

MENU

Entrées

Potatarzysz?

65 pln

Tartare de bœuf | cornichon fermenté | câpres
moutarde au fromage Corregio | truffe

Accord mets et vin:
Suertes del Marques Trenzado 43/230 pln

Foie Gras

85 pln

Foie gras de canard français | brioche toastée | fraise
rhubarbe

Accord mets et vin:
Château Rieussec Sauternes 88(50ml)/970 pln
Clemens Busch Riesling Spätlese Goldkapsel 68/350 pln

Czerwień

49 pln

Tartare de poivrons rôtis | tomates | pignons de pin
Grana Padano | câpres

Accord mets et vin:
Domaine Virgil Joly Le Joly Rouge 33/170 pln

Wody Bałtyku

59 pln

Gravlax de la truite de mer | asperges | rhubarbe
radis | ponzu

Accord mets et vin:
Patricius Furmint Selection - 47/250 pln

Sznitka

22 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

Szczaw

29 pln

Velouté d'oseille | Œuf mollet | crème fumée
ail des ours

Chłodnik

29 pln

Velouté d'oseille | Œuf mollet | crème fumée
ail des ours

Salades

Rostbef

65 pln

salade de rosbif maturé 60 jours | chimichurri | laitue
croquante | tomates | poivrons | vinaigrette à la tomate

Accord mets et vin:
Patricius Furmint Selection 47/250 pln

Koza

60 pln

Fromage de chèvre de la Cochoubie | Jeunes pousses de
betterave | framboise | fraise | betterave rôtie | noisettes
vinaigrette miel-balsamique

Accord mets et vin:
Unico Zelo Esoterico 39/210 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
Haricots verts à l'ail

32 pln

Accord mets et vin:
Gaja Sito Moresco Langhe Rosso 95/510 pln
Torbreck Old Vine GSM 51/250 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 Barcentewicz Dobre Modre 51/270 pln

Golonko Raz!

76 pln

Jarret de porc rôti à la bière brune
Panczkraut | moutarde artisanale | raifort frais

Pierogi z pieczoną kaczką

69 pln

Raviolis polonais farcis au canard rôti | crème
fumée | confiture d'airelles | lardons paysans

Accord mets et vin:
COS Frappato 47/250 pln

Fish&Chips

79 pln

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

Accord mets et vin:
Denis Meunier Vouvray Brut 35/190 pln
Messmer Weissburgunder Trocken 35/190 pln

Bao Bao

65 pln

Bao au pleurote | sauce asiatique | chou jeune | radis
blanc | mayonnaise au citron vert | coriandre fraîche
cacahuètes croquantes

Accord mets et vin:
Messmer Spatburgunder Trocken 45/230 pln

Kluski

65 pln

Quenelles de pommes de terre silésiennes | gorgonzola
fèves | girolles | tomates cerises | épinards | Grana
Padano

Accord mets et vin:
Patricius Furmint Selection 47/250 pln

Prosto z Beelitz

95 pln

Volaille de Beelitz rôtie | pommes de terre
croustillantes | jus de volaille asperges vertes
ail des ours | truffe

Accord mets et vin:
Suertes del Marques Trenzado 43/230 pln
Messmer Spatburgunder Trocken 45/230 pln

Chrupiący

79 pln

Côte de porc panée, servie avec câpres séchées | chou jeune
braisé | pommes de terre nouvelles confites

Accord mets et vin:
Nigl Gruner Veltliner Alte Reben 63/320 pln
Messmer Weissburgunder Trocken 35/190 pln

Lazurowe Wybrzeże

88 pln

Moules à la française vin blanc | beurre | oignon
ail | baguette

Accord mets et vin:
Alheit Cartology Chenin Blanc 59/330 pln
Sequoia Grove Napa Valley Chardonnay 115/570 pln

Parmigiana

65 pln

Aubergine rôtie | tomates | mozzarella fior di latte
Grana Padano | ail confit | jeune salade

Accord mets et vin:
Virgil Joly Le Joly Rouge 33/170 pln

Kulbin

130 pln

Filet de lieu | pommes de terre nouvelles | fèves
haricots verts | sauce hollandaise

Accord mets et vin:
Tiefenbrunner Turmhof Sauvignon Blanc 52/280 pln
Vina Garces Silva Amayna Sauvignon Blanc - 75/390

Desserts

Chmurka

39 pln

Frangipane aux amandes | framboise | chocolat blanc
Sorbet à la framboise

Accord mets et vin:
Patricius Katinka - 25 (50ml)/220 pln

Beza

49 pln

Pavlova à la meringue croustillante
Crème namelaka | fraise | rhubarbe | fleur de sureau

Accord mets et vin:
Domaine Dirlér-Cadé Gewurztraminer Kitterlé 51 (75ml)/350 pln

Biały agrest

39 pln

Praliné de noix de cajou et d'amandes | Citron
menthe | groseille à maquereau | gingembre
chocolat blanc | oseille

Accord mets et vin:
Nigl Eiswein Gruner Veltliner - 48 (50ml)/260 pln

Baskijski

49 pln

Gâteau Basque au fromage | glace caramel au miso
groseille rouge | amande croquante

Accord mets et vin:
Cydr Solutus 25 (75ml)/160 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

apéritif orange & liqueur de sureau, Frizzante | cordial citron
ou
riesling sans alcool | cordial fraise & sureau noir

Entrée

Tartare de poivrons rôtis | tomates | pignons de pin
Grana Padano | câpres

Plat principal -Filet de bœuf en croûte “Wellington”

Filet de bœuf en croûte “Wellington” | duxelles de champignons |
jambon de Parme | sauce Madère | asperges vertes | pommes de
terre confites

Accord mets et vin:
Gaja Sito Moresco Langhe Rosso 95/510 pln
Torbreck Old Vine GSM 51/250 pln

Prix : 620 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

recommandé à l'apéritif

Aperitivo	40 pln
Apéritif orange liqueur de fleurs de sureau	
Frizzante cordial au citron	
Campari	40 pln
Campari gin cordial à la fraise eau de coco	

recommandé en digestif

Raj	40 pln
Eau-de-vie de pomme vieillie – Silesia Distillery	
Shrub de pomme triple sec	
Maraschino	40 pln
Slivovitz marasquin jus d'orange frais jus de citron frais	
Mango Margarita	40 pln
Tequila purée de mangue cordial mangue-piment jus de citron frais crusta Tajin	

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

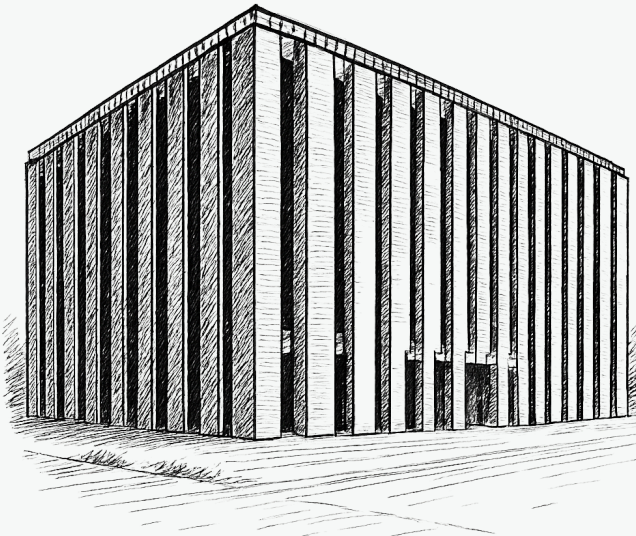
Gin sans alcool | quinine | orange sanguine
rhubarbe fruit de la passion

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.



Cocktails sans alcool

Jaśmin	25 pln
Sench jasmin pois bleu cordial à la citronnelle	
Rubin	30 pln
Riesling sans alcool & fraise-sureau	
Riesling désalcoolisé cordial fraise & fleur de sureau	
Orzeźwienie	25 pln
Cordial mangue-piment tonic	
Lawenda	30 pln
Riesling désalcoolisé cordial à la pêche	
infusion de lavande	
Oaza	25 pln
Thé vert infusé figue de Barbarie pétales de rose	
cordial au citron	

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	0,5 l	21 pln
À la pression	0,3 l	18 pln
Autres variétés	0,5 l	23 pln
À la pression	0,3 l	21 pln
Bières en bouteille	0,5 l	23 pln
Hajer Miglanc	0,5 l	25 pln
PA sans alcool – 0,5 %	0,3 l	21 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: Smaczno!

 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 78 pln



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

 alcool recommandé : prix au verre / à la bouteille