



KARTA MENU

RESTAURANT & WINE BAR

DA VINCI

HOTEL & RESTAURACJA

We warmly welcome you - to a place where passion allows us to create an image that is not only culinary.

The name Da Vinci is, above all, an idea - progress, development and modernity, however respecting the heritage of the palace and park complex of Staroste Stefan Bidziński. We serve mainly Polish cuisine.

We prepare dishes from the highest quality products, from local suppliers, to bring out the flavor. We spend a lot of time preparing all the elements of the dish in our kitchen - we cook soups and sauces with our own broths, we marinate the meat in spices and herbs, and then heat treat it, taking care to retain as many properties of the base products as possible. We make pasta, dumplings, cakes and decorations on site, which allows us to get closer to the flavors we remember from childhood. We use herbs instead of ready-made spice mixtures and follow old recipes. We serve dishes maintaining high aesthetic standards. The menu is a seasonal card and is based on seasonal products. When preparing each menu card, we conduct long debates about what dishes fit the atmosphere of our place, what ingredients to choose for individual dishes, how to set a trend for a new menu and what may be attractive in a given season. The most difficult thing is to present the dish properly so that it looks tempting.

Referring to the heritage, we are aware that at the courts people not only feasted, but also enjoyed art. Therefore, in 2024, we inaugurated the activities of the Cultural Salon of the Da Vinci Restaurant. This is the idea of presenting theater plays in a restaurant space.

The restaurant is located in a palace and park complex, the charm of which is worth enjoying. Therefore, we also invite you to visit the museum part in the Starosts' Manor - entrance from the baroque garden. Children can spend wonderful moments at the Da Vinci Science Center, the garden of experiences or on the playground at the Sobieski Gate, which was built in honor of the victory at Vienna.

We invite you to follow our website www.davinci.travel.pl

We offer you the opportunity to organize special events, training, conferences and corporate meetings, and we also provide catering services.

The complex also includes a *** standard hotel.

We warmly invite you again

The waiting time for dishes is from 25 to 45 minutes.

When booking a table for 8 adults we add service in the amount of 15%.

DA VINCI

HOTEL & RESTAURACJA

Witamy Państwa serdecznie - w miejscu, gdzie pasja pozwala nam kreować wizerunek nie tylko kulinarny.

Nazwa Da Vinci to przede wszystkim idea – postęp, rozwój i nowoczesność, jednakże z poszanowaniem dziedzictwa zespołu pałacowo-parkowego Starosty Stefana Bidzińskiego. Serwujemy głównie dania kuchni polskiej.

Dania przygotowujemy z produktów najwyższej jakości, z produktów od lokalnych dostawców w trosce o to, aby wydobyc smak. Dużo czasu poświęcamy na przygotowanie wszystkich elementów dania w naszej kuchni – zupy, sosy gotujemy na własnych wywarach, mięso marynujemy w przyprawach i ziołach, a następnie poddajemy obróbce termicznej dbając o to, aby zachować jak najwięcej właściwości produktów bazowych. Makarony, pierogi, ciasta, czy dekoracje wytwarzamy na miejscu dzięki czemu udaje nam się zbliżyć do smaków zapamiętanych z dzieciństwa. Używamy ziół zamiast gotowych mieszanek przypraw, wzorujemy się na dawnych recepturach. Dania podajemy zachowując wysokie standardy estetyczne. Karta menu jest kartą sezonową i bazuje na sezonowych produktach. Przygotowując każdą kartę menu prowadzimy długie debaty o tym jakie dania wpisują się w klimat naszego miejsca, jakie składniki dobrać do poszczególnych dań, jak wyznaczyć trend nowego menu i co w danym sezonie może być atrakcyjne. Najtrudniej jest odpowiednio wyłożyć danie, aby kusilo już samym wyglądem.

Nawiązując do dziedzictwa mamy świadomość, że na dworach nie tylko ucztowano, ale także delektowano się sztuką. W związku z tym w 2024 r. zainaugurowaliśmy działalność Salonu Kulturalnego Restauracji Da Vinci. Jest to idea przedstawiania w przestrzeni restauracyjnej sztuk teatralnych.

Restauracja znajduje się w kompleksie pałacowo-parkowym, którego urokami warto się delektować. Zatem zapraszamy także do zwiedzania części muzealnej w Dworze Starostów – wejście od strony barokowego ogrodu. Dzieci mogą spędzić cudowne chwile w Centrum Nauki Da Vinci, ogrodzie doświadczeń lub na placu zabaw przy bramie Sobieskiego, która została wzniesiona na cześć zwycięstwa pod Wiedniem.

Zapraszamy do śledzenia naszej strony www.davinci.travel.pl

Oferujemy Państwu możliwość organizacji imprez okolicznościowych, szkoleń, konferencji czy spotkań firmowych, a także świadczymy usługi cateringowe. W kompleksie znajduje się także hotel w standardzie ***

Zapraszamy serdecznie ponownie

Czas oczekiwania na dania wynosi od 25 do 45 min

Rezerwacja stolika od 8 osób dorosłych- doliczamy serwis w wysokości 15%.

Salaty / salads

SAŁATKA Z KOZIM SEREM

42,00



GOAT CHEESE SALAD

*7- 200g

Ser Kozi/ burak/ rukola/ prażony słonecznik/ vinaigrette

Goat Cheese/ beetroot/ arugula/ roasted sunflower seeds/
vinaigrette

SAŁATKA Z KURCZAKIEM

46,00

CHICKEN SALAD

*1,7-320g

**Kurczak/ boczec/ sałata rzymska/ pomidor koktajlowy/ sos
cezar/ grzanki**

Chicken/ bacon/ romaine lettuce/ cherry tomato/ Caesar
dressing/ croutons



Przystawki / starters

ŚLEDŹ Z JANOWA

36,00



JANOW HERRING

*1,4,7-200g

Śledź z Janowa/ pomarańcz/ cytryna/ grejfrut/ kawior/
koper/ śmietana/ pieczywo własnego wypieku

Herring from Janów/ orange/ lemon/ grapefruit/ caviar/
cream/ dill

TATAR WOŁOWY

64,00

BEEF TARTARE

*1,3,7,10-180g

Polędwica wołowa/ koper/ żółtko/ parmezan/ sos
worcestershire/ kapary/ korniszon/ śmietana/masło/
pieczywo własnego wypieku

Beef tenderloin/ dill/ egg yolk/ gherkin/ parmesan/
Worcestershire sauce/ capers/ butter/ homemade bread



Zupy / soups

BULION KRÓLEWSKI Z CZTERECH MIĘS 32,00

ROYAL BROTH MADE FROM FOUR MEATS *1,3,9- 300ml

**Kołoduny mięsne naszego wyrobu/ wołowina/
kurczak kukurydziany/ kaczka/ indyk**

Meat dumplings of our product/ beef/
corn chicken/ duck/ turkey

ŻUREK 28,00

SOUR RYE SOUP *1,3,7,9-300ml

**Domowy zakwas żytni/ kiełbasa biała/ maślanka/ jajko/
bekon/ pieczywo własnego wypieku**

Homemade rye sourdough/ white sausage/ buttermilk/
egg/ homemade bread/ bacon



Dania główne/ main courses

STEK WOŁOWY

119,00

BEEF STEAK

*7,9-320g

**Polędwica wołowa/ ziemniaki pieczone/ rukola/ vinaigrette/
pomidor koktajlowy/ sos Dianne**

Beef tenderloin/ roasted potatoes/ arugula/ vinaigrette/ cherry
tomato/ Dianne sous

DŁUGO PIECZONA JAGNIĘCINA

78,00

SLOW-ROASTED LAMB

*1,3,9- 300g

**Jagnięcina/ ciastko ziemniaczane/ smażone marchewki/
sos miętowy**

Lamb / potato cake / fried carrots / mint sauce

ŻEBRO WOŁOWE

62,00

BEFF RIB

*3,9- 450g

Żebro wołowe/ puree ziemniaczane/ jarmurz/ demi glace

Beef rib/ mashed potatoes/ kale/ demi-glace



Dania główne/ main courses

- SCHAB CHĘCIŃSKI** 52,00
PORK LOIN WITH BONE *1,3,7- 450g
**Schabowy z kością/ ziemniaki/
kapusta zasmażana**
Pork loin with bone/ potato/ fried cabbage
- PIERŚ Z KURCZAKA W PESTO POMIDOROWYM** 58,00
CHICKEN BREAST IN TOMATO PESTO 320g
**Pierś z kurczaka/ pesto z suszonych pomidorów/ krem
szpinakowy/ szparagi/ ziemniaki**
Chicken breast / sun-dried tomato pesto / spinach cream /
asparagus / potatoes
- UDO Z KACZKI CONFIT** 62,00
DUCK LEG CONFIT 320g
**Udo z kaczki/batat/karmelizowana czerwona kapusta/sos
pomarańczowy**
Duck leg/ sweet potato/ caramelized red cabbage/ orange sauce



Dania główne/ main courses

PAPPARDELLE Z BOCZNIAKAMI 48,00 

PAPPARDELLE WITH OYSTER MUSHROOMS *1,3,7-320g

Papardelle/ boczniaki/ cukinia/ śmietana/
pomidor koktailowy/ parmezan

Pappardelle/ oyster mushrooms/ zucchini/ cream/ cherry tomato/
parmesan

PSTRĄG W MIGDAŁACH 62,00

TROUT IN ALMONDS *4- 450g

Pstrąg/ kapusta włoska/ ziemniaki

Trout/ savoy cabbage/ potatoes

CURRY WARZYWNE 48,00 

VEGETABLE CURRY *1,8-320g

Batat/ kalafior/ fasolka szparagowa/ orzechy nerkowca/ curry/
raita/ chlebek naan

Batat/ cauliflower/ green beans/ cashew nuts/ curry/ raita/ naan
bread



Dania dziecięce/ kids menu

ZUPA POMIDOROWA **20,00**

TOMATO SOUP *1,3,7,9- 200ml

Bulion/ pomidory/ śmietana/ domowy makaron

Broth/ tomato/ cream/ homemade noodles

FILECIKI WYKWINTNE **34,00**

CHICKEN STRIPS *1,3,7- 270g

Fileciki drobiowe/ frytki/ ogórek/ śmietana

Poultry fillets/ chips/ cucumber/ sour cream

PIEROGI BABCI KRYSI **34,00**

GRANDMA KRYSIA'S DUMPLINGS *1,3,7- 270g

Twaróg/ ziemniaki/ cebula/ śmietana

Cottage cheese/ potato/ onion/ sour cream



Dessery/ dessert

SERNIK DA VINCI

28,00

DA VINCI CHEESECAKE

*1,3,7-180g

Twaróg/ biała czekolada/ owoce sezonowe/ śmietana

Cottage cheese/ white chocolate/ seasonal fruits/ cream

LEMON PASSET Z CIASTKIEM CZEKOLADOWYM

28,00

LEMON PASS WITH A CHOCOLATE COOKIE

*1,3,7- 180g

Sok z cytryn/ śmietana/ owoce sezonowe/ kakao

Lemon juice/ cream/ seasonal fruits/ cocoa

AFFAGATTO Z CANTTUCINI

28,00

AFFAGATTO WITH CANTTUCINI

*1,3,7-180g

Espresso/ ciastko z migdałami/ lody waniliowe

Espresso/ almond cookie/ vanilla ice cream



Kawy i herbaty/ coffee and tea

Kawa czarna/ black coffee	160ml	13,00
Kawa biała/ white coffee	*7 160ml	14,00
Cappuccino/ cappuccino	*7 160ml	15,00
Kawa latte/ coffee latte	*7 240ml	15,00
Espresso/ espresso	45ml	13,00
Podwójne espresso/ double espresso	90ml	16,00

Herbata czarna/ black tea	220ml	12,00
Herbata smakowa/ flavored tea	220ml	14,00
(owoce leśne/ rooibos/ malina/ zielona/ rumianek) (forest fruits/ rooibos/ raspberry/ green/ chamomile)		
Herbata Richmond dzbanek/ tea pot	320ml	22,00
(zielona/ yerba mate/ mięta pieprzowa/ melon-mięta/ brzoskwinia- cytryna) (green/ yerba mate/ peppermint/ melon-mint/ peach-lemon)		

***ALERGENY/ ALLERGENS**

1. GLUTEN i produkty pochodne/ Cereals containing gluten. **2. SKORUPIAKI** i produkty pochodne/ Crustaceans and derived products
3. JAJA i produkty pochodne/ EGGS and derived products **4. RYBY** i produkty pochodne/ Fish and derived products
5. ORZESZKI ZIEMNE (arachidowe) produkty pochodne/ Peanuts and derived products. **6. SOJA** i produkty pochodne/ Soybeans and
derived products **7. MLEKO** i produkty pochodne/ Milk and derived products **8. ORZECHY/ Nuts** **9. SELER** i produkty pochodne/
Celery and derived products **10. GORCZYCA** i produkty pochodne/ Mustard and derived products **11. NASIONA SEZAMU** i produkty
pochodne/ Sesame seeds and derived products **12. DWUTLENEK SIARKI/ Sulphur dioxide and sulphites** **13. ŁUBIN** i produkty
pochodne/ Lupin and derived products **14. MIĘCZAKI** i produkty pochodne/ Molluscs and derived products.

Napoje zimne / cold beverages

Woda niegazowana/ gazowana	0,3l 7,00
Mineral water still/ sparkling	
Karafka wody	1.0l 15,00
Caraf of water	
Karafka wody z cytrusami	1.0l 18.00
Caraf of water with citrus	
Karafka lemoniady	1.0l 30.00
Caraf of lemonade	
Napój gazowany	0,2l 10,00
Fizzy drink (pepsi/ mirinda/ 7up/ shweppes)	
Sok owocowy (pomarańcza/ jabłko/ czarna porzeczka)	
Fruit juice (orange/ apple/ black currant)	0,2l 10,00
Sok świeżo wyciskany	0,2l 20,00
Freshly squeezed juice	
Lipton ice tea	0,2l 10,00
Lipton ice tea	

Koktajle i piwa/ cocktails and beers

Aperol Spritz	150ml 30,00
prosecco/ aperol/ woda gazowana/ pomarańcza	
prosecco/ aperol/ sparkling water/ orange	
Mojito	150ml 30,00
rum/ syrop cukrowy/ mięta/ limonka	
rum/ sugar syrup/ mint/ lime	
Gin & Tonic	150ml 30,00
gin Bombay/ tonic/ syrop cukrowy/ limonka	
gin Bombay/ tonic/ sugar syrup/ lime	

Pilsner Urquel z beczki	0,3/ 13,00 0,5l/ 17,00
Draft beer Pilsner Urquel	
Piwo bezalkoholowe	0,5l 14,00
Non- alcoholic beer	
Piwo rzemieślnicze Browar Ponidzie	0,5l 20,00
(jasne pełne/ lager wiedeński/ jasne pszeniczne/ APA/)	
Craft Beer Browar Ponidzie	
(light full/ Vienna lager/ light wheat/ light APA type)	
Porter Bałtycki rzemieślniczy Szydło	0,5l 22,00

Whisky

Auchentoshan Single

Malt 12YO 50ml/ **22,00** 700ml/ **260,00**

Szkocja – Lowland's- owocowa/fruit- alk. 40.0 %

Glen Scotia

Cambeltown Harbour 50ml/ **27,00** 700ml/ **320,00**

Szkocja – Campbeltown - owocowa/fruit- alk. 40.0 %

Glenallachie 12Yo 50ml/ **45,00** 700ml/ **550,00**

Szkocja– Speyside - owocowa/fruit- alk. 46.0 %

Dalmore 12YO 50ml/**45,00** 750ml/ **550,00**

Szkocja- owocowa/ fruit- alk. 40,0%

Ardbeg Wee Beastie 50ml/**26,00** 750ml/ **330,00**

Szkocja- dymna/ smoky- alk. 47,4%

Ballechin 50ml/**34,00** 750ml/ **420,00**

Szkocja- dymna/ smoky- alk.40.0%

Kilchoman Single Malt 50ml/**46,00** 700ml/ **560,00**

Szkocja- Islay - dymna/smoky- alk. 46.0 %

Jack Daniel's Old No.7 50ml/ **20,00** 700ml/ **250,00**

USA - Tennessee - owocowa/ fruit- alk. 40.0 %

Jack Daniel's Honey 50ml/ **20,00** 700ml/ **250,00**

USA - Tennessee - miodowa/ honney- alk. 40.0 %

Roulette 50ml/ **20,00** 700ml/ **250,00**

USA - Tennessee - słodowa/ - alk. 40.0 %

Alkohol mocny/ spirits

Cognac Hennessy 50ml/ **28,00** 700ml/ **380,00**

Francja - owocowa/ fruit- alk. 40.0%

Wódka Stumbras/ Starosta 50ml/ **16,00** 500ml/ **140,00**

Stumbras/ Starosta vodka

Wódka J.A. Baczewski 50ml/ **20,00** 500ml/ **180,00**

J.A. Baczewski vodka

Wódka Dwór Sieraków 50ml/ **25,00** 700ml/ **250,00**

(superior/ jarzębiak/ ziemniak kosher/

śliwa z tarniną/ czarny bez/ pieprzowa)

Dwór Sierakow vodka (superior/ mountain ash/

kosher potato/ plum with sloe/ black elderberry/ pepper)

Wódka Palona 50ml/ **32,00** 500ml/ **300,00**

Smoked vodka

Wódka Sieraków- deska degustacyjna 4x25ml **50,00**

Sierakow vodka - tasting board

Cytrynówka świętokrzyska 50ml/ **19,00** 500ml/ **170,00**

Lemon vodka

Okowita 50ml/ **30,00** 700ml/ **300,00**

(jęczmień/ pszenica/ ziemniak/ żyto)

(barley/ wheat/ potato/ rye)

Okowita- deska degustacyjna 4x25ml **60,00**

(jęczmień/ pszenica/ ziemniak/ żyto)

Okowita- tasting board (barley/ wheat/ potato/ rye)