

Przystawki:

Starters / Vorspeis

Wędzona krewetka z musem łososiowym w chrupkim ciastku z sosem buraczanym i szafranowym 42 zł

(Smoked prawns with salmon mousse served in crunchy pastry with beet and saffron sauce)
(Geräucherte Krevette mit Lachsmus in knusprigem Kuchen mit Rüben- und Safran-Soße)

Tatar wołowy siekany z koniakiem oliwkami 44 zł

(Choppedbeeftartar/Cognac/Olives)
(Tatar aus Rinderhackfleisch/Kognak/Oliven)

Oryginalny śledź matjas z marynowanymi kurkami, sałatką z jabłkiem i koprem z akcentem czarnej soczewicy 32 zł

(Original matjas herring with marinated chanterelles served with salad with apple and fennel as well as with a nice touch of black lentil)
(Origineller Matjas-Hering mit marinierten Pfifferlingen, Salat mit Apfel und Dill mit Akzent von schwarzen Linsen)

Carpaccio wołowe z kaparami, pomidorkami, oliwkami, parmezanem z sosem z kiszzonego ogórka i mixem sałat z rukolą 41 zł

(Beef carpaccio with capers, cherry tomatoes, olives and parmesan with sauce made of gherkins served with mixed green salad with rocket)
(Rinder-Carpaccio mit Kapern, kleinen Tomaten, Oliven und Parmesan mit Soße aus saurer Gurke und Mix von Salaten mit Rucola)



Zupy:

Soups / Suppen

*Bulion z ogonów wołowych z kluskami z tartych ziemniaków,
wędzonym ozorkiem, zielonym groszkiem i kolendrą* 21 zł

(*Oxtail broth with dumplings made of grated potatoes, smoked ox tongue, green peas and coriander*)

(*Bouillon aus Rinderschwänzen mit Klößen aus geriebenen Kartoffeln, geräucherter Zunge, grünen Erbsen und Koriander*)

*Flaki cielęce z bocznikiem, świeżymi pomidorami, grzanką
z twarogiem i awokado* 24 zł

(*Veal tripe with oyster mushroom, fresh tomatoes, toast with curd cheese and avocado*)

(*Kalbskaldauen mit Seitlingen, frischen Tomaten, Rostbrot mit Quark und Avocado*)

Krem z palonego kalafiora z golenią wołową i słonecznikiem 24zł

(*Cream soup from roasted cauliflower / Beef shank / Sunflower seeds*)

(*Creme aus gebranntem Blumenkohl / Rinderhachse / Sonnenblume*)



Nowe
danie

*Rybne minestrone z owocami morza
i argentyńską krewetką*

28 zł

(*Fish minestrone with seafood and Argentine Red Shrimp*)

(*Fisch-Minestrone mit Meeresfrüchten und argentinischer Krevette*)



Rezydencja Luxury Hotel****

PIEKARY ŚLĄSKIE, UL. STARA 1, TEL. (32) 450 25 88,

MAIL: RECEPCJA@REZYDENCJAHOTEL.PL, WWW.REZYDENCJAHOTEL.PL



Dania z ryb i owoców morza

Fish dishes / Fischgerichte

Smażony sandacz podany z puree z batata i koziego sera, 72 zł
pieczone warzywa korzeniowe, kwaśny burak
(‘Fried zander served with sweet potatoes and goat chesse puree, roasted root vegetables, sour beets
(‘Gebratener Zander serviert mit gestampften Süßkartoffeln und Ziegenkäse, Gebratenes Wurzelgemüse, sauer Rüben’)

Pieczony labraks, puree z selera, szyszka z czarnego ryżu, 77 zł
ogórki gruntowe kompresowane
(‘Roasted seabass, celeriac puree, cone made of black rice, compresed cucumber’)
(‘Gebratener Seebarsch, Puree aus Sellerie, Zapfen aus schwarzem Reis, komprimierte Gurke’)

Stek z halibuta, chrust z kiszonej kapusty, bób z mietą 68 zł
i majonez z burakami i rabarborem
(‘Halibut steak, deep-fried sauerkraut, broad bean with mint as well as mayonnaise with beetroots and rhubarb’)
(‘Steak aus helibutt, frittiertes Sauerkraut, Ackerbohne mit Minze und Mayonnaise mit Ruben und Rhabarber’)



Dania mięsne:

Meat dishes / Fleischgerichte

*Sznycel z mlecznej cielęciny, szpinak z orzechami,
jajko poszutowe z wędzoną solą, smażony
ziemniak truflowy* 76 zł

*(Milk-fed veal schnitzel, spinach with nuts, poached eggs
with smoked salt, truffled roasted potato)*

*(Schnitzel aus Milch-Kalbfleisch, Spinat mit Nüssen, pochiertes Ei
mit geräuchertem Salz, gebratene Trüffel-Kartoffel)*

*Pierś z kaczki smażona na różowo
w śliwkowym sosie z kminkiem, buchtka oraz
czerwona kapusta z miodem i goździkami* 76 zł

*(Pink-fried duck breast in plum sauce with caraway seed, buchteln
and red cabbage with honey and clove)*

*(Rosagebratene Entenbrust in Pflaumensoße mit Kümmel, Buchtel
und Rotkohl mit Honig und Gewürznelken)*

Rolada Śląska podana z kluskami i modrą kapustą 58 zł

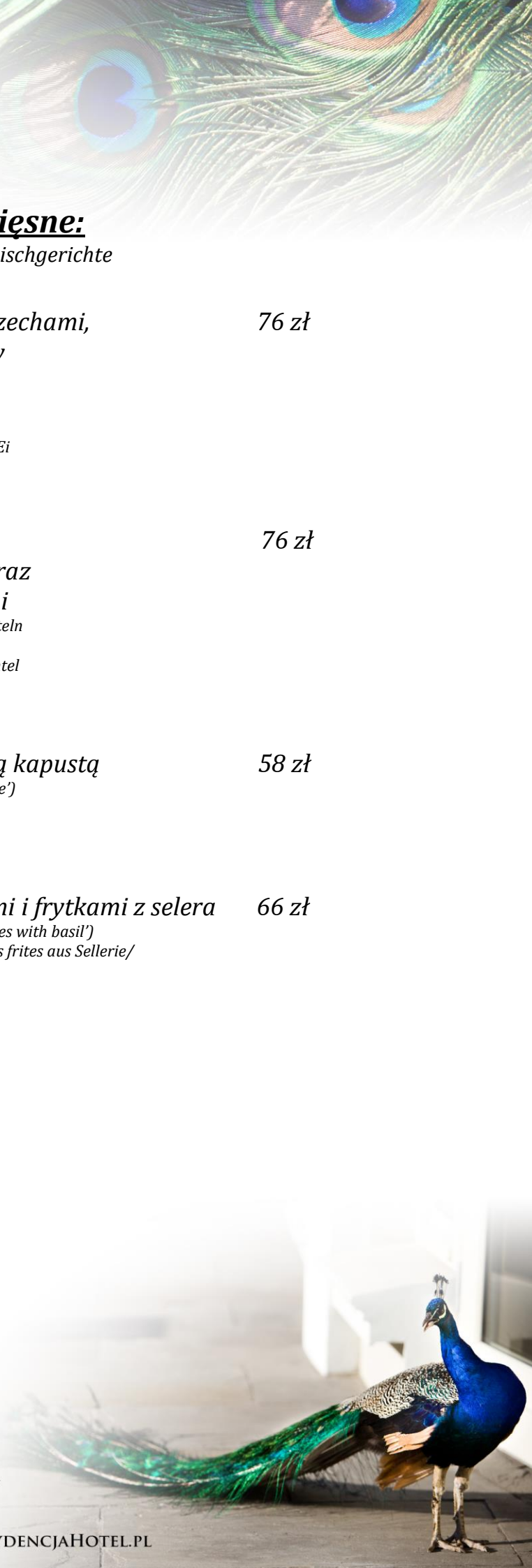
(Silesian roulade served with potato dumplings and red cabbage)

(Schlesische Roulade serviert mit Kartoffelknödel und Rotkohl)

Hamburger wołowy z wędzonym pastrami i frytkami z selera 66 zł

(Beef Hamburger / Smoked pastrami / Celeriac chips / Tomatoes with basil)

*(Hamburger aus Rindfleisch / Geräuchertes Pastrami / Pommes frites aus Sellerie/
Tomatenmit Basilikum)*



**Filet z kurczaka z kostką, risotto z pszenicy
i suszonej śliwki, pieczona pietruszka
z miodem i cynamonem**

47 zł

*(Bone-in chicken breast fillet, risotto from wheat and prunes,
roasted parsley with honey and cinnamon)*

*(Filet aus Hähnchen mit Knochen, Risotto aus Weizen und getrockneter Pflaume,
gebratene Petersilie mit Honig und Zimt)*

**Stek z dojrzewającego antrykotu
z chipsami z batata, sałatką z boczkiem i jajkiem
oraz aioli z kaparami**

98 zł

*(Rib eye steak served with sweet potato crisps,
lettuce with bacon and egg as well as aioli with capers)*

*(Steak aus ausreifendem Entrecote mit Chips aus Batate,
Salat mit Speckseite und Ei sowie Aioli mit Kapern)*

**Polskie kotlety jagnięce z ziemniaczanym rosti,
szpinakiem, groszkiem i selerem naciowym**

86 zł

(Polish lamb chops with potato rösti, spinach, peas and celery)

(Polnische Lammkotelette mit Kartoffel-Rösti, Spinat, Erbsen und Bleichsellerie)

**Schab cielęcy z kością, puree z młodej marchwi,
szparagi z grejfrutem, popcornem i sosem kaparowym
oraz kapusta włoska z wędzoną słoniną**

92 zł

(Bone-in veal loin, spring carrot puree, asparagus with grapefruit, popcorn and caper sauce)

(Kalbsrücken mit Knochen, Püree aus junmger Möhre, Spargel mit Grapefruit, Popcorn und Kapernsoße)



Dania wegetariańskie:
Vegetarian dishes / Vegetarische Gerichte



Nowe
danie

Makaron tagiattelle z pomidorami i cukinią

*(Tagiattelle served with tomatoes and zucchini)
(Tagiattelle-Nudeln mit Tomaten und Zucchini)*

42 zł



Nowe
danie

**Placki z cukinii, marchwi, imbiru i pestek dyni,
serwowane z krewetkami**

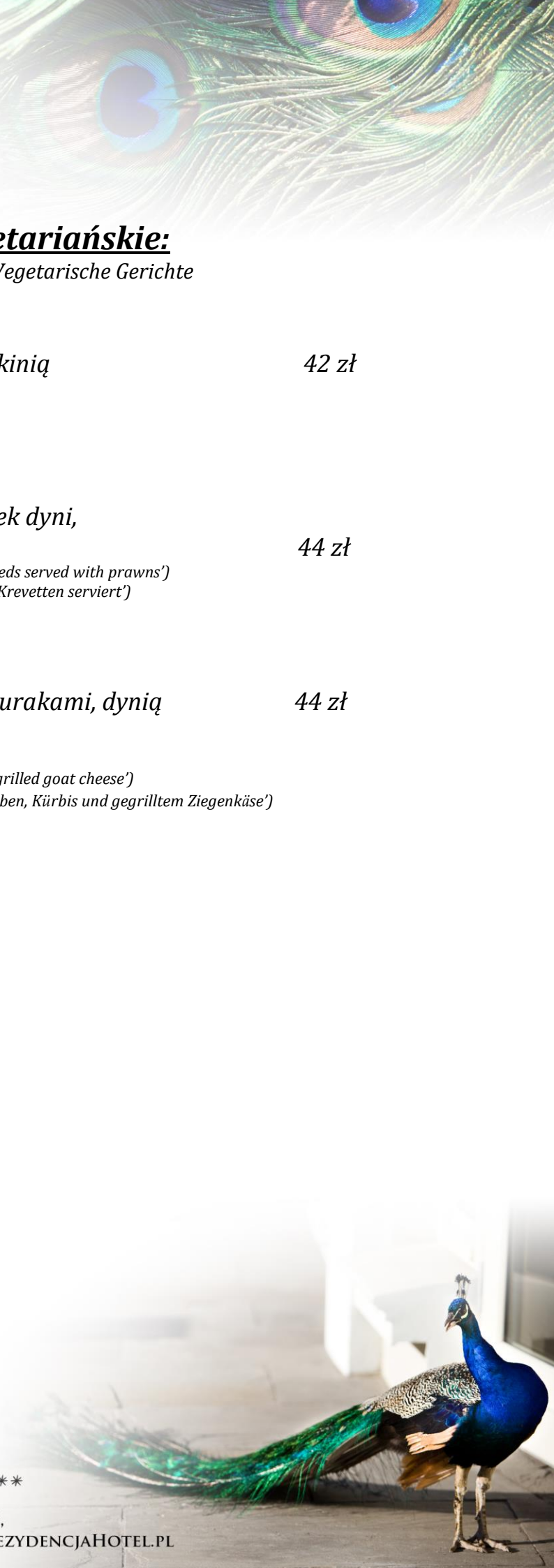
*(Fritters made from zucchini, carrot, ginger and pumpkin seeds served with prawns)
(Fladen aus Zucchini, Möhre, Ingwer und Kürbiskernen, mit Krevetten serviert)*

44 zł

**Orzotto z pęczaku, z wędzoną śliwką, burakami, dynią
i grilowanym kozim serem**

*(Pearl barley Orzotto with prunes, beetroots, pumpkin, and grilled goat cheese)
(Orzotto aus Gerstengraupen, mit geräucherter Pflaume, Rüben, Kürbis und gegrilltem Ziegenkäse)*

44 zł



Salatki:
Salads / Salate

*Sałatka z małzami nowozelandzkimi, koprem włoskim
i pomarańczami*

*(New Zealand mussels salad with fennel and oranges)
(Salat mit neuseeländischen Muscheln, Fenchel und Apfelsinen)*

46 zł

*Sałatka z podwędzonym twarogiem, cukinią, sałatami, pieczonym
czosnkiem, krakersami z amarantusa i kaszy gryczanej, serwowany
z jogurtowym dressingiem*

*(Smoked curd cheese salad with zucchini, lettuces, roasted garlic, crackers from amaranth and buckwheat groats, served
with yoghurt dressing)*

38 zł

*(Salat mit angeräuchertem Quark, Zucchini, Salaten, gebratenem Knoblauch, Kräckern aus Amarant und
Buchweizengrütze, serviert mit Joghurt-Dressing)*

*Sałatka z piersią gołębia, kalarepą, pieczonymi ziemniakami,
szpinakiem, czerwoną cebulą, jajkiem w koszulce, rzodkiewką
i dressingiem orzechowym*

*(Pigeon breast salad with kohlrabi, roasted potatoes, spinach, red onion, radish and nutty dressing)
(Salat mit Taubenbrust, Kohlrabi, Bratkartoffeln, Spinat, Rotzwiebel, pochiertem Ei, Radieschen und
Nuss-Dressing)*

47 zł



Menu dla dzieci:

Menu for Kids / Menü für Kinder

Zupy:

Soups / Suppen

Krem z pomidorów <i>Tomatencreme / Cream of tomato soup</i>	10 zł
Bulion drobiowy z warzywami i kluseczkami <i>Geflügelbouillon mit Gemüse und Klößchen / Chicken broth with vegetables and dumplings</i>	10 zł
Kalafiorowa z jajkiem i kalafiozem <i>Blumenkohlsuppe mit Ei und Blumenkohl / Cauliflower soup with egg and cauliflower</i>	10 zł

Dania mięsne:

Meat dishes / Fleischgerichte

Makaron z indykiem, bazylią i mascarpone <i>Nudeln mit Truthahn, Basilikum und Mascarpone / Pasta with turkey, basil and mascarpone</i>	22 zł
Filet z indyka, kopytka, buraczki <i>Truthahnfilet, Kartoffelklöße, rote Rüben / Turkey fillet, potato dumplings, beetroots</i>	22 zł
Fileciki z białych ryb, spaghetti z cukinii, marchewka z pomarańczą <i>Kleine Filets aus weißem Fisch, Spaghetti aus Zucchini, Möhre mit Orange / White fish fillet, spaghetti made of zucchini, carrot with orange</i>	22 zł

Desery:

Desserts / Desserts

Naleśniki z serem i owocami <i>Eierkuchen mit Quark und Obst / Pancakes with cheese and fruit</i>	12 zł
Racuchy, sałatka owocowa, lody waniliowe <i>Hefepuffer, Obstsalat, Vanilleeis / Drop scones, fruit salad, vanilla ice cream</i>	12 zł
Banany w cieście, czekolada, shake owocowy <i>Bananen im Kuchen, Schokolade, Obst-Shake / Banana fritter, chocolate, fruit shake</i>	12 zł



Desery:

Desserts / Desserts

Risotto z białą czekoladą 27 zł

sorbetem z czarnej porzeczki i kruszonką owsianą

(*'Risotto with white chocolate, blackcurrant and oat crumble topping'*)

(*'Risotto mit weißer Schokolade, Sorbet aus schwarzen Johannisbeeren und Hafel-Streusel'*)

Creme brulee z bezą, lodami z grzańca 26 zł

i owocami, sosem z czekolady i mięty

(*'Creme brulee with meringue, mulled wine ice cream, fruits and chocolate-mint sauce'*)

(*'Crème brûlée mit Baiser, Glühwein-Eis und Früchten, Soße aus Schokolade und Minze'*)

Półmrożony mus waniliowy (parfait) 25 zł

z prażonymi migdałami, zabajone z bobem tonka

i pianką z wędzonych pomarańczy

(*'Semi-frozen vanilla mousse [parfait] with roasted almonds,*

zabaglione with tonka beans and smoked orange foam')

(*'Halbgefrorenes Vanillen-Mus [Parfait] mit Röst-Mandeln,*

Zabaglione mit Tonka-Ackerbohnen und Schaum aus geräucherten Apfelsinen')

Profitorciki z lodami, gorącą zupą czekoladową 24 zł

i likierem-fiołkowym

(*'Profiteroles with ice cream, hot chocolate soup and violet liqueur'*)

(*'Profi-Törtchen mit Eis, heißer Schokoladen-Suppe und Veilchen-Likör'*)



W Menu Restauracji znajdują się poniższe alergeny:

1. Jaja: kurze, gęsie, kacze, indycze, przepiórcze, gołębie oraz strusie:

Żółtko jaj, białko jaj, ubite białko jaj, jaja w płynie, jaj w proszku, jaja mrożone, substancje oraz produkty spożywcze z przedrostkiem 'ovo' (= jajo) w nazwie: ovomucin, lizozym z jaj (np. w serze), lecytyna z jaj kurzych.

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, orkisz zielony, pszenica samopsza, pszenica płaskurka, pszenica kamut, pszenżyto, produkty spożywcze oraz wypieki na bazie powyższych ziaren zbóż: skrobia, mąka krupczatka, kasza manna, kuskus, kaszka kukurydziana, kasza jęczmienna, płatki, otręby, produkty pełnoziarniste, kasza bulgur, kielki pszenicy.

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

5. Orzechy z drzew orzechowych: migdały, orzechy włoskie, orzechy laskowe, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia, orzechy queensland, olej z orzechów włoskich, olej z orzechów laskowych, olej migdałowy, krem orzechowy do smarowania pieczywa, pasta orzechowa, masło orzechowe.

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. Łubiny: Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać łubiny:

Mąka łubinowa, białka roślinne w wypiekach oraz wegetariańskich zamiennikach mięsa, kielki łubinu.

8. Sezam: ziarno sezamowe, olej sezamowy, pasta sezamowa (tahini), masło sezamowe, mąka sezamowa, sól sezamowa (gomasio).

9. Soja: ziarno sojowe, mąka sojowa, kasza sojowa, mleko sojowe, desery sojowe, nierafinowany olej sojowy, lecytyna sojowa, białko sojowe, ser tofu, pasta miso, tempeh, kielki soi.

Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać soję:

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

11. Gorczyca: ziarno gorzycy, musztarda, olej gorzycowy, kielkujące nasiona gorzycy, liście oraz kwiaty gorzycy.

12. Ryby: ryby wszelkiego typu: surowe, gotowane oraz marynowane, kawior, ikra.

13. Skorupiaki: krewetki, raki, homary, kraby, kryl, langusty, krewetki czerwone, krewetki królewskie, kraby pająkowate.

14. Mięczaki: mułki (małże, omułki jadalne, przegrzebki, ostrygi), ślimaki, uchowce, głowonogi (kałamarnice): kalmary, ośmiorniczki, mątwy, ośmiornice.

