

Witamy W RESTAURACJI

KELNERZY W WIEŻY



Z największą radością witamy Państwa w naszej wyjątkowej restauracji, gdzie sztuka kulinarnej magii spotyka się z niepowtarzalnym klimatem Wieży.

*Szanowni goście!
Nie dzielimy rachunków
1 stolik = 1 rachunek*

*Lista alergenów dostępna u kelnera
W przypadku chęci otrzymania faktury VAT należy
poinformować o tym Kelnera przed złożeniem
zamówienia*

Organizacja imprez



Tel. 533 - 141 - 109



Przystawki

Starters

Tatar 69 zł

Beef Tartare

**Poładwica wołowa / ogórek konserwowy / szalotka / marynowany
podgrzybek / musztarda francuska / żółtko / jabłko Pinova / pieczywo /
masło anchois**

*Beef tenderloin / pickled cucumber / shallot / marinated bay bolete / whole grain mustard /
egg yolk / Pinova apple / bread / anchovy butter*

Carpaccio z ozora cielęcego 47 zł

Carpaccio of veal tongue

**Ozór cielęcy (wolno gotowany) / salsa zielone chimichurri / majonez
szczypiorkowy / twaróg wędzony / limonka / pangratata / świeży chrzan /
mikroziola**

*Slow-cooked veal tongue / green chimichurri salsa / chive mayonnaise / smoked curd cheese /
lime / pangrattato / fresh horseradish / microgreens*

A'la szpik z cukinii i topinamburu 28 zł

Zucchini and Jerusalem artichoke "bone marrow" style

**Cukinia / topinambur / masło / anchois / czosnek / ziemia jadalna / posypka
chlebowa**

Zucchini / Jerusalem artichoke / butter / anchovies / garlic / edible soil / breadcrumb crumble

Opiekany bałtycki śledź w zalewie octowej 36 zł

Pan-seared Baltic herring in a vinegar marinade

**Śledź bałtycki / salsa z młodych ziemniaków / pikle z czerwonej cebuli / jabłko
Pinova / oliwa koperkowa**

Baltic herring / young potato salsa / pickled red onion / Pinova apple / dill oil

Zupy

Soups

Żur na własnym zakwasie 37 zł

Sour rye soup made with house-fermented starter

**Żelazne kluseczki / biała kiełbasa z czosnkiem niedźwiedzim /
bryndza / kielki**

“Iron” dumplings / white sausage with wild garlic / bryndza cheese / sprouts

Zupa rakowa 36 zł

Crayfish soup

**Wywar z langustynek / szyjki rakowe / warzywa korzeniowe / białe
wino / śmietana / cytryna / chilli**

*Langoustine stock / crayfish tails / root vegetables / white wine / cream / lemon /
chili*

Acquacotta 26 zł

Acquacotta

**Świeże pomidory Pelati / cebula / czosnek / straciatella /
grzanka z chałki**

Fresh Pelati tomatoes / onion / garlic / straciatella / challah crouton

Rosół z 5 mięs z makaronem 29 zł

Five-meat broth with pasta

Od soboty do niedzieli
From saturday to sunday

Zupy

Acquacotta

Acquacotta

Świeże pomidory Pelati / cebula / czosnek / straciatella / grzanka z chałki

Rosół z 5 mięs z makaronem

Danie główne

Żebro BBQ 500 g

Żeberko wieprzowe / sos BBQ / panczkraut / pikle

Dzika zapiekanka

Karkówka z jelenia / młoda kapusta z koperkiem / puree ziemniaczane / wędzony twaróg / cynamon / jałowiec / kumin

Rolada śląska

Rolada wołowa / kluski śląskie 10 szt. / modra kapusta

Risotto z bobem

Ryż arborio / bób / pstrąg potokowy / jabłko / prażony słonecznik / mikroziola

Deser

Lody Śmietankowe / beza Szwajcarska / gorące maliny

Dania Głównie

Main Courses

Polska perliczka 99 zł

Polish guinea fowl

Polska perliczka z jabłkami / puree z kalafiora / sałatka z zielonych szparagów jabłka i prażonych migdałów

Polish guinea fowl with apples / cauliflower purée / green asparagus salad with apple and toasted almonds

Alzacja w Zabrze 83 zł

Alsace in Zabrze

Wędzona szynka / wędzony karczek / krupniok / młoda gotowana kapusta z koperkiem / młode ziemniaki / ogórek małosolny

Smoked ham / smoked pork neck / blood sausage (krupniok) / young boiled cabbage with dill / new potatoes / lightly pickled cucumber

Schab cielęcy z kością 119 zł

Bone-in veal loin

Schab cielęcy w cytrusach i rozmarynie (280g-300g) / białe szparagi / masło anchois / smardze

Veal loin marinated with citrus and rosemary / white asparagus / anchovy butter / morel mushrooms

Maczanka po zabrzańsku 53 zł

Zabrze-style maczanka

Długo duszona karkówka wieprzowa / cebula / kminek / śląska chałka / ogórek małosolny / pikle

Slow-braised pork neck / onion / caraway / Silesian challah / lightly pickled cucumber / pickles

Pierś z kaczki SV 89 zł

Sous-vide duck breast

Pierś z kaczki SV / pieczona botwina / pieczone jabłko / kalafior / cydr jabłkowy / oliwa lubczykowa

Sous-vide duck breast / roasted beet greens / roasted apple / cauliflower / apple cider / lovage oil

Dania Głównie

Main Courses

Żebro BBQ 500 g 79 zł
BBQ rib 500 g

Żeberko wieprzowe / sos BBQ / panczkraut / pikle
Pork rib / BBQ sauce / potato and cabbage mash / pickles

Rolada śląska 75 zł
Silesian roulade

Rolada wołowa / kluski śląskie 10 szt. / modra kapusta
Beef roulade / dumplings / red cabbage

Humus z bobem 41 zł
Broad bean hummus

Bób / karmelizowane młode marchewki / owoce granatu / mix prażonych pestek i orzechów / jogurt / pieczywo
Broad beans / caramelized baby carrots / pomegranate seeds / mix of toasted seeds and nuts / yogurt / bread

Risotto z bobem 52 zł
Broad bean risotto

Ryż arborio / bób / pstrąg potokowy / jabłko / prażony słonecznik / mikroziola
Arborio rice / broad beans / brown trout / apple / toasted sunflower seeds / microgreens

Dzika zapiekanka 69 zł
Venison casserole

Karkówka z jelenia / młoda kapusta z koperkiem / puree ziemniaczane / wędzony twaróg / cynamon / jałowiec / kumin
Venison neck / young cabbage with dill / mashed potatoes / smoked curd cheese / cinnamon / juniper / cumin

Makarony

Pasta

Tagliatelle z konfitowanym porem 47 zł

Tagliatelle with confit leek

Makaron tagliatelle / konfitowany por / musztarda / szalotka /
czosnek / kalafior / parmezan wegański

*** Danie można wzbogacić o comber z królika + 31 zł**

**The dish can be enhanced with rabbit loin*

Tagliatelle pasta / confit leek / mustard / shallot / garlic / cauliflower / vegan
Parmesan

Czarne nudle z krewetkami 75 zł

Black noodles with shrimp

Makaron spaghetti z sepią / krewetki / wędzona słonina / czosnek /
szalotka / sok z kiszanej kapusty / tarty chrzan / chips z pietruszki
Spaghetti with cuttlefish ink / shrimp / smoked bacon / garlic / shallot / sauerkraut
juice / grated horseradish / parsley chips

Sałatki

Salads

Sałatka z wątróbką drobiową 52 zł

Salad with chicken liver

Wątróbka drobiowa / rabarbar / mix sałat / pikle z nowalijek / owoc
sezonowy

Chicken liver / rhubarb / mixed salad greens / pickled spring vegetables / seasonal fruit

Sałatka nicejska 78 zł

Niçoise salad

Stek z tuńczyka / sałata rzymska / ziemniaki / jajko / carpaccio z jabłka i
kalarepy / dressing cytrynowy na miodzie / mikroziola

Tuna steak / romaine lettuce / potatoes / egg / apple and kohlrabi carpaccio / honey-lemon
dressing / microgreens

Insalata mista - dodatek do dań 35 zł

Insalata mista – side salad

Mix sałat / czerwona cebula / pomidor koktajlowy / ogórek małosolny / jabłko / sos
winegret

Mixed salad greens / red onion / cherry tomatoes / lightly pickled cucumber / apple /
vinaigrette

Desery

Desserts

**Lody Śmietankowe / beza Szwajcarska / gorące
maliny 35 zł**

Cream Ice Cream / Swiss Meringue / Hot raspberries

Fondant czekoladowy 40 zł

Chocolate fondant

Beza Pavlova 31 zł

Pavlova meringue

Krem mascarpone / coulis z rabarbaru / świeże owoce / mięta
Mascarpone cream / rhubarb coulis / fresh fruit / mint

Napoje

Drinks

KAWA / COFFEE

Americano - 14 zł
Espresso - 12 zł
Espresso Doppio - 16 zł
Cappuccino - 17 zł
Flat White - 19 zł
Latte Macchiato - 18 zł
Pumpkin Spice Latte - 25 zł
Carmen Latte Macchiato - 25 zł
Hazelnut Latte Macchiato - 25 zł

HERBATA / TEA

RICHMONT 14 zł

Ceylon Gold, Earl Grey Blue, Gunpowder Green, Forest Fruits, White Pearl
Of Fujian, Peppermint Green.

RICHMONT HOT 14 ZŁ

RASPBERRY PEAR – malinowa
SPICE CINNAMON – cynamonowa
GINGER PARADISE – imbirowa
ROSEMARY ORANGE- pomarańcza z rozmarynem
MEXICAN DREAM- rozgrzewająca korzenna
APPLE PIE CINNAMON - jabłko z cynamonem

HERBATA ZIMOWA RICHMONT 25 zł

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Coca - Cola 0.25 - 13 zł
Coca - Cola Zero 0.25 - 13 zł
Fanta 0.25 - 13 zł
Sprite 0.25 - 13 zł
Tonic 0.25 - 13 zł
Sok Cappy 0.25 / Juice Cappy 0.25 - 13 zł
Jabłko, Pomarańcza / Apple Juice, Orange Juice
Sok jabłko, pomarańcza 1l - 30zł
Apple Juice / Orange Juice 1l
Woda gazowana / niegazowana 0.33 - 11 zł
Sparkling Water / Still Water 0.33
Woda gazowana / niegazowana 1l - 20 zł
Sparkling Water / Still Water 1l
Lemoniada sezonowa (o smak zapytaj kelnera) -
Dzbanek 38 zł / Szklanka 17 zł
Seasonal lemonade (ask the waiter for flavor) -
Jug PLN 38 / Glass PLN 17 zł

Alkohole

Alcohol

PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER

Książęce Lager (5%) 0.3 / 0.5 - 17 zł / 20 zł

PIWA BUTELKOWE / BEER IN BOTTLE

Książęce Złote Pszeniczne (4,9%) 0.5 20 zł
Książęce IPA (5,4%) 0.5 20 zł
Książęce Miodowy Lager (4.9%) 20 zł
Książęce Ciemne Łagodne (4.1%) 0.5 20 zł
Lech Lime Mint (4.5%) 0.5 20 zł
Lech Elderflower Lemon (4.5%) 0.5 20 zł

PIWO BEZALKOHOLOWE / ALCOHOL FREE BEER

Książęce Złote Pszeniczne 0.0% 0.5 19 zł
Książęce IPA 0.0% 0.5 19 zł
Lech Free Lime Mint 0.0% 0.33 17 zł
Lech Free Lager 0.0% 0.5 19 zł
Lech Free Elderflower Lemon 0.0% 0.33 17 zł
Lech Free Dragon Fruit Grape 0.0% 0.33 17 zł



Koktajle

Cocktails

Pornstar Martini 36 zł

Wódka waniliowa, Passoa, Prosecco, Puree Marakuja, Sour (14.6%)

Espresso Frizzante 34 zł

Kahlua / Espresso / Syrop karmelowy / Prosecco (9%)

Whiskey sour z marakują 34 zł

Ballantine's / Syrop marakuja / Sour / Biało / Angostura (15.1%)

Julia, a Romeo pitnął 33zł

Jagermeister, Grenadyna, Sour limonka, Sour cytryna, Biało (10%)

...Jo się obala 34 zł

Malibu / Pulpa marakuja / Śmietana 30% / Sok ananasowy (5.1%)

Medikamenty na herckłoki 34 zł

Jagermeister / Mus malinowy / Syrop truskawkowy / Śmietana 30% (9.7%)

Negroni Fiero 35 zł

Seagram's Gin / Martini Fiero / Campari (26.7%)

Aperol Spritz 35 zł

Prosecco / Aperol / Soda Top (9.4%)

Hugo Spritz 32 zł

Prosecco / Syrop z czarnego bzu / Soda Top (6.9%)

Koktajle bezalkoholowe

Non-alcoholic cocktails

Aperol Spritz 0% 30 zł

Prosecco 0% / Syrop czerwona pomarańcza / soda

Hugo Spritz 0% 30 zł

Prosecco 0% / Syrop czarny bez / Soda

Mie już styknie 0% 30 zł

Prosecco 0% / Syrop waniliowy / Puree marakuja / Sour limonka

Żurawinowa szolka 0% 30 zł

Sok żurawinowy / Sok pomarańczowy / Sour limonka / Syrop marakuja / mięta

WÓDKA / VODKA

Ostoya (40%) 40ml - 16 zł
Ostoya (40%) 0.5 - 190 zł
Pan Tadeusz (40%) 40ml - 14 zł
Pan Tadeusz (40%) 0.5 - 120 zł
Finlandia smakowa (37,5%) 40 ml - 16 zł
Blackcurrant / Cranberry / Lime / Mango

WHISKEY / GIN / RUM / TEQUILA ...

Jameson (40%) 40 ml - 17 zł
Ballantine's (40%) 40 ml - 16 zł
Chivas Regal 12yo (40%) 40 ml - 27 zł
Johnny Walker Red (40%) 40 ml - 16 zł
Johnny Walker Black (40%) 40 ml - 22 zł
Johnny Walker Green (40%) 40 ml - 36 zł
Johnny Walker Gold(40%) 40 ml - 46 zł
Jack Daniel's (40%) 40 ml - 20 zł
Jack Daniel's Single (40%) 40 ml - 29 zł
Jack Daniel's Gentelman (40%)40 ml - 23 zł
Benriach (40%) 40 ml - 32 zł
Macallan (40%) 40ml - 60 zł
Beefeater (40%) 40 ml - 21 zł
Seagram's (37,5%) 40 ml - 16 zł
Gordon's (37,5%) 40 ml - 20 zł
Bacardi Carta Blanca (37,5%)40 ml - 17 zł
Bacardi Carta Oro (37,5%) 40 ml - 17 zł
Kraken (40%) 40 ml - 19 zł
Sierra Gold (38%) 40 ml - 17 zł
Sierra Silver 40 (38%) ml - 17 zł
Tequila Reposado 1800 (38%) 40 ml - 22 zł
Tequila Reposado 1800 (38%)Silver 40 ml -
22 zł
Jagermaister (35%) 40 ml - 18 zł
Aperol (11%)40 ml - 16 zł