MENÙ

Antipasti

Potatarzysz? 65 pln
tartare di manzo | cetriolo sottaceto | capperi | senape
correggio | tartufo

Vino consigliato:
Suertes del Marques Trenzado 43/230 pln

Foie Gras 85 pln
foie gras | brioche | fragole | rabarbaro

Vino consigliato:
Château Rieussec Sauternes – 88 PLN (50 ml) / 970 pln
Clemens Busch Riesling Spätlese Goldkapsel – 68/ 350 pln

Czerwień 49 pln
tartare di peperoni arrostiti | pomodori | pinoli
Grana Padano | Capperi

Vino consigliato:
Domaine Virgil Joly Le Joly Rouge 33/170 zł

Wody Bałtyku 59 pln
gravlax di trota di mare | asparagi | rabarbaro
ravanelli | ponzu

Vino consigliato:
Patricius Furmint Selection – 47/ 250 pln

Sznitka 22 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

Szczaw 29 pln
crema di acetosella | uovo | crema affrmicatta | aglio
orsino

Chłodnik z botwinki 29 pln
zuppa fredda di giovani barbabietole | cetriolo
leggermente fermentato | barbabietole | ravanelli | aneto
erba cipollina

Insalate

Rostbef 65 pln
bistecca di manzo | chimichurri
lattuga | pomodori | peperone | vinegret al pomodoro

Vino consigliato:
Patricius Furmint Selection 47/250 pln

Koza 60 pln
formaggio di capra di Kaszubska Koza | lettuga
lampone fragola | barbabietola arrostata | nocciole
vinegret al miele e aceto balsamico

Vino consigliato:
Unico Zelo Esoterico 39/210 pln

Bistecche

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

Patate o patatine fritte 32 pln
Fagiolini all'aglio

Vino consigliato:
Gaja Sito Moresco Langhe Rosso 95/510 pln
Torbreck Old Vine GSM 51/250 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 51/270 pln

Golonko Raz! 76 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:
COS Frappato 47/250 pln

Fish&Chips 79 pln
pesce fritto in pastella | mix di insalate
patatine fritte | salsa tartara

Vino consigliato:
Denis Meunier Vouvray Brut 35/190 pln
Messmer Weissburgunder Trocken 35/190 pln

Bao Bao 65 pln
panini Bao con anatra in salsa asiatica | cavolo
ravanello bianco | maionese al lime | coriandolo
arachidi

Vino consigliato:
Messmer Spatburgunder Trocken 45/230 pln

Kluski 65 pln
gnocchi alla slesiana | gorgonzola | fave | finferli |
pomodorini | spinaci | Grana Padano

Vino consigliato:
Patricius Furmint Selection 47/250 pln

Prosto z Beelitz 95 pln
pollo di Beelitz | patate croccanti | asparagi | aglio
orsino | tartufo

Vino consigliato:
Suertes del Marques Trenzado 43/230 pln
Messmer Spatburgunder Trocken 45/230 pln

Chrupiący 79 pln
braciola di maiale con osso impanata
capperi essiccati | cavolo cotto | patatine novelle

Vino consigliato:
Nigl Gruner Veltliner Alte Reben 63/320 pln
Messmer Weissburgunder Trocken 35/190 pln

Owoce morza 195 pln
polpo | capesanta | calamari | Salsa al burro
fagioli | finocchio

Vino consigliato:
Tiefenbrunner Turmhof Sauvignon Blanc 52/280 pln
Sequoia Grove Napa Valley Chardonnay 115/570 pln

Parmigiana 65 pln
melanzana | pomodorini | mozzarella fior di latte
Grana Padano | aglio | insalatina leggera

Vino consigliato:
Virgil Joly Le Joly Rouge 33/170 pln

Kulbin 130 pln
filetto di pollack | patate novelle | fave | fagiolini
salsa olandese

Vino consigliato:
Tiefenbrunner Turmhof Sauvignon Blanc 52/280 pln
Vina Garces Silva Amayna Sauvignon Blanc - 75/390 pln

Dolci

Chmurka 39 pln
frangipane alle mandorle | lampone | cioccolato
bianco | sorbetto al lampone

Vino consigliato:
Patricius Katinka 25 (50ml)/220 pln

Beza 49 pln
meringa Pavlova | panna | fragola | rabarbaro | fiori
di sambuco nero

Vino consigliato:
Domaine Dirler-Cadé Gewurztraminer Kitterlé 51 (75ml)/350 pln

Biały agrest 39 pln
pralina di anacardi e mandorle | limone | menta
uva spina | zenzero | cioccolato bianco | acetosella

Vino consigliato:
Nigl Eiswein Gruner Veltliner 48 (50ml)/260 pln

Baskijski 49 pln
basque cheesecake | gelato al caramello con miso
ribes rosso | mandorle

Vino consigliato:
Cydr Solutus 25 (75ml)/160 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
aperitivo all'arancia | liquore ai fiori di sambuco | sciroppo
frizzante al limone
oppure
riesling analcolico | sciroppo alla fragola e fiori di sambuco

Antipasto
tartare di peperoni arrostiti | pomodori | pinoli | Grana Padano
Capperi

Piatto principale – Filetto alla Wellington
filetto di manzo con funghi e prosciutto di Parma avvolto
in pasta sfoglia | salsa al Madeira | asparagi patate confit

Vino consigliato:
Gaja Sito Moresco Langhe Rosso 95/510 pln
Torbreck Old Vine GSM 51/250 pln

prezzo: 620 pln

È possibile prenotare un tavolo con menù speciale per 4 persone
(ordine da effettuare con almeno una settimana di anticipo)

Cocktails

consigliato come aperitivo

Aperitivo 40 pln
aperitivo all'arancia | liquore ai fiori di sambuco
cordiale frizzante al limone

Campari 40 pln
Campari| gin | fragola e acqua di cocco

consigliato come digestivo

Raj 40 pln
Okowita di mela invecchiata (Silesia Distillery)
shrub di mela | triple sec

Maraschino 40 pln
Grappa di prugne | maraschino | succo fresco
d'arancia e limone

Mango Margarita 40 pln
tequila | purè di mango | sciroppo mango e
peperoncino | succo di limone | crusta di tajin

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.

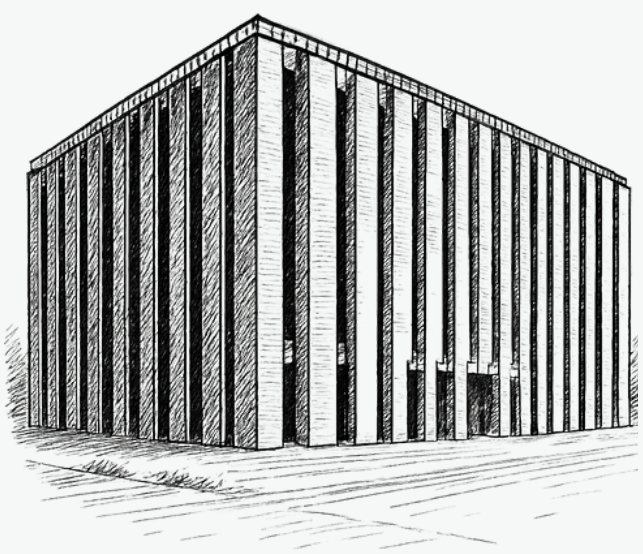
Mocktail NOSPR

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



Cocktail analcolici

Jaśmin 25 pln
sencha | gelsomino | fiori di pisello blu | sciroppo citronella

Rubin 30 pln
riesling analcolico | sciroppo alla fragola e fiori di sambuco

Orzeźwienie 25 pln
sciroppo al mango e peperoncino | tonica

Lawenda 30 pln
riesling analcolico | cordiale alla pesca | lavanda

Oaza 25 pln
Tè verde | fico d'India | petali di rosa | sciroppo al limone

Bibite

Limonata	300 ml	14 pln
Limonata	1l	32 pln
Limonata tipi diversi chiedi al personale per maggiori dettagli	300 ml	20 pln
Limonata tipi diversi chiedi al personale per maggiori dettagli	1l	41 pln
Coca Cola, Coca Cola Zero	250 ml	14 pln
Tonic Thomas Henry Fiori di ciliegio, botanico, secco, zenzero speziato	200 ml	14 pln
Succhi BIO chiedi al personale per i gusti disponibili	300 ml	18 pln
Succo fresco arancia | pompelmo | misto	250 ml	21 pln
Acqua naturale o frizzante	1l	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 Alla spina	0,5 l 0,3 l	21 pln 18 pln
Other Styles Alla spina	0,5 l 0,3 l	23 pln 21 pln
Birre in bottiglia	0,5 l	23 pln
Hajer Miglanc IPA analcolica 0,5%	0,5 l 0,3 l	25 pln 21 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	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 Tè nero	23 pln
Earl Grey	23 pln
Premium Pu-Erh Tè rosso	23 pln
Rosehip & Hibiscus infusio	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

Set degustazione di Okowita	45 pln
Set degustazione di vini	a partire da 90 pln
Calice di vino polacco	42 pln
Calice di Champagne	78 pln

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

Alcolici consigliati – prezzo al bicchiere / alla bottiglia