

Witamy w Restauracji Winnic Jaworek!

Otoczające nas winnice wyznaczają rytm tego miejsca – rytm natury, pór roku i spokojnego delektowania się chwilą. Wraz z nadejściem wiosny nasza kuchnia również się zmienia. Nowa karta powstała z inspiracji pierwszymi młodymi warzywami, świeżymi ziołami i lżejszymi, bardziej świeżymi smakami, które naturalnie pojawiają się o tej porze roku. Szef kuchni Krzysztof Kaczor sięga po produkty sezonowe i interpretuje je w sposób, który podkreśla ich świeżość oraz naturalny charakter.

Wierzmy, że dobre jedzenie zaczyna się od szacunku do składników i prostoty, która pozwala wydobyć ich prawdziwy smak. Dlatego w naszej kuchni spotykają się klasyczne techniki, świeże produkty i autorska wrażliwość szefa kuchni, tworząc dania, które są jednocześnie znajome i odkrywcze.

Niech ta karta będzie zaproszeniem do spokojnej podróży przez smaki – takich, które najlepiej smakują w otoczeniu winnicy, przy kieliszku dobrego wina i w atmosferze spotkania przy wspólnym stole.

Zespół Winnic Jaworek






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.



PRZYSTAWKI

PIECZONY ZIEMNIAK	28.00 zł
z gzikiem, chrupiącym porem i popiołem z pora	
 pasuje z kieliszkiem Riesling Barrique 2023 / 26.00 zł	
WĄTRÓBKA NA CHAŁCE	31.00 zł
z malinami i okowitą, podana na grillowanej chałce	
 pasuje z kieliszkiem Rosé 2023 / 24.00 zł	
TATAR	58.00 zł
z polędwicy wołowej z chrupiącym ziemniakiem i majonezem ziołowym	
 pasuje z kieliszkiem Cortis ³ / 25.00 zł	
DESKA SERÓW Z MALINOWEJ ZAGRODY	65.00 zł
 pasuje z setem degustacyjnym / 65.00 zł	

ZUPY




KREM Z CZERWONEJ SOCZEWICY	30.00 zł
z pomidorem z oliwą i rzodkiewką	
ZUPA KOPERKOWA	24.00 zł
z lanymi kluskami	
BOTWINKA	28.00 zł
z kwaśną śmietaną	

Do rachunku dla grup składających się z 8 lub więcej osób zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 10%.

DANIA GŁÓWNE

PIERŚ Z KACZKI	68.00 zł
z botwiną, puree ziemniaczanym i sosem demi-glace	
 pasuje z kieliszkiem Regent 2022 / 25.00 zł	
KOTLET SCHABOWY	64.00 zł
z młodymi ziemniakami i sałatą masłową w śmietanie	
 pasuje z kieliszkiem Riesling Orange 2024 / 26.00 zł	
ESKALOPKI CIEŁĘCE	82.00 zł
z szałwią w sosie z białego wina, młoda marchew, zielone szparagi, szpinak na maśle	
 pasuje z kieliszkiem Riesling Barrique 2023 / 26.00 zł	
FILET Z ŁOSOSIA	68.00 zł
z kluskami jaglanymi w wywarze śmietankowo- winnym z warzywami	
 pasuje z kieliszkiem Pinot Noir Blanc de Noirs 2024 / 25.00 zł	
RISOTTO	42.00 zł
ze szparagami, rzodkiewką, roszponką i orzechami laskowymi	
 pasuje z kieliszkiem O'Solee Ria / 25.00 zł	
SAŁATKA CEZAR	52.00 zł
z kurczakiem i boczkiem	
 pasuje z kieliszkiem Musecco Bianco 2023 / 24.00 zł	

DESERY

SEMIFREDO WIŚNIOWE	28.00 zł
z kruszonką miętową i sosem wiśniowym	
 pasuje z kieliszkiem Solaris Późny Zbiór 2023 / 25.00 zł	
MIODOWNIK	26.00 zł
z masą grysikową	
 pasuje z kieliszkiem Jaworek Miodowe / 24.00 zł	
CHAŁKA	30.00 zł
z truskawkami i bitą śmietaną	
 pasuje z kieliszkiem Musecco Red 2024 / 25.00 zł	

NAPOJE ZIMNE

Pepsi/Pepsi max/7up/Mirinda/Lipton	12.00 zł
Woda gazowana / niegazowana 0,3l	8.00 zł
Woda gazowana / niegazowana 0,7l (karafka)	15.00 zł
Naturalny sok tłoczony 0,3l	12.00 zł

NAPOJE GORĄCE

Herbata	10.00 zł
Espresso	7.00 zł
Doppio	12.00 zł
Americano	13.00 zł
Flat white	14.00 zł
Latte	17.00 zł
Cappuccino	15.00 zł



NAPOJE SEZONOWE

Lemoniada klasyczna	24.00 zł
Lemoniada smakowa	25.00 zł
Herbata wiosenna	20.00 zł
Sok pomarańczowy świeżo wyciskany	22.00 zł
Aperol Spritz	34.00 zł
Szprycer Bianco	30.00 zł
Szprycer Rose	30.00 zł

INNE

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

KARTA WIN

		
MUSUJĄCE	120 ml	0,75l
Musecco Bianco białe/extra-dry/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
----------------------------------	----------	----------


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

CZERWONE

Gamay wytrawne/2022	28.00 zł	105.00 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

DESEROWE

		
Miodowe słodkie/2022	50 ml 24.00 zł	0,5l 85.00 zł
Solaris Późny Zbiór słodkie/2023	 50 ml 26.00 zł	 0,375l 95.00 zł

Set degustacyjny 5 win		5 x 50 ml 65.00 zł
-------------------------------	---	-----------------------

Welcome to Winnice Jaworek Restaurant!

The surrounding vineyards set the rhythm of this place – the rhythm of nature, the changing seasons, and the pleasure of slowing down and enjoying the moment. With the arrival of spring, our kitchen evolves as well. This seasonal menu is inspired by the first young vegetables, fresh herbs, and lighter, vibrant flavors that naturally appear at this time of year. Chef Krzysztof Kaczor selects seasonal ingredients and interprets them in a way that highlights their freshness and natural character.

We believe that good food begins with respect for ingredients and a simplicity that allows their true flavors to shine. In our kitchen, classic techniques meet fresh products and the chef's personal touch, creating dishes that feel both familiar and pleasantly surprising.

Let this menu be an invitation to a gentle journey through flavors – best enjoyed among the vineyards, with a glass of good wine and the simple pleasure of sharing time at the table.

The Winnice Jaworek Team



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.



APPETIZERS

BAKED POTATO	28.00 zł
with cottage cheese, crispy leek and leek ash	
 try with a glass of Riesling Barrique 2023 / 26.00 zł	
LIVER ON CHALLAH	31.00 zł
with raspberries and spirit, served on grilled challah	
 try with a glass of Rosé 2023 / 24.00 zł	
BEEF TARTARE	58.00 zł
with crispy potato and herb mayonnaise	
 try with a glass of Cortis ³ / 25.00 zł	
SELECTION OF CHESSES FROM MALINOWA ZAGRODA	65.00 zł
 try with the tasting set / 65.00 zł	

SOUPS



RED LENTIL CREAM	30.00 zł
with tomato, olive oil and radish	
DILL SOUP	24.00 zł
with poured dumplings	
BEETROOT	28.00 zł
with sour cream	

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

MAIN COURSES

DUCK BREAST	68.00 zł
with beet greens, mashed potatoes and demi-glace sauce	
 try with a glass of Regent 2022 / 25.00 zł	
PORK CHOP	64.00 zł
with new potatoes and butter lettuce in cream	
 try with a glass of Riesling Orange 2024 / 26.00 zł	
VEAL ESCALOPES	82.00 zł
with sage in white wine sauce, young carrots, green asparagus, spinach in butter	
 try with a glass of Riesling Barrique 2023 / 26.00 zł	
SALMON FILLET	68.00 zł
with millet dumplings in cream-wine broth with vegetables	
 try with a glass of Pinot Noir Blanc de Noirs 2024 / 25.00 zł	
RISOTTO	42.00 zł
with asparagus, radish, corn salad and hazelnuts	
 try with a glass of O'Solee Ria / 25.00 zł	
CAESAR SALAD	52.00 zł
with chicken and bacon	
 try with a glass of Musecco Bianco 2023 / 24.00 zł	

DESSERTS

CHERRY SEMIFREDO	28.00 zł
with mint crumble and cherry sauce	
 try with a glass of Solaris Late Harvest 2023 / 25.00 zł	
HONEY CAKE	26.00 zł
with semolina mass	
 try with a glass of Jaworek Miodowe / 24.00 zł	
CHALLAH	30.00 zł
with strawberries and whipped cream	
 try with a glass of Musecco Red 2024 / 25.00 zł	

COLD DRINKS

Pepsi/Pepsi max/7up/Mirinda/Lipton	12.00 zł
Sparkling/still water 0.3l	8.00 zł
Sparkling/still water 0.7l (carafe)	15.00 zł
Natural pressed juice 0.3l	12.00 zł

HOT DRINKS

Tea	10.00 zł
Espresso	7.00 zł
Doppio	12.00 zł
Americano	13.00 zł
Flat white	14.00 zł
Latte	17.00 zł
Cappuccino	15.00 zł

SEASONAL DRINKS

Classic lemonade	24.00 zł
Flavored lemonade	25.00 zł
Spring tea	20.00 zł
Freshly squeezed orange juice	22.00 zł
Aperol Spritz	34.00 zł
Bianco Spritz	30.00 zł
Rose Spritz	30.00 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			Cabane dry/2019/20/21	25.00 zł	90.00 zł
Riesling Barrique dry/ 2023	26.00 zł	95.00 zł	Cortis ³ dry/2019/20/21	25.00 zł	90.00 zł
O' Solee Ria semi-dry	25.00 zł	90.00 zł	Regent semi-dry/2022	25.00 zł	90.00 zł
Pinot Noir Balnc de Noirs semi-dry/2024	25.00 zł	90.00 zł	DESSERT		
Solaris Selection semi-sweet/2024	28.00 zł	105.00 zł			
			50 ml	0,5l	
			24.00 zł	85.00 zł	
					
			50 ml	0,375l	
			26.00 zł	95.00 zł	
			Solaris Late Harvest sweet/2023		
ORANGE			Tasting set of 5 wines	5 x 50 ml	
Riesling Orange dry/2024	26.00 zł	95.00 zł		65.00 zł	