

M E N U

PRZYSTAWKI/STARTERS

Pieczony kalafior, konfitowany młody burak, rzodkiewka, liście botwinki, arbuz, mus z truskawki, pesto z pomidorów suszonych, kietki 38 pln
Baked cauliflower confit young beetroot, radish, beetroot leaves, watermelon, strawberry mousse, pesto from dried tomatoes, sprouts

Vongole, sos winno-maślany, bagietka korzenna 39 pln
Vongola, wine and butter sauce, spicy baguette

Bajgiel, rostbef wołowy, pikle z rzodkiewki, granat, guacamole, oliwa szczypiorkowa 44 pln
Bagel roast beef, radish pickles, pomegranate, guacamole, chive olive oil

Tatar wołowy, polędwica wołowa, marynowane podgrzybki, cebula, ogórek konserwowy, anchois, musztarda francuska, pieczywo 48 pln
Beef tartare, beef tenderloin, marinated bolete mushrooms, onion, pickled cucumber, anchovies, French mustard, bread

ZUPY/SOUP

Rosół z makaronem 18 pln
Chicken soup with noodle

Krem z pieczonej papryki, pomidory, tortilla, jogurt 22 pln
Baked pepper cream, tomatoes, tortilla, yogurt

Botwinka z nowalijkami 22 pln
Beetroot soup with early vegetables

SALATKI/SALAD

Sałatka a'la Cezar, filet drobiowy sous vide, boczek wędzony, pomidorki koktajlowe, grzanki czosnkowe, ser Corregio, dressing czosnkowy 39 pln
A'la Cezar salad, sous vide chicken fillet, smoked bacon, cherry tomatoes, garlic croutons, Correggio cheese, garlic dressing

Sałatka z krewetkami, salsa z mango, pomidorki cherry, awokado, sezam czarny, orzechy nerkowca, kolendra 46 pln
Salad with shrimps mango salsa, cherry tomatoes, avocado, black sesame, cashews, coriander

Sałatka z grillowanym halloumi, arbuz w miętowym syropie, awokado, pomarańcza, pomidorki cherry, pistacje, limonkowy vinaigrette 46 pln
Salad with grilled halloumi, watermelon in mint syrup, avocado, orange, cherry tomatoes, pistachios, lime vinaigrette

DODATKI/SIDE DISH



10 pln



10 pln



15 pln



2 pln

DESERY/DESSERTS

Mus pistacjowy, biszkopt, kruszonka, owoce 25 pln
Pistachio mousse, sponge cake, crumble, fruit

Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi 25 pln
Chocolate fondant, vanilla ice cream

Sernik baskijski, beza włoska, sos kajmakowy 25 pln
Basque cheesecake, Italian meringue, kajmak sauce

Deser lodowy, 2 gałki lodów, bita śmietana, kruszonka, owoce 25 pln
Ice cream dessert, 2 scoops of ice cream, whipped cream, crumble, fruit

DANIA GŁÓWNE/MAIN COURSE

Filet drobiowy sous vide, młode ziemniaki, groszek cukrowy, pieczone marchewki baby, sałatka z kalarepy i rzodkiewki, sos kremowy z rozmarynem 43 pln
Sous vide chicken fillet, young potatoes, sugar snap peas, baked baby carrots, kohlrabi salad and radishes, cream sauce with rosemary

Indyk sous vide polenta, cukinia, fasola szparagowa, cebula czerwona, pistacje, sos szatwiowy 43 pln
Sous vide turkey, polenta, zucchini, green beans, red onion, pistachios, sage sauce

Filet z kaczki sous vide, kopytka z batatów i ricotty, marynowany seler naciowy, konfitura z czerwonej cebuli z tymiankiem, mus z młodych buraków, sos demi glace z wiśniami 54 pln
Sous vide duck fillet, sweet potato and ricotta dumplings, marinated celery, red onion jam with thyme, young beetroot mousse, demi glace sauce with cherries

Kotlet schabowy, ziemniaki, kapusta zasmażana 39 pln
Pork chop, potatoes, fried cabbage

Szarpana wieprzowina, bułeczka bao, pikle z rzodkiewki, czerwona kapusta z jeżynami, frytki z batatów 48 pln
Pulled pork, bao bun, radish pickles, red cabbage with blackberries, sweet potato fries

Biodrówka jagnięca sous vide, krokiet ziemniaczany, dziki brokuł, mus z batata z kokosem, sos z czerwonego wina z jeżynami 95 pln
Sous vide lamb loin, potato croquette, wild broccoli, mousse sweet potato with coconut, red wine sauce with blackberries

Stek z polędwicy wołowej, młode ziemniaki hasselback, dziki brokuł, marchew baby, masło Cafe de Paris 99 pln
Beef tenderloin steak, new hasselback potatoes, wild broccoli, baby carrots, Cafe de Paris butter

Halibut, risotto z chorizo, mus z groszku zielonego z mlekiem kokosowym, masło cytrynowe z anchois 68 pln
Halibut, chorizo risotto, green pea mousse with coconut milk, lemon butter with anchovies

Linguine, krewetki, vongole, pomidorki cherry, pietruszka zielona, rukola, chili, sos winno-maślany 49 pln
Linguine, shrimps, vongola, cherry tomatoes, green parsley, arugula, chili, wine and butter sauce

Tagliatelle, bób, pomidory, pieczony koper włoski, groszek cukrowy, bimi, rukola 39 pln
Tagliatelle, broad beans, tomatoes, baked fennel, sugar snap peas, bimi, arugula

Bakłażan, szpinak, cukinia, marchew baby, otręby, prażone orzechy ziemne, pesto z suszonych pomidorów, oliwa bazyliowa 39 pln
Eggplant, spinach, zucchini, baby carrots, bran, roasted peanuts, sun-dried tomato pesto, basil olive oil

Placuszki z batata, cukinia, groszek cukrowy, pomarańczowy koper włoski, szpinak, mus z młodych buraków, sos chimichurri, rukola 39 pln
Sweet potato pancakes, zucchini, sugar snap peas, orange fennel, spinach, young beetroot mousse, chimichurri sauce, arugula

Burger Cheddar, wołowina, ser cheddar, pomidor, cebula, ogórek, sos majonezowy, frytki belgijskie, mix sałat z vinaigrette 49 pln
Burger Cheddar, beef, Cheddar cheese, tomato, onion, pickle, mayonnaise sauce, Belgian fries, salad mix with vinaigrette

Burger Bacon, wołowina, bekon, ser cheddar, pomidor, ogórek, cebula, sos barbecue, frytki belgijskie, mix sałat z vinaigrette 51 pln
Smoked Bacon Burger, beef, smoked bacon, cheddar cheese, tomato, cucumber, onion, barbecue sauce, Belgian fries, salad mix with vinaigrette

NAPOJE GORĄCE/COFFEE AND TEA



ESPRESSO	8 pln
ESPRESSO MACCHIATO espresso, pianka mleczna espresso, milk foam	9 pln
ESPRESSO DOPPIO podwójne espresso double espresso	11 pln
KAWA CZARNA espresso, woda Americano; espresso, water	10 pln
KAWA BIAŁA espresso, woda, spienione mleko Americano with milk; espresso, water, hot milk	12 pln
FLAT WHITE podwójne espresso, spienione mleko double espresso, hot milk	14 pln
CAPPUCCINO espresso, pianka mleczna espresso, milk foam	12 pln
LATTE espresso, spienione mleko, pianka mleczna espresso, hot milk, milk foam	13 pln
IRISH COFFEE espresso, Bushmills Black Bush, cukier trzcinowy, bita śmietana espresso, Bushmills Black Bush, brown sugar, whipped cream	21 pln
HERBATA DZBANEK czarna, earl grey, zielona, zielona z granatem, biała z maliną, miętowa, owocowa Tea Pot: black, earl gray, green, green with pomegranate, white with raspberry, mint, fruity	15 pln
NATURALNY SYROP Mount Caramel wanilia, stony karmel, piernik vanilla, salty caramel, gingerbread dostępne mleko bez laktozy lub sojowe - available lactose free milk and soy milk	3 pln

NAPOJE ZIMNE/COLD DRINKS

DOMOWA LEMONIADA zapytaj o dostępne smaki Homemade lemonade - ask for available flavour	16 pln	28 pln
SOK ŚWIEŻO WYCISKANY pomarańczowy, grejpfrutowy, mix Fresh Squeezed Juice: orange, grapefruit, mix	0,35l	18 pln
MOJITO BEZALKOHOLOWE alcohol free mojito	0,35l	18 pln
FRAPPE espresso, mleko, kostki lodu espresso, milk, ice cubes	0,35l	14 pln
KAWA MROŻONA espresso, mleko, gałka lodów, bita śmietana Iced coffee espresso, milk, ice cream, whipped cream	0,3l	20 pln
BUTELKA WODY 1L gazowana, niegazowana bottle of water sparkling, still	1l	15 pln
KRYSTALICZNE ŹRÓDŁO gazowana, niegazowana sparkling, still	0,33l	8 pln
CISOWIANKA perlage, niegazowana sparkling, still	0,7l	17 pln
SOK TOMA jabłko, pomarańcza, czarna porzeczka, Toma Juice: apple, orange, black currant	0,2l	9 pln
PEPSI/ PEPSI MAX/ 7UP/ MIRINDA/ SCHWEPPES	0,2l	10 pln
LIPTON ICE TEA brzoskwinia, zielona herbata peach, green tea	0,2l	9 pln
RED BULL	0,25l	16 pln

ALKOHOLE/ALCOHOL

PIWO LANE/DRAFT BEER Pilsner Cieszyński 0,3l Pilsner Cieszyński 0,5l	13 pln 15 pln	TEQUILA 40ml JOSE CUERVO SILVER JOSE CUERVO REPOSADO TEQUILA 1800 SILVER	15 pln 15 pln 25 pln	DRINKI/DRINKS MOJITO/ MANGO MOJITO Bacardi Carta Blanca/ The Bush Rum Mango, woda gazowana, limonka, mięta, brązowy cukier Bacardi Carta Blanca/ The Bush Rum Mango, sparkling water, lime, mint, brown sugar	24 pln
PIWO BUTELKOWE/BOTTLE BEER Browar Zamkowy Cieszyn Lager 0,5l Pszeniczne 0,5l Double IPA 0,5l Porter Bałtycki Bezalkoholowe 0,5l	15 pln 16 pln 18 pln 18 pln 15 pln	WÓDKA CZYSTA/VODKA 40ml BACZEWSKI OSTOYA BELVEDERE	12 pln 16 pln 22 pln	LONG ISLAND ICED TEA Bacardi Carta Blanca, Gibson London Dry Gin, Jose Cuervo Silver, Baczewski, Triple Sec, sok z cytryny, pepsi Bacardi Carta Blanca, Gibson London Dry Gin, Jose Cuervo Silver, Baczewski, Triple Sec, lemon juice, pepsi	32 pln
Paulaner 0,5l Weissbier, Weissbier Dunkel	18 pln	WÓDKA SMAKOWA/FLAVOUR VODKA 40ml ZUBRÓWKA BISSON GRASS BIMBER z Manufaktury BACZEWSKI wiśnia, morela, orzech, piotun, pomarańcza cherry, apricot, walnut, wormwood	12 pln 15 pln 15 pln	NEGRONI Martini Rosso, Bottega Bitter, Drumshanbo Gunpowder Irish Gin	22 pln
APERITIF MARTINI BIANCO 100 ml MARTINI ROSSO 100 ml MARTINI FIERO 100 ml CAMPARI 40 ml BOTTEGA BITTER 40 ml	15 pln 15 pln 15 pln 15 pln 15 pln	GIN 40ml GIBSON'S LONDON DRY GIN DRUMSHANBO GUNPOWDER IRISH GIN Sicilian Citrus, Californian Orange	14 pln 20 pln	OLD FASHIONED Bushmills Black Bush, angostura, syrop cukrowy Bushmills Black Bush, angostura, syrup	25 pln
LIKIERY/LIQUEUR 40ml AMARETTO DISARONNO BAILEYS LIMONCELLO BOTTEGA JAGERMEISTER MALIBU OVOVIT	13 pln 13 pln 13 pln 16 pln 13 pln 13 pln	WHISKY, WHISKEY, BOURBON 40ml BUSHMILLS BLACK BUSH BUSHMILLS 10 YO JACK DANIEL'S NAKED MALT CHIVAS REGAL 12 YO HIGHLAND PARK 12 YO GLENFIDDICH 15 YO THE MACALLAN 12 YO THE MACALLAN 15 YO	16 pln 20 pln 18 pln 22 pln 22 pln 30 pln 35 pln 45 pln 79 pln	MANGO DAIQUIRI The Bush Rum Mango, likier mango, sok z limonki The Bush Rum Mango, liquer mango, lime juice	25 pln
RUM 40ml BACARDI CARTA BLANCA BRUGAL ANEJO SUPERIOR BRUGAL 1888 THE BUSH RUM TROPICAL MANGO KRAKEN BLACK SPICED RUM	15 pln 15 pln 29 pln 18 pln 20 pln	COGNAC & BRANDY 40ml HENNESSY V.S. GAUTIER V.S. GAUTIER V.S.O.P. VERAGUA BRANDY RESERVA	22 pln 22 pln 25 pln 20 pln	APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, woda gazowana, pomarańcza Aperol, Prosecco, sparkling water, orange	25 pln
				LEMON SPRITZ Bottega Limoncino, Prosecco, woda gazowana, cytryna, limonka, mięta Bottega Limoncino, Prosecco, sparkling water, lemon, lime, mint	25 pln
				PALOMA Tequila 1800 Silver, sok z grejpfruta, sok z limonki, woda gazowana Tequila 1800 Silver, grapefruit juice, lime juice, sparkling water	30 pln

  #RESTAURACJASZARY
[FB.COM/RESTAURACJASZARY](https://fb.com/restauracjaszary)

ROOM SERVICE JEST PŁATNY 20 ZŁ

CZAS OCZEKIWANIA NA POTRAWĘ MOŻE WYNOŚIĆ 20-40 MIN. POTRAWY MOGĄ ZAWIERAĆ SKŁADNIKI UCZULAJĄCE, KARTA ALERGENÓW I GRAMATUR POTRAW JEST DO WGLADU U KELNERA. SERWIS NIE JEST DOLICZONY DO RACHUNKU. MENU AKTUALNE OD DNIA 24.04.2024
WAITING TIME FOR THE FOOD MAY BE 20-40 MIN. FOOD MAY CONTAIN SENSITIZING INGREDIENTS. THE ALLERGEN AND GRAMMAGE SHEET IS AVAILABLE AT THE BAR. THE SERVICE IS NOT INCLUDED. CURRENT MENU AS FOR 24.04.2024



12 306 51 60
restauracja@szaryresidence.pl

MENU DLA DZIECI

ROSÓŁ Z MAKARONEM 13 PLN
Chicken noodle soup

ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM 13 PLN
Tomato soup with noodle

NUGGETSY Z KURCZAKA Z FRYTKAMI I SURÓWKĄ Z MARCHEWKI 20 PLN
Nuggets with fries and carrot salad

MINI BURGER WOŁOWY lub DROBIOWY 22 PLN
Mini beef or chicken burger

PENNE NEAPOLITANA 19 PLN

SPAGHETTI BOLOGNESE 22 PLN

NALEŚNIKI Z SEREM I SOSEM OWOCOWYM 19 PLN
Pancakes with cheese and fruit sauce

**WYSOKIE KRZESEŁKA - KOLOROWANKI
KRETKI - PLAC ZABAW - KĄCIK ZABAW**

