

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
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 Barczentewicz Dobre Modre 51/270 pln

Golonko Raz! 76 pln
Jarret de porc rôti à la bière brune
Panczkraut | moutarde artisanale | raifort frais

Accord mets et vin:
Nigl Gruner Veltliner Alte Reben 63/320 pln

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

Normandzka Fala 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

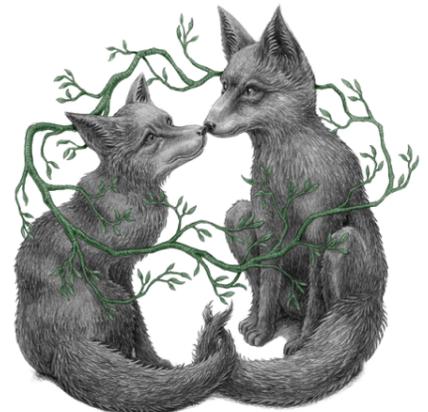
Baskijski 49 pln
Gâteau Basque au fromage | glace caramel au miso
groseille rouge | amande croquante
Accord mets et vin:
Cydr Solutus 25 (75ml)/160 pln

Gâteaux de notre pâtisserie

disponibles le week-end

Goûtez à nos gâteaux artisanaux – délicats,
crémeux 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 !

Moktaji NOSPR

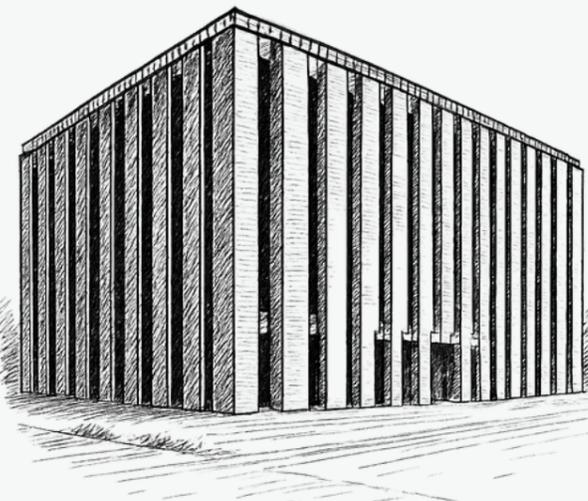
Gin sans alcool | quinine | orange sanguine
rhubarbe fruit de la passion

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