

MENU

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

Czerwien 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 affmicatta | 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 | lattuga
lampone fragola | barbabietola arrostita | 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
involtoni 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
stincio 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 mirtili 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 fungo ostrica 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

Normandzka Fala 88 pln
Cozze alla francese vino bianco | burro | cipolla
aglio | baguette
Vino consigliato:
Alheit Cartology Chenin Blanc 59/330 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 | albicocca
sambuco nero | shiso
Vino consigliato:
Domaine Dirlir-Cadé Gewurztraminer Kitterlé 51 (75ml)/350 pln

Biały agrest 39 pln
pralina di anacardi e mandorle | limone | menta
uva spina | zenzero | cioccolato bianco
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 aperitivo all'arancia liquore ai fiori di sambuco cordiale frizzante al limone	40 pln
Campari Campari gin fragola e acqua di cocco	40 pln

consigliato come digestivo

Raj Okowita di mela invecchiata (Silesia Distillery) shrub di mela triple sec	40 pln
Maraschino Grappa di prugne maraschino succo fresco d'arancia e limone	40 pln
Mango Margarita tequila purè di mango sciroppo mango e peperoncino succo di limone crusta di tajin	40 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

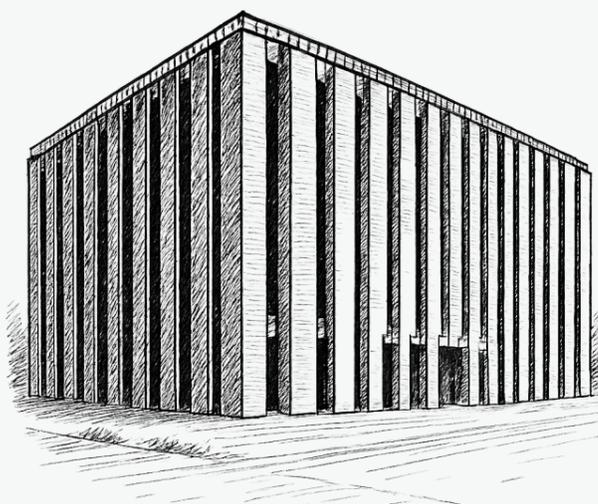
L'edificio della NOSPR, progettato da Tomasz Konior e costruito tra il 2012 e il 2014 sul sito dell'ex miniera di carbone "Katowice", è una sala da concerto monumentale con oltre 1.600 posti a sedere.

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



Cocktail analcolici

Jaśmin sencha gelsomino fiori di pisello blu sciroppo citronella	25 pln
Rubin riesling analcolico sciroppo alla fragola e fiori di sambuco	30 pln
Orzeźwienie sciroppo al mango e peperoncino tonica	25 pln
Lawenda riesling analcolico cordiale alla pesca lavanda	30 pln
Oaza Tè verde fico d'India petali di rosa sciroppo al limone	25 pln

Bibite

Limonata 300 ml	14 pln
Limonata 1l	32 pln
Limonata tipi diversi 300 ml chiedi al personale per maggiori dettagli	20 pln
Limonata tipi diversi 1l chiedi al personale per maggiori dettagli	41 pln
Coca Cola, Coca Cola Zero 250 ml	14 pln
Tonic Thomas Henry 200 ml Fiori di ciliegio, botanico, secco, zenzero speziato	14 pln
Succhi BIO 300 ml chiedi al personale per i gusti disponibili	18 pln
Succo fresco 250 ml arancia pompelmo misto	21 pln
Acqua 1l naturale o frizzante	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	0,5l 21 pln 0,3l 18 pln
Other Styles Alla spina	0,5l 23 pln 0,3l 21 pln
Birre in bottiglia	0,5l 23 pln
Hajer Miglanc IPA analcolica 0,5%	0,5l 25 pln 0,3l 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: Smaczne!

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