

MENU

Antipasti

Antonius Caviar

Degustazione di caviale Antonius

siberiano 4★

oscietsra 4★

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

Żółtopłetwy

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

Vino consigliato:

Weingut Messmer Weissburgunder Trocken 29/190 pln

Nóżki w galarecie

gelatina di stinco di maiale | salsa tartara con rafano
cipolla | ravanello marinato

Vino consigliato:

Dr.Burklin-Wolf Rupertsberg Riesling 48/260 pln

Zuzanna

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

Vino consigliato:

Spy Valley Pinot Gris 43/220 pln

Sznitka

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

Cestino di pane e burro

Zuppe

Żur

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

Rosół

brodo con tre tipi di carne | pasta fatto a mano

Biała róża

vellutata di cavolfiore | anacardi tostati | olio al
truffa

Insalate

Energetyczna

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

Francuz

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

Vino consigliato:

Spy Valley Pinot Gris 43/220 pln

Bistecche

Bistecca di manzo frollata

servita con salsa al pepe
(min. 300g)

patate o patatine fritte
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

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

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

Vino consigliato:
Testament Winery Dalmatian Dog 36/190 zł

Fish&Chips

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

Vino consigliato:
Forster Sekt Riesling Brut 35/190 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

Robin Hood

lombo di cervo | involtino di cavolo con grano
saraceno | croquettes 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

Kaprys

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

spaghetti alla chitarra | guanciale | pecorino romano
pomidori pelati

Vino consigliato:
Testament Winery Dalmatian Dog – 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:
Castro Ventosa El Castro de Valtuille 39/210 zł

Turbot

filetto di pesce rombo | purè di patate | broccoli
cavoletti di bruxelles | burro 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

Pomarańczarka

cheesecake all'arancia | cioccolato bianco | confettura
di kumquat | pralinato al cioccolato fondente

Vino consigliato:
Pieropan Recioto di Soave La Colombare 44(50ml) /370 pln

Pavlova cynamonowa

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

Helena w wannie

pera al miele e timo | gelato al caramello al ginepro
crumble di noci con zenzero | lamponi alle spezie

Vino consigliato:
Weingut Sattlerhof Sauvignon Blanc TBA 64(50ml) /390 pln

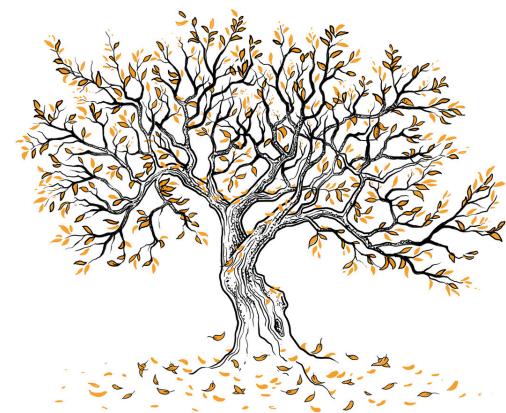
Torte della nostra pasticceria

disponibili nei fine settimana

Assaggia le nostre torte artigianali – delicate,
cremosse 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 nocciole | miele | olio di nocciole | fumo di
legno di ciliegio

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

Chateau Charmail Bordeaux Haut-Medoc 53/270 pln
I nostro sommelier sarà lieto di consigliarti il vino perfetto

prezzo: 820 pln

È possibile prenotare un tavolo con menù speciale per 4
persone

(ordine da effettuare con almeno una settimana di anticipo)

Cocktail analcolici

Waniliowe bąble 35 pln
vino frizzante analcolico | bergamotto | vaniglia assenzio

Hibitonic 35 pln
gin analcolico artigianale | liquore all'ibisco | tonica

Złota pomarańcza 35 pln
vino frizzante analcolico | liquore all'arancia con cannella e cardamomo

Infusions

Miód i wanilia 29 pln
versione analcolica
tè Bourbon alla vaniglia | prugna affumicata | miele
versione alcolica con Bourbon

Cynamonowy sosnowiec 29 pln
versione analcolica
mela | sorbo | germogli di pino | ibisco | cardamomo
ginepro | cannella
versione alcolica con Żubrówka Bison Grass 39 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 35 pln
cocktail servito caldo

bitter italiano | liquore alla mora | liquore alla frutta dal caffè

Plaster miodu 40 pln
bourbon | liquore alla nocciola | miele | olio di nocciola | fumo di legno di ciliegio

Malinowa crema 40 pln
vodka ai lamponi | liquore al caffè a base di rum espresso

Dymna gruszka 40 pln
whisky | liquore alla pera | zenzero | miele | profumo torbato

Kokosowy szepet 40 pln
rum infuso al cocco | falernum | limone | schiuma vegana

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

Przymrozek 40 pln
śliwowica | 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 1l 32 pln

Limonata tipi diversi 300 ml 20 pln
chiedi al personale per maggiori dettagli

Limonata tipi diversi 1l 41 pln
chiedi al personale per maggiori dettagli

Coca Cola, Coca Cola Zero 250 ml 14 pln

Tonic Thomas Henry 200 ml 14 pln
Fiori di ciliegio, botanico, secco, zenzero speziato

Succhi BIO 300 ml 18 pln
chiedi al personale per i gusti disponibili

Succo fresco 250 ml 21 pln
arancia | pompelmo | misto

Acqua 1l 18 pln
naturale o frizzante

Acqua Cisowianka 700 ml 20 pln

Copenhagen Sparkling Tea 125 ml 35 pln
chiedi al personale per le opzioni disponibili

Vino analcolico 125 ml 28 pln

Birre artigianali

Hajer Zelter – Pils Style 0,5l 25 pln
Alla spina 0,3l 22 pln

Other Styles 0,5l 26 pln
Alla spina 0,3l 23 pln

Birre in bottiglia 0,5l 26 pln

Hajer Miglanc 0,5l 26 pln
IPA analcolica 0,5%

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 10 pln

Doppio 16 pln

Caffè 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 23 pln
Tè nero

Earl Grey 23 pln

Premium Pu-Erh 23 pln
Tè rosso

Rosehip & Hibiscus 23 pln
infuso

Tropical Delight 23 pln
infuso al mango e vaniglia

Chamomile 23 pln
infuso

Peppermint 23 pln
infuso di foglie di menta piperita

Sencha 23 pln
Tè verde | Tè verde al gelsomino

Forest Fiesta 23 pln
miscela di erbe

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