Witamy w Restauracji Winnic Jaworek!

Jesień w winnicy to czas wyjątkowy – pełen dojrzałych smaków, głębokich aromatów i niezwykłej atmosfery. To pora, w której natura odsłania swoje najbogatsze oblicze, a winobranie staje się zwieńczeniem całorocznej pracy. Chłodniejsze dni zachęcają do zwolnienia tempa i odkrywania kuchni inspirowanej bogactwem jesiennych darów.

W jesiennej karcie **Szef Kuchni Krzysztof Kaczor** oddaje pierwszeństwo temu, co sezonowe i lokalne. Aromatyczne borowiki, aksamitna dynia, soczyste figi, szlachetna dziczyzna, kaczka i jesienne owoce tworzą kompozycje, w których tradycja spotyka się z nowoczesnym spojrzeniem na kuchnię. Każde danie powstało z myślą o harmonii smaków i wyjątkowym połączeniu z winami tworzonymi w Winnicach Jaworek.

Nasza kuchnia pozostaje wierna przekonaniu, że prawdziwa elegancja tkwi w prostocie. Z szacunkiem dla tradycji i dbałością o jakość składników tworzymy dania, które łączą sezonowość, kulinarne rzemiosło i autorską interpretację klasycznych smaków.

Zapraszamy do celebrowania jesieni w otoczeniu złocistych 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

GRZANKA Z KOZIM SEREM 28.00 zł
na korzennej bagietce, z kozim twarogiem, świeżymi figami, karmelizowanymi orzechami nerkowca i rukolą
pasuje z kieliszkiem Pinot Noir Rosé 2025 / 30.00 zł

TATAR 59.00 zł
z polędwicy wołowej z marynowanym borowikiem, marynowanymi szparagami i musem z karmelizowanej szalotki
pasuje z kieliszkiem Gamay 2022 / 32.00 zł

DESKA SERÓW Z MALINOWEJ ZAGRODY 65.00 zł
pasuje z setem degustacyjnym / 70.00 zł

ZUPY

KREM Z DYNI 33.00 zł
z kaczką konfitowaną, pestkami dyni i olejem chili

ZUPA RYBNA 36.00 zł
z wędzoną makrelą, ziemniakami, porem i natką pietruszki

KREM Z GRZYBÓW LEŚNYCH 35.00 zł
z puree zimniaczanym i duszonym borowikiem

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

DANIA GŁÓWNE

KACZKA 78.00 zł
z gołąbkami nadziewanymi kaszą pęczak i borowikami
w liściach winogron, z sosem demi-glace z dodatkiem soku z winogron
pasuje z kieliszkiem Pinot Noir / 32.00 zł

KOTLET SCHABOWY 58.00 zł
w chrupiącej panierce, z purée ziemniaczanym i buraczkami na ciepło
pasuje z kieliszkiem Riesling Orange 2025 / 30.00 zł

GULASZ Z DZIKA 86.00 zł
z warzywami korzeniowymi, aromatycznym sosem i kluskami śląskimi
pasuje z kieliszkiem Cabane / 28.00 zł

ŁOSOŚ 74.00 zł
z purée kalafiorowym, kiszonym kalafiorem, borowikami
i pieczonymi ziemniakami
pasuje z kieliszkiem Riesling 2025 / 30.00 zł

RISOTTO 42.00 zł
z dynią piżmową, marynowanymi szparagami, parmezanem
i prażonymi pestkami dyni
pasuje z kieliszkiem Monarch Blanc de Noirs 2025 / 29.00 zł

DESERY

SZARLOTKA NA CIEPŁO 34.00 zł
z sosem wanilowym
pasuje z kieliszkiem Solaris Selection 2024 / 29.00 zł

FONDANT CZEKOLADOWY 36.00 zł
z sosem karmelowym i lodami waniliowymi
pasuje z kieliszkiem Miodowe / 27.00 zł

NAPOJE SEZONOWE

Grzaniec czerwony	32.00 zł
Grzaniec biały	32.00 zł
Herbata zimowa	25.00 zł
Napar z mięty z cytryną i miodem	20.00 zł
Pumpkin spice latte	23.00 zł
Piernikowe Espresso	13.00 zł
Sok pomarańczowy świeżo wyciskany	18.00 zł

PIWO

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

MOCNY ALKOHOL

	 40 ml	 0,5l
Winna Aqua Vitae - 41 % destylat z wina	35.00 zł	200.00 zł
Niewinna Aqua Vitae - 43 % destylat z wytłoków z winogron	35.00 zł	200.00 zł
Gin - 43 % gin na bazie destylatu z wytłoków z winogron	35.00 zł	210.00 zł

NAPOJE ZIMNE

Pepsi/Pepsi max/7up/Mirinda	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

KARTA WIN

	120 ml	0,75l
MUSUJĄCE		
Musecco Rosé różowe/dry/2024	27.00 zł	110.00 zł
Musecco Red czerwone/brut/2024	28.00 zł	115.00 zł
BIAŁE		
Riesling wytrawne/2025	30.00 zł	125.00 zł
Chardonnay wytrawne/2025	30.00 zł	125.00 zł
Monarch Blanc de Noirs półwytrawne/2025	29.00 zł	120.00 zł
O'Sole Pino półwytrawne/2025	29.00 zł	120.00 zł
O' Solee Ria półwytrawne	28.00 zł	115.00 zł
Solaris półsłodkie/2025	28.00 zł	115.00 zł
Solaris Selection półsłodkie/2024	29.00 zł	120.00 zł
POMARAŃCZOWE		
Riesling Orange wytrawne/2024	29.00 zł	120.00 zł
Riesling Orange wytrawne/2025	30.00 zł	125.00 zł

	120 ml	0,75l
RÓŻOWE		
Rosé wytrawne/2025	30.00 zł	125.00 zł
Pinot Noir Rosé półwytrawne/2025	30.00 zł	125.00 zł
Rosé półwytrawne/2023	27.00 zł	110.00 zł
CZERWONE		
Regge wytrawne/2025	30.00 zł	125.00 zł
Pinot Noir wytrawne/2022/24	32.00 zł	130.00 zł
Gamay wytrawne/2022	32.00 zł	130.00 zł
Cabane wytrawne/2019/20/21	28.00 zł	115.00 zł
Cortis[3] wytrawne/2019/20/21	28.00 zł	115.00 zł
Regent półwytrawne/2022	28.00 zł	115.00 zł
DESEROWE	50 ml	0,5l
Miodowe słodkie/2024	27.00 zł	110.00 zł

Set degustacyjny 5 win — **5 x 50 ml** — **70.00 zł**

Welcome to Jaworek Vineyard Restaurant!

Autumn in the vineyard is a truly special time – filled with rich flavours, deep aromas and a unique atmosphere. It is the season when nature reveals its abundance, and the grape harvest marks the culmination of a year of dedication and passion. Cooler days invite us to slow down and discover cuisine inspired by the richness of autumn's bounty.

In his autumn menu, **Head Chef Krzysztof Kaczor** celebrates the finest seasonal and locally sourced ingredients. Fragrant porcini mushrooms, velvety pumpkin, ripe figs, exquisite game, duck and autumn fruits come together in dishes where tradition meets a contemporary culinary approach. Each creation is thoughtfully composed to achieve a harmony of flavours and pair beautifully with wines crafted at Winnice Jaworek.

Our cuisine remains true to the belief that genuine elegance lies in simplicity. With respect for tradition and a commitment to quality, we create dishes that combine seasonality, culinary craftsmanship and a personal interpretation of classic flavours.

We invite you to embrace the beauty of autumn among the golden vineyards – with a carefully selected glass of wine, good company and cuisine that tells the story of our estate and the season.

We wish you an exceptional culinary experience.

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.

STARTERS

GOAT CHEESE TOAST 28.00 zł
spiced baguette with fresh goat cheese, fresh figs,
caramelized cashews and arugula
recommended wine: Pinot Noir Rosé 2025 / 30.00 zł

BEEF TARTARE 59.00 zł
with pickled porcini mushrooms, pickled asparagus
and caramelized shallot mousse
recommended wine: Gamay 2022 / 30.00 zł

SELECTION OF CHESSES FROM MALINOWA ZAGRODA 65.00 zł
recommended with the tasting set / 70.00 zł

SOUPS

CREAMY PUMPKIN SOUP 33.00 zł
with duck confit, pumpkin seeds and chili oil

FISH SOUP 36.00 zł
with smoked mackerel, potatoes, leek and fresh parsley

CREAMY WILD MUSHROOM SOUP 35.00 zł
with mashed potatoes and sautéed porcini mushrooms

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

MAIN COURSES

DUCK 78.00 zł
with grape leaf rolls filled with pearl barley and porcini mushrooms, served with grape juice-infused demi-glace
recommended wine: Pinot Noir / 30.00 zł

PORK CHOP 58.00 zł
in a crispy golden crust, served with mashed potatoes and warm beetroot
recommended wine: Riesling Orange 2025 / 30.00 zł

WILD BOAR STEW 86.00 zł
with root vegetables, rich gravy and traditional Silesian potato dumplings
recommended wine: Cabane / 28.00 zł

SALMON 74.00 zł
with cauliflower purée, fermented cauliflower, porcini mushrooms and roasted potatoes
recommended wine: Riesling 2025 / 30.00 zł

RISOTTO 42.00 zł
with butternut squash, pickled asparagus, parmesan and toasted pumpkin seeds
recommended wine: Monarch Blanc de Noirs 2025 / 29.00 zł

DESSERTS

WARM APPLE PIE 34.00 zł
with vanilla sauce
recommended wine: Solaris Selection 2024 / 29.00 zł

CHOCOLATE FONDANT 36.00 zł
with caramel sauce and vanilla ice cream
recommended wine: Miodowe / 27.00 zł

SEASONAL DRINKS

Mulled Red Wine	32.00 zł
Mulled White Wine	32.00 zł
Winter Tea	25.00 zł
Mint Infusion with Lemon and Honey	20.00 zł
Pumpkin Spice Latte	23.00 zł
Gingerbread Espresso	13.00 zł
Freshly Squeezed Orange Juice	18.00 zł

BEER

Prost Beer (ask waiter about available varieties)	16.00 - 20.00 zł
Non-Alcoholic Beer (ask waiter about available varieties)	16.00 zł

SPIRITS

	40 ml	0,5l
Winna Aqua Vitae - 41 % wine distillate	35.00 zł	200.00 zł
Niewinna Aqua Vitae - 43 % grape pomace distillate	35.00 zł	200.00 zł
Gin - 43 % gin crafted from grape pomace distillate	35.00 zł	210.00 zł

COLD DRINKS

Pepsi/Pepsi max/7up/Mirinda	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

WINE LIST

	120 ml	0,75l
SPARKLING		
Musecco Rosé rosé/dry/2024	27.00 zł	110.00 zł
Musecco Red red/brut/2024	28.00 zł	115.00 zł
WHITE		
Riesling dry/2025	30.00 zł	125.00 zł
Chardonnay dry/2025	30.00 zł	125.00 zł
Monarch Blanc de Noirs semi-dry/2025	29.00 zł	120.00 zł
O'Sole Pino semi-dry/2025	29.00 zł	120.00 zł
O' Solee Ria semi-dry	28.00 zł	115.00 zł
Solaris semi-sweet/2025	28.00 zł	115.00 zł
Solaris Selection semi-sweet/2024	29.00 zł	120.00 zł
ORANGE		
Riesling Orange dry/2024	29.00 zł	120.00 zł
Riesling Orange dry/2025	30.00 zł	125.00 zł

	120 ml	0,75l
ROSÉ		
Rosé dry/2025	30.00 zł	125.00 zł
Pinot Noir Rosé semi-dry/2025	30.00 zł	125.00 zł
Rosé semi-dry/2023	27.00 zł	110.00 zł
RED		
Regge dry/2025	30.00 zł	125.00 zł
Pinot Noir dry/2022/24	32.00 zł	130.00 zł
Gamay dry/2022	32.00 zł	130.00 zł
Cabane dry/2019/20/21	28.00 zł	115.00 zł
Cortis[3] dry/2019/20/21	28.00 zł	115.00 zł
Regent drmi-dry/2022	28.00 zł	115.00 zł
	50 ml	0,5l
DESSERT		
Miodowe sweet/2024	27.00 zł	110.00 zł

Tasting set of 5 wines **5 x 50 ml**
70.00 zł