

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
Olas Bydom Godać



Zeskanuj i oceń



Menu

PRZYSTAWKI

STARTERS

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

69 ZŁ

Polędwica wołowa (Polska) / szalotka / ogórek konserwowy / mayo lubczykowe /
żółtko konfitowane / piklowana szalotka / masło szalotkowe / pieczywo żytnie
*Polish beef tenderloin / shallot / pickled cucumber / lovage mayonnaise / confit egg yolk /
pickled shallot / shallot butter / rye bread*
1, 3, 5, 6, 7, 9, 10

MAŁŻE ŚWIĘTEGO JAKUBA

78 ZŁ

Smażone małże św. Jakuba USA 3.szt / puree 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

GRILLOWANA BRIOCHE

36 ZŁ

Kurki / pasta miso / grillowana dymka
Grilled Brioche / chanterelle mushrooms / miso paste / grilled spring onion
1, 3, 7

KREWETKI TYGRYSIE

73 ZŁ

Krewetki królewskie 8/12 3 szt. / sos mango / kolendra / chilli / kawior z pstrąga /
foccacia naszego wypieku
King Prawns (8/12) – 3 pcs / mango sauce / coriander / chilli / trout roe / homemade focaccia
1, 2, 7



Menu

ZUPY

SOUP

ŻUREK NA MAŚLANCE Z GRZYBAMI LESNYMI

36 ZŁ

Kiełbasa / boczek / maślanka / grzyby leśne

Buttermilk sour rye soup with wild mushrooms / Sausage / bacon / buttermilk / wild mushrooms

3,7

ZUPA CEBULOWA ZAPIEKANA

33 ZŁ

Bulion wołowy / ciasto francuskie / ser Gruyer

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

1, 3, 7, 12

KREM Z DYNI PIŻMOWEJ

29 ZŁ

Dynia piżmowa / twaróg wędzony / śmietana / oliwa chilli / pestki dyni

Butternut squash cream soup / Butternut squash / smoked curd cheese / cream / chilli oil / pumpkin seeds

1, 2, 4, 10, 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

WAGYU A5+

140 ZŁ / 100G

DODATKI / STEAK SIDES

MIX sałat z dressingiem 28 zł, Młody ziemniak konfitowany 14 zł, Puree maślane 18 zł, Frytki 16 zł, Grillowane warzywa 28 zł, Masło czosnkowe 12 zł, Demi glace z zielonym pieprzem 21 zł
Frytki z batata 22 zł, Mayo truflowe 16 zł

Mixed salad with dressing 28 zł, Confit young potatoes 14 zł, Buttered mashed potatoes 18 zł,
French fries 16 zł, Grilled vegetables 28 zł, Garlic butter 12 zł, Demi-glace with green pepper 21 zł, Sweet Potato Fries 22 zł, Truffle mayonnaise 16 zł

Menu

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSE

FILET Z KACZKI

69 Zł

Filet z kaczki / puree ziemniaczane / bisque drobiowy / kapusta zasmażana
Duck Breast Fillet / potato purée / poultry bisque / braised cabbage
1,7,9,10

STEK NA GORĄCYM KAMIENIU

169 Zł

Polędwica wołowa POLSKA 200g / mix sałat z dressingiem / masło czosnkowe / Lardo / mayo truflowe / sól Maldon / konfitowane ziemniaki
Polish beef tenderloin (200 g) / mixed leaf salad with dressing / garlic butter / lardo / truffle mayonnaise / Maldon sea 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

KARCZEK IBERICO BELLOTA

67 Zł

Glazura demi - wiśniowa / sałatka z kiszzonego ogórka i wędzonej papryki / puree maślane
Cherry demi-glace / pickled cucumber and smoked pepper salad / buttery potato purée
3,5,7,9,10

ŻEBRO PIECZONE BBQ (500G)

89 Zł

Żeberko wieprzowe 500g / Sos BBQ / frytki z batata / ogórek małosolny
Pork ribs (500 g) / BBQ sauce / sweet potato fries / traditional half-sour cucumber
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 / velutee / puder z nori / wakame

Atlantic halibut / Buttery potato purée / velouté / nori powder / wakame

4, 7, 9

COMBER Z KRÓLIKA

76 ZŁ

Gnocchi dyniowe / kurki / bisque drobiowy

Rabbit saddle / Pumpkin gnocchi / chanterelles / chicken bisque

1, 3, 7, 8, 9, 10

GRILLOWANE HALLOUMI

67 ZŁ

Pieczone warzywa sezonowe / halloumi / sos mango - chilli / kolendra / chips enoki / zioła

Grilled Halloumi / roasted seasonal vegetables / mango-chilli sauce / coriander / crispy enoki mushrooms / fresh herbs

7,12,13

SAŁATKA Z GRILLOWANYM SEREM

59 ZŁ

Grillowany ser Caciocavallo / dressing cytrynowy / Mix sałat / piklowana dynia / cebula w occie balsamicznym / ogórek / pomidor

Grilled Caciocavallo cheese / lemon dressing / mixed salad leaves / pickled pumpkin / balsamic-pickled onion / cucumber / tomato

7, 10, 12

SAŁATKA Z BURRATĄ

69 ZŁ

Panierowana burrata / sałata rzymska / warzywa sezonowe / pikle / vinaigrette / oliwki kalamaty / salsa pomidorowa

Breaded burrata / romaine lettuce / seasonal vegetables / pickles / vinaigrette / Kalamata olives / tomato salsa

3,5,6,8,9,10



Menu

MAKARONY

PASTA

GNOCCHI Z BOROWIKIEM

59 Zł

Borowik świeży / śmietana / konfitura z chilli / szpinak / Grana padano
Fresh porcini mushrooms / cream / chilli jam / spinach / Grana Padano
1,3,7,9,10

TAGLIATELLE Z ROSTBEFEM

69 Zł

Makaron Tagliatelle / Rostbef / konfitura z karmelizowanej szalotki / śmietana / groszek cukrowy
Tagliatelle pasta / roast beef / caramelized shallot jam / cream / asparagus / Sugar snap peas
1, 3, 7

SPAGHETTI Z KREWETKAMI

68 Zł

Makaron Tagliolini Sepia / krewetki Black Tiger 6 szt / Masago / chilli / białe wino / masło / szalotka
Squid Ink Tagliolini / Black Tiger prawns (6 pcs) / masago / chilli / white wine / butter / shallot
1, 2, 3, 7

KLUSKI ŚLĄSKIE Z KACZKĄ

62 Zł

Ragout z kaczki / piklowane wiśnie / Grana Padano / warzywa korzeniowe / soja
Silesian potato dumplings with roasted guinea fowl / chicken bisque / guinea fowl leg meat / cream / peach / chilli
1, 3, 7, 9, 10



Menu

DESSERTY

DESSERTS

SEMIFREDDO ORZECHOWE

35 ZŁ

Karmel / Ganache lotus / juz malinowy
Nut Semifreddo / caramel / Lotus ganache / raspberry gel
1, 3, 7, 8, 12

MONODESER

36 ZŁ

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

CHAŁKA KARMELIZOWANA

36 ZŁ

Konfitura truskawkowa / lody z białej czekolady
Caramelized Brioche / strawberry compote / white chocolate ice cream
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
Richmont
Herbata zielona 14 zł
Richmont
Herbata owocowa 14 zł
O smak zapytaj kelnera
Herbata mrożona 24 zł

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

Coca Cola Zero 0.25 12 zł
Coca Cola Zero 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 Pomarańczka 0.25 12 zł

Woda gazowana 0.5 12 zł
Woda Niegazowana 0.5 12zł
Woda Karafka 1l 18 zł
San Pellegrino gazowana 0.75 29 zł
Acqua Panna niegazowana 0.75 29 zł
Homemade Lemoniada 22 zł / 38 zł
O smak zapytaj kelnera
Świeżo wyciskany sok 0.4l 30 zł
Pomarańczowy
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
Książęce Pszeniczne z mango 0.5 (4.8%) 22zł
Książęce Tropical IPA 0.5l (4.7%) 22 zł
Peroni Nastro Azzurro but. 0.33l (5.0%) 26 zł



Menu

KOKTAJLE

COCKTAILS

POLECAMY / WE RECOMMEND

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

Peach Summer (14%) 37 zł
Tesselis white chocolate & pineapple / puree brzoskwińowe / sour / syrop cukrowy

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
Jägermeister / Białko / Sour

Daiquiri truskawkowe (13%) 34 zł
Rum Sailor Jerry / puree truskawkowe / sour / mięta

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

Limoncello Spritz (11%) 35 zł
Limoncello / Prosecco / Soda

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

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 Jäger (5%) 37 zł
Jägermeister / 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*

Sour apple Spritz 28 zł
*Giffard syrop kwaśne jabłko / Prosecco
bezalkoholowe / Soda*

Watermelon Spritz 28 zł
*Giffard syrop arbuzowy / 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

