

M E N U

PRZYSTAWKI/STARTERS

Tatar z pieczonego buraka, figa, guacamole, marynowana dynia, jeżyny, galaretka kokosowa, orzechy pini
Baked beetroot tartare, fig, guacamole, pickled pumpkin, blackberries, coconut jelly, pine nuts

36 pln



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

48 pln

Carpaccio z jelenia, majonez z czarnym czosnkiem, marynowane grzybki shimeji, kawior z leśnych owoców, oliwa lubczykowa, chlebek szwedzki
Deer carpaccio with black garlic mayonnaise, marinated shimeji mushrooms, forest fruit caviar, lovage olive oil, flavored bread

59 pln



ZUPY/SOUP

Rosół z makaronem
Chicken noodle soup

18 pln

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

22 pln



Żurek z podgrzybkami
Sour rye soup with bolete mushrooms

24 pln

Krem z topinamburu, podgrzybki, salsa z orzechów włoskich
Jerusalem artichoke cream bolete mushrooms, walnut salsa

22 pln



SALAŃKI/SALAD

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

39 pln

Sałatka z ośmiorniczkami baby, mango, awokado, pomidorki cherry, pistacje
Baby octopus salad, mango, avocado, cherry tomatoes, pistachio

42 pln

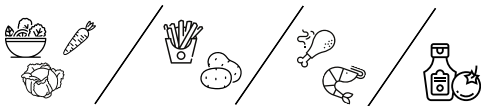


Sałatka z figami, pieczona dynia w sezamie, awokado, granat, pomidorki cherry, prażone orzechy nerkowca, sos vinaigrette
Fig salad, baked sesame pumpkin, avocado, pomegranate, cherry tomatoes, roasted cashews, vinaigrette sauce

38 pln



DODATKI/SIDE DISH



*zapytaj kelnera o dostępne dodatki

DESERY/ DESSERTS

Chątka, chutney ze śliwek z białą czekoladą, limonkowa ricotta, gruszki, orzechy włoskie, kruszonka
Challah, plum chutney with white chocolate, lime ricotta, pears, walnuts, crumble

25 pln

Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi
Chocolate fondant, vanilla ice cream

25 pln

Sernik baskijski, sos kajmakowy
Basque cheesecake, caramel sauce

25 pln

Miodownik, krem pistacjowy
Honey cake, pistachio cream

25 pln

DANIA GŁÓWNE/MAIN COURSE

Filet drobiowy sous vide, polenta, frytki z cukinii, marynowany burak chiogga, sos z podgrzybkami z winem i tymiankiem

43 pln

Chicken fillet sous vide, polenta, zucchini fries, pickled chiogga beetroot, bolete sauce with wine and thyme

Filet z kaczki sous vide, kopytka z burakiem, śliwki w żubrówce, bimi, jarmuż, sos demi glace ze śliwkami i rozmarynem

54 pln

Duck fillet sous vide, dumplings with beetroot, plums in żubrówka vodka, bimi, kale, demi glace with plums and rosemary sauce

Kotlet schabowy, ziemniaki, kapusta zasmażana
Breaded pork chop, potatoes, fried cabbage

39 pln

Szarpana wieprzowina, bułeczka bao, śliwki karmelizowane, burak, kapusta czerwona, kolendra, frytki z batata, sos barbeque

48 pln

Pulled pork, bao bun, caramelized plums, beetroot, red cabbage, coriander, sweet potato fries, barbecue sauce

Tomahawk wieprzowy, ziemniaki pieczone, salsa z pietruszki, kukurydza, gruszki w rumie z orzechami włoskimi, ogórek z kaparami, sos kremowy z estragonem

54 pln

Pork tomahawk, baked potatoes, parsley salsa, corn, pears in rum with walnuts, cucumber with capers, tarragon cream sauce

Polędwiczka z dzika sous vide, krokiet ziemniaczany, mus z dyni z rokitnikiem, rydze z masłem czosnkowym, jarmuż, karmelizowana pietruszka, sos z czerwonego wina z rozmarynem

89 pln

Wild boar tenderloin sous vide, potato croquette, pumpkin mousse with sea buckthorn, saffron milk caps with garlic butter, kale, caramelized parsley, red wine sauce with rosemary

22 pln



24 pln

Gulasz z sarny z rozmarynem, placuszki ziemniaczane, warzywa korzenne, pieczona dynia, kukurydza, podgrzybki, rozmaryn

54 pln

Venison stew with rosemary, potato pancakes, root vegetables, baked pumpkin, corn, boletus mushrooms, rosemary

Stek z polędwicy wołowej, fondant z ziemniaka, mus z buraka z gruszką i rozmarynem, kremowy sos z rydzami

99 pln

Beef tenderloin steak, potato fondant, beetroot mousse with pear and rosemary, creamy sauce with saffron milk caps

Halibut grillowany, ziemniaki purée z topinamburem, karmelizowane marchewki, jarmuż, marynowana rzepa, ziołowa kruszonka, oliwa koperkowa, sos beurre blanc

68 pln

Grilled halibut, mashed potatoes with jerusalem artichoke, caramelized carrots, kale, pickled turnip, herb crumble, dill oil, beurre blanc

Tagliatelle z krewetkami, ośmiorniczki baby, pomidorki cherry, natka pietruszki, chilli, sos winno-czosnkowy

49 pln

Tagliatelle with shrimp, baby octopus, cherry tomatoes, parsley, chilli, garlic wine sauce

Tagliattelle z rydzami, pomidor, gruszka, tymianek, chilli, natka pietruszki, bimi, pistacje, rukola, płatki drożdży

43 pln

Tagliatelle with saffron milk caps, tomato, pear, thyme, chilli, parsley, bimi, pistachios, rocket, yeast flakes

Dynia pieczona, mus z zielonego groszku, marynowana marchew w syropie z sosny, salsa z pomidorów z chilli i kolendrą, jarmuż, orzechy nerkowca, oliwa koperkowa

42 pln

Roasted pumpkin, green pea purée, pickled carrots in pine syrup, tomato salsa with chilli and coriander, kale, cashew nuts, dill oil

Burger Cheddar, wołowina, ser cheddar, pomidor, cebula, ogórek, sos majonezowy, frytki belgijskie, mix sałat z vinaigrette

51 pln

Burger Cheddar, beef, cheddar cheese, tomato, onion, pickle, mayonnaise sauce, Belgian fries, salad mix with vinaigrette

Burger Bekon, wołowina, bekon, ser cheddar, pomidor, ogórek, cebula, sos barbeque, 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 4,8% Pilsner Cieszyński 0,5l 4,8%	13 pln 15 pln
PIWO BUTELKOWE/BOTTLE BEER Browar Zamkowy Cieszyn Lager 0,5l 5% Pszeniczne 0,5l 5,4% Double IPA 0,5l 8% Porter Bałtycki 9,8% Bezalkoholowe 0,5l	15 pln 16 pln 18 pln 18 pln 15 pln
Paulaner 0,5l Weissbier (5,5%), Weissbier Dunkel (5,3%)	18 pln
APERITIF MARTINI BIANCO 100 ml 14,4% MARTINI ROSSO 100 ml 14,4% MARTINI FIERO 100 ml 14,4% CAMPARI 40 ml 25%	15 pln 15 pln 15 pln 15 pln
LIKIERY/LIQUEUR 40ml AMARETTO DISARONNO 28% BAILEY'S 17% LIMONCELLO BOTTEGA 30% JAGERMEISTER 35% MALIBU 18% OVOVIT 16%	13 pln 13 pln 13 pln 16 pln 13 pln 13 pln
RUM 40ml BACARDI CARTA BLANCA 37,5% THE BUSH RUM TROPICAL MANGO 37,5% THE DEAMON'S SHARE 3 YO 40%	15 pln 18 pln 22 pln

TEQUILA 40ml JOSE CUERVO SILVER 38% JOSE CUERVO REPOSADO 38% TEQUILA 1800 SILVER 38%	15 pln 15 pln 25 pln
WÓDKA CZYSTA/VODKA 40ml BACZEWSKI 40% OSTOYA 40% BELVEDERE 40%	12 pln 16 pln 22 pln
WÓDKA SMAKOWA/FLAVOUR VODKA 40ml ZUBRÓWKA BISSON GRASS 37,5% BIMBER z Manufaktury 41% BACZEWSKI wiśnia, morela, orzech, pomarańcza 38% piotun 35% cherry, apricot, walnut, orange 38%, wormwood 35%	12 pln 15 pln 15 pln
GIN 40ml GIBSON'S LONDON DRY GIN 37,5% DRUMSHANBO GUNPOWDER IRISH GIN 43%	14 pln 20 pln
WHISKY, WHISKEY, BOURBON 40ml BUSHMILLS BLACK BUSH 40% BUSHMILLS 10 YO 40% JACK DANIEL'S 40% CHIVAS REGAL 12 YO 40% GLENFIDDICH 15 YO 40% THE MACALLAN 12 YO 40% THE MACALLAN 15 YO 43%	16 pln 20 pln 18 pln 22 pln 35 pln 45 pln 79 pln
COGNAC & BRANDY 40ml HENNESSY V.S. 40% GAUTIER V.S. 40% GAUTIER V.S.O.P. 40% VERAGUA BRANDY RESERVA 38%	22 pln 22 pln 25 pln 20 pln

DRINKI/DRINKS MOJITO/ MANGO MOJITO Bacardi/The Bush Rum Mango, woda gazowana, limonka, mięta, brązowy cukier Bacardi/The Bush Rum Mango, sparkling water, lime, mint, brown sugar	24 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
MANGO DAIQUIRI The Bush Rum Mango, likier mango, sok z limonki The Bush Rum Mango, liqueur mango, lime juice	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
NEGRONI Martini Rosso, Campari, Drumshanbo Gunpowder Irish Gin	22 pln
APEROL MAGIC Aperol, Rum Brugal Anejo, Martini Extra Dry, Sambuca, mięta Aperol, Rum Brugal Anejo, Martini Extra Dry, Sambuca, mint	25 pln
LONG ISLAND ICED TEA Bacardi, Gibson London Dry Gin, Jose Cuervo Silver, Baczewski, Triple Sec, sok z cytryny, pepsi Bacardi, Gibson London Dry Gin, Jose Cuervo Silver, Baczewski, Triple Sec, lemon juice, pepsi	32 pln

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

ROOM SERVICE JEST PŁATNY 20 ZŁ

CZAS OCZEKIWANIA NA POTRAWĘ MOŻE WYNOŚIĆ 30-40 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 04.09.2024
WAITING TIME FOR THE FOOD MAY BE 30-40 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 04.09.2024



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 25 PLN
Nuggets with fries and carrot salad

MINI BURGER WOŁOWY lub DROBIOWY 25 PLN
Mini beef or chicken burger

PENNE NEAPOLITANA 20 PLN

SPAGHETTI BOLOGNESE 24 PLN

NALEŚNIKI Z SEREM I SOSEM OWOCOWYM 23 PLN
Pancakes with cheese and fruit sauce

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

