# MENU

## Przystawki

### Potatarzysz? 59 zł
tatar wołowy | trifolati z borowików | majonez grzybowy
musztarda francuska | chipsy grzybowe | pietruszka

Rekomendowane wino:
Suertes del Marqués 7 Fuentes 30/160 zł
Valdespino Manzanilla La Especial 39/210 zł

### Żółtopłetwy 59 zł
tatar z polędwicy tuńczyka żółtopłetwego | rzodkiew
marynowana | sezam | ponzu | kolendra | gochujang
cukinia | yuzu

Rekomendowane wino:
Weingut Messmer Weissburgunder Trocken 29/190 zł

### Nóżki w galarecie 45 zł
galert z golonki wieprzowej | sos tatarski z chrzanem
cebula | rzodkiew marynowana

Rekomendowane wino:
Dr.Burklin-Wolf Rupertsberg Riesling 48/260 zł

### Zuzanna 45 zł
mus z kasztana | chrupiąca ciecierzyca | dynia
piżmowa | chipsy z batata i jarmużu

Rekomendowane wino:
Greywacke Pinot Gris 45/250 zł

### Sznitka 22 zł
kromka pieczywa na zakwasie | smalec | prażone ziarna

### Koszyk pieczywa + masło 29 zł

## Zupy

### Żur 39 zł
żur z własnego zakwasu | nasza biała
kiełbasa z lubczykiem | gniecione ziemniaki

### Rosół 29 zł
wolno gotowany na trzech rodzajach mięs
z domowym makaronem

### Dynia na kokosie 29 zł
krem z dyni piżmowej | mleko kokosowe | imbir
chili | pestki dyni

### Podgrzybki 35 zł
zupa grzybowa | szpecle parmezanowe
zielona cebulka

## Sałatki

### Energetyczna 59 zł
gravlax z troci | jajko kurki zielononóżki | awokado
śmietankowy serek | musztarda francuska | groszek
cukrowy | ogórek zielony | cebula

Rekomendowane wino:
Dr.Burklin-Wolf Rupertsberg Riesling 48/260 zł

### Francuz 65 zł
camembert | cykoria | dynia w cynamonie | purée
jabłkowe | gruszka | granola z orzechem laskowym

Rekomendowane wino:
Greywacke Pinot Gris 45/250 zł

## Steki

### Antrykot sezonowany 60 zł/100g
podawany z sosem pieprzowym
minimum 300 g

Purée / frytki 32 zł
grzyby z jarmużem

Rekomendowane wino:
Chateau Charmail Haut-Medoc Bordeaux 53/270 zł
Garage Wine Co. Las Higueras Cabernet Franc Lot #112 60/290 zł

## Danie główne

### Śląski klasyk 79 zł
rolada wołowa z kiełbasą śląska z własnej
wędzarni | kluski śląskie | modro kapusta

Klusek ile dusza zapragnie
o dokładkę zapytaj kelnera

Rekomendowane wino:
Kamil Barczentewicz Dobre Modre 49/270 zł

### Golonko Raz! 76 zł
golonko pieczone w ciemnym piwie
panczkraut | musztarda | chrzan

Rekomendowane wino:
Nigl Gruner Veltliner Alte Reben 63/320 zł

### Pierogi z pieczoną kaczką 69 zł
pierogi z pieczoną kaczką | wędzona śmietana
konfitura z żurawiny | swojskie skwarki

Rekomendowane wino:
Douloufakis Dafnios Liatiko 36/190 zł

### Fish&Chips 79 zł
łupacz w cieście | sałaty z winegretem
frytki | sos tatarski

Rekomendowane wino:
Denis Meunier Vouvray Brut Les Fines Bulles 35/190 zł

### Ynta 95 zł
udo kaczki | orzechy laskowe | kluski ze śliwką
buraki | demi glace z suską sechlońską

Rekomendowane wino:
Franz Keller Spätburgunder vom Loss 58/280 zł

### Robin Hood 110 zł
comber z jelenia | gołąbek z kaszą gryczaną
croquetas z borowikiem | purée z buraka
demi glace z aronią

Rekomendowane wino:
Pietramore Montepulciano d'Abruzzo Riserva 51/250 zł
Ridge Vineyards Geyserville 105/530 zł

### Kaprys 69 zł
kanapka w pieczywie schiacciata | wolno gotowany
ozór wołowy | kiszona kapusta | musztarda francuska
sos rosyjski | chipsy z ziemniaka

Rekomendowane wino:
Pittnauer Blonde by Nature 45/250 zł

### Amatriciana 59 zł
spaghetti alla chitarra | guanciale | pecorino romano
pomidory pelati

Rekomendowane wino:
Douloufakis Dafnios Liatiko 36/190 zł

### Leśne skarby 65 zł / *85 zł
kluski śląskie | sos grzybowy | ser bursztyn
szczypior

*z dodatkiem czarnej trufli

Rekomendowane wino:
Valdespino Manzanilla La Especial 39/210 zł

### Turbot 140 zł
filet z turbota | purée ziemniaczane | brokuł | brukselka
buerre blanc

Rekomendowane wino:
Domaine de la Métairie d'Alon Le Palajo Chardonnay 78/360 zł
Chateau Haut Smith Laffite Le Petit Blanc 85/450 zł

### Mistrz Rossini 190 zł
polędwica wołowa | foie gras | purée ziemniaczane
szpinak z czosnkiem | trufla

Rekomendowane wino:
Chateau Charmail Haut-Medoc Bordeaux 53/270 zł
Ridge Vineyards Geyserville 105/530 zł

## Desery

### Jesienna Fantazja 39 zł
sernik dyniowy | lody marakuja | kruszonka
pierniczkowa z orzechami pekan

Rekomendowane wino:
Grof Degenfeld Tokaj Aszu 6 Puttonyos 55(50ml)/450 zł

### Pavlova cynamonowa 39 zł
beza pavlova | namelaka cynamonowa | jabłka
konfitura z pigwy | migdały w karmelu

Rekomendowane wino:
Terra Vita Vinum Coteaux de l'Aubance Premières Tries 24(50ml)/270 zł

### Szykowny 39 zł
brownie karmelowe | mus czekoladowy
karmel espresso

Rekomendowane wino:
González Byass Matusalem 30YO VORS Sherry 45(50ml)/590 zł

### Otulenie 39 zł
śliwki w pomarańczy | kruszonka | tymianek
lody na maślance | wata cukrowa

Rekomendowane wino:
Domaine Huet Vouvray Molleaux Le Clos du Bourg 51(50ml)/670 zł

### Torty z naszej cukierni
**dostępne w weekendy**

skosztuj naszych autorskich tortów – subtelnych
kremowych i niepowtarzalnych.

zapytaj o dostępny smak obsługę
cena za kawałek 30 zł

## Na specjalną okazję

### Aperitif
bourbon | likier z orzecha laskowego | miód
olej z orzechów laskowych | dym wiśniowy
lub
gin bezalkoholowy własnej produkcji | kordiał z hibiskusa | tonic

### Przystawka
mus z kasztana | chrupiąca ciecierzyca | dynia
piżmowa chipsy z batata i jarmużu

### Danie główne - polędwica Wellington
polędwica wołowa z grzybami i szynką parmeńską
owinięta ciastem francuskim | sos madera | szpinak
z czosnkiem | purée ziemniaczane

Zapytaj o rekomendację sommeliera

### cena: 620 zł

Zarezerwuj stół, zamów specjalny zestaw.
Zestaw przeznaczony jest dla 4 osób, zamówienie
należy złożyć minimum tydzień wcześniej.

# Koktajle bezalkoholowe

**Waniliowe bąble** 30 zł
wino musujące bezalkoholowe | bergamotka
wanilia | piołun

**Hibitonic** 30 zł
gin bezalkoholowy własnej produkcji | kordiał z
hibiskusa | tonic

**Złota pomarańcza** 30 zł
wino musujące bezalkoholowe | kordiał pomarańczowy
z cynamonem i kardamonem

# Napary

**Miód i wanilia**
wersja bezalkoholowa 25 zł
herbata Bourbon Vanilia | wędzona śliwka | miód
przyprawy korzenne

wersja alkoholowa z dodatkiem Bourbonu 35 zł

**Cynamonowy sosnowiec**
wersja bezalkoholowa 25 zł
jabłko | jarzębina | pędy sosny | hibiskus | kardamon
jałowiec | cynamon

wersja alkoholowa z dodatkiem Żubrówki Bison Grass 35 zł

# Wypijmy zdrowie ukochanego miasta!

Poznaj naszą trzecią autorską kartę koktajli o nazwie „Nowe Katowice" stworzona by docenić piękne zmiany jakie obserwujemy od 20 lat w naszym mieście.

Karta ta to mapa po architektonicznych perełkach przeplatanych barmańskim kunsztem.

O szczegóły zapytaj obsługę!

# Moktajl NOSPR

gin 0% | chinina | czerwona pomarańcza | rabarbar | marakuja

cena: 45 zł

Budynek NOSPR, zaprojektowany przez Tomasza Koniora i zbudowany w latach 2012–2014 na terenie dawnej kopalni „Katowice", to monumentalna sala koncertowa z ponad 1600 miejscami i ceglaną elewacją nawiązującą do śląskiej architektury. Uznawana za jedną z najlepszych akustycznie w Europie, stała się wizytówką Katowickiej Strefy Kultury.

Projekt: Tomasz Konior
Budowa: 2012-2014

# Koktajle

**Z dziadkiem** 35 zł
*koktajl podawany na ciepło*
włoski bitter | likier jeżynowy | kordiał z owocu kawowca

**Plaster miodu** 40 zł
bourbon | likier z orzecha laskowego | miód
olej z orzechów laskowych | dym wiśniowy

**Malinowa crema** 40 zł
wódka malinowa | likier kawowy na rumie | espresso

**Dymna gruszka** 40 zł
whisky | kordiał gruszka | imbir | miód | perfuma torfowa

**Kokosowy szept** 40 zł
rum infuzowany kokosem | falernum | cytryna
wegańskie białko

**Szkarłatne niebo** 40 zł
Sloe Gin | Sherry Fino | likier z gencjany | zest z pomarańczy
palony rozmaryn

**Przymrozek** 40 zł
śliwowica | kordiał rokitnik | jabłko | cytryna | yuzu
tymianek | piwo imbirowe

**Twist na pornstar** 40 zł
wódka waniliowa | passoa | wanilia | sour | marakuja

# Napoje bezalkoholowe

| | | |
|---|---|---|
| Lemoniada | 300 ml | 14 zł |
| Lemoniada | 1l | 32 zł |
| Lemoniada smakowa | 300 ml | 20 zł |
| Lemoniada smakowa | 1l | 41 zł |
| Coca Cola, Coca Cola Zero | 250 ml | 14 zł |
| Tonic Thomas Henry | 200 ml | 14 zł |
| cherry bloosom, botanical, dry, spicy ginger | | |
| Soki BIO | 300 ml | 18 zł |
| o dostępne smaki zapytaj obsługę | | |
| Soki świeżo wyciskane | 250 ml | 21 zł |
| pomarańczowy, grejpfrut, mieszane | | |
| Woda | 1l | 18 zł |
| gazowana/niegazowana | | |
| Woda Cisowianka | 700 ml | 20 zł |
| Copenhagen Sparkling Tea | | 35 zł |
| musująca herbata \| zapytaj o dostępne opcje 125 ml | | |
| Wino bezalkoholowe | 125 ml | 28 zł |

# Piwa rzemieślnicze

| | | |
|---|---|---|
| Hajer Zelter- styl pils | 0,5 l | 21 zł |
| na kranie | 0,3 l | 18 zł |
| Pozostałe rodzaje | 0,5 l | 23 zł |
| na kranie | 0,3 l | 21 zł |
| Piwa butelkowe | 0,5 l | 23 zł |
| Hajer Miglanc | 0,5 l | 25 zł |
| bezalkoholowy IPA 0,5% | 0,3 l | 23 zł |

Informacje o alergenach

W naszych wyrobach mogą występować alergeny wywołujące nietolerancję u osób posiadających alergię na dany składnik. Szczegółowe informacje dotyczące składu i potencjalnych alergenów dostępne są u obsługi lokalu.

hasło do WiFi: Smacznego!

danie wegetariańskie

# Kawa

| | |
|---|---|
| Espresso | 10 zł |
| Doppio | 16 zł |
| Kawa czarna | 14 zł |
| Kawa z mlekiem | 14 zł |
| Cappuccino | 14 zł |
| Caffè latte | 16 zł |
| Espresso Tonic | 24 zł |
| Orange Espresso | 28 zł |

# Herbata

**Darjeeling** 23 zł
czarna herbata

**Earl Grey** 23 zł

**Premium Pu-Erh** 23 zł
czerwona herbata

**Rosehip & Hibiscus** 23 zł
napar z dzikiej róży i hibiskusa

**Tropical Delight** 23 zł
napar o smaku mango i wanili

**Chamomile** 23 zł
napar z rumianku

**Peppermint** 23 zł
napar z liści mięty

**Sencha** 23 zł
zielona herbata | herbata zielona z jaśminem

**Forest Fiesta** 23 zł
napar ziołowy

Set degustacyjny okowit 45 zł

Set degustacyjny win od 90 zł

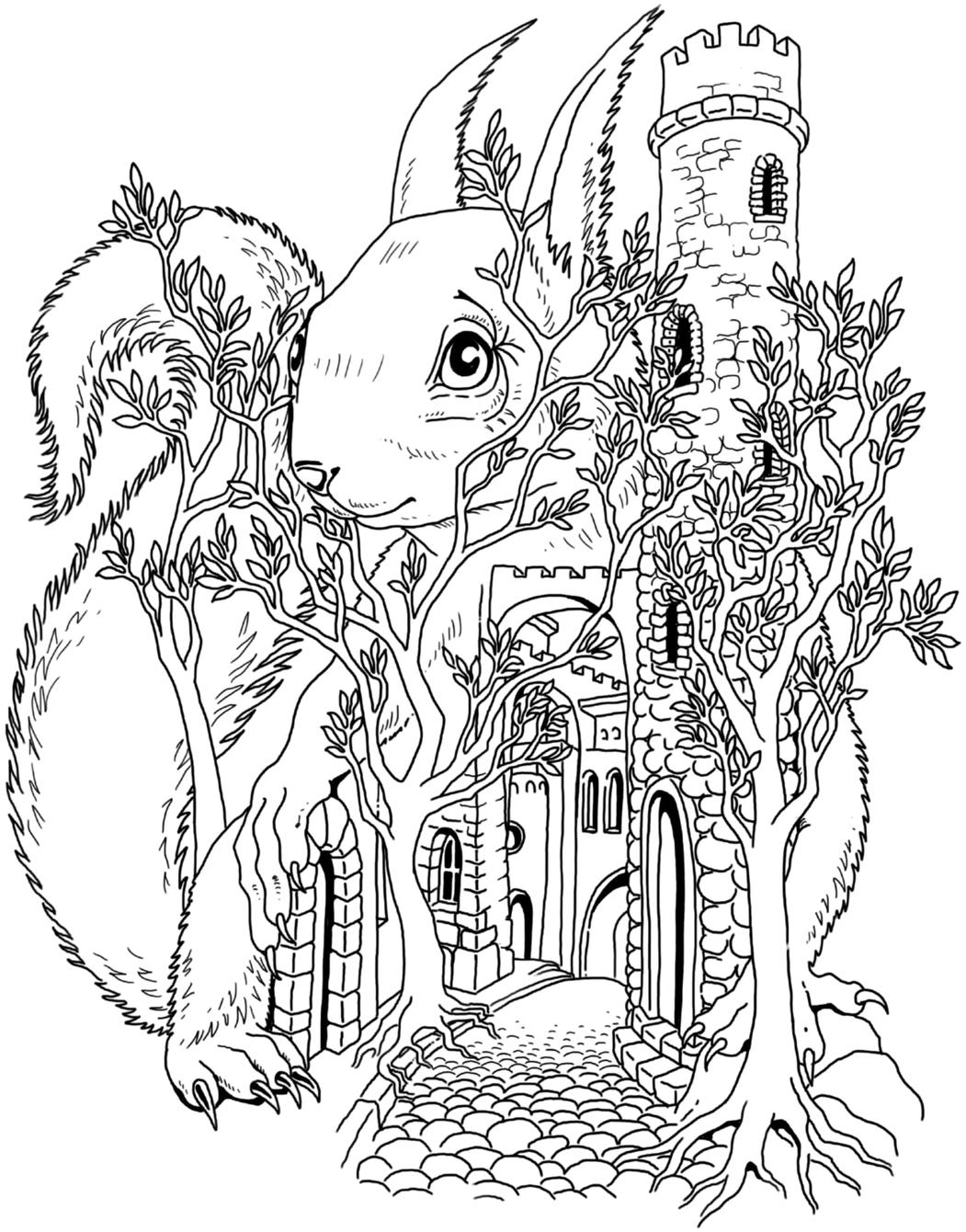
O szczegóły zapytaj obsługę

Kieliszek polskiego wina 42 zł

Kieliszek szampana 84 zł

dla grupy od 8 osób doliczamy serwis 10%

rekomendowany alkohol: cena za kieliszek/za butelkę



# *Menu dziecięce*

**Rosół**

15 zł

**Kotlet z kurczaka**

z purée ziemniaczanym i mizerią

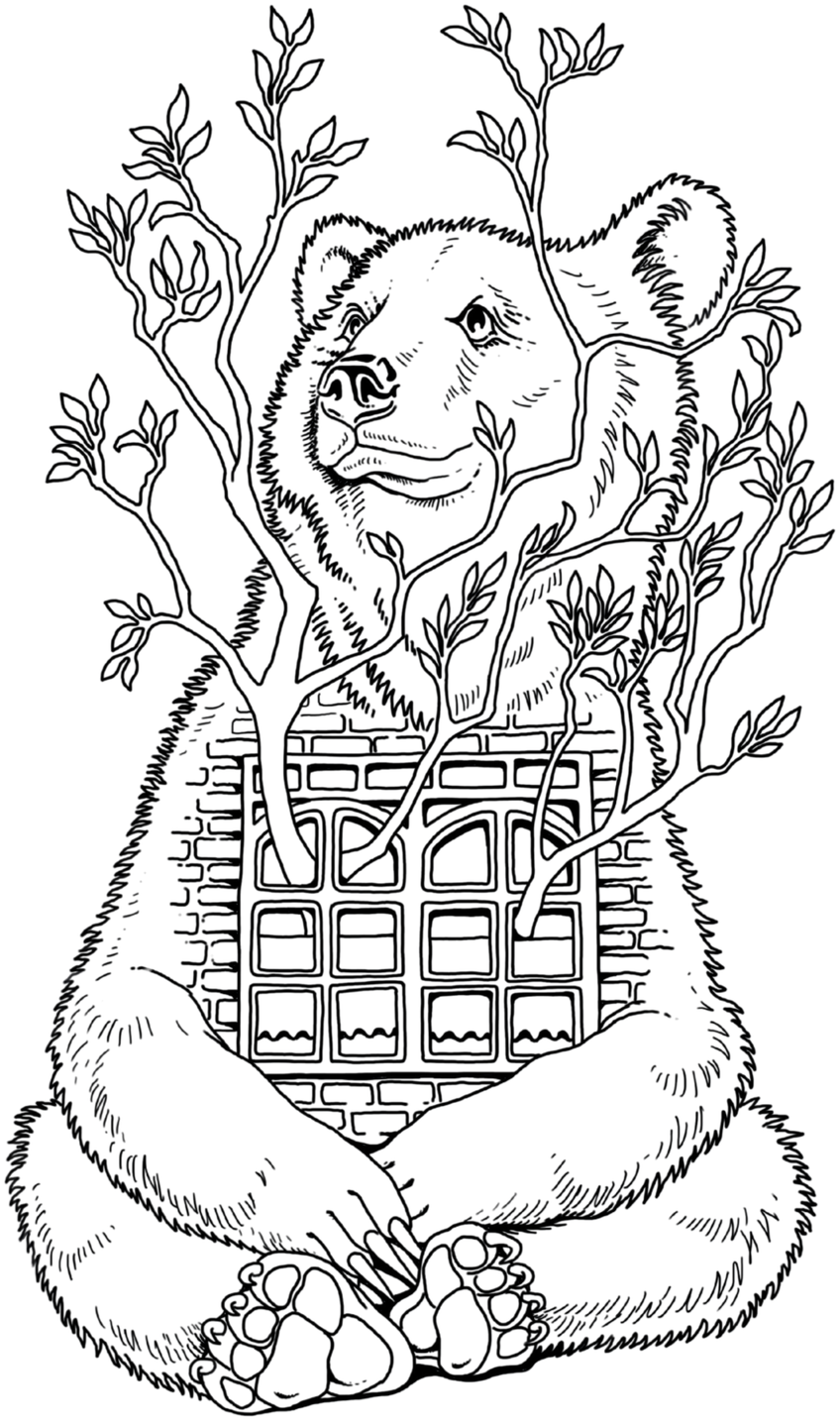
30 zł

**Kluski śląskie**

z sosem pieczeniowym

22 zł

**Kluski ze śliwką**

polane masłem z bułką tartą
i cukrem, sos śliwkowy

30 zł