

MENU

Entrées

Antonius Caviar

dégustation de caviar d'Antonius sibérien 4★ 45 pln
oscietra 4★ 55 pln

Potatarzys?

62 pln
tartare de bœuf | cèpes trifolati | mayonnaise aux champignons | moutarde française | chips de champignons | persil
Accord mets et vin:
Suertes del Marqués 7 Fuentes 30/160 pln
Valdespino Manzanilla La Especial 39/210 pln

Żółtopłetwy

62 pln
tartare de thon albacore | radis mariné | sésame | ponzu coriandre | gochujang | courgette | yuzu
Accord mets et vin:
Weingut Messmer Weissburgunder Trocken 29/190 pln

Nózki w galarecie

49 pln
aspic de jarret de porc | sauce tartare au raifort | oignon radis mariné
Accord mets et vin:
Dr.Burklin-Wolf Rupertsberg Riesling 48/260 pln

Zuzanna

49 pln
mousse de châtaigne | pois chiches croustillants | courge musquée | chips de patate douce et de chou kale
Accord mets et vin:
Spy Valley Pinot Gris 43/220 pln

Sznitka

25 pln
pain au levain | Saindoux maison | graines toastées
Panier de pains artisanaux
Beurre doux ou demi-sel 29 pln

Soupes

Żur

39 pln
Soupe à la farine de seigle | saucisse blanche au livèche purée rustique de pommes de terre

Rosół

29 pln
Bouillon mijoté longuement aux trois viandes servi avec des pâtes maison

Biała róża

29 pln
velouté de chou-fleur | noix de cajou torréfiées huile de truffe

Kartoflona

29 pln
pommes de terre | pleurotes | lard fumé marjolaine

Salades

Energetyczna

59 pln
gravlax de truite de mer | œuf de poule locale | avocat fromage frais | moutarde française | pois mange-tout concombre | oignon
Accord mets et vin:
Dr.Burklin-Wolf Rupertsberg Riesling 48/260 pln

Francuz

65 pln
camembert | endive | courge à la cannelle | purée de pomme | poire | granola à la noisette
Accord mets et vin:
Spy Valley Pinot Gris 43/220 pln

Steaks

Entrecôte maturée

60 pln/100g
Servie avec une sauce au poivre
Prix pour 100 g · minimum 300 g
pommes de terre nouvelles / frites maison 32 pln
champignons sautés au chou kal
Accord mets et vin:
Chateau Charmail Haut-Medoc Bordeaux 53/270 pln
Garage Wine Co. Las Higueras Cabernet Franc Lot #112 60/290 pln

Plat principal

Śląski klasyk

79 pln
roulade de bœuf farcie à la saucisse silésienne de notre fumoir | Gnocchis de pommes de terre à la silésienne chou rouge braisé
Servez-vous tant que le cœur vous en dit !
Demandez à votre serveur pour une portion supplémentaire
Accord mets et vin:
Kamil Barczentewicz Dobre Modre 49/270 pln

Golonko Raz!

79 pln
jarret de porc rôti à la bière brune Panczkraut | moutarde artisanale | raifort frais
Accord mets et vin:
Nigl Gruner Veltliner Alte Reben 63/320 pln

Pierogi z pieczoną kaczką

69 pln
raviolis polonais farcis au canard rôti | crème fumée confiture d'airelles | lardons paysans
Accord mets et vin:
Testament Winery Dalmatian Dog 36/190 pln

Fish&Chips

79 pln
Églefin en pâte croustillante | salades au vinaigrette frites maison | sauce tartare
Accord mets et vin:
Forster Sekt Riesling Brut 35/190 pln

Ynta

99 pln
cuisse de canard | noisettes | gnocchi aux prunes betteraves | demi-glace à la Suska Sechłońska
Accord mets et vin:
Franz Keller Spätburgunder vom Loss 58/280 pln

Robin Hood

129 pln
filet de chevreuil | chou farci au sarrasin croquetas aux cèpes | purée de betterave demi-glace à l'aronia
Accord mets et vin:
Pietramore Montepulciano d'Abruzzo Riserva 51/250 pln
Ridge Vineyards Geyserville 105/530 pln

Kaprys

69 pln
sandwich au pain schiacciata | langue de bœuf mijotée choucroute | moutarde française | sauce russe | chips de pomme de terre
Accord mets et vin:
Pittnauer Blonde by Nature 45/250 pln

Amatriciana

59 pln
spaghetti alla chitarra | guanciale | pecorino romano tomates pelati
Accord mets et vin:
Testament Winery Dalmatian Dog 36/190 pln

Do trzech razy sztuka

65 pln
*85 pln
pyzy polonaises farcies aux champignons, gorgonzola, choux de Bruxelles et oignon
*avec truffe noire
Accord mets et vin:
Castro Ventosa El Castro de Valtuille 39/210 pln

Turbot

140 pln
filet de turbot | purée de pommes de terre | brocoli *180 pln
choux de Bruxelles | beurre blanc
*sauce beurre blanc au caviar sibérien 4★
Accord mets et vin:
Domaine de la Métairie d'Alon Le Palajo Chardonnay 78/360 pln
Chateau Haut Smith Laffite Le Petit Blanc 85/450 pln

Mistrz Rossini

190 pln
filet de bœuf | foie gras | purée de pommes de terre épinards à l'ail | truffe
Accord mets et vin:
Chateau Charmail Haut-Medoc Bordeaux 53/270 pln
Ridge Vineyards Geyserville 105/530 pln

Desserts

Pomarańczarka

39 pln
cheesecake à l'orange | chocolat blanc | confiture de kumquat | praliné au chocolat noir
Accord mets et vin:
Pieropan Recioto di Soave La Colombare 44(50ml) /370 pln

Pavlova cynamonowa

45 pln
pavlova | namelaka à la cannelle | pommes confiture de coing | amandes caramélisées
Accord mets et vin:
Terra Vita Vinum Coteaux de l'Aubance Premières Tries 24(50ml)/270 pln

Szykowny

39 pln
brownie au caramel | mousse au chocolat caramel à l'espresso
Accord mets et vin:
Dow's 20yo Tawny Port 45(50ml) /360 pln

Helena w wannie

39 pln
poire au miel et au thym | glace caramel au genièvre crumble noix-gingembre | framboises aux épices
Accord mets et vin:
Weingut Sattlerhof Sauvignon Blanc TBA 64(50ml) /390 pln

Gâteaux de notre pâtisserie

disponibles le week-end
Goûtez à nos gâteaux artisanaux – délicats, crémeux et uniques en leur genre.
Demandez au personnel quels parfums sont disponibles.
Prix par portion 30 pln



Pour une occasion spéciale

Aperitif

bourbon | liqueur de noisette | miel | huile de noisette | fumée de bois de cerisier
ou
gin sans alcool maison | cordiale à l'hibiscus | tonic

Entrée

mousse de châtaigne | pois chiches croustillants | courge musquée | chips de patate douce et de chou kale

Plat principal -Filet de bœuf en croûte “Wellington”

Filet de bœuf en croûte “Wellington” | duxelles de champignons jambon de Parme | sauce Madère | Épinards à l'ail | pommes de terre confites
Accord mets et vin:
Chateau Charmail Bordeaux Haut-Medoc 53/270 pln
Demandez conseil à notre sommelier pour le choix du vin.

Prix : 820 pln

Réservez votre table et commandez notre menu spécial.
Ce menu est conçu pour 4 personnes.
La commande doit être passée au minimum une semaine à l'avance.

Cocktails sans alcool

Waniliowe bąble 35 pln
vin mousseux sans alcool | bergamote | vanille | absinthe

Hibitonic 35 pln
gin sans alcool maison | cordiale à l'hibiscus | tonic

Złota pomarańcza 35 pln
vin mousseux sans alcool | cordiale à l'orange avec cannelle et cardamome

Infusions

Miód i wanilia 29 pln
version sans alcool
thé Bourbon Vanille | prune fumée | miel | épices chaudes

Version alcoolisée avec Bourbon 39 pln

Cynamonowy sosnowiec 29 pln
version sans alcool
pomme | sorbier | pousses de pin | hibiscus | cardamome
genièvre | cannelle

version alcoolisée avec Żubrówka Bison Grass 39 pln

A' la santé de notre ville bien-aimée!

Découvrez notre troisième carte de cocktails signature :
« Nowe Katowice »
Créée pour célébrer les magnifiques transformations que nous observons depuis 20 ans dans notre ville.
Cette carte est une véritable carte postale liquide : un parcours à travers les bijoux architecturaux de Katowice, sublimés par le savoir-faire de notre équipe de bar.

Demandez plus de détails à notre équipe !

Moktajl NOSPR

Gin sans alcool | quinine | orange sanguine
rhubarbe fruit de la passion

cena: 45 pln

Le bâtiment du NOSPR
Conçu par Tomasz Konior et construit entre 2012 et 2014 sur le site de l'ancienne mine « Katowice », cet édifice monumental abrite une salle de concert de plus de 1600 places, avec une façade en briques inspirée de l'architecture traditionnelle de Silésie.
Reconnue comme l'une des salles à l'acoustique la plus remarquable en Europe, elle est devenue une véritable icône de la Zone Culturelle de Katowice.



Koktajle

Z dziadkiem 35 pln
served *chaud*
włoski bitter | likier jeżynowy | kordial z owocu kawowca

Plaster miodu 40 pln
bourbon | liqueur de noisette | miel | huile de noisette | fumée de bois de cerisier

Malinowa crema 40 pln
vodka à la framboise | liqueur de café au rhum | espresso

Dymna gruszka 40 pln
whisky | cordiale à la poire | gingembre | miel | parfum tourbé

Kokosowy szept 40 pln
rhum infusé à la noix de coco | falernum | citron | blanc d'œuf végétal

Szkarłatne niebo 40 pln
Sloe Gin | Sherry Fino | liqueur de gentiane | zeste d'orange
romarin fumé

Przymrozek 40 pln
śliwowica | cordiale à l'argousier | pomme | citron | yuzu
thym | ginger beer

Twist na pornstar 40 pln
vodka à la vanille | Passoa | vanille | sour | fruit de la passion

Boissons sans alcool

Limonade 300 ml 14 pln

Limonade 1l 32 pln

Limonade aromatisée 300 ml 20 pln

Limonade aromatisée 1l 41 pln

Coca Cola, Coca Cola Zero 250 ml 14 pln

Tonic Thomas Henry 200 ml 14 pln
Fleur de cerisier, botanique, sec, gingembre épicé

Jus BIO 300 ml 18pln
Veuillez demander au personnel les parfums disponibles

Jus fraîchement pressés 250 ml 21 pln
Orange · Pamplemousse · Mélange

Eau minérale 1l 18 pln
Eau plate/eau gazeuse

Eau Cisowianka 700 ml 20 pln

Copenhagen Sparkling Tea 35 pln
Thé pétillant Veuillez demander les options disponibles · 125 ml

Vin sans alcool 125 ml 28 pln

Bières artisanales

Hajer Zelter- styl pils 0,5l 25 pln
0,3l 22 pln
À la pression

Autres variétés 0,5l 26 pln
0,3l 23 pln
À la pression


Bières en bouteille 0,5l 26 pln

Hajer Miglanc 0,5l 26 pln
0,3l 23 pln
PA sans alcool – 0,5 %

Informations sur les allergènes

Certains de nos produits peuvent contenir des allergènes susceptibles de provoquer des réactions chez les personnes sensibles.
Pour toute information détaillée concernant la composition et les allergènes potentiels, veuillez vous adresser à notre personnel.

Mot de passe Wi-Fi: Smaczneho!

 Plat végétarien

Café

Espresso 10 pln

Doppio 16 pln

Café noir 14 pln

Café au lait 14 pln

Cappuccino 14 pln

Caffè latte 16 pln

Espresso Tonic 24 pln

Orange Espresso 28 pln

Thé

Darjeeling 23 pln
Thé noir

Earl Grey 23 pln

Premium Pu-Erh 23 pln
cThé rouge

Rosehip & Hibiscus 23 pln
Infusion d'églantier et d'hibiscus

Tropical Delight 23 pln
Infusion mangue & vanille

Chamomile 23 pln
Infusion de camomille

Peppermint 23 pln
Infusion de feuilles de menthe

Sencha 23 pln
thé vert nature | thé vert au jasmin

Forest Fiesta 23 pln
Infusion aux herbes

Set de degustation d'okowita 45 pln

Dégustation de vins 90 pln


Veuillez demander les détails à notre personnel

Un verre de vin polonais 42 pln

Une coupe de champagne 84 pln



Un service de 10 % est ajouté pour les groupes à partir de 8 personnes

 alcool recommandé : prix au verre / à la bouteille