

Witamy W RESTAURACJI

KELNERZY W WIEŻY



Z największą radością witamy Państwa w naszej wyjątkowej restauracji, gdzie sztuka kulinarnej magii spotyka się z niepowtarzalnym klimatem Wieży.

*Szanowni goście!
Nie dzielimy rachunków
1 stół = 1 rachunek*

*Lista alergenów dostępna u kelnera
W przypadku chęci otrzymania faktury VAT należy
poinformować o tym Kelnera przed złożeniem
zamówienia*

Organizacja imprez



Tel. 533 - 141 - 109



Przystawki

Starters

Tatar 69 zł

Beef Tartare

**Poławdwica wołowa / jabłko Pinova / musztarda francuska / mus z ogórka
konserwowego / masło anchois / chips chlebowy / pikle / ser
długodojrzewający**

*Beef tenderloin / Pinova apple / wholegrain mustard / pickled cucumber mousse / anchovy
butter / bread crisp / pickles / aged cheese*

Wędzony seler 27 zł

Smoked celeriac

**Plastry wędzonego selera / rzepa arbuzowa / mus z jabłka i chrzanu /
marynowane rydze / olej lniany / chrust orzechowo - chlebowy**

*Smoked celeriac slices / watermelon radish / apple and horseradish mousse / marinated
saffron milk caps / flaxseed oil / walnut and bread crisp*

Przeźrzebki 79 zł

Scallops

Przeźrzebki 3 szt. / krupniok / mus z zielonego groszku i mięty / palone masło

Scallops (3 pcs.) / Silesian blood sausage / green pea and mint purée / brown butter

Boczek na maślanej fasoli 29 zł

Pork Belly on Butter Bean Purée

**Boczek / maślano - cebulowa pasta z fasoli Piękny Jaś / dymna śliwka / grzanka
czosnkowa**

Pork belly / buttery onion butter bean purée / smoked plum / garlic toast

Zupy

Soups

Żur na własnym zakwasie 37 zł

Sour rye soup made with house-fermented starter

Wędzona maślanka / żebro wieprzowe / puree z cebulką
Smoked buttermilk / pork rib / onion purée

Śląska zupa rybna 35 zł

Silesian Fish Soup

**Wywar z ryb słodkowodnych / pomidory / kapusta kiszona / kiszony
ogórek / kawałki jesiotra i karpia / śmietana**
*Freshwater fish broth / tomatoes / sauerkraut / pickled cucumber / sturgeon and
carp / cream*

Zupa cebulowa 26 zł

Onion soup

**Cebula czerwona i żółta / piwo Porter / miód leśny / grzanka z
chleba z krupniakiem i hauskyjzą**
*Red and yellow onion / porter beer / forest honey / bread toast
with Silesian blood sausage and Hauskyjza cheese*

Rosół z 5 mięs z makaronem 29 zł

Five-meat broth with pasta

Od soboty do niedzieli
From saturday to sunday

Dania Główne

Main Courses

Glazurowane żeberko wieprzowe BBQ 75 zł

BBQ Glazed Pork Ribs

Glazurowane żeberko wieprzowe BBQ / panczkraut z pasternaku i kiszonej kapusty / pikle

BBQ-glazed pork ribs / parsnip and sauerkraut panczkraut / pickles

Kurczak Supreme 55 zł

Chicken Supreme

Soczysta pierś z kurczaka Supreme Sous - Vide / puree z dynii i ziemniaków / sałatka z zielonego ogórka, rzodkiewki, koperku i mięty na masłance / Demi glace / zielona oliwa

Juicy sous-vide chicken supreme / pumpkin and potato purée / cucumber, radish, dill and mint salad with buttermilk / demi-glace / herb oil

Polędwiczka wieprzowa Sous - vide 59 zł

Sous-vide Pork Tenderloin

Polędwiczka wieprzowa Sous - vide / mus z fasoli / grzyby leśne / masło / jabłko / chrzan

Sous-vide pork tenderloin / bean purée / wild mushrooms / butter / apple / horseradish

Medaliony z polędwicy wołowej 124 zł

Beef Tenderloin Medallions

Polędwica wołowa 160g / smażona kaczka wątróbka / krewetka tygrysia w panko / mus z dyni / Demi glace z Porto / porzeczka

Beef tenderloin 160 g / pan-seared duck liver / panko-crusted tiger prawn / pumpkin purée / Port wine demi-glace / currant

Zapiekanka z udźca jagnięcego 89 zł

Baked Leg of Lamb

Udziec jagnięcy / ryż / jajko / czosnek / maślanka

Leg of lamb / rice / egg / garlic / buttermilk

Dania Głównie

Main Courses

Śląski karminadel 49 zł

Silesian karminadel

Karminadel z wieprzowiny i śledzia Matias / bułka / ogórek kiszony / ser hauskyjza / sos pomidorowo-chrzanowy

Pork and Matias herring Karminadel / bun / pickled cucumber / Hauskyjza cheese / tomato and horseradish sauce

Rolada śląska 77 zł

Silesian roulade

Rolada wołowa / kluski śląskie 10 szt. / modra kapusta

Beef roulade / dumplings / red cabbage

Śląski kartacz 51 zł

Silesian Potato Dumpling

Śląski kartacz z nadzieniem rybnym / kurki / masło / żurawina

Silesian potato dumpling with fish filling / chanterelles / butter / cranberries

Papardelle z kaczą wątróbką 52 zł

Pappardelle with Duck Liver

Świeży makaron papardelle / kaczka wątróbka / Porto / porzeczka

Fresh pappardelle pasta / duck liver / Port wine / currant

Rigatoni z grzybami 52 zł

Rigatoni with Mushrooms

Świeży makaron Rigatoni / borowik / kurka / grzyby shimey / sos maślano - śmietankowy z oliwą truflową / Grana Padano

Fresh rigatoni pasta / porcini mushrooms / chanterelles / shimeji mushrooms / butter and cream sauce / truffle oil / Grana Padano

Risotto z Osobucco z jelenia 85 zł

Risotto with Venison Ossobuco

Cytrynowe risotto / Osobucco z jelenia / warzywa korzeniowe / czerwone wino / konfitura z czerwonej cebuli i porzeczki

Lemon risotto / venison ossobuco / root vegetables / red wine / red onion and currant confit

Schab z selera 45 zł

Celeriac "Pork Chop"

Seler / panczkraut z pasternaku / zielony brokuł

Celeriac / parsnip panczkraut / broccoli

Sałatka z kaczką 52 zł

Duck salad

**Soczysta pierś z kaczki / sałata zielona / jabłko / rzodkiewka /
porzeczka / sos z czerwonej cebuli i piwa porter**

*Juicy duck breast / mixed green leaves / apple / radish / currant / red onion and porter
beer sauce*

Sałatka z fasolą 49 zł

Butter Bean Salad

**Fasola Piękny Jaś / pomidor Bawole Serce / ser kozi / groszek cukrowy /
oliwa lubczykowa / dressing ziołowy**

Butter beans / oxheart tomato / goat cheese / sugar snap peas / lovage oil / herb dressing

Desery

Desserts

**Lody Śmietankowe / beza Szwajcarska / gorące
maliny 35 zł**

Cream Ice Cream / Swiss Meringue / Hot raspberries

Korzenny kęs 30 zł

Spiced Bite

Ciasto marchewkowe / orzechy włoskie / krem z serka Philadelphia
Carrot cake / walnuts / Philadelphia cream cheese frosting

Czarna beza Pavlova 31 zł

Black Pavlova

Czarna beza Pavlova / krem cytrynowy / czerwone owoce / sos z porzeczki
Black Pavlova / lemon cream / red berries / currant sauce

Napoje

Drinks

K A W A / C O F F E E

Americano - 14 zł
Espresso - 12 zł
Espresso Doppio - 16 zł
Cappuccino - 17 zł
Flat White - 19 zł
Latte Macchiato - 18 zł
Pumpkin Spice Latte - 25 zł
Karmel Latte Macchiato - 25 zł
Hazelnut Latte Macchiato - 25 zł

H E R B A T A / T E A

RICHMONT 14 zł

Ceylon Gold, Earl Grey Blue, Gunpowder Green, Forest Fruits, White Pearl
Of Fujian, Peppermint Green.

RICHMONT HOT 14 ZŁ

RASPBERRY PEAR – malinowa
SPICE CINNAMON – cynamonowa
GINGER PARADISE – imbirowa
ROSEMARY ORANGE- pomarańcza z rozmarynem
MEXICAN DREAM- rozgrzewająca korzenna
APPLE PIE CINNAMON - jabłko z cynamonem

HERBATA ZIMOWA RICHMONT 25 zł

N A P O J E Z I M N E / C O L D D R I N K S

Coca - Cola 0.25 - 13 zł
Coca - Cola Zero 0.25 - 13 zł
Fanta 0.25 - 13 zł
Sprite 0.25 - 13 zł
Tonic 0.25 - 13 zł
Sok Cappy 0.25 / Juice Cappy 0.25 - 13 zł
Jabłko, Pomarańcza / Apple Juice, Orange Juice
Sok jabłko, pomarańcza 1l - 30zł
Apple Juice / Orange Juice 1l
Woda gazowana / niegazowana 0.33 - 11 zł
Sparkling Water / Still Water 0.33
Woda gazowana / niegazowana 1l - 20 zł
Sparkling Water / Still Water 1l
Lemoniada sezonowa (o smak zapytaj kelnera) -
Dzbanek 38 zł / Szklanka 17 zł
Seasonal lemonade (ask the waiter for flavor) -
Jug PLN 38 / Glass PLN 17 zł

Alkohole

Alcohol

PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER

Książęce Lager (5%) 0.3 / 0.5 - 17 zł / 20 zł

PIWA BUTELKOWE / BEER IN BOTTLE

Książęce Złote Pszeniczne (4,9%) 0.5 22 zł

Książęce IPA (5,4%) 0.5 22 zł

Książęce Miodowy Lager (4.9%) 22 zł

Książęce Ciemne Łagodne (4.1%) 0.5 22 zł

Lech Lime Mint (4.5%) 0.5 22 zł

Lech Elderflower Lemon (4.5%) 0.5 22 zł

PIWO BEZALKOHOLOWE / ALCOHOL FREE BEER

Książęce Złote Pszeniczne 0.0% 0.5 20 zł

Książęce IPA 0.0% 0.5 20 zł

Lech Free Lime Mint 0.0% 0.33 18 zł

Lech Free Lager 0.0% 0.5 20 zł

Lech Free Elderflower Lemon 0.0% 0.33 18 zł

Lech Free Dragon Fruit Grape 0.0% 0.33 18 zł



Koktajle

Cocktails

Pornstar Martini 36 zł

Wódka waniliowa, Passoa, Prosecco, Puree Marakuja, Sour (14.6%)

Tequila po naszymu 34 zł

Tequila Reposado / Sok jabłkowy / syrop cynamonowy / syrop gruszka / sok z limonki / Angostura (14.4%)

Po szychcie 34 zł

Zielony Rum / Sok jabłkowy / Syrop karmelowy / Sok z cytryny / Angostura (12.8%)

Fest Bania 33 zł

Bailey's / Syrop dyniowy / Syrop waniliowy / Espresso / Angostura (6.6%)

Hanys pod kocem 34 zł

Kahlua / Wódka waniliowa / Sok jabłkowy / Syrop cynamonowy (21%)

Medikamenty na hercklekoty 34 zł

Jagermeister / Mus malinowy / Syrop truskawkowy / Śmietana 30% (9.7%)

Negroni Fiero 35 zł

Seagram's Gin / Martini Fiero / Campari (26.7%)

Aperol Spritz 35 zł

Prosecco / Aperol / Soda Top (9.4%)

Hugo Spritz 32 zł

Prosecco / Syrop z czarnego bzu / Soda Top (6.9%)

Bania na Jesiń 32 zł

Passoa / Sok jabłkowy / Syrop imbirowy / Sok z limonki / białko / soda (3.7%)

Miodny bajzel 34 zł

Whisky / Sok gruszkowy / Syrop miodowy / sok z cytryny / Białko / Angostura (13.3%)

Gibko z gruszkom 33 zł

Gin / Sok gruszkowy / syrop rozmarynowy / sok z cytryny / białko / soda (9.7%)

Pistacjowy farfocel 34 zł

Kahlua / syrop pistacja / syrop wanilia / mleko / śmietanka 30% (4.8%)

Koktajle bezalkoholowe

Non-alcoholic cocktails

Aperol Spritz 0% 30 zł

Prosecco 0% / Syrop czerwona pomarańcza / soda

Hugo Spritz 0% 30 zł

Prosecco 0% / Syrop czarny bez / Soda

Mie już styknie 0% 30 zł

Prosecco 0% / Syrop waniliowy / Puree marakuja / Sour cytryna

Karmelowe maszkety 30 zł

Syrop karmelowy / Espresso / Mleko / Śmietanka 30%

WÓDKA / VODKA

Ostoya (40%) 40ml - 16 zł
Ostoya (40%) 0.5 - 190 zł
Pan Tadeusz (40%) 40ml - 14 zł
Pan Tadeusz (40%) 0.5 - 120 zł
Finlandia smakowa (37,5%) 40 ml - 16 zł
Blackcurrant / Cranberry / Lime / Mango

WHISKEY / GIN / RUM / TEQUILA ...

Jameson (40%) 40 ml - 17 zł
Ballantine's (40%) 40 ml - 16 zł
Chivas Regal 12yo (40%) 40 ml - 27 zł
Johnny Walker Red (40%) 40 ml - 16 zł
Johnny Walker Black (40%) 40 ml - 22 zł
Johnny Walker Green (40%) 40 ml - 36 zł
Johnny Walker Gold(40%) 40 ml - 46 zł
Jack Daniel's (40%) 40 ml - 20 zł
Jack Daniel's Single (40%) 40 ml - 29 zł
Jack Daniel's Gentelman (40%)40 ml - 23 zł
Benriach (40%) 40 ml - 32 zł
Macallan (40%) 40ml - 60 zł
Beefeater (40%) 40 ml - 21 zł
Seagram's (37,5%) 40 ml - 16 zł
Gordon's (37,5%) 40 ml - 20 zł
Bacardi Carta Blanca (37,5%)40 ml - 17 zł
Bacardi Carta Oro (37,5%) 40 ml - 17 zł
Kraken (40%) 40 ml - 19 zł
Sierra Gold (38%) 40 ml - 17 zł
Sierra Silver 40 (38%) ml - 17 zł
Tequila Reposado 1800 (38%) 40 ml - 22 zł
Tequila Reposado 1800 (38%)Silver 40 ml -
22 zł
Jagermaister (35%) 40 ml - 18 zł
Aperol (11%)40 ml - 16 zł