

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 / Skwarki z guanciale / mayo parmezanowe / masło z czarnuszką / pieczywo

Polish beef tenderloin / shallot / pickled cucumber / guanciale cracklings / Parmesan mayo / nigella butter / bread

1, 3, 6, 8, 12, 13, 9, 7, 10

MAŁŻE ŚWIETEGO JAKUBA 78 ZŁ

Smażone małże św. Jakuba USA 3.szt / puree z kukurydziane / mleko kokosowe / chilli / kwaśna śmietana / foccacia naszego wypieku

Pan-fried scallops (USA, 3 pcs) / corn purée / coconut milk / chilli / sour cream / homemade focaccia

2, 7, 9, 14

SMAŻONA TERINA Z ZIEMNIAKA 35 ZŁ

Mayo Chipotle / wakame z sezamem

Pan-fried potato terrine / Chipotle mayo / wakame with sesame

3, 5, 8, 10, 11

DESKA WĘDLIN I SERÓW 79 ZŁ

Wędliny WŁOSKIE / sery dojrzewające / konfitura z gruszki / pikle / pieczywo

Italian cured meats / aged cheeses / pear confit / pickles / bread

1, 7, 10, 12

Menu

ZUPY

SOUP

KREM Z KISZONEGO TOPINAMBURU

28 ZŁ

Oliwa extra virgin / sól wędzona / chips z topinamburu
Fermented Jerusalem artichoke cream / extra virgin olive oil / smoked salt / Jerusalem artichoke chips
7, 9, 10, 13

ZUPA CEBULOWA ZAPIEKANA

33 ZŁ

Bulion wołowy / ciasto francuskie / ser Gruyer
Baked onion soup / Beef broth / puff pastry / Gruyere cheese
1, 3, 7, 12

FLAKI PO RZYMSKU

36 ZŁ

Flaki wołowe / warzywa korzenne / pomidory / imbir / Pecorino Romano
Roman-style tripe / beef tripe / root vegetables / tomatoes / ginger / Pecorino Romano
7, 9, 12

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

31 ZŁ

Kurczak / Indyk / Wołowina / Kaczka / Perliczka / Domowy makaron
Chicken / Turkey / Beef / Duck / Guinea fowl / Homemade pasta
Only on sundays and public holidays
9,10

Menu

STEKI

STEAKS

ROSTBEF / NEW YORK STEAK

69 ZŁ / 100G

Rasa : BLACK ANGUS
Pochodzenie : USA Nebraska
Breed: Black Angus
Origin: USA, Nebraska

ROSTBEF MB 5* / SIRLOIN STEAK

73 ZŁ / 100G

Rasa : BLACK ANGUS
Pochodzenie : Australia
Breed: Black Angus
Origin: Australia

T-BONE / T-BONE STEAK

64 ZŁ / 100G

Rasa : HEREFORD
Pochodzenie : Irlandia
Breed: Hereford
Origin: Ireland

POLĘDWICA PREMIUM / PREMIUM TENDERLOIN

82 ZŁ / 100G

Rasa : BLACK ANGUS
Pochodzenie : Argentyna
Breed: Black Angus
Origin: Argentina

RIB EYE PREMIUM / PREMIUM RIBEYE STEAK

64 ZŁ / 100G

Rasa : BLACK ANGUS
Pochodzenie : Argentyna
Breed: Black Angus
Origin: Argentina

TOMAHAWK

57 ZŁ / 100G

Rasa : Hereford
Pochodzenie : Irlandia
Breed: Hereford
Origin: Ireland

DODATKI / STEAK SIDES

MIX sałat z dressingiem 21 zł, Młody ziemniak konfitowany 12 zł, Puree maślane 21 zł, Frytki 21 zł, Grillowane warzywa 26 zł, Masło czosnkowe 12 zł, Demi glace z zielonym pieprzem 24 zł
Mixed salad with dressing 21 zł, Confit young potatoes 12 zł, Buttered mashed potatoes 21 zł, French fries 21 zł, Grilled vegetables 26 zł, Garlic butter 12 zł, Demi-glance with green pepper 24 zł



Menu

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSE

FILET Z KACZKI

58 Zł

Filet z kaczki / puree maślane / demi glace / młode warzywa z patelni
Duck fillet / buttery purée / demi-glace / pan-seared young vegetables
7,9,10

STEK NA GORĄCYM KAMIENIU

169 Zł

Polędwica wołowa POLSKA 200g / mix sałat z dressingiem / masło / Lardo / sól maldon/
konfitowane ziemniaki
Polish beef tenderloin (200 g) / mixed salad with dressing / butter / lardo / Maldon salt / confit potatoes
7, 8, 9, 10

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
1, 3, 8, 9, 10

KASSLER

69 Zł

Wędzona pieczeń z szynki wieprzowej / kluski śląskie / zasmażana biała kapusta /
sos cebulowo musztardowy
Smoked pork ham roast / Silesian dumplings / braised white cabbage / onion and mustard sauce
1, 2, 7, 8, 9, 10

ŻEBRO PIECZONE BBQ (500G)

89 Zł

Żeberko wieprzowe 500g / Sos BBQ / ziemniaki konfitowane / pikle
Pork ribs (500 g) / BBQ sauce / confit potatoes / pickles
1, 6, 9, 10, 12

SMASH BURGER BLACK ANGUS USA

71 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
1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11



Menu

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSE

HALIBUT ATLANTYCKI 98 ZŁ

Puree maślane / Soliród / sos Beurre blanc
Atlantic halibut / Buttered mashed potatoes / samphire / sauce beurre blanc
4, 7, 9

COMBER Z KRÓLIKA 76 ZŁ

Puree z pasternaku / bisque drobiowy / masło tymiankowe / brukselka
Rabbit saddle / Parsnip purée / chicken bisque / thyme butter / Brussels sprouts
1, 3, 7, 8, 9, 10

GICZ JAGNIĘCA 138 ZŁ

Jagnięcina z nowej Zelandii / Puree maślane / pieczone warzywa Korzeniowe / pikle / sos własny
New Zealand lamb / buttered mashed potatoes / roasted root vegetables / pickles / natural jus
1, 3, 7, 9, 10

PIECZONY BATAT 52 ZŁ

Batat / hummus z pieczonym czosnkiem / oliwki kalamaty / dressing chimichurri / feta / granat
Sweet potato / roasted garlic hummus / Kalamata olives / chimichurri dressing / feta / pomegranate
3, 5, 6, 7, 9, 10

SAŁATKA Z BURRATĄ 68 ZŁ

Panierowana burrata / sałata rzymska / warzywa sezonowe / pikle / vinegrette / oliwki kalamaty / salsa pomidorowa
Breaded burrata / romaine lettuce / seasonal vegetables / pickles / vinaigrette / Kalamata olives / tomato salsa
1,3,9,10



Menu

MAKARONY

PASTA

PACCHERI Z BOROWIKIEM

71 Zł

Makaron Paccheri / Borowik kapelusze / śmietana / Bourbon / czosnek / szalotka / masło / natka pietruszki / prażona cebulka

Paccheri pasta / porcini mushroom caps / cream / bourbon / garlic / shallot / butter / parsley / crispy fried onion

1, 3, 7

TAGLIATELLE Z ROSTBEFEM

69 Zł

Makaron Tagliatelle / Rostbe / konfitura z karmelizowanej szalotki / śmietana / szparagi

Tagliatelle pasta / roast beef / caramelized shallot jam / cream / asparagus

1, 3, 7

SPAGHETTI Z KREWETKAMI

68 Zł

Makaron Spaghetti / krewetki Black Tiger 6 szt / Masago / chilli / białe wino / masło / szalotka

Spaghetti pasta / Black Tiger prawns (6 pcs) / masago / chilli / white wine / butter / shallot

1, 2, 3, 7

KLUSKI ŚLĄSKIE Z PERLICZKĄ

59 Zł

Kluski śląskie / bisque drobiowy / mięso z udka z perliczki / śmietana / brzoskwinia / chilli

Silesian potato dumplings with roasted guinea fowl / chicken bisque / guinea fowl leg meat / cream / peach / chilli

1, 3, 7, 9, 10

Menu

DESERY

DESSERTS

SEMIFREDDO ORZECHOWE

34 ZŁ

Karmel / Ganache czekoladowy / figa / kataifi
Nut semifreddo / Caramel / chocolate ganache / fig / kataifi
1, 3, 7, 8, 12

MONODESER

35 ZŁ

Zapytaj o smak kelnera
Ask your waiter about today's flavor.
1, 3, 6, 7, 8, 11

CHAŁKA KARMELIZOWANA

35 ZŁ

Kwaśna śmietana / konfitura śliwkowa / ziemia Oreo
Sour cream / plum jam / Oreo crumble
1, 3, 6, 7, 8, 12

1.Zboża zawierające gluten tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, ich odmiany hybrydowe.2 .Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne; 4.Ryby i produkty pochodne. 5.Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; 6.Soja i
produkty pochodne. 7.Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą 8.Orzechy 9.Seler i produkty pochodne; 10.Gorczyca i
produkty pochodne; 11.Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12.Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub
10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość 13.Łubin i produkty pochodne; 14.Mięczaki i produkty pochodne.

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 14 zł
Earl Grey / Supreme Ceylon Single

Herbata zielona 14 zł
Ceylon Young Green Tea / Zielona z jaśminem /
Zielona z miętą

Herbata owocowa 14 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 11 zł
Woda Niegazowana 0.5 11 zł
Woda Karafka 1l 16 zł
Homemade Lemoniada 22 zł / 38 zł
O smak zapytaj kelnera
Świeżo wyciskany sok z pomarańczy 0.4
30 zł
Red Bull 23 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 21 zł
Książęce IPA 0.0% 0.5l 21 zł
Peroni Nastro Azzurro 0.0% 0.33l 26 zł
Lech Free Lime Mint 0.0% 0.5l 19 zł

PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER

Książęce Złote Pszeniczne 0.5l (4.9%) 21 zł
Książęce IPA 0.5l (5.4%) 21 zł
Książęce Ciemne Łagodne 0.5l (4.1%) 19 zł
Książęce Cherry Ale 0.5l (4.1%) 21 zł
Peroni Nastro Azzurro but. 0.33l (5.0%) 26 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

Cherry Cherry Lady (12.9%) 37 zł
Absolut grejpfrut / Wiśniówka / Sour / Syrop malina

Earl grey fizz (9.6%) 35 zł
Infuzowana herbata Earl Grey / Gin Tenjaku / Sour / Syrop miodowo - imbirowy / Soda

Gruszkowy twist (16%) 34 zł
Absolut Pear / sour / syrop cukrowy

Jäger sour (12.7%) 34 zł
Jagermeister / Białko / Sour

Clover club (18%) 35 zł
Gin / Sour / białko / Syrop malina

Margarita (27%) 37 zł
Tequilla / Cointreau / sok z limonki

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
Martini Fiero / Prosecco / 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 chockolate
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

