

Witamy

W Restauracji U Kelnerów Katowice

Cieszymy się, że wybraliście Państwo naszą restaurację.

Chcemy, aby czas spędzony przy naszym stole był po prostu miły i spokojny — w dobrym towarzystwie i przy smacznym jedzeniu.

Jeśli po wizycie zechcecie podzielić się swoją opinią, będzie nam naprawdę bardzo miło.

Po zeskanowaniu kodu QR można szybko przejść do naszego profilu w Google i ocenić wizytę — każde

★★★★★ to dla nas duże wsparcie i motywacja do dalszej pracy.

*Uprzejmie informujemy, że rachunków nie dzielimy — obowiązuje zasada
jeden stolik = jeden rachunek.*

Organizujemy także przyjęcia okolicznościowe: rodzinne, firmowe i prywatne spotkania.

Po więcej informacji zapraszamy do kontaktu:

Tel. 533 141 109

 **kelnerow@gmail.com**

Dziękujemy za wizytę i życzymy smacznego

Zespół



U KELNERÓW

O Zas Bydom Godać



Zeskanuj i oceń



Menu

PRZYSTAWKI

STARTERS

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 69 Zł

Polędwica wołowa (Polska) / szalotka / ogórek konserwowy / mayo lubczykowe / żółtko konfitowane / chips z topinamburu / masło szpikowe / pieczywo
Beef tartare / Beef tenderloin (Polish) / shallot / pickled cucumber / lovage mayo / confit egg yolk / Jerusalem artichoke chips / marrow butter / bread

PÓŁGESEK PODWĘDZANY 64 Zł

KONKURS KATOWICE NA TALERZU

Coulis malinowy / korzenna gruszka
Smoked semi-geese / raspberry coulis / spiced pear

KREWETKI 54 Zł

Krewetki Black Tiger 6szt. / masło / wino / szalotka / czosnek / natka pietruszki / foccacia
Prawns / Black Tiger Prawns 6 pcs / butter / wine / shallot / garlic / parsley / foccacia

CHAŁKA GRILLOWANA 36 Zł

Caponata / Pecorino Romano / kwaśna śmietana
Caponata / Pecorino Romano / sour cream

DESKA WĘDLIN I SERÓW 79 Zł

Wędliny z własnej dojrzewalni / sery włoskie (Taleggio, Gorgonzola, Scamorza) / chutney figowe / pieczywo (100g / 150g)
Antipasto board / Cold cuts & cheese (Taleggio, Gorgonzola, Tomaresca) / fig chutney / toasted bread (100g / 150g)

Menu

ZUPY

SOUP

KREM Z PIECZONEGO ZIEMNIAKA I PORA

28 ZŁ

Wędzona śmietana

Cream of roasted leek and potato soup with smoked cream

ZUPA CEBULOWA ZAPIEKANA

33 ZŁ

Bulion wołowy / ciasto francuskie / ser Gruyer

Baked onion soup / Beef broth / puff pastry / Gruyere cheese

BULION RYBNY

36 ZŁ

Rydze / kluseczki francuskie

Fish broth / Saffron mushrooms / French dumplings

ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM **TYLKO W NIEDZIELE I ŚWIĘTA**

29 ZŁ

Kurczak / Indyk / Wołowina / Kaczka / Perliczka / Domowy makaron

Chicken / Turkey / Beef / Duck / Guinea fowl / Homemade pasta

Only on sundays and public holidays



Menu

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSE

KURCZAK SUPREME

57 ZŁ

Pierś z kurczaka Supreme / puree maślane / sos z pieczonej papryki / brokuł
Chicken Supreme / Supreme chicken breast / butter puree / roasted pepper sauce / broccoli

STEK NA GORĄCYM KAMIENIU

169 ZŁ

Polędwica wołowa 200g / Ziemniak konfitowany / Lardo / Sos pieprzowy / Masło czosnkowe / Mix sałat
Hot stone steak / Aged sirloin steak 200g / Hasselback potatoes / lardo / pepper sauce / garlic butter / mini salad

ROLADA WOŁOWA TYLKO W NIEDZIELE I ŚWIĘTA

79 ZŁ

Rolada wołowa / Kluski / Czerwona kapusta
Silesian beef roulade / Beef roulade / dumplings / braised cabbage
Only on sundays and public holidays

PIECZEŃ JAGNIĘCA

76 ZŁ

Brukselka z żurawiną / puree ziemniaczane / sos Soubise
Roast lamb / Brussels sprouts with cranberries / mashed potatoes / Soubise sauce

ŻEBRO PIECZONE BBQ (500G)

89 ZŁ

Żeberko wieprzowe 500g / Sos BBQ / młode ziemniaki konfitowane / piklowana dynia
BBQ Ribs (500g) / Pork rib / BBQ sauce / confit new potatoes / pickled pumpkin

SMASH BURGER BLACK ANGUS USA

69 ZŁ

Wołowina Black Angus USA 200g / cheddar / konfitura jabłkowa / cebula czerwona / sałata rzymska / mayo kimchi / frytki
Black Angus Beef (USA) 200 g / cheddar / apple confit / red onion / romaine lettuce / kimchi mayo / fries



Menu

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSE

BAWETA KONKURS KATOWICE NA TALERZU

109 ZŁ

Puree ziemniaczane z konfitowaną cebulą / sos borowikowy / pieczona dynia
Beef bavette / mashed potatoes with confit onion / porcini mushroom sauce / roasted pumpkin

JESIOTR

76 ZŁ

Konfitowany por / pieczony ziemniak / sos Soubise / masago
Jessier / Confit leek / baked potato / Soubise sauce / masago

KONFITOWANE UDKO Z KACZKI

67 ZŁ

Gulasz Cassoulet (biała kiełbasa / boczek wędzony / fasola biała)
Duck Leg Confit with Cassoulet / White sausage, smoked bacon, white beans

DYNIA PIŻMOWA HASSELBACK

52 ZŁ

Wędzona ricotta / sezonowe pikle / sos Soubise / dressing słodko - kwaśny
Hasselback butternut squash / Smoked ricotta / seasonal pickles / Soubise sauce / sweet and sour dressing

SALATKA Z GĘSINĄ

58 ZŁ

Podwędzana pierś z gęsi / pieczona dynia / pieczone buraki / endywia / sałata rzymska / piklowane morele / szalotka / dressing z rokitnika / chipsy z topinamburu
Goose salad / Smoked goose breast / roasted pumpkin / roasted beets / endive / romaine lettuce / pickled apricots / shallots / sea buckthorn dressing / Sunchoke chips



Menu

MAKARONY

PASTA

TAGLIATELLE Z KREWETKAMI

68 ZŁ

Makaron tagliatelle homemade / krewetki Black Tiger 6 szt. / pomidory / tymianek / wino / szalotka / czosnek / pieprz Cayenne / cytryna

Tagliatelle with prawns / Homemade tagliatelle pasta / Black Tiger prawns 6 pcs / tomatoes thyme / wine / shallot / garlic / Cayenne pepper / lemon

RIGATONI ALLA CARBONARA

65 ZŁ

Makaron Rigatoni homemade / guanciale / żółtko / Grana padano

Homemade Rigatoni / guanciale / egg yolk / Grana Padano

TAGLIATELLE Z KRÓLIKIEM

64 ZŁ

Makaron tagliatelle homemade / ragout z królika / żółtko / soffrito / demi glace / grana padano

Homemade Tagliatelle with rabbit / rabbit ragout / egg yolk / soffrito / demi-glace / Grana Padano

GNOCCHI

47 ZŁ

Gnocchi homemade / pieczony burak / kozi ser / szpinak

Homemade Gnocchi / roasted beetroot / goat cheese / spinach



Menu DESERY

DESSERTS

GRUSZKA W BIAŁYM WINIE

29 ZŁ

Krem mascarpone / słony karmel

Pear in white wine / mascarpone cream / salted caramel

MONODESER

32 ZŁ

Zapytaj o smak kelnera

Ask your waiter about today's flavor.

CHAŁKA KARMELIZOWANA KATOWICE NA TALERZU

35 ZŁ

Kwaśna śmietana / konfitura śliwkowa

Sour cream / plum confiture



Menu

NAPOJE

BEVERAGES

KAWA / COFFEE

Espresso 12 zł
Doppio 15 zł
Americano 14 zł
White Americano 15 zł
Latte 18 zł
Flat white 18 zł
Cappuccino 18 zł

HERBATA / TEA

Herbata czarna 13 zł
Earl Grey / Supreme Ceylon Single

Herbata zielona 13 zł
Ceylon Young Green Tea / Zielona z jaśminem / Zielona z miętą

Herbata owocowa 13 zł
O smak zapytaj kelnera

Herbata zimowa 24 zł

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

Coca Cola Zero 0.25 12 zł
Coca Cola 0.25 12 zł
Fanta 0.25 12 zł
Sprite 0.25 12 zł
Kinley Tonic 0.25
Sok Cappy Jabłko 0.25 12 zł
Sok Cappy Pomarańcza 0.25 12 zł

Woda gazowana 0.5 1l 12 zł
Woda Niegazowana 0.5 1l 12 zł
Woda Karafka 1l 16 zł
Homemade Lemoniada 20 zł / 36 zł
O smak zapytaj kelnera
Świeżo wyciskany sok z pomarańczy 0.4 28 zł
Red Bull 22 zł
Energy drink / Sugar free / Tropical

PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER

Książęce Lager 0.5l (5%) 19 zł
Książęce Lager 0.33l (5%) 15 zł

PIWO BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC BEER

Książęce Złote Pszeniczne 0.0% 0.5l 20 zł
Książęce IPA 0.0% 0.5l 20 zł
Peroni Nastro Azzurro 0.0% 0.33l 25 zł
Lech Free Lime Mint 0.0% 0.5l 18 zł

PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER

Książęce Złote Pszeniczne 0.5l (4.9%) 20 zł
Książęce IPA 0.5l (5.4%) 20 zł
Książęce Ciemne Łagodne 0.5l (4.1%) 18 zł
Książęce Cherry Ale 0.5l (4.1%) 20 zł
Peroni Nastro Azzurro but. 0.33l (5.0%) 25 zł
Hardmade Yuzu Lemon 0.4l (4.5%) 23 zł
Hardmade Cherry Coco 0.4l (4.5%) 23 zł



Menu

KOKTAJLE

COCKTAILS

POLECAMY / WE RECOMMEND

Jack Spritz (11%) 38 zł
Jack Daniel's / Prosecco / Soda / Miód imbir syrop

Jager Spritz (10%) 35 zł
Jagermeister / Prosecco / Soda

Passoa Spritz (9%) 35 zł
Passoa / Prosecco / Soda

Old Boy Spritz (11%) 35 zł
Salitos Gold / Prosecco / Soda / Syrop cukrowy / Bitters wanilia

Tenjaku Blue Butterfly Spritz (11%) 35 zł
Tenjaku Gin / Prosecco / Soda / Syrop rozmaryn

Martini Fiero Spritz (9%) 35 zł
Martini Fiero / Prosecco / Soda

Peach Spritz (9.5%) 35 zł
Likier Bols peach / Prosecco / Soda

Aperol Spritz (9%) 35 zł
Aperol / Prosecco / Soda

Hugo Spritz (9%) 35 zł
Likier Bols Elderflower / Prosecco / Soda

Campari Spritz (10%) 35 zł
Campari / Prosecco / Soda

GRZANE KOKTAJLE / MULLED COCKTAILS

HOT Aperol Spritz (9%) 35 zł
Aperol / Prosecco / Soda / Syrop zimowy

HOT Martini Fiero Spritz (9%) 35 zł
Aperitivo 0% / Prosecco bezalkoholowe / Soda

KOKTAJLE / COCKTAILS

BeTon (5%) 27 zł
Becherówka / Tonic

Rye Penicilina (12%) 39 zł
*Wild Turkey Rye / Syrop miodowo - imbirowy
Homemade / Sok z cytryny / Białko*

Mojito Cubana (9%) 32 zł
Sailor Jerry / Syrop cukrowy Homemade / Soda / Limonka

Pornstar Martini (14.5%) 38 zł
*Bols Marine Vanilla / Passoa / Prosecco / Mus
marakuja / Sok z limonki / Syrop cukrowy
Homemade*

T.Groni (16%) 39 zł
Campari / Sloe GIN Tesselis / Martini Fiero

Red Bull Jager (5%) 37 zł
Jagermeister / Red Bull

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE / MOCKTAILS

Virgin Mojito Cubana 28 zł
Syrop cukrowy Homemade / Soda / Limonka / Mięta

Virgin Bitter Spritz 28 zł
Aperitivo 0% / Prosecco bezalkoholowe / Soda

Virgin Hugo Spritz 28 zł
Elderflower 0% / Prosecco bezalkoholowe / Soda



Menu

ALKOHOLE

SPIRITS

WÓDKI 40ML / VODKAS 40ML

Żubrówka Czarna (40%) 14 zł
Ostoya (40%) 15 zł
Pravda (40%) 28 zł
Absolut (40%) 14 zł
Absolut Lime (38%) 14 zł
Absolut Pears (38%) 14 zł
Absolut Grapefruit (38%) 14 zł

WÓDKI REGIONALNE 40ML / REGIONAL VODKAS 40ML

Tesselis Pure vodka (40%) 28 zł
Tesselis Orange & Jasmine (40%) 31 zł
Tesselis (40%) 31 zł
Pineapple & White chocolate
Tesselis Exquistus Vodka (40%) 31 zł
Tesselis Sloe Gin (38%) 31 zł

GIN 40ML / GIN 40ML

Hendric's (40%) 36 zł
Tenjaku Gin (37.5%) 15 zł

TEQUILA 40ML / TEQUILA 40ML

salitos Silver(38%) 19 zł
Salitos Gold (38%) 19 zł

RUM 40ML / RUM 40ML

Kraken Black Spiced(37.5%) 21 zł
Sailor Jerry Spiced Rum (40%) 17 zł

APERITIVO 40ML / APERITIVO 40ML

Becherovka(38%) 14 zł
Aperol (11%) 15 zł
Campari (25%) 19 zł
Martini (14.4%-18%) 14 zł

BRANDY, KONIAK 40ML / BRANDY, COGNAC 40ML

Metaxa ***** (38%) 19 zł
Hennessy VS (40%) 43 zł

WHISKEY 40ML / WHISKEY 40ML

Wild Turkey Rye (40.5%) 28 zł
Wild Turkey 101 (50.5%) 27 zł
Jack Daniel's (40%) 20 zł
Jack Daniel's Gentelman (40%) 26 zł
Jack Daniel's Single Barrel (40%) 59 zł

WHISKY SZKOCKA 40ML / SCOTCH WHISKY 40ML

Glenfiddich 12 Y.O. (40%) 40 zł
The Balvenie 12 Y.O. (40%) 55 zł
Bruichladdich The Classic Laddie (50%) 50zł
Monkey Shoulder (40%) 24 zł
Grant's Triple Wood 8 YO (40%) 21 zł
Grant's Triple Wood 12 YO (40%) 25 zł
Macallan 12 YO (40%) 68 zł
Macallan 15 YO (40%) 128 zł
Johnny Walker Green 49 zł
Johnny Walker Blue 105 zł
Chivas Regal 12 yo 24 zł

WHISKEY IRLANDZKA 40ML / IRISH WHISKEY 40ML

Tullamore D.E.W (40%) 17 zł
Tullamore D.E.W 12 YO (40%) 30 zł
Special Reserve

