

NEW



RESTAURACJA ZAGŁĘBIE SMAKU

PRZYSTAWKI Appetizers

Tatar z polskiej jałowki (180 g) 🌱 54 PLN
Polish heifer tartare

Polędwica wołowa, emulsja z palonego pora, konfitowane żółtko, wędzone szparagi, grzyby marynowane, ogórek małosolny, puder z pieprzu truskawkowego 1, 3, 6, 10, 14
Beef tenderloin, roasted leek emulsion, confit egg yolk, smoked asparagus, marinated mushrooms, low-salt cucumber, strawberry pepper powder 1, 3, 6, 10, 14

Arancini milanese (160 g) 🌱 41 PLN
Milanese Arancini

Arborio, szafran, parmezan, pesto z naci pietruszki, mozzarella, smażone kapary, chips z pasternaku, tykwa, kruche sałaty, warzywa sezonowe 1, 3, 5, 6, 7, 9, 11
Arborio rice, saffron, Parmesan cheese, parsley pesto, mozzarella, fried capers, parsnip chips, squash, crisp lettuce, seasonal vegetables 1, 3, 5, 6, 7, 9, 11

ZUPY Soups

Zalewajka zagłębiowska (300 ml) 34 PLN
Regional sour potato and mushroom soup

Suszony podgrzybek, ziemniaki, kiełbasa majerankowa, czosnek, wędzony boczek, mąka żytnia, oliwa ziołowa 1, 6, 7, 9, 10, 12
Dried bay bolete, potatoes, marjoram sausage, garlic, smoked bacon, rye flour, herbal oil 1, 6, 7, 9, 10, 12

Zupa szczawiowa (300 ml) 🌱 31 PLN
Sorrel soup

Szczaw polski, jajko poche, ziemniaki pieczone, wędzona śmietana, oliwa koperkowa 3, 7, 9
Polish sorrel, poached egg, baked potatoes, smoked cream, dill olive oil 3, 7, 9



Wykaz alergenów jest dostępny u obsługi.
Ceny zawierają podatek VAT i nie obejmują napiwku.
Opłata za usługę room service wynosi 30 PLN.

A list of allergens is available from the staff.
The prices include VAT and do not include a tip.
Room service charge is 30 PLN.

DANIA GŁÓWNE

Main courses

Duszona wołowina (420 g) 64 PLN
Braised beef

Policzek wołowy, kasza gryczana z kremem roquefort, młody szpinak, gruszka, fasolka szparagowa z masłem orzechowym, cebula dymka 1, 5, 6, 7, 8, 9, 10
Beef cheek, buckwheat groats with Roquefort cream, baby spinach, pear, green beans with peanut butter, spring onion 1, 5, 6, 7, 8, 9, 10

Rolada śląska (460 g) 66 PLN
Silesian roulade

Wołowina, boczek, kielbasa jałowcowa, gorczyca, ogórek kiszony, kluski śląskie, kapusta modra 1, 3, 7, 10, 14
Beef, bacon, juniper sausage, mustard seeds, pickled cucumber, Silesian dumplings, red cabbage 1, 3, 7, 10, 14

Sałatka cesar z chrupiącym kurczakiem supreme (290 g) 51 PLN
Caesar salad with crispy chicken supreme

Boczek, sałata rzymska, anchoise, pomidory koktajlowe, chipsy pszenne, parmezan 1, 3, 4, 7, 10, 12
Bacon, chicken supreme, romaine lettuce, anchovies, cherry tomatoes, wheat chips, Parmesan cheese 1, 3, 4, 7, 10, 12

Kruche sałaty z bobem (240 g) 49 PLN
Tender lettuce with fava beans

Bób w chili, sałata, dresing agrestowy, wędzona ricotta, truskawka ananasowa, grillowane morele, warzywa sezonowe, chips z marchwi, kawior z kiwi 1, 7, 8, 11
Fava beans in chili sauce, gooseberry dressing, smoked ricotta, pineapple strawberries, grilled apricots, seasonal vegetables, carrot chips, kiwi caviar 1, 7, 8, 11

Stek z polskiej jałowki (390 g) 132 PLN
Polish heifer steak

Polędwica wołowa, puree z młodego groszku z wasabi, sos z palonego siana, pieprz różowy, boczniki, pak choi, sezam 1, 6, 7, 8, 11
Beef tenderloin, baby pea puree with wasabi, burnt hay sauce, pink pepper, oyster mushrooms, pak choi, sesame 1, 6, 7, 8, 11

Kacza pierś sous-vide (370 g) 69 PLN
Duck breast sous-vide

Pierś z kaczki, arborio, botwinka, demi-glace, palona brukselka, miód spadziowy 1, 6, 9, 12
Duck breast, arborio rice, swiss chard, demi-glace sauce, roasted brussels sprouts, honeydew honey 1, 6, 9, 12

Dostępne w wersji bez glutenu 1
Available in a gluten free version
Odpowiednie dla vegetarian 2
Suitable for vegetarians

DANIA GŁÓWNE

Main courses

Dorsz (340 g) 71 PLN
Cod fillet

Polędwica z dorsza, tymianek, puree marchewkowe, kruche sałaty, dresing z czosnku niedźwiedziego, warzywa sezonowe, soliród, beurre blanc 2, 4, 6
Cod loin, thyme, carrot puree, crisp lettuce, wild garlic dressing, seasonal vegetables, saltwort, beurre blanc sauce 2, 4, 6

Burger klasyczny (420 g) 59 PLN
Classic burger

Wołowina, sałata, pomidor, cheddar, relish, domowy majonez, domowy ketchup, konfitura z cebuli 1, 3, 6, 7, 9, 10, 11, 14
Beef, lettuce, tomato, cheddar, relish, homemade mayonnaise, homemade ketchup, onion jam 1, 3, 6, 7, 9, 10, 11, 14

Spaghetti gryczane (360 g) 49 PLN
z krewetkami (360 g)
Buckwheat spaghetti with shrimps

Krewetki, gryka, masło, chili, czosnek, natka pietruszki, mango, boczniki, truskawka, oliwa szpinakowa 2, 3, 5, 7, 9
Shrimps, buckwheat, butter, chili, garlic, parsley, mango, oyster mushrooms, strawberry, spinach olive oil 2, 3, 5, 7, 9

Gnocchi ziemniaczane (380 g) 42 PLN
Potato gnocchi

Gnocchi, zielone warzywa z rusztu, parmezan, śmietana, ricotta, cytrusy, prażone ziarna 1, 3, 6, 7, 9
Gnocchi, grilled green vegetables, Parmesan cheese, sour cream, ricotta, pickled lemon, toasted seeds 1, 3, 6, 7, 9

Pierogi z pieczoną kaczką (390 g) 49 PLN
Dumplings with roasted duck

Kaczka, włoszczyzna, bekon, szczypiorek, wędzona śliwka, antonówka, szalotka, oliwa szczypiorkowa 1, 3, 7, 10, 12
Duck, root vegetables, bacon, chives, smoked plum, sour apple, shallot, chive olive oil 1, 3, 7, 10, 12

Tradycyjny kotlet schabowy (440 g) 66 PLN
Traditional pork chop

Wieprzowina, konfitowany czosnek, młode ziemniaki w maśle koperkowym, ogórek zielony, śmietana z tartą limonką 1, 3, 6, 7, 9, 10
Pork, confit garlic, new potatoes in dill butter, green cucumber, sour cream with grated lime 1, 3, 6, 7, 9, 10

Na życzenie możemy dostosować wybrane danie do Twojej diety / nietolerancji
Upon request, we can adapt the dish of your choice to accommodate your dietary needs or food intolerances
Nie zawiera glutenu 1
Gluten free

DESERY

Desserts

Puchar lodowy 3 gałki do wyboru 🌀 ♡ 26 PLN
Ice cream cup - 3 scoops
to choose from (220 g)

Wanilia / słony karmel / czekolada / truskawka
Owoce sezonowe, bita śmietana, czekolada,
sos jagodowy 1, 5, 7, 11

Vanilla / salted caramel / chocolate / strawberry
Seasonal fruits, whipped cream, chocolate, berry
sauce 1, 5, 7, 11

Tarta pistacjowa (210 g) ♡ 32 PLN
Pistachio tart

Słony karmel, pistacje, mascarpone, owoce
sezonowe, wanilia, kruszonka sezamowa
1, 3, 5, 7, 8, 11

Salted caramel, pistachios, mascarpone,
seasonal fruits, vanilla, sesame crumble 1, 3, 5, 7, 8, 11

Tiramisu della Casa (190 g) ♡ 34 PLN
House Tiramisu

Biszkopt, mascarpone, amaretto, kakao,
karmelizowane orzechy laskowe, owoce
sezonowe 1, 3, 7, 8, 11

Sponge cake, mascarpone, amaretto, cocoa,
caramelized hazelnuts, seasonal fruit 1, 3, 7, 8, 11

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Soft drinks

Coca Cola • Coca Cola Zero 250 ml 14 PLN
Fanta • Sprite • Kinley Tonic
Fuzetea

Sok Cappy • Juice Cappy 250 ml 14 PLN
Pomarańcza | Jabłko | Grejpfrut
Orange | Apple | Grapefruit

Kropla Beskidu 330 ml 15 PLN
Woda niegazowana 750 ml 23 PLN
Still water

Kropla Délice 330 ml 15 PLN
Woda gazowana 750 ml 23 PLN
Sparkling water

Burn 250 ml 22 PLN

NAPOJE GORĄCE

Hot drinks

Herbata • Tea 400 ml 17 PLN

Espresso 40 ml 16 PLN

Americano 150 ml 16 PLN

Double espresso 80 ml 17 PLN

Cappucino 160 ml 17 PLN

Latte 200 ml 18 PLN

Flat white 160 ml 19 PLN

Gorąca czekolada 200 ml 19 PLN
Hot Chocolate

Kawa mrożona • Iced Latte 300 ml 20 PLN

KAWY Z ALKOHOLEM

Coffee with alcohol

Karmelowe Love 160 ml 28 PLN

Likier Chopin karmel z solą,
double espresso, mleko, bita
śmietana

Chopin caramel liqueur with salt,
double espresso, milk, whipped
cream

Baileys Affogato 160 ml 29 PLN

Likier Baileys, double
espresso, lody, bita śmietana

Baileys liqueur, double espresso,
ice cream, whipped cream



WINO MUSUJĄCE

Sparkling wine

Scudo Oro' Prosecco Treviso	150 ml	29 PLN
DOC Brut - Val d'Oca	750 ml	145 PLN
Italy – Dry 11,5%		

WINO CZERWONE

Red Wine

Santa Carolina Cellar	120 ml	22 PLN
Selection Merlot	750 ml	105 PLN
Chile – Dry 13%		
Finca El Origen Malbec	120 ml	28 PLN
Argentina – Dry 14,4%	750 ml	125 PLN
Woodhaven Zinfandel	750 ml	140 PLN
U.S.A. – Dry 13,5%		
Origen De Luzon Garnacha	750 ml	140 PLN
Tintorera DOP Jumilla		
Spain – Dry 14%		
A Growers Touch Shiraz	750 ml	150 PLN
Australia – Dry 14%		
Borgodei Doc Primitivo	750 ml	180 PLN
Di Manduria		
Italy – Dry 14,5%		

WINO BIAŁE

White Wine

Santa Carolina Cellar	120 ml	22 PLN
Selection Sauvignon Blanc	750 ml	105 PLN
Chile – Dry 11,5%		
Rocca Ventosa Pinot Grigio	120 ml	26 PLN
Italy – Dry 12%	750 ml	115 PLN
Kendermanns Riesling	120 ml	29 PLN
Classic	750 ml	130 PLN
Germany – Semi Dry 12%		
Woodhaven Chardonnay	750 ml	150 PLN
U.S.A. – Dry 12,5%		

WINO RÓŻOWE

Rosé Wine

JMF Trevo Rose	120 ml	22 PLN
Portugal – Dry 12%	750 ml	100 PLN

GIN

J.A. Baczewski	40 ml	21 PLN
Kraj pochodzenia: Austria		
Country of origin: Austria		
Roku Gin	40 ml	34 PLN
Kraj pochodzenia: Japonia		
Country of origin: Japan		

WÓDKA

Vodka

Wyborowa	40 ml	19 PLN
Kraj pochodzenia: Polska		
Country of origin: Poland		
J.A. Baczewski	40 ml	20 PLN
Kraj pochodzenia: Austria		
Country of origin: Austria		
Chopin Rye	40 ml	26 PLN
Kraj pochodzenia: Polska		
Country of origin: Poland		

WÓDKA SMAKOWA

Flavored Vodka

J.A. Baczewski	40 ml	21 PLN
Wiśniówka • Kirsch		
Dwór Sieraków	40 ml	31 PLN
Czarny bez • Black lilac		
Dwór Sieraków	40 ml	31 PLN
Pieprzówka • Pepper		

RUM

Havana Club 3YO	40 ml	18 PLN
Kraj pochodzenia: Kuba		
Country of origin: Cuba		
Havana 7YO	40 ml	29 PLN
Kraj pochodzenia: Kuba		
Country of origin: Cuba		

PIWO

Beer

Browar Zamkowy Cieszyn	300 ml	18 PLN
Lany Draft craft beer	500 ml	23 PLN

Browar Zamkowy Cieszyn	500 ml	24 PLN
Butelkowany Craft beer		
Double Ipa 8%, Porter 9,8%, Lager 5%, Wheat 5,4%		

Browar Zamkowy Cieszyn 0%	500 ml	24 PLN
Non-alcoholic craft beer		

BLENDED & BURBON

Jameson	40 ml	22 PLN
---------	-------	--------

Jim Beam Double Oak	40 ml	26 PLN
---------------------	-------	--------

Chivas Regal 12 YO	40 ml	29 PLN
--------------------	-------	--------

Johnie Walker Black Label	40 ml	34 PLN
---------------------------	-------	--------

SINGLE MALT

Auchentoschan American Oak	40 ml	35 PLN
----------------------------	-------	--------

Auchentoschan 12 YO	40 ml	39 PLN
---------------------	-------	--------

Glenfiddich 12 YO	40 ml	40 PLN
-------------------	-------	--------

LIKIERY

Liqueur

Chopin Karmel z solą	40 ml	20 PLN
Chopin carmel with salt		

Jägermeister	40 ml	22 PLN
--------------	-------	--------

Baileys	40 ml	22 PLN
---------	-------	--------

Amaretto Villa Cardea	40 ml	24 PLN
-----------------------	-------	--------

VERMUT

Vermouth

Martini Bianco	80 ml	20 PLN
----------------	-------	--------

Martini Extra Dry	80 ml	20 PLN
-------------------	-------	--------

TEQUILA

Jose Cuervo Blanco	40 ml	24 PLN
--------------------	-------	--------

Jose Cuervo Reposado	40 ml	26 PLN
----------------------	-------	--------

BRANDY & COGNAC

Hennesy VS	40 ml	36 PLN
------------	-------	--------





#