

WINNICE JAWOREK

Restauracja

W Winnicach Jaworek kuchnia od zawsze opiera się na prawdzie smaku, szacunku do produktu i kulinarnej tradycji. Najnowsza karta autorstwa naszego Szefa Kuchni, Krzysztofa Kaczora, to świadomy powrót do śląskich korzeni oraz potraw, które od pokoleń budowały tożsamość tego regionu.

To opowieść o tradycji, jakości i sezonowości. Znajdą w nim Państwo dania inspirowane kuchnią Śląska, przygotowane w nowoczesnym wydaniu, z dbałością o rzetelne rzemiosło i najlepsze składniki. To kuchnia, która otula, rozgrzewa i przywołuje znajome smaki, dając poczucie domowego ciepła w chłodniejsze dni.

Powrót do korzeni oznacza dla nas sięgnięcie po sprawdzone receptury, lokalne produkty i uczciwe techniki kulinarne, które pozwalają wydobyć pełnię smaku. Ta karta to ukłon w stronę tradycji, ale także jej twórcza interpretacja – bliska naturze, sezonowi i rytmowi pór roku.

Życzymy Państwu smacznych, pełnych ciepła chwil przy stole.

Zespół Winnic Jaworek



WINNICE JAWOREK

Restauracja

Polecamy Państwu wyjątkowe połączenie

**Deska serów rzemieślniczych
z Malinowej Zagrody
w towarzystwie setu degustacyjnego 5
win naszej produkcji**

Zachęcamy do spróbowania tego zestawienia
– kompozycja serów została starannie
dobrana tak, aby doskonale harmonizowała z
charakterem każdego
z naszych win.



MENU

PRZYSTAWKI

PANCZKRAUT Z BOCZKIEM

34.00 zł

smażony wędzony ser, kwaśna śmietana



pasuje z kieliszkiem Riesling Barrique 2023 / 26.00 zł

PANIEROWANE BOCZNIAKI

30.00 zł

Mus z czerwonej fasoli, sos tatarski



pasuje z kieliszkiem O' Solee Ria / 25.00 zł

DESKA SERÓW Z MALINOWEJ ZAGRODY

65.00 zł

ZUPY

KREM Z TOPINAMBURU

30.00 zł

Kremowy słońcecznik, chrupiące skórki z topinamburu

KAPUŚNIAK NA WĘDZONCE

26.00 zł

Pieczony boczek, pieczony ziemniak

MENU

DANIA GŁÓWNE

PYZY Z WĘDZONYM TWAROGIEM

40.00 zł

Omasta z boczniaka, kwaśna śmietana

 pasuje z kieliszkiem Regent 2022 / 25.00 zł

KOTLET SCHABOWY

60.00 zł

Ziemniaki gotowane, koperek, kapusta zasmażana

 pasuje z kieliszkiem Pinot Noir 2022 / 25.00 zł

PIERŚ SUPREME Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO

65.00 zł

Kopytka z bułką tartą, puree z topinamburu,
chips z boczku, demi glace, olej szczypiorkowy

 pasuje z kieliszkiem Riesling Orange 2024 / 25.00 zł

FILET Z PSTRĄGA TĘCZOWEGO

58.00 zł

Panczkraut, sos pietruszkowo-porowy, marchew na maśle

 pasuje z kieliszkiem Pinot Noir Blanc de Noirs / 25.00 zł

DESERY

DESER JABŁKOWY

28.00 zł

Jabłko rozpiekane na maśle, mus z mascarpone i kajmakiem,
żel jabłkowy, chrupiący oblat

 pasuje z kieliszkiem Solaris Późny Zbiór / 25.00 zł

BROWNIE

28.00 zł

Sos karmelowy, lody waniliowe

 pasuje z kieliszkiem Jaworek Miodowe / 25.00 zł

MENU

NAPOJE ZIMNE

Pepsi/Pepsi max/7up/Mirinda/Lipton	10.00 zł
Woda gazowana / niegazowana 0,3l	7.00 zł
Woda gazowana / niegazowana 0,7l (karafka)	10.00 zł
Naturalny sok tłoczony 0,3l	10.00 zł

NAPOJE GORĄCE

Herbata	10.00 zł
Espresso	7.00 zł
Doppio	12.00 zł
Americano	13.00 zł
Flat white	13.00 zł
Latte	17.00 zł
Cappuccino	15.00 zł

MENU

NAPOJE SEZONOWE

Herbata sezonowa	25.00 zł
Herbata z konfiturą malinową	25.00 zł
Grzaniec czerwony	30.00 zł
Grzaniec biały	30.00 zł
Kakao z bitą śmietaną	18.00 zł

INNE

Piwo Prost (zapytaj kelnera o smaki)	16.00 - 20.00 zł
Piwo bezalkoholowe (zapytaj kelnera o smaki)	16.00 zł

KARTA WIN

	 120 ml	 0,75l
MUSUJĄCE		
Musecco Bianco białe/brut/2023	24.00 zł	85.00 zł
Musecco Rosé różowe/dry/2024	24.00 zł	85.00 zł
Musecco Orange pomarańczowe/brut/2024	25.00 zł	90.00 zł
Musecco Red czerwone/brut/2024	25.00 zł	90.00 zł

BIAŁE

Riesling Barrique wytrawne/2023	26.00 zł	95.00 zł
O' Solee Ria półwytrawne	25.00 zł	90.00 zł
Pinot Noir Blanc de Noirs półwytrawne/2024	25.00 zł	90.00 zł
Solaris Selection półsłodkie/2024	28.00 zł	105.00 zł

POMARAŃCZOWE

Riesling Orange wytrawne/2024	26.00 zł	95.00 zł
----------------------------------	----------	----------

	 120 ml	 0,75l
RÓŻOWE		
Rosé półwytrawne/2023	24.00 zł	85.00 zł

CZERWONE

Gamay wytrawne/2022	28.00 zł	105.00 zł
Pinot Noir wytrawne/2022	25.00 zł	90.00 zł
Cabane wytrawne/2019/20/21	25.00 zł	90.00 zł
Cortis ³ wytrawne/2019/20/21	25.00 zł	90.00 zł
Regent półwytrawne/2022	25.00 zł	90.00 zł

	 50 ml	 0,5l
DESEROWE		
Miodowe słodkie/2022	24.00 zł	85.00 zł

	 50 ml	 0,375l
Solaris Późny Zbiór słodkie/2023	26.00 zł	95.00 zł

	
Set degustacyjny 5 win	5 x 50 ml 65.00 zł

JAWOREK VINEYARDS

Restaurant

At Winnice Jaworek, our kitchen has always been based on the truth of flavor, respect for ingredients, and culinary tradition. The newest menu, created by our Executive Chef Krzysztof Kaczor, is a conscious return to Silesian roots and dishes that have shaped the identity of this region for generations.

It is a story of tradition, quality, and seasonality. You will find dishes inspired by Silesian cuisine, presented in a modern way, with careful attention to craftsmanship and the finest ingredients. This is cuisine that embraces, warms, and evokes familiar flavors, bringing a sense of home comfort on cooler days.

Returning to our roots means revisiting tried-and-true recipes, local products, and honest culinary techniques that allow the full flavor to shine. This menu is a tribute to tradition, but also a creative interpretation – close to nature, the seasons, and the rhythm of the year. We wish you a delightful experience, full of warmth and enjoyment at the table.

The Winnice Jaworek Team



MENU

WE RECOMMEND THIS UNIQUE PAIRING

A selection of artisanal cheeses
from Malinowa Zagroda, served
with a tasting set of five wines
from our own production

We recommend trying this pairing – the cheese
selection has been carefully curated to perfectly
complement the character of each of our wines.



MENU

APPETIZERS

PANCZKRAUT WITH BACON 38.00 zł

Fried smoked cheese, sour cream

 try with a glass of Riesling Barrique 2023 / 26.00 zł

BREADED OYSTER MUSHROOMS 32.00 zł

Red bean mousse, tartar sauce

 try with a glass of O' Solee Ria / 25.00 zł

**SELECTION OF CHESSES FROM
MALINOWA ZAGRODA** 65.00 zł

SOUPS

JERUSALEM ARTICHOKE CREAM SOUP 25.00 zł

Creamy sunflower, crispy Jerusalem artichoke skins

SMOKED MEAT CABBAGE SOUP 25.00 zł

Roasted bacon, roasted potato

A 10% service charge will be added to the bill for groups of 8 or more

MENU

MAIN COURSES

- DUMPLINGS WITH SMOKED COTTAGE CHEESE** 59.00 zł
Oyster mushroom topping, sour cream
🍷 try with a glass of Regent 2022 / 25.00 zł
- PORK SCHNITZEL** 55.00 zł
Boiled potatoes with dill, braised cabbage with roux
🍷 try with a glass of Pinot Noir 2022 / 25.00 zł
- SUPREME CHICKEN BREAST (CORN-FED)** 63.00 zł
Potato dumplings with breadcrumbs, Jerusalem artichoke cream, bacon chips, demi-glace, chive oil
🍷 try with a glass of Riesling Orange 2024 / 25.00 zł
- RAINBOW TROUT FILLET** 79.00 zł
Panczkraut, parsley-leek sauce, buttered carrots
🍷 try with a glass of Pinot Noir Blanc de Noirs/ 25.00 zł

DESSERTS

- APPLE DESSERT** 26.00 zł
Butter-baked apple, mascarpone and caramel cream, apple gel, crispy pastry
🍷 try with a glass of Solaris Late Harvest / 25.00 zł
- BROWNIE** 28.00 zł
Caramel sauce, vanilla ice cream
🍷 try with a glass of Jaworek Miodowe / 25.00 zł

MENU

COLD DRINKS

Pepsi/Pepsi max/7up/Mirinda/Lipton	10.00 zł
Sparkling/still water 0.3l	7.00 zł
Sparkling/still water 0.7l (carafe)	10.00 zł
Natural pressed juice 0.3l	10.00 zł

HOT DRINKS

Tea	10.00 zł
Espresso	7.00 zł
Doppio	12.00 zł
Americano	13.00 zł
Flat white	13.00 zł
Latte	17.00 zł
Cappuccino	15.00 zł

MENU

SEASONAL DRINKS

Seasonal tea	25.00 zł
Seasonal tea with with raspberry	25.00 zł
Red Mulled Wine	30.00 zł
White Mulled Wine	30.00 zł
Hot Cocoa with Whipped Cream	18.00 zł

OTHER

Prost Beer (ask the waiter about flavors)	16.00 - 20,00 zł
Non-alcoholic beer (ask the waiter about flavors)	16.00 zł

WINE LIST

					
SPARKLING	120 ml	0,75l		120 ml	0,75l
Musecco Bianco white/brut/2023	24.00 zł	85.00 zł	ROSÉ	24.00 zł	85.00 zł
Musecco Rosé rose/dry/2024	24.00 zł	85.00 zł	Rosé semi-dry/2023		
Musecco Orange orange/brut/2024	25.00 zł	90.00 zł	RED		
Musecco Red red/brut/2024	25.00 zł	90.00 zł	Monarch dry/2018	27.00 zł	100.00 zł
WHITE			Pinot Noir dry/2022	25.00 zł	90.00 zł
Riesling Barrel dry/ 2023	26.00 zł	95.00 zł	Cabane dry/2019/20/21	25.00 zł	90.00 zł
O' Solee Ria semi-dry	25.00 zł	90.00 zł	Cortis3 dry/2019/20/21	25.00 zł	90.00 zł
Pinot Noir Balnc de Noirs semi-dry/2024	25.00 zł	90.00 zł	Regent semi-dry/2022	25.00 zł	90.00 zł
Solaris Selection semi-sweet/2024	28.00 zł	105.00 zł	DESSERT		
ORANGE			Miodowe sweet/2022	50 ml	0,5l
Riesling Orange dry/2024	26.00 zł	95.00 zł		24.00 zł	85.00 zł
					
			Solaris Late Harvest sweet/2023	50 ml	0,375l
				26.00 zł	95.00 zł
			Tasting set of 5 wines		5 x 50 ml 65.00 zł