

MENU

Antipasti

Antonius Caviar	
Degustazione di caviale Antonius siberiano 4★	45 pln
oscietra 4★	55 pln
Potatarzysz?	62 pln
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	62 pln
tartare di tonno ravanello marinato sesamo ponzu	
coriandolo gochujang zuccina yuzu	
Vino consigliato: Weingut Messmer Weissburgunder Trocken 29/190 pln	

Nóżki w galarecie	49 pln
gelatina di stinco di maiale salsa tartara con rafano	
cipolla ravanello marinato	
Vino consigliato: Dr.Burklin-Wolf Rupertsberg Riesling 48/260 pln	

Zuzanna	49 pln
mousse di castagne ceci croccanti zucca violina	
chips di patata dolce e cavolo riccio	
Vino consigliato: Spy Valley Pinot Gris 43/220 pln	

Sznitka	25 pln
pane a lievitazione naturale strutto con ciccioli di	
maiale semi tostati	

Cestino di pane e burro	29 pln
-------------------------	--------

Zuppe

Żur	39 pln
zuppa tradizionale con lievito madre la nostra	
salsiccia bianca con levistico purè di patate	
Rosół	29 pln
brodo con tre tipi di carne pasta fatto a mano	

Biała róża	29 pln
vellutata di cavolfiore anacardi tostati olio al	
trtufo	

Kartoflona	29 pln
patate funghi ostrica pancetta affumicata	
maggiorana	

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	

Francuz	65 pln
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	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
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!	79 pln
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: Testament Winery Dalmatian Dog 36/190 zł	

Fish&Chips	79 pln
pesce fritto in pastella mix di insalate	
patatine fritte salsa tartara	
Vino consigliato: Forster Sekt Riesling Brut 35/190 pln	

Ynta	99 pln
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	129 pln
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	

Kaprys	69 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
spaghetti alla chitarra guanciale pecorino romano	
pomidori pelati	
Vino consigliato: Testament Winery Dalmatian Dog – 36/190 pln	

Do trzech razy sztuka	65 pln
canederli di patate ripieni di funghi, serviti con	*85 pln
gorgonzola, cavoletti di Bruxelles e cipolla	
*con tartufo nero	
Vino consigliato: Castro Ventosa El Castro de Valtuille 39/210 zł	

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	190 pln
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	39 pln
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	45 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	39 pln
brownie al caramello mousse al cioccolato	
caramello al caffè espresso	
Vino consigliato: Dow's 20yo Tawny Port 45(50ml) /360 pln	

Helena w wannie	39 pln
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, 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 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
Il 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 szept	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		35 pln
chiedi al personale per le opzioni disponibili 125 ml		
Vino analcolico	125 ml	28 pln


Birre artigianali

Hajer Zelter – Pils Style	0,5 l	25 pln
Alla spina	0,3 l	22 pln
Other Styles	0,5 l	26 pln
Alla spina	0,3 l	23 pln
Birre in bottiglia	0,5 l	26 pln
Hajer Miglanc	0,5 l	26 pln
IPA analcolica 0,5%	0,3 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: Smaczneho!

 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
infusio	
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