MIERZĘCIN, LUBUSKIE, POLSKA

KERNLING lub RIESLING

145,-

CUVEE

SREBRNA GÓRA

BIELANY, KRAKÓW, MAŁOPOLSKA, POLSKA

JAHANNITER, HIBERNAL, GEWURZTRAMINER, SOLARIS

90,-

SIBIAN XVI '16

WINNICA RODZINY STECÓW,

TUCHÓW k/TARNOWA, MAŁOPOLSKA, POLSKA

Solaris, Sibera, Jutrzenka

13,-

70,-

CRISTAL PREMIUM SELECTION (LAMITA)

BODEGA Y VIÑEDOS MAURICIO LORCA 8,-

MENDOZA, ARGENTYNA

CHARDONNAY

8,-

50,-

Większy wybór win w Dużej Karcie Alkoholii

Full range recommended in a Large Wine List (over 90!)

### Wina Czerwone: Red Wines - Proposal.

(NASZA SUGESTIA)

REGENT, lub RONDO

WINNICA PAŁACU MIERZĘCIN,

(POLSKA WINNICA PREMIUM)

MIERZĘCIN, LUBUSKIE, POLSKA

REGENT lub RONDO

145,-

REGENT

SREBRNA GÓRA

BIELANY, KRAKÓW, MAŁOPOLSKA, POLSKA

REGENT

90,-

ROGENTO CUVE XIV '14

WINNICA RODZINY STECÓW,

TUCHÓW k/TARNOWA, MAŁOPOLSKA, POLSKA

REGENT, RONDO

13,-

70,-

CRISTAL PREMIUM SELECTION (LAMITA)

BODEGA Y VIÑEDOS MAURICIO LORCA 8,-

MENDOZA, ARGENTYNA

CABERNET SAUVIGNON

8,-

50,-

Większy wybór win w Dużej Karcie Alkoholii

Full range recommended in a Large Wine List (over 90!)

ZRECENZUJ NAS

NA



tripadvisor

