



SZLAK KULINARNY
ŚLĄSKIE SMAKI



**ZAPRASZA CODZIENNIE
OD 12:00 DO 20:00**

THE STODOLY RESTAURANT INVITES YOU DAILY FROM
12:00 AM TO 8.00 PM

NA ŻYCZENIE GOŚCI JESTEŚMY DOSTĘPNI DO
GODZINY 24:00.

ZAPRASZAMY DO SKŁADANIA REZERWACJI

AT GUESTS REQUEST WE ARE AVAILABLE BY MIDNIGHT.
WE INVITE TO MAKE A RESERVATION.

Śniadania
Podajemy do 12.00
Breakfast
served untill 12.00

- **Jogurt z musli i owocami**

Yoghurt with muesli and fruits

- **Twarożek z pomidorem, ogórkiem, rzodkiewką i szczypiorkiem**

Cottage cheese with tomato, cucumber, chive and radish

JAJECZNICE

- **Jajecznica z dwóch jaj na maśle z szynką**

Scrambled eggs with ham

- **Jajecznica z dwóch jaj na maśle ze szczypiorkiem**

Scrambled eggs with chive

- **Omlet z warzywami lub owocami**

Omelette with vegetables or fruit

DANIA Z WĘDLIN

- **Patera wędlin i serów z pomidorem i ogórkiem**

Plate of ham and cheese with tomato and cucumber

- **Kiełbaski na gorąco, ketchup, musztarda**

Sausages, ketchup and mustard

Do wszystkich zestawów podajemy koszyk z pieczywem i masłem.

Served with bread and butter.



Informacje o Szlaku Kulinarным „Śląskie Smaki” znajdziecie Państwo na
www.slaskiesmaki.pl

Zapraszamy do skosztowania regionalnych potraw !

- **Rosół wołowo-drobiowy z makaronem i podrobami**
- **Pieczona pierś z gęsi z sałatką z czerwonej kapusty i kluskami**
- **Jabłecznik**

Przystawki zimne

Cold appetisers

- **Śledź w oleju z cebulą**
Herring in oil served with onion
- **Befszyk tatarski z polędwicy wołowej ze świeżym żółtkiem**
Beef loin tatar with fresh yolk
- **Rostbef pieczony po angielsku z kaparami, rukolą i płatkami parmezanu**
English roast beef baked with capers, arugula and parmesan cheese
- **Patera serów hiszpańskich Iberico z zieloną sałatą i owocami**
Plate of Spanish Iberico cheese with green salad and fruits

Przystawki gorące

Hot appetisers

- **Krewetki tygrysie smażone na czosnkowym maśle, podane z sałatami i ziołowa grzanką**
Golden shrimps fried on garlic butter put on herbal toast and lettuce
- **Grillowany camembert z żurawinową konfiturą, kompozycją sałat i bakalii**
Grilled camembert with cranberry jam and composition of lettuce and fruits
- **Pikantne pierożki z warzywami z sosem sojowym, sezamem i szczypiorkiem**
Spicy vegetable dumplings with soy sauce, sesame and chives

Sałatki

Salads

- **Pierś z kurczaka na liściach sałaty z zielonym ogórkiem, pomidorem, cebulą i tostami z dressingiem czosnkowym**
Chicken breast on lettuce leaves with cucumber, tomato, onion and toasts with garlic dressing
- **Plastry rostbefu z sałatami, zielonym ogórkiem, pomidorem, piórkami czerwonej cebuli z sosem słodko- kwaśnym**
Slices of roast beef with lettuce, cucumber, tomato, red onion with sweet and sour sauce
- **Ćwiartki pomidora, zielony ogórek z serem typu feta, duetem oliwek i krążkami czerwonej cebuli z ziołowym winegret**
Tomato, cucumber, feta cheese, olives and red onion rings served with basil vinaigrette sauce
- **Sałatka z mieszanych sałat, płatków parmezanu Grana padano, gruszki, orzechów i suszonej śliwki z dressingiem francuskim**
Salad with mixed lettuce, parmesan flakes, nuts and prunes with french dressing
- **Marynowany burak z zielonymi sałatami, serem feta i orzechem włoskim**
Pickled beetroot with green salads, feta cheese and walnut

Zupy

Soups

- **Pikantna zupa rybna z pomidorami i krewetkami**
Fish soup
- **Żurek śląski**
Silesian sour rye (Żurek)
- **Krem ze szpinaku z jajkiem**
Cream of spinach with egg
- **Krem pomidorowy ze świeżą bazylią**
Tomato cream with fresh basil
- **Krem z grzybów leśnych**
Forest mushroom cream

Dania z ryb

Fish dishes

- **Halibut na szparagach i pomidorach z puree ziemniaczanym**
Halibut an asparagus and tomatoes served with mashed potatoes
- **Dorsz zapiekany z plastrami ziemniaka, cebulą, pomidorem pelati z sosem cytrynowo- maślanym**
Cod baked with potatoes, onions and pelati tomato with butter-lemon sauce
- **Pieczony sandacz ze szpinakiem ,salsefią i groszkiem cukrowym w maślanym sosie**
Baked zander with spinach, salsify and sugar peas in a butter sauce

Dania główne

Main dishes

- **Stek wołowy z masłem czosnkowym oraz warzywami duszonymi w oliwie**
Beef steak with garlic butter and braised in olive oil vegetables
- **Policzki wołowe z białymi kluskami i sałatką z czerwonej kapusty**
Beef cheeks with white dumplings and red cabbage salad
- **Rolada wołowa w sosie pieczeniowym z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą**
Beef paupiette in gravy served with silesian dumplings and red cabbage
- **Gicz jagnięca z ziemniakami puree i zasmażaną kapustą**
Shank of lamb with mashed potatoes and cabbage
- **Gicz cielęca z białymi kluskami i sałatkę z buraków**
Veal shank with white dumplings and beetroot salad
- **Gulasz z jelenia z kluskami**
Deer stew with dumplings
- **Kotlet schabowy z ziemniakami i zasmażaną kapustą**
Pork chop with a bone served with potatoes and cabbage
- **Pieczona pierś kaczki z jabłkiem, kluskami i burakami**
Roast duck breast with apples, dumplings and beetroot salad
- **Grillowana pierś z kurczaka na liściach szpinaku z sosem grzybowym i puree ziemniaczanym**
Grilled chicken breast on spinach leaves with mushroom sauce served

with mashed potatoes

- **De volaille z frytkami i sałatkami**

De volaille with fries and set of salads

- **Pierogi domowe z farszem do wyboru naszych Gości:**

z mięsem, kapustą i grzybami, szpinakiem, ruskie

Polish „pierogi” filled with meat, cabbage and mushrooms, spinach cheese

- **Placki ziemniaczane z gulaszem**

Potato pancakes with stew

Menu dla dzieci

For kids

- **Nuggetsy drobiowe z frytkami i pomidorowym sosem**

Chicken nuggets with french fries served with tomato dip

- **Kotlet drobiowy z kluskami i sosem**

Chicken cutlet with dumplings and sauce

- **Lody z polewą czekoladową, toffi lub owocową**

Ice cream with chocolate sauce, toffi or fruit

Makaronowe impresje

Pasta variations

- **Spaghetti bolognese z parmezanem i świeża bazylią**

Spaghetti bolognese with parmesan and fresh basil

- **Spaghetti carbonara**

- **Pappardelle z krewetkami smażonymi na maśle czosnkowym, pomidorami oraz siekaną zieleniną**

Pappardelle with shrimps fried in garlic butter with tomatoes and chopped green forage

- **Pappardelle z kawałkami kurczaka i podgrzybkiem**

Pappardelle with chicken and bolete

- **Tagliatelle ze szpinakiem i gorgonzolą***

Tagliatelle with spinach and gorgonzola cheese

* Możliwość wersji bezglutenowej

Dodatki

Side orders

- **Frytki / Fries**

- **Greckie tzatziki z zielonym ogórkiem i czosnkiem**

Greek tzatziki with green cucumber and garlic

- **Zestaw surówek z sezonowych warzyw**

Salad with seasonal vegetables

- **Mix sałat zielonych z sosem vinegrette**

Mix salad with sauce vinaigrette

- **Buteczki z pieca z dipem czosnkowym**

Bake buns with garlic dip

Desery

Desserts

- **Deser jogurtowy z owocami**
Dessert yogurt with fruits
- **Wykwintny puchar lodowy z owocami**
Gourmet ice cream cup with fresh fruits
- **Lody z gorącymi malinami**
Ice cream with hot raspberries
- **Szarlotka na gorąco z waniliowymi lodami i listkami mięty**
Hot apple pie with vanilla ice cream and mint
- **Fondant czekoladowy**
Chocolate fondant
- **Domowy sernik**
Cheesecake
- **Czekoladowe brownie**
Chocolate brownie
- **Zabaglione – zapiekany kociel mogiel z gorącymi malinami**
Zabaglione dessert served with raspberries

Napoje gorące

Hot drinks

- **Kawa z ekspresu Vergano**
- **Kawa espresso Vergano**
- **Caffe latte**
- **Irish coffee**
- **Kawa Cappuccino**
- **Czekolada na gorąco z bitą śmietaną**
Hot chocolate with whipped cream
- **Herbata Richmond/Richmont tea: Ceylon Gold, English Breakfast, Black Chili Chocolate, Earl Grey Blue, Gunpowder Green, Green Jasmine, Peppermint Green, Rooibos Sunrise, Forest Fruits, Peach Lemon Star, Yerba Mate Lemon, Mexican Dream, Melon Mint**
- **Grzane wino z aromatyczną pomarańczą i goździkami**
Mulled wine with aromatic orange and spices
- **Grzane piwo z miodem i imbirem**

Napoje chłodzące

Cold drinks

- Lemoniada domowa 1L
- Coca-cola, Fanta, Sprite, Tonic, Ice tea, Cappy
- Woda źródlana 0,33l
(gazowana, niegazowana)
- Woda źródlana 0,75l
(gazowana, niegazowana)
- Burn
- Kawa mrożona (Iced coffe)

Soki naturalne

Freshly - squeezed juices

- Sok z marchwi 0,25L (Carrot juice)
- Sok z grejpfruta lub pomarańczy 0,25L (Orange or grapefruit juice)

Piwa

Beer

Piwa klasyczne

- Żywiec 0,5l
- Tyskie 0,5l
- Žatecký Světlý Ležák 0,5l
- Radegast 0,5l
- Raciborskie 0,5l

jasne, miodowe, rżnięte, ciemne, zielone

Piwa niskoalkoholowe

- Warka Radler 2% 0,5l
malinowe, cytrynowe, grejpfrutowe
- Karmi 0,5l

Piwa bezalkoholowe:

- Żywiec zero 0,5l
- Warka Radler 0% 0,5l

W Menu Restauracji znajdują się poniższe alergeny:

1. Jaja: kurze:

Żółtko jaj, białko jaj, ubite białko jaj, jaja w płynie, jaj w proszku

2. Mleko: krowie, kozie, owcze:

Białko mleczne, hydrolizat białka mlecznego, kazeina, białko serwatkowe, laktoalbumina, laktoglobulina, laktoza, mleko, mleko w proszku, serwatka, śmietana, kwaśna śmietana, crème fraîche, maślanka, mleko zsiadłe, mleko skondensowane, jogurt, kefir, ser, twaróg, ser biały, masło, masło topione.

3. Ziarna zbóż zawierające gluten:

Pszenica, jęczmień, owies, żyto, orkisz, produkty spożywcze oraz wypieki na bazie powyższych ziaren zbóż: skrobia, mąka krupczatka, kasza manna, kuskus, kaszka kukurydziana, kasza jęczmienna, płatki, otręby, produkty pełnoziarniste

4. Orzeszki ziemne: olej arachidowy, masło i inne.

5. Orzechy z drzew orzechowych: migdały, orzechy włoskie, orzechy laskowe, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, olej z orzechów włoskich, olej z orzechów laskowych, olej migdałowy

6. Dwutlenek siarki oraz siarczany (w stężeniu wyższym niż 10mg/kg lub mg/l)

E220-228: dwutlenek siarki oraz kwasu siarkowego.

Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać siarczany:

Wino (z zawartością siarczanów), inne napoje alkoholowe, suszone owoce, produkty na bazie tartego chrzanu.

7. Sezam: ziarno sezamowe

8. Soja: ziarno sojowe, mąka sojowa, kasza sojowa, nierafinowany olej sojowy, lecytyna sojowa, białko sojowe, kielki soi

Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać soję:

Seler: seler korzeniowy (korzeń selera naciowego), ziarna selera, łodyga selera, liść selera, soki warzywne z zawartością selera, sól selerowa.

9Gorczyca: ziarno gorczycy, musztarda,, liście oraz kwiaty gorczycy.

10 Ryby: ryby wszelkiego typu: surowe, gotowane oraz marynowane, kawior

11 Skorupiaki: krewetki koktajlowe , krewetki królewskie