

Antipasti

Antonius Caviar 45 pln Degustazione di caviale siberiano 4★ di Antonius 59 pln Potatarzysz? tartare di manzo | porcini trifolati | maionese ai funghi senape francese | chips di funghi | prezzemolo

Vino consigliato: Suertes del Marqués 7 Fuentes 30/160 pln

Valdespino Manzanilla La Especial 39/210 pln

Zółtopłetwy 59 pln tartare di tonno | ravanello marinato | sesamo | ponzu coriandolo | gochujang | zucchina | yuzu

Vino consigliato:

Weingut Messmer Weissburgunder Trocken 29/190 pln

Nóżki w galarecie 45 pln gelatina di stinco di maiale | salsa tartara con rafano cipolla | ravanello marinato

Vino consigliato:

Dr.Burklin-Wolf Rupertsberg Riesling 48/260 pln

45 pln

mousse di castagne | ceci croccanti | zucca violina chips di patata dolce e cavolo riccio

Vino consigliato:

Greywacke Pinot Gris 45/250 mln

Sznitka 22 pln

pane a lievitazione naturale | strutto con ciccioli di maiale | semi tostati

Cestino di pane e burro 29 pln

Zuppe

39 pln

zuppa tradizionale con lievito madre | la nostra salsiccia bianca con levistico | purè di patate

29 pln brodo con tre tipi di carne | pasta fatto a mano

Dynia na kokosie 29 pln crema di zucca violina | crema di cocco | zenzero

peperoncino | semi di zucca Podgrzybki 35 pln

zuppa di funghi | gnocchetti al parmigiano cipollotto verde

Insalate

Energetyczna 59 pln

gravlax di trota di mare | uovo | avocado | formaggio cremoso | senape francese | piselli dolci | cetriolo | cipolla

Vino consigliato:

Dr.Burklin-Wolf Rupertsberg Riesling 48/260 pln

65 pln Francuz

camembert | cicoria | zucca alla cannella | purè di mele pera | granola alla nocciola

Vino consigliato:

Greywacke Pinot Gris 45/250 mln

Bistecche

Bistecca di manzo frollata 60 pln/100g servita con salsa al pepe (min. 300g)

patate o patatine fritte 32 pln funghi con cavolo riccio

Vino consigliato:

Chateau Charmail Haut-Medoc Bordeaux 53/270 pln Garage Wine Co. Las Higueras Cabernet Franc Lot #112 60/290 pln

Primi e secondi

Śląski klasyk

79 pln

76 pln

79 pln

involtini di manzo con salsiccia lavorata nel nostro affumicatoio | gnocchi alla silesiana | cavolo rosso

gnocchi alla silesiana – quanto ne vuoi chiedi al cameriere per una porzione aggiuntiva

Vino consigliato: Kamil Barczentewicz Dobre Modre 49/270 pln

Golonko Raz!

stinco di maiale arrosto alla birra scura patate con cavolo cotto | senape | rafano

Vino consigliato:

Nigl Gruner Veltliner Alte Reben 63/320 pln

Pierogi z pieczoną kaczką 69 pln

panzerotti alla polacca con anatra rostata crema affumicata | confettura di mirtilli rossi ciccioli di maiale

Vino consigliato:

Douloufakis Dafnios Liatiko 36/190 pln

Fish&Chips

pesce fritto in pastella | mix di insalate patatine fritte | salsa tartara

Vino consigliato:

Denis Meunier Vouvray Brut Les Fines Bulles 35/190 pln

95 pln Ynta

coscia d'anatra | nocciole | gnocchi con prugna barbabietole | demi-glace con prugna secca

Vino consigliato:

Franz Keller Spätburgunder vom Loss 58/280 pln

120 pln Robin Hood

lombo di cervo | involtino di cavolo con grano saraceno | croquetas ai porcini | purè di barbabietola | demi-glace con aronia

Vino consigliato:

Pietramore Montepulciano d'Abruzzo Riserva 51/250 pln Ridge Vineyards Geyserville 105/530 pln

panino in pane schiacciata | cotto lente lingua a manzo | crauti | senape francese | salsa russa chips di patate

Vino consigliato:

Pittnauer Blonde by Nature 45/250 pln

Amatriciana

59 pln

65 pln

*85 pln

190 pln

69 pln

spaghetti alla chitarra | guanciale | pecorino romano pomidori pelati

Vino consigliato:

Douloufakis Dafnios Liatiko 36/190 pln

Do trzech razy sztuka

canederli di patate ripieni di funghi, serviti con gorgonzola, cavoletti di Bruxelles e cipolla

*con tartufo nero

Vino consigliato:

Valdespino Manzanilla La Especial 39/210 pln

Turbot 140 pln filetto di pesce rombo | purè di palate | broccoli *180 pln

cavoletti di bruxelles | burre blanc *beurre blanc con caviale siberiano 4★

Vino consigliato:

Domaine de la Métairie d'Alon Le Palajo Chardonnay 78/360 pln Chateau Haut Smith Laffite Le Petit Blanc 85/450 pln

Mistrz Rossini

filetto di manzo | foie gras | purè di patate | spinaci all'aglio | tartufo

Vino consigliato:

Chateau Charmail Haut-Medoc Bordeaux 53/270 pln Ridge Vineyards Geyserville 105/530 pln

Dolci

Jesienna Fantazja

39 pln

cheesecake alla zucca | gelato alla frutto della passione | crumble al pan di zenzero e noci pecan

Grof Degenfeld Tokaj Aszu 6 Puttonyos 55(50ml)/450 pln

Pavlova cynamonowa

39 pln

39 pln

Pavlova | crema alla cannella | mele | confettura di cotogna | mandorle caramellate

Vino consigliato:

Terra Vita Vinum Coteaux de l'Aubance Premières Tries 24(50ml)/270 pln

Szykowny

brownie al caramello | mousse al cioccolato

caramello al caffè espresso

Vino consigliato:

González Byass Matusalem 30YO VORS Sherry 45(50ml)/590 pln

Otulenie 39 pln

prugne all'arancia | crumble | timo | gelato al latticello | zucchero filato

Vino consigliato:

Domaine Huet Vouvray Molleaux Le Clos du Bourg 51(50ml)/670 pln

Torte della nostra pasticceria

disponibili nei fine settimana

Assaggia le nostre torte artigianali – delicate, cremose e uniche nel loro genere.

Chiedi al personale quali gusti sono disponibili.

Prezzo a porzione: 30 PLN



Proposta per un'occasione speciale

Aperitivo

bourbon | liquore alla nocciola | miele | olio di nocciola | fumo di oppure

gin analcolico di produzione propria | cordiale all'ibisco | tonica

Antipasto

mousse di castagne | ceci croccanti | zucca violina chips di patata dolce e cavolo riccio

Piatto principale – Filetto alla Wellington

filetto di manzo con funghi e prosciutto di Parma avvolto in pasta sfoglia | salsa al Madeira | spinaci all'aglio

Chiedi il consiglio del sommelier

prezzo: 820 pln

È possibile prenotare un tavolo con menù speciale per 4

(ordine da effettuare con almeno una settimana di anticipo)

Cocktail analcolici

vino frizzante analcolico | bergamotto | vaniglia assenzio

Hibitonic
gin analcolico artigianale | liquore all'ibisco | tonica

Złota pomarańcza 30 pln

30 pln

vino frizzante analcolico | liquore all'arancia con cannella e cardamomo

Infusions

Waniliowe bable

Miód i wanilia

versione analcolica 25 pln tè Bourbon alla vaniglia | prugna affumicata | miele versione alcolica con Bourbon 35 pln

Cynamonowy sosnowiec

versione analcolica 25 pln
mela | sorbo | germogli di pino | ibisco | cardamomo
ginepro | cannella
versione alcolica con Żubrówka Bison Grass 35 pln

Brindiamo alla nostra amata città!

Scopri il nostro terzo menù originale di cocktail "New Katowice", un omaggio alla splendida trasformazione che la nostra città ha vissuto negli ultimi 20 anni.

Questo menù è una mappa di gemme architettoniche, intrecciate con l'arte della mixology.

Mocktail NOSPR

gin 0% | chinino | arancia rossa | rabarbaro frutto della | passione

Prezzo: 45 pln

L'edificio della NOSPR, progettato da Tomasz Konior e costruito tra il 2012 e il 2014 sul sito dell'ex miniera di carbone "Katowice", è una sala da concerto monumentale con oltre 1.600 posti a sedere.

La sua facciata in mattoni richiama l'eredità architettonica della Slesia.

Riconosciuta come una delle migliori sedi acustiche d'Europa, è diventata il simbolo della Zona della Cultura di Katowice.

Progetto: Tomasz Konior Costruzione: 2012–2014



Cocktails

Z dziadkiem cocktail servito caldo bitter italiano liquore alla mora liquore alla frutta dal caffè	35 pln
Plaster miodu bourbon liquore alla nocciola miele olio di nocciola fumo di legno di ciliegio	40 pln
Malinowa crema vodka ai lamponi liquore al caffè a base di rum espresso	40 pln
Dymna gruszka whisky liquore alla pera zenzero miele profumo tork	40 pln pato
Kokosowy szept rum infuso al cocco falernum limone schiuma vegana	40 pln
Szkarłatne niebo	40 pln

Szkarfatne niebo 40 pr Sloe gin | Sherry Fino | liquore alla genziana | scorza d'arancia | rosmarino affumicato

40 pln

Przymrozek 40 sliwowica | liquore all'olivello spinoso | mela | limone | yuzu timo | ginger beer

Twist na pornstar 40 pln vodka alla vaniglia | Passoa | vaniglia | sour | frutto della passione

Bibite

Limonata 300 ml	14 pln
Limonata _{il}	32 pln
Limonata tipi diversi 300 ml chiedi al personale per maggiori dettagli	20 pln
Limonata tipi diversi rl chiedi al personale per maggiori dettagli	41 pln
Coca Cola, Coca Cola Zero 250 ml	14 pln
Tonic Thomas Henry 200 ml Fiori di ciliegio, botanico, secco, zenzero speziato	14 pln
Succhi BIO 300 ml chiedi al personale per i gusti disponibili	18 pln
Succo fresco 250 ml arancia pompelmo misto	21 pln
Acqua _{1l} naturale o frizzante	18 pln
Acqua Cisowianka 700 ml	20 pln
Copenhagen Sparkling Tea chiedi al personale per le opzioni disponibili 125 ml	35 pln
Vino analcolico 125 ml	28 pln

Birre artigianali

Hajer Zelter – Pils Style	o,5 l o,3 l	21 pln 18 pln
Other Styles	0,5 l	23 pln
Alla spina	0,3 l	21 pln
Birre in bottiglia	0,5 1	23 pln
Hajer Miglanc	o,5 l	25 pln
IPA analcolica 0,5%	o,3 l	23 pln

Informazioni sugli allergeni

I nostri prodotti possono contenere allergeni che potrebbero causare intolleranze in persone sensibili a determinati ingredienti. Informazioni dettagliate sugli ingredienti e sugli eventuali allergeni sono disponibili presso il nostro personale.

WiFi password: Smacznego!

Piatto vegetariano

Caffè

Espresso

•	-
Doppio	16 pln
Caffé americano	14 pln
Caffè con latte	14 pln
Cappuccino	14 pln
Caffè latte	16 pln
Espresso Tonic	24 pln
Orange Espresso	28 pln
Tè	
Darjeeling Tè nero	23 pln
Earl Grey	23 pln
Premium Pu-Erh Tè rosso	23 pln
Rosehip & Hibiscus	23 pln
Tropical Delight infuso al mango e vaniglia	23 pln
Chamomile infuso	23 pln
Peppermint infuso di foglie di menta piperita	23 pln
Sencha Tè verde Tè verde al gelsomino	23 pln
Forest Fiesta miscela di erbe	23 pln

10 pln

Set degustazione di Okowita 45 pln

Set degustazione di vini a partire da 90 pln

Calice di vino polacco 42 pln

Calice di Champagne 84 pln



Per gruppi di 8 o più persone verrà aggiunto un servizio del 10%.

Alcolici consigliati – prezzo al bicchiere / alla bottiglia