

Witamy w Restauracji Winnic Jaworek!

Lato to najbardziej wyczekiwany moment w rytmie winnicy – czas dojrzewających winogron, długich wieczorów i smaków, które swoją pełnię osiągają właśnie teraz. To pora, w której natura hojnie obdarowuje nas najlepszymi darami sezonu, inspirując do tworzenia potraw opartych na świeżości, prostocie i najwyższej jakości składnikach.

W letniej karcie **Szef Kuchni Krzysztof Kaczor** oddaje pierwszeństwo temu, co sezonowe i lokalne. Aromatyczne kurki, młode ziemniaki, bób, soczyste pomidory malinowe, fasolka szparagowa czy letnie owoce tworzą kompozycje, które podkreślają naturalny charakter produktów i pozwalają wydobyć ich pełnię smaku. Każde danie powstało z myślą o harmonii – zarówno pomiędzy składnikami, jak i z winami tworzonymi w Winnicach Jaworek.

Nasza kuchnia pozostaje wierna przekonaniu, że prawdziwa elegancja tkwi w prostocie. Z szacunkiem dla tradycji i otwartością na współczesne spojrzenie tworzymy dania, które łączą rzemiosło, sezonowość i autorską interpretację klasycznych smaków.

Zapraszamy do zatrzymania się na chwilę i celebrowania lata w otoczeniu winnic – przy kieliszku starannie dobranego wina, wspólnym stole i kuchni, która opowiada historię miejsca oraz pory roku.

Życzymy Państwu wyjątkowych doznań kulinarnych.

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 harmonizowała
z charakterem każdego
z naszych win.



PRZYSTAWKI

LECZO

34.00 zł



warzywne z kremowym kozim serem i smażoną kapustą włoską
pasuje z kieliszkiem Riesling Orange 2024 / 26.00 zł

KASZANKA NA GRZANCE

28.00 zł



z prażonym jabłkiem, chrupiącą cebulą i karmelizowaną cebulą czerwoną
pasuje z kieliszkiem Regent 2022 / 25.00 zł

TATAR

59.00 zł



z polędwicy wołowej z marynowanymi kurkami i majonezem lubczykowym
pasuje z kieliszkiem Pinot Noir / 28.00 zł

DESKA SERÓW Z MALINOWEJ ZAGRODY

65.00 zł



pasuje z setem degustacyjnym / 65.00 zł

ZUPY

KREM Z KALAFIORA

32.00 zł

z duszonymi kurkami

ZUPA JARZYNOWA

27.00 zł

z bobem i śmietanką

KREM Z POMIDORÓW MALINOWYCH

36.00 zł

z grzanką z pesto z pietruszki

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

DANIA GŁÓWNE

	SUPREME Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO	76.00 zł
	z papryką faszerowaną kuskusem i boczkiem, z sosem paprykowym	
	pasuje z kieliszkiem Cortis ³ / 25.00 zł	
	KOTLET SCHABOWY	64.00 zł
	z młodymi ziemniakami z koperkiem i sałatką z pomidorów	
	malinowych z kwaśną śmietaną	
	pasuje z kieliszkiem Musecco Bianco 2023 / 24.00 zł	
	UDZIEC CIEŁĘCY	96.00 zł
	z w sosie kurkowym z młodymi ziemniakami i fasolką szparagową	
	pasuje z kieliszkiem Cabane / 25.00 zł	
	FILET Z DORADY	74.00 zł
	z czarną soczewicą, warzywnym leczo i sosem	
	na bazie Jaworek Miodowe	
	pasuje z kieliszkiem O'Sole Ria / 25.00 zł	
	RISOTTO	42.00 zł
	z kurkami, bobem i parmezanem	
	pasuje z kieliszkiem Pinot Noir Blanc de Noirs 2024 / 25.00 zł	
	SALAATKA Z HALLOUMI	54.00 zł
	z fasolką szparagową, winogronem i dressingiem figowym	
	pasuje z kieliszkiem Rose 2023 / 24.00 zł	

DESERY

	PANNA COTTA	34.00 zł
	z kruszonką z palonej białej czekolady i sosem malinowym	
	pasuje z kieliszkiem Solaris Późny Zbiór 2023 / 26.00 zł	
	SERNIK	30.00 zł
	z sosem z leśnych jagód	
	pasuje z kieliszkiem Solaris Selection / 26.00 zł	
	BROWNIE	36.00 zł
	z kremem mascarpone, malinami i bezą	
	pasuje z kieliszkiem Jaworek Miodowe / 24.00 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
Napar z naszej mięty z cytryną i miodem	20.00 zł
Sok pomarańczowy świeżo wyciskany	22.00 zł
Espresso Tonic	18.00 zł
Mrożona Herbata	20.00 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

Musecco Bianco
białe/extra-dry/2023

Musecco Rosé
różowe/dry/2024

Musecco Red
czerwone/brut/2024

BIAŁE

Riesling
wytrawne/2025

O' Solee Ria
półwytrawne

Pinot Noir Blanc
de Noirs
półwytrawne/2024

Solaris Selection
półsłodkie/2024

POMARAŃCZOWE

Riesling Orange
wytrawne/2024

RÓŻOWE

Rosé
półwytrawne/2023

CZERWONE

Pinot Noir
wytrawne/2022/24

Gamay
wytrawne/2022

Cabane
wytrawne/2019/20/21

Cortis³
wytrawne/2019/20/21

Regent
półwytrawne/2022

DESEROWE

Miodowe
słodkie/2022

Solaris Późny Zbiór
słodkie/2023

Set degustacyjny 5 win

120 ml

0,75l

24.00 zł

85.00 zł

24.00 zł

85.00 zł

25.00 zł

90.00 zł

26.00 zł

95.00 zł

25.00 zł

90.00 zł

25.00 zł

90.00 zł

26.00 zł

95.00 zł

26.00 zł

95.00 zł

24.00 zł

85.00 zł

120 ml

0,75l

28.00 zł

105.00 zł

28.00 zł

105.00 zł

25.00 zł

90.00 zł

25.00 zł

90.00 zł

25.00 zł

90.00 zł



50 ml



0,5l

24.00 zł

85.00 zł



50 ml



0,375l

26.00 zł

95.00 zł



5 x 50 ml

65.00 zł

Welcome to Jaworek Vineyard Restaurant!

Summer is the most anticipated season in the rhythm of the vineyard—a time of ripening vines, long evenings, and flavours that reach their fullest expression. It is the season when nature generously offers its finest ingredients, inspiring us to create dishes built on freshness, simplicity, and exceptional quality.

In our summer menu, **Executive Chef Krzysztof Kaczor** celebrates the very best of the season and the region.

Fragrant chanterelles, new potatoes, broad beans, juicy heirloom tomatoes, green beans, and summer berries come together in thoughtfully composed dishes that highlight the natural character of each ingredient. Every creation has been designed with harmony in mind—both between the flavours on the plate and with the wines crafted at Jaworek Vineyards.

Our cuisine is guided by the belief that true elegance lies in simplicity. Respecting culinary tradition while embracing a contemporary perspective, we create dishes that combine craftsmanship, seasonality, and the Chef's own creative interpretation of classic flavours.

We invite you to slow down and savour the spirit of summer surrounded by the vineyards—with a carefully selected glass of wine, good company around the table, and a cuisine that reflects both the character of this place and the beauty of the season.

We wish you a truly memorable dining experience.

The Jaworek Vineyards 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

VEGETABLE RATATOUILLE 34.00 zł

with creamy goat's cheese and sautéed Savoy cabbage



try with a glass of Riesling Orange 2024 / 26.00 zł

TRADITIONAL BLACK PUDDING 28.00 zł

on toasted bread with roasted apple, crispy onion

and caramelised red onion



try with a glass of Regent 2022 / 25.00 zł

BEEF TARTARE 59.00 zł

with pickled chanterelles and lovage mayonnaise



try with a glass of Pinot Noir / 28.00 zł

SELECTION OF CHESSES FROM MALINOWA ZAGRODA 65.00 zł



try with the tasting set / 65.00 zł

SOUPS

SEASONAL VEGETABLE SOUP 27.00 zł

with broad beans and cream

CREAM OF CAULIFLOWER SOUP 32.00 zł

with braised chanterelles

CREAM OF HEIRLOOM TOMATO SOUP 36.00 zł

with a parsley pesto crostini

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

MAIN COURSES

FREE-RANGE CHICKEN SUPREME 76.00 zł

with bell pepper stuffed with couscous and bacon
served with roasted pepper sauce

 try with a glass of Cortis³ / 25.00 zł

PORK CHOP 64.00 zł

with new potatoes, fresh dill and a heirloom tomato
salad with sour cream

 try with a glass of Musecco Bianco 2023 / 24.00 zł

BRAISED VEAL LEG 96.00 zł

in chanterelle sauce with new potatoes and green beans

 try with a glass of Cabane / 25.00 zł

SEA BREAM FILLET 74.00 zł

with black lentils, vegetable ratatouille and a sauce
made with Jaworek Honey Wine

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

RISOTTO 42.00 zł

with chanterelles, broad beans and Parmesan

 try with a glass of Pinot Noir Blanc de Noirs 2024 / 25.00 zł

HALLOUMI SALAD 52.00 zł

with green beans, grapes and fig dressing

 try with a glass of Rose 2023 / 24.00 zł

DESSERTS

PANNA COTTA 34.00 zł

with caramelised white chocolate crumble and raspberry sauce

 try with a glass of Solaris Late Harvest 2023 / 26.00 zł

CHEESECAKE 30.00 zł

with wild blueberry sauce

 try with a glass of Solaris Selection / 26.00 zł

BROWNIE 36.00 zł

with mascarpone cream, fresh raspberries and meringue

 try with a glass of Jaworek Honey Wine / 24.00 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
Fresh Mint Infusion with lemon and honey	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

					
	120 ml	0,75l		120 ml	0,75l
SPARKLING			RED		
Musecco Bianco white/brut/2023	24.00 zł	85.00 zł	Pinot Noir dry/2022/24	28.00 zł	105.00 zł
Musecco Rosé rose/dry/2024	24.00 zł	85.00 zł	Gamay dry/2022	28.00 zł	105.00 zł
Musecco Red red/brut/2024	25.00 zł	90.00 zł	Cabane dry/2019/20/21	25.00 zł	90.00 zł
WHITE			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			
Solaris Selection semi-sweet/2024	26.00 zł	95.00 zł	DESSERT		
ORANGE			Honey Wine sweet/2022	 50 ml 24.00 zł	 0,5l 85.00 zł
Riesling Orange dry/2024	26.00 zł	95.00 zł	Solaris Late Harvest sweet/2023	 50 ml 26.00 zł	 0,375l 95.00 zł
ROSÉ					
Rosé semi-dry/2023	24.00 zł	85.00 zł	Tasting set of 5 wines	 5 x 50 ml 65.00 zł	