

MENU RESTAURACJI

Noce i Dnie Hotel & Restauracja .WESELA-PRZYJĘCIA RODZINNE-KONFERENCJE. .

Pocztowa 15, 05-510 Konstancin-Jeziorna, Polska

POZYCJI W MENU
105

KATEGORII
10

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

PRZYSTAWKI

7

Tatar wołowy z polędwicy z domowymi marynatami **59 zł**
Beef sirloin tartare with homemade marinates

Salatka z marynowanym burakiem, kozim serem i pieczonymi grzankami **45 zł**
Salad with marinated beetroot, goat cheese and baked croutons

Pierogi z cielęciną i sosem kurkowym 6 szt. **46 zł**
Veal dumplings with chanterelle sauce – 6 pcs.

Krewetki królewskie smażone na maśle z płatkami czosnku na gorącej patelni **55 zł**
King prawns fried in butter with garlic flakes, served in a hot pan

Śledź w oleju lnianym z cebulką **35 zł**
Herring in linseed oil with onion

Szparagi zapiekane z szynką parmeńską i serem w okresie wiosenno-letnim **55 zł**
Baked asparagus with Parma ham and cheese in spring and summer

Pierogi ukraińskie z cebulką / VEGE/ – 6 szt. **46 zł**
Handmade dumplings with onion /VEGE/ – 6pcs.

ZUPY

4

Rosół z perliczki i kaczką z Pielmieni **34 zł**
Guinea fowl and duck broth with Pielmieni

Żur z wędzonką, jajkiem i ziemniaczkami **36 zł**
Sour rye soup with smoked meat, egg and potatoes

Zupa borowikowa z kluseczkami babuni **34 zł**
Boletus soup with grandma's dumplings

Chłodnik z jajkiem i koperkiem w okresie letnim **36 zł**
Cold soup with egg and dill in the summer

DANIA GŁÓWNE

7

Sznyceł cielęcy po wiedeńsku z mizerią 80 zł Viennese veal schnitzel with cucumber salad	Eskalopki cielęce z kluseczkami w sosie śmietanowo-pomidorowym 75 zł Veal escalopes with dumplings in cream-tomato sauce
Udo kacze confit podane z kluseczkami, żurawiną i buraczkami 74 zł Duck thigh confit served with dumplings, cranberries and beetroot	Policzki wołowe w sosie kurkowym z puree ziemniaczanym i ogórek kwaszony 80 zł Beef cheeks in chanterelle sauce with mashed potatoes, pickled cucumber
Kotlet schabowy z kością, puree ziemniaczanym z koperkiem i mizerią 80 zł Pork chop with bone, mashed potatoes with dill and cucumber salad	Świeża ryba w zależności od dostępności na rynku 75 zł Fresh fish depending on market availability
Gęsina z duszoną antonówką, ziemniaki puree, buraczki zasmażane w okresie jesienno-zimowym 90 zł Goose with stewed Antonovka, mashed potatoes, fried beetroot in the autumn-winter period	

MAKARONY

2

Makaron orkiszowy z duszonymi pomidorami i złocistymi płatkami czosnku

85 zł

Spelt pasta with stewed tomatoes and golden garlic flakes

Czarne tagliatelle barwione sepią z krewetkami i pomidorkami cherry

85 zł

Black tagliatelle dyed with shrimps and cherry tomatoes

DLA DZIECI		1
Antrykot z kurczaka, frytki, mizeria, ketchup 56 zł Chicken entrecote, fries, cucumber salad, ketchup		

DESERY

3

Lody Scholler z owocami (3 kulki)

Ice cream Scholler with fruits

34 zł

Jabłecznik z kulką lodów

Apple pie with ice cream scoop

36 zł

Gorący sernik domowy

Hot homemade chesecake

34 zł

NAPOJE

13

Coca – Cola - 250 ml

(napój gazowany)

14 zł

Sprite - 250 ml

(napój gazowany)

14 zł

Fanta - 250 ml

(napój gazowany)

14 zł

Soki owocowe - 250 ml

14 zł

Lemoniada - 200 ml

26 zł

Woda gazowana - 0,3 l

12 zł

Woda niegazowana - 0,3 l

12 zł

Karafka wody z miętą i cytryną

16 zł

Soki świeżo wyciskane - 200 ml

34 zł

Kawa

(latte, cappuccino, espresso, macchiato)

20 zł

Kawa czarna, espresso

20 zł

Herbata

16 zł

Herbata zimowa

30 zł

PIWO 6	
Żywe - 0,5 l 20 zł	Staropolskie Dworskie - 0,5 l 20 zł
Staropolskie Miodowe - 0,5 l 20 zł	Staropolskie Pszenne - 0,5 l 20 zł
Staropolskie Chmielne - 0,5 l 20 zł	Heineken bezalkoholowe - 0,33 l 15 zł

WINO 25	
Louis Roederer Collection 242 Champagne Champagne A.O.C. – Francja - 75cl 75cl - 520 zł „Elegancki, soczysty szampan ze świetną nutą kwiatu jabłoni. W ustach przywołuje wspomnienie zielonego i żółtego jabłka, mandarynki i startego imbiru z dodatkiem krakersów z razowej mąki pszennej. Cudowna struktura, ze smacznym zakończeniem” – Wine Spectator. Kompozycja: 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier	Dom Perignon Brut Champagne – Francja - 75cl 75cl - 1690 zł Bukiet przywołuje na myśl kandyzowane owoce, roślinność i wykwinłą świeżość liści drzewa kamforowego, aż wreszcie zanurza się w przyprawach i korzeniu lukrecji. W smaku zbudowane jest na rytmie oraz rozłame bardziej niż na harmonii. Po początkowej miękkości trafiamy na mineralność, która stopniowo otwiera się, by odstąpić gorzką, jodowaną i słoną szlachetność.
Prosecco Brut Val D’Oca Treviso D.O.C. – Włochy - 75cl 75cl - 105 zł Świetne musujące wino (wyprodukowane metodą charmat) z eleganckim kwiatowym bukietem i wyśmienitymi „bąbelkami”. Znakomita równowaga między kwasowością a łagodnością. Podawać schłodzone jako aperitif, do ryb czy owoców morza. Szczep: Glera.	Prosecco Brut Val D’Oca Treviso D.O.C. – Włochy - 15cl 15cl - 25 zł Świetne musujące wino (wyprodukowane metodą charmat) z eleganckim kwiatowym bukietem i wyśmienitymi „bąbelkami”. Znakomita równowaga między kwasowością a łagodnością. Podawać schłodzone jako aperitif, do ryb czy owoców morza. Szczep: Glera.
Flor de Raïm Semi-Seco D.O. CAVA – Hiszpania - 75cl 75cl - 95 zł Katalońskie wino musujące o słomkowo żółtej barwie z zielonymi refleksami. Wyprodukowane zgodnie z rygorystycznie zdefiniowanymi standardami produkcji. Bardzo owocowe, z nutami owoców cytrusowych, zielonego jabłka, dojrzałej brzoskwini. W ustach dobrze zbudowane z przyjemnymi „bąbelkami”. Znakomicie odświeżające. Polecane jako aperitif, a także do kremowych deserów, musów czekoladowych. Kompozycja: 60% Macabeo, 40% Parellada.	Feudo Arancio Grillo D.O.C. Sicilia – Włochy - 75cl 75cl - 130 zł Perfekcyjnie oddany charakter sycylijskiej odmiany Grillo. Tropikalne aromaty z charakterystyczną nutą mango oraz owocu papaja w połączeniu z refleksami jaśminu i białych kwiatów. Wino wyważone, harmonijne, o delikatnej kwasowości. Rekomendowane do owoców morza, białego mięsa, pieczonej ryby, makaronów, warzyw. Idealne do carpaccio. Szczep: Grillo.

WINO

25

Feudo Arancio Grillo D.O.C. Sicilia – Włochy - 15cl 15cl - 25 zł

Perfekcyjnie oddany charakter sycylijskiej odmiany Grillo. Tropikalne aromaty z charakterystyczną nutą mango oraz owocu papaja w połączeniu z refl. eksami jaśminu i białych kwiatów. Wino wyważone, harmonijne, o delikatnej kwasowości. Rekomendowane do owoców morza, białego mięsa, pieczonej ryby, makaronów, warzyw. Idealne do carpaccio. Szczep: Grillo.

Riesling Kabinett Rudolf Müller Mosel Pradikatswein – Niemcy - 12cl - 15cl

Rudolf Müller Kabinett wyprodukowany jest z dojrzałych gron Riesling, rosnących w Dolinie Mozeli. Winogrona te pozostają dłużej na krzaku w porównaniu z innymi odmianami, zyskując nazwę „Kabinett”. Wino oddaje aromaty dojrzałych jabłek, gruszek, brzoskwini oraz owoców cytrusowych. Jego lekka słodycz doskonale pasuje do dojrzewających serów, ciętęcin w kremowych sosach, owoców morza czy kurczaka. Szczep: 100% Riesling.

Castel Firmian Pinot Grigio D.O.C. Trentino – Włochy - 75cl 130 zł

Z winnic położonych wzdłuż doliny Adygi, u stóp Dolomitów. Słomkowo-żółta barwa. Nos owocowy z kwiatową nutą rumianku. W smaku wytrawne, eleganckie, o delikatnej kwasowości. Wino idealne jako aperitif, a także do przekąsek, białego mięsa i ryb. Szczep: Pinot Grigio.

Livio Felluga Pinot Grigio D.O.C. Friuli Colli Orientali – Włochy - 75cl 100 zł

Wino wytrawne. Po zakończeniu procesu fermentacji dojrzewa na osadzie w kadziach ze stali nierdzewnej przez 6 miesięcy oraz dodatkowo co najmniej 2 miesiące w butelce. Słomkowo-żółta barwa ze złotymi refl. eksami. Nos szczególnie elegancki, przenikliwy, żywy i złożony z wyraźnymi nutami jaśminu, magnolii oraz aromatami białej brzoskwini, moreli, skórki pomarańczowej, żółtego jabłka, kantalupa, dzikiej róży, mięty a także elementami minerałów i przypraw. Wino dobrze wyważone, żywe, trwałe. Pasuje szczególnie do ryby, przekąsek z mięs, czarków, risotto i pieczonych warzyw. SZCZEP: Pinot Grigio.

Riesling Kabinett Rudolf Müller Mosel Pradikatswein – Niemcy - 75cl

Rudolf Müller Kabinett wyprodukowany jest z dojrzałych gron Riesling, rosnących w Dolinie Mozeli. Winogrona te pozostają dłużej na krzaku w porównaniu z innymi odmianami, zyskując nazwę „Kabinett”. Wino oddaje aromaty dojrzałych jabłek, gruszek, brzoskwini oraz owoców cytrusowych. Jego lekka słodycz doskonale pasuje do dojrzewających serów, ciętęcin w kremowych sosach, owoców morza czy kurczaka. Szczep: 100% Riesling.

Villa Maria Sauvignon Blanc Marlborough – Nowa Zelandia - 160 zł 75cl

Wino Wytrawne. Owoce do produkcji tego wina pochodzą z winnic rozmieszczonych w regionie Marlborough. Żywe Sauvignon Blanc wybucha owocową sałatką z dojrzałym agrestem, passiflora, świeżą limonką i egzotycznymi aromatami ziół. Wzbudza ciekawość w ustach, intensywne i pełne, dające odświeżającą, czystą kwasowość. Polecane do białego mięsa, ryb i sałatek z łososiem, pomidorem, fasolą i ziemniakami.

Carmen Gran Reserva Chardonnay D.O. Casablanca Valley – Chile - 180 zł 75cl

Gran Reserva Chardonnay dojrzewa przez okres 8 miesięcy w starej francuskiej dębowej beczce i dodatkowo 2 miesiące w butelce. Nos przepełniony jest aromatami dojrzałej brzoskwini w kremie waniliowym, migdałów, pieczonego chleba, gruszek w karmelu, goździków i wanilii. W smaku bogate, pozostawiające długie zakończenie. Znakomite do kotleta schabowego, wędzonej szynki, pieczonej kaczki czy gęsi, ryby, homara, makaronów i kremowych zup. Szczep: 100% Chardonnay.

Reserva da Familia Vinho Regional Lisboa (Paco das Cortes) - 110 zł 75cl

Portugalskie wino, które dojrzewało 4 miesiące we francuskiej dębowej beczce. Fioletowo-rubinowa barwa. Nos z aromatem leśnych owoców i przypraw z delikatnym dotykem czekolady. W smaku jedwabiste, dobrej jakości taniny, dające aksamitny delikatny posmak. Idealny partner do pieczonej jagnięciny, pikantnych mięs i delikatnych serów. Kompozycja: Castelao, Tinta Roriz, Alicante Bouschet.

Reserva da Familia Vinho Regional Lisboa (Paco das Cortes) - 22 zł
Portugalia - 15cl

Portugalskie wino, które dojrzewało 4 miesiące we francuskiej dębowej beczce. Fioletowo-rubinowa barwa. Nos z aromatem leśnych owoców i przypraw z delikatnym dotykem czekolady. W smaku jedwabiste, dobrej jakości taniny, dające aksamitny delikatny posmak. Idealny partner do pieczonej jagnięciny, pikantnych mięs i delikatnych serów. Kompozycja: Castelao, Tinta Roriz, Alicante Bouschet.

Primitivo Domo Passiamo I.G.T. Puglia – Włochy - 15cl - 24 zł

Wino wytrawne. Wino poddawane drugiej fermentacji poprzez dodanie później zbieranych podsuszonych gron. Poprawia to kolor oraz podnosi bogactwo aromatów. Nos z przewodnią nutą jeżyny, suszonej śliwki, wiśni, czereśni oraz ciemnej czekolady. Znakomita równowaga między łagodnymi taninami a kwasowością. Wino w limitowanej edycji polecane do dojrziałych twardych serów, pieczeni wieprzowej, wołowych steków i dziczyzny.

Carmen Gran Reserva Cabernet Sauvignon, - 75cl 75cl - 180 zł

Frida Kahlo Limited Edition D.O. Maipo Alto Valley – Chile Wino wytrawne. Wino sygnowane nazwiskiem meksykańskiej artystki Fridy Kahlo to potwierdzenie innowacyjności i powrotu do klasyki najstarszej chilijskiej winnicy Vina Carmen. Cabernet Sauvignon ze znakomitego regionu Apalta dojrzewał 14 miesięcy we francuskim dębie. Nos wyróżnia się przede wszystkim czarną porzeczką, jeżyną oraz lukrecją z delikatnym niansem cedru. W smaku bardzo bogate, hojne i jednocześnie świeże i żywe. Rekomendowane do jagnięciny, zeberek, wołowiny w pikantnych sosach, dzikiego ptactwa, dziczyzny, gęsiny i serów. Kwasowość 5,1 g/l, cukier resztkowy 3,3 g/l. SZCZEP: Cabernet Sauvignon

Marques De Grinon Syrah D.O. Dominio de Valdepusa - 25cl - 299 zł
Hiszpania - 75cl

Wino wytrawne. Dojrzewa w nowej francuskiej dębowej beczce z Allier przez 12-15 miesięcy. Złożone aromaty konfitury jeżynowej, fi ołków, czarnej porzeczki, świeżo zmielonego białego pieprzu. W ustach oddaje przede wszystkim jeżynę z akcentem dziczyzny, minerałów i tostów. Dobrze ułożone taniny oraz znakomita kwasowość. Wino doskonałe do czerwonego mięsa, jagnięciny i serów. Szczep: Syrah.

Primitivo Domo Passiamo I.G.T. Puglia – Włochy - 75cl - 130 zł

Wino wytrawne. Wino poddawane drugiej fermentacji poprzez dodanie później zbieranych podsuszonych gron. Poprawia to kolor oraz podnosi bogactwo aromatów. Nos z przewodnią nutą jeżyny, suszonej śliwki, wiśni, czereśni oraz ciemnej czekolady. Znakomita równowaga między łagodnymi taninami a kwasowością. Wino w limitowanej edycji polecane do dojrziałych twardych serów, pieczeni wieprzowej, wołowych steków i dziczyzny.

Sericis Cepas Viejas Monastrell D.O.P. Alicante – Hiszpania 180 zł
75cl

12 miesięcy we francuskim dębie. Mocne, eleganckie aromaty dojrziałych owoców z nutą tostów. Pełne ciała, złożone, z dojrzalymi taninami i tostem w zakończeniu. Pasuje do czerwonego mięsa, dziczyzny, gulaszu, potraw w pikantnych sosach, serów. Szczep: Monastrell.

Amarone Della Valpolicella Classico Domini Veneti D.O.P.G - 370 zł
Włochy - 75cl

Flagowe wino winnicy Cantina Negrar. Wyprodukowane z winogron uprawianych w regionie Valpolicella Classica, podsuszanych przez 120 dni w pomieszczeniach zwanych „fruttaio” i następnie poddawanych procesowi winifikacji w styczniu-lutym. Dojrzewanie zachodzi w 50 hl beczkach z dębu sławońskiego przez okres 18 miesięcy i dodatkowo 6-8 miesięcy w butelce. Bardzo intensywny i trwały aromat z nutami wiśni, suszonej śliwki, suszonych kwiatów i przypraw. W smaku znakomita struktura i elegancja. Wino do przechowywania przez kolejne 10-15 lat. Polecane do grillowanego i duszonego mięsa, dziczyzny, dojrziałych serów. Kompozycja: 70% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Rondinella.

Chardonnay, Casa Lunardi I.G.T. Delle Venezie – Włochy - 75cl - 75 zł

Żywe, owocowe, szczepowe wino z aromatem moreli oraz nutami owoców egzotycznych. W smaku pełne, aksamitne harmonijne. Szczególnie polecane do dań wegetariańskich oraz ryby. Szczep: Chardonnay (kwasowość 6g/l, cukier resztkowy 4g/l).

WINO

ciąg dalszy

25

Chardonnay, Casa Lunardi I.G.T. Delle Venezie – Włochy - 15cl

150 zł

150 zł

Żywe, owocowe, szczepowe wino z aromatem moreli oraz nutami owoców egzotycznych. W smaku pełne, aksamitne harmonijne. Szczególnie polecane do dań wegetariańskich oraz ryby. Szczep: Chardonnay (kwasowość 6g/l, cukier resztkowy 4g/l).

Cabernet Sauvignon, Casa Lunardi I.G.T. Delle Venezie - 15cl

150 zł

150 zł

Jedynie grona o wysokiej zawartości cukru używane są w procesie winifikacji. Wino bogate w aromaty owoców leśnych z delikatną balsamiczną nutą. Idealne do czerwonego mięsa, sycących zup czy dojrzewających serów. Szczep: Cabernet Sauvignon (kwasowość 5,4g/l, cukier resztkowy 7g/l).

Cabernet Sauvignon, Casa Lunardi I.G.T. Delle Venezie - 75cl

750 zł

750 zł

Jedynie grona o wysokiej zawartości cukru używane są w procesie winifikacji. Wino bogate w aromaty owoców leśnych z delikatną balsamiczną nutą. Idealne do czerwonego mięsa, sycących zup czy dojrzewających serów. Szczep: Cabernet Sauvignon (kwasowość 5,4g/l, cukier resztkowy 7g/l).

ALKOHOLE				37
Baczewski - 0.7	0.7 - 180 zł	Baczewski - 40g	40g - 16 zł	
Wyborowa - 0.7	0.7 - 120 zł	Wyborowa - 40g	40g - 12 zł	
Żubrówka - 0.7	0.7 - 120 zł	Żubrówka - 40g	40g - 14 zł	
Żołądkowa - 0.7	0.7 - 120 zł	Żołądkowa - 40g	40g - 14 zł	
Belvedere - 0.7	0.7 - 350 zł	Jack Daniels - 0.7	0.7 - 343 zł	
Jack Daniels - 40g	40g - 32 zł	Glenfiddich 12 letni - 0.7	0.7 - 450 zł	
Glenfiddich 12 letni - 40g	40g - 44 zł	Singleton 12 letni - 0.7	0.7 - 350 zł	

ALKOHOLE [ciąg dalszy](#)

37

Singleton 12 letni - 40g	40g - 38 zł	Chivas - 0.7	0.7 - 350 zł
Chivas - 40g	40g - 36 zł	Hennessy - 40g	40g - 38 zł
Stock 84 - 0.7	0.7 - 198 zł	Stock 84 - 40g	40g - 20 zł
Gordon's - 0.7	0.7 - 198 zł	Gordon's - 40g	40g - 20 zł
Gin Lubuski - 0.7	0.7 - 99 zł	Gin Lubuski - 40g	40g - 14 zł
Tequila - 0.7	0.7 - 190 zł	Tequila - 40g	40g - 20 zł
Jegermaister - 0.7	0.7 - 214 zł	Jegermaister - 40g	40g - 20 zł
Campari - 40g	40g - 24 zł	Aperol - 20g	20g - 16 zł
Bacardi - 0.7	0.7 - 198 zł	Bacardi - 40g	40g - 26 zł
Martini Extra Dry - 100g	100g - 28 zł	Martini Bianco - 100g	100g - 28 zł
Martini Rosato - 100g	100g - 28 zł	Martini Rosso - 100g	100g - 28 zł
Baileys - 40g	40g - 28 zł		