

MENU



HoteleDeSilva
Najbardziej przyjazne



ZAKĄSKI I SAŁATKI APPETIZERS AND SALADS

Paprykowy hummus z pieczonymi warzywami

Paprika hummus with roasted vegetables

Papryka wędzona / warzywa / ciecierzyca / pickle
młody szpinak / słończnik / oliwa / pestki dyni

Smoked paprika / vegetables / chickpeas / pickles
baby spinach / sunflower / olive oil / pumpkin seeds



19 PLN

250g



Carpaccio z łososia

Salmon carpaccio

Łosoś marynowany / sałatka z ogórka / kapary
rukola / sos anchois

Marinated salmon / cucumber salad / capers
rocket salad / anchois sauce



29 PLN

80/180g



Tatar z polędwicy wołowej z kurkami

Beef tartare with chanterelles

Polędwica wołowa / szalotka / komiszon
kurki / anchois / żółtko

Beef tenderloin / shallot / gherkin / chanterelles
anchois / yolk



39 PLN

80/170g

PL

Szpinakowe pierogi z kwaśną śmietaną i sałatką z winogretem

Spinach dumplings with a sour cream
and vinaigrette salad

Szpinak / feta / śmietana / mieszane sałaty / dip
Spinach / sour cream / mixed salads / dip



19 PLN

200/300g



Sałátka Cesar w dwóch odsłonach

Caesar salad on two ways

Sałata rzymska / sos anchois / grzanki maślane
grillowana pierś kurczaka

Roman lettuce / anchois sauce / butter toast
grilled chicken breast

25 PLN

60/200g

Sałata rzymska / sos anchois / grzanki maślane
pieczony łosoś

Roman lettuce / anchois sauce / butter toast
baked salmon



29 PLN

60/200g

Maślane krewetki tygrysie z bagietką i siekaną zielenią

Butter fried tiger Prawns with
a baguette and chopped greens

Krewetki / czosnek / zielenina / masło / chilli
bagietka korzenna

Prawns / garlic / greens / butter / chilli / baguette



49 PLN

130/170g



danie niskocholesterolowe
low cholesterol dish



danie z wieprzowiną
pork dish



danie polskie
Polish traditional dish



danie wegetariańskie
vegetarian dish



MAKARONY PASTA

**Papardelle z kurczakiem,
sosem śmietanowym i rukolą**
Papardelle with chicken, cream sauce
and rocket salad

Kurczak / suszone pomidory / śmietana
wino białe / parmezan

Chicken / dried tomatoes / cream
white wine / parmesan cheese



29 PLN

80/280g

**Czarne papardelle z łososiem, oliwą
i pomidorkami cherry**

Black papardelle with salmon, olive oil
and cherry tomatoes

Łosoś / sepie / pomidory cherry / szalotka
pesto pietruszkowe / parmezan / rukola

Salmon / sepie / cherry tomatoes / shallot
parsley pesto / parmesan cheese / rocket salad



32 PLN

80/280g



Papardelle Aglio Olio

Papardelle Aglio Olio

Czosnek / oliwa / chilli / rukola / parmezan

Garlic / olive oil / chilli / rocket salad / parmesan cheese



27 PLN

280g



ZUPY SOUPS

Krem z czerwonej soczewicy i pomidorów
Cream of red lentils and tomatoes

Soczewica / pomidory / oliwa / mleko kokosowe
czerwone curry / imbir

Lentils / tomatoes / olive oil / coconut milk
red curry / ginger



18 PLN

250g



**Orientalny bulion wołowy
z pierożkami Chinkali**

Oriental Beef broth with Chinkali dumplings

Wołowina / kafir / Chinkali / kielki Mung / kolendra
Beef / Kafir / Chinkali / Mung sprouts / coriander



18 PLN

250g

Domowy Żur na żytnim zakwasie

Homemade sour rye soup "Żur"

Zakwas żytni / biała kielbasa / jajko / majeranek / czosnek
Rye sourdough / white sausage / egg / marjoram / garlic



18 PLN

250g



Jeśli mają Państwo alergię pokarmową, prosimy poinformować nas o tym przy składaniu zamówienia. Pozwoli nam to przygotować danie dostosowane do Państwa potrzeb. If you suffer from a food allergen/s please inform your waiter, in order for us to prepare a suitable meal to meet your needs.

Ceny zawierają podatek VAT. Prices include VAT.





DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Pieczony karmazyn

na warzywnym ratatouille z cieciorką

Baked ocean perch

on vegetable ratatouille and chickpeas

Karmazyn / cukinia / bakłażan / papryka / pomidory
ciecierzyca / kielki

Ocean perch / zucchini / eggplant / pepper
tomatoes / chickpeas / sprouts



45 PLN

150/350g



Parowany łosoś norweski z sałatką Tabbouleh

Steamed norwegian salmon with Tabbouleh salad

Łosoś / kasza bulgur / rukola / salsa kaparowa

Salmon / bulgur / rocket salad / caper salsa



49 PLN

150/350g



Filet z kaczki sous vide

na musie pietruszkowo-gruszkowym

Sous vide duck fillet on parsley and pear mousse

Kaczka / demi glace / gruszka / mus z pietruszki
piklowane buraki / rozmaryn

Duck / demi glace / pear / parsley mousse
pickled beets / rosemary



49 PLN

150/350g



PL

Grillowany filet z kurczaka zagrodowego

Grilled farm chicken fillet

Kurczak zagrodowy / dip / frytki / sałaty / winegret

Farm chicken / dip / fries / lettuce / vinaigrette



35 PLN

150/350g



PL

Stek z polędwicy wołowej z sosem pieprzowym

Beef steak with pepper sauce

Polędwica wołowa / demi glace / pieprz zielony
warzywa grillowane / frytki

Beef tenderloin / demi glace / green pepper
grilled vegetables / fries



79 PLN

150/450g



Duszone policzki wołowe z rozmarynem

Braised beef cheeks with rosemary

Policzki / puree z ciecierzycy / warzywa korzeniowe
demi glace

Beef cheeks / chickpeas puree / root vegetables
demi glace



39 PLN

200/400g



PL

Burger DeSilva z bekonem i serem cheddar

DeSilva burger with bacon and cheddar cheese

Wołowina / bekon / ser cheddar / bułka maślana
frytki belgijskie / remulada duńska

Beef / bacon / cheddar cheese / butter roll
Belgian fries / Danish remulada



38 PLN

140/450g



Wegetariański burger z buraka

z kielkami i ostrym sosem

Vegetarian beetroot burger

with sprouts and hot sambal sauce

Burak / bułka maślana / sambal / grillowane warzywa / domowe frytki
Beetroot / shortbread / sambal / grilled vegetables / homemade fries



29 PLN

140/450g



Żeberka wieprzowe z glazurą miodowo-musztardową

Pork ribs with honey mustard glaze
Żebra wieprzowe / sos miodowo-musztardowy
frytki / mix pikli
Pork ribs / honey mustard sauce / fries
pickled vegetables



39 PLN

300/600g

PL

Grillowany stek z karkówki z sosem BBQ

Grilled pork steak with BBQ sauce
Karkówka / sos barbecue / ziemniaki w skórce / coleslaw
Pork neck / barbecue sauce / jacket potatoes / coleslaw



39 PLN

200/450g

PL



DESERY DESSERTS

Fondant czekoladowy z kwaśną śmietaną

Chocolate fondant with sour cream
Czekolada / śmietana / owoce
Chocolate / cream / fruits



19 PLN

110/190g

Tiramisu z gorzką czekoladą

Tiramisu with dark chocolate
Mascarpone / biszkopt / Cointreau / czekolada
Mascarpone / sponge cake / Cointreau / chocolate



19 PLN

150g

Sernik z owocami sezonowymi

Cheesecake with seasonal fruits
Kruchy spód / owoce / coulis malinowe / puder trzcinowy
Crispy bottom / fruits / raspberry coulis / cane powder



19 PLN

230g

SPRÓBUJ I DZIEL Z NAMI IDEEJĘ NATURAL MEAT!

W trosce o jak najwyższą jakość serwowanych dań Restauracja grupy DeSilva wprowadziły do swojego menu mięsa pochodzące z własnej, ekologicznej hodowli. Wołowina, wieprzowina oraz przetwory takie jak paszety, kiełbasy, polędwiczki nie zawierają sztucznych dodatków oraz chemii.



In order to ensure the best quality of food in DeSilva Restaurant we implement to our menus meat from our own ecological husbandry area. Beef, pork and meat preparations like pates and sausages do not contain preservatives, artificial colors or artificial flavours.

**SHARE THE IDEA OF
"NATURAL MEAT" WITH US!**





NAPOJE GORĄCE HOT BEVERAGES

Espresso	9 PLN 0,07l
Espresso Doppio	14 PLN 0,14l
Caffè Americano	9 PLN 0,14l
Cappuccino	12 PLN 0,14l
Caffe Latte	12 PLN 0,2l
Herbaty Dilmah t-Series Dilmah t-Series teas	12 PLN 0,2l



NAPOJE BEZALKOHOLOWE SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	9 PLN 0,25l
Fanta, Sprite	9 PLN 0,25l
Kinley Tonic	9 PLN 0,25l
Soki / nektary owocowe Fruit juices / nectars	7 PLN 0,2l
Acqua Panna	12 PLN 0,75l
San Pellegrino	19 PLN 1l
Woda gazowna, niegazowana Sparkling or still water	6 PLN 0,5l 8 PLN 0,75l
Red Bull Energy Drink	15 PLN 0,25l



PIWO BEER

PIWO Z BECZKI DRAUGHT BEER	
Żywiec	10 PLN 0,3l 13 PLN 0,5l
PIWO BUTELKOWE BOTTLED BEER	
Heineken	11 PLN 0,33l
Desperados	15 PLN 0,4l
Żywiec non-alkoholic	9 PLN 0,33l
Żywiec	13 PLN 0,5l



**WINA
WINE**

WINO STOŁOWE HOUSE WINE

Białe / white 9 PLN 0,15l 45 PLN 0,75l

Czerwone / red 9 PLN 0,15l 45 PLN 0,75l

WINO MUSUJĄCE & CHAMPAGNE

Sparkling wine & Champagne

Gancia Brut, Italy 15 PLN 0,15l 75 PLN 0,75l

**Taittinger Brut Reserve, A.O.C.
Champagne, France** 290 PLN 0,75L

RZEŚKIE I LEKKIE Fresh and light

**Lopez De Haro Blanco
Viura Rioja D.O.C, Spain** 75 PLN 0,75l

**Campagnola Bardolino
DOC Classico, Italy** 70 PLN 0,75l

HARMONIJNE I SZLACHETNE

Harmonious and noble

**Darling Cellars Reserve
Chenin Blanc, RPA** 15 PLN 0,15l 65 PLN 0,75l

**Domaine Lalande Vieilles Vignes
Chardonnay I.G.P, France** 17 PLN 0,15l 70 PLN 0,75l

Chianti Cecchi, Italy 75 PLN 0,75l

**L'Art. Des Sens Pinot Noir Reserve,
France** 85 PLN 0,75l

SOCZYSTE I APETYCZNE Juicy and appetizing

**Canyon Road Chardonnay,
USA, California** 70 PLN 0,75l

**Domaine Lalande Vieilles Vignes
Cabernet Sauvignon I.G.P, France** 17 PLN 0,15l 70 PLN 0,75l

**American Wings Zinfandel,
USA, California** 75 PLN 0,75l

DOJRZAŁE I SKONCENTROWANE

Ripe and focusing

Gran Vina Sol, Spain 90 PLN 0,75l

**Darling Cellars Reserve
Shiraz, RPA** 15 PLN 0,15l 65 PLN 0,75l

Cotes du Rhone, France 90 PLN 0,75l



Hotel DeSilva Warszawa Piaseczno
ul. Puławska 42 | 05-500 Piaseczno
tel. +48 22 703 70 00 | e-mail: piaseczno@desilva.pl

Hotel Victor Pruszków DeSilva
ul. Andrzeja 1a | 05-803 Pruszków
tel. +48 22 430 39 00 | e-mail: pruszkow@desilva.pl

Hotel DeSilva Inn Katowice Airport
ul. Równoległa 2 | 42-625 Pyrzowice
tel. +48 32 393 88 88 | e-mail: katowice@desilva.pl

WWW.DESILVA.PL



DeSilva
NATURAL FARM