

MENU

Entrées

Antonius Caviar

dégustation de caviar d'Antonius
sibérien 4★
oscietra 4★

45 pln
55 pln
62 pln

Potatarzysz?

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

tartare de thon albacore | radis mariné | sésame | ponzu
coriandre | gochujang | courgette | yuzu

Accord mets et vin:
Weingut Messmer Weissburgunder Trocken 29/190 pln

Nóżki w galarecie

aspic de jarret de porc | sauce tartare au raifort | oignon
radis mariné

Accord mets et vin:
Dr.Burklin-Wolf Rupertsberg Riesling 48/260 pln

49 pln

Zuzanna

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

49 pln

Sznitka

pain au levain | Saindoux maison | graines toastées

25 pln

Panier de pains artisanaux

Beurre doux ou demi-sel

29 pln

Soupes

Żur

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

39 pln

Rosół

Bouillon mijoté longuement aux trois viandes
servi avec des pâtes maison

29 pln

Biała róża

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

29 pln

Kartoflona

pommes de terre | pleurotes | lard fumé
marjolaine

29 pln

Salades

Energetyczna

gravlax de truite de mer | œuf de poule locale | avocat
fromage frais | moutarde française | pois mange-tout
concombre | oignon

59 pln

Francuz

camembert | endive | courge à la cannelle | purée de
pomme | poire | granola à la noisette

65 pln

Accord mets et vin:

Spy Valley Pinot Gris 43/220 pln

Steaks

Entrecôte maturee

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

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!

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

raviolis polonais farcis au canard rôti | crème fumée
confiture d'aïrelles | lardons paysans

Accord mets et vin:
Testament Winery Dalmatian Dog 36/190 pln

Fish&Chips

Églefin en pâte croustillante | salades au vinaigrette
frites maison | sauce tartare

Accord mets et vin:
Forster Sekt Riesling Brut 35/190 pln

Ynta

cuisse de canard | noisettes | gnocchi aux prunes
betteraves | demi-glace à la Suska Sechlońska

Accord mets et vin:
Franz Keller Spätburgunder vom Loss 58/280 pln

Robin Hood

filet de chevreuil | chou farci au sarrasin
croquettes 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

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

spaghetti alla chitarra | guanciale | pecorino romano
tomates pelati

Accord mets et vin:
Testament Winery Dalmatian Dog 36/190 pln

Do trzech razy sztuka

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

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

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

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

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

brownie au caramel | mousse au chocolat
caramel à l'presso

Accord mets et vin:

Dow's 20yo Tawny Port 45(50ml) /360 pln

Helena w wannie

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,
crèmeux 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 joyaux 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

servi chaud

włoski bitter | likier jeżynowy | kordiał 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 szepet 40 pln

rum 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

śliwówka | 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 épice

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

À la pression 0,3l 22 pln

Autres variétés 0,5l 26 pln

À la pression 0,3l 23 pln

Bières en bouteille 0,5l 26 pln

Hajer Miglanc 0,5l 26 pln

PA sans alcool - 0,5% 0,3l 23 pln

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: Smacznego!

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

