

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 | sezem | 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 ciecierzycza | 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
kielbasa 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

Salatki

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 | puree
jabłkowe | gruszka | granola z orzechem laskowym

Rekomendowane wino:
Greywacke Pinot Gris 45/250 zł

Steki

Antrykot sezonowany

podawany z sosem pieprzowym cena za 100g.
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 kielbasą śląską z własnej
wędzarni | kluski śląskie | modro kapusta

Klusek ile dusza zapagnie
o dokładkę zapytaj kelnera

Rekomendowane wino:
Kamil Barcentewicz 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

Enta 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 59 zł
*79 zł

placki ziemniaczane | kapelusze borowika
ser bursztyn | piklowana cebula

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 maślanec | 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 ciecierzycza | dynia
piżmowa chipsy z batata i jarmużu

Danie główne - polędwica Wellington

polędwica wołowa z grzybami i szynką parmeńską
owinięta ciastem francuskim | sos madera | fasolka
szparagowa | 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	30zł
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	25 zł
wersja bezalkoholowa herbata Bourbon Wanilia wędzona śliwka miód przyprawy korzenne	
	35zł
wersja alkoholowa z dodatkiem Bourbonu	
Cynamonowy sosnowiec	25 zł
wersja bezalkoholowa jabłko jarzębina pędy sosny hibiskus kardamon jałowiec cynamon	
	35 zł
wersja alkoholowa z dodatkiem Żubrówki Bison Grass	

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 ceglana 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 genjany zest z pomarańczy palony rozmaryn	

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

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	21 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

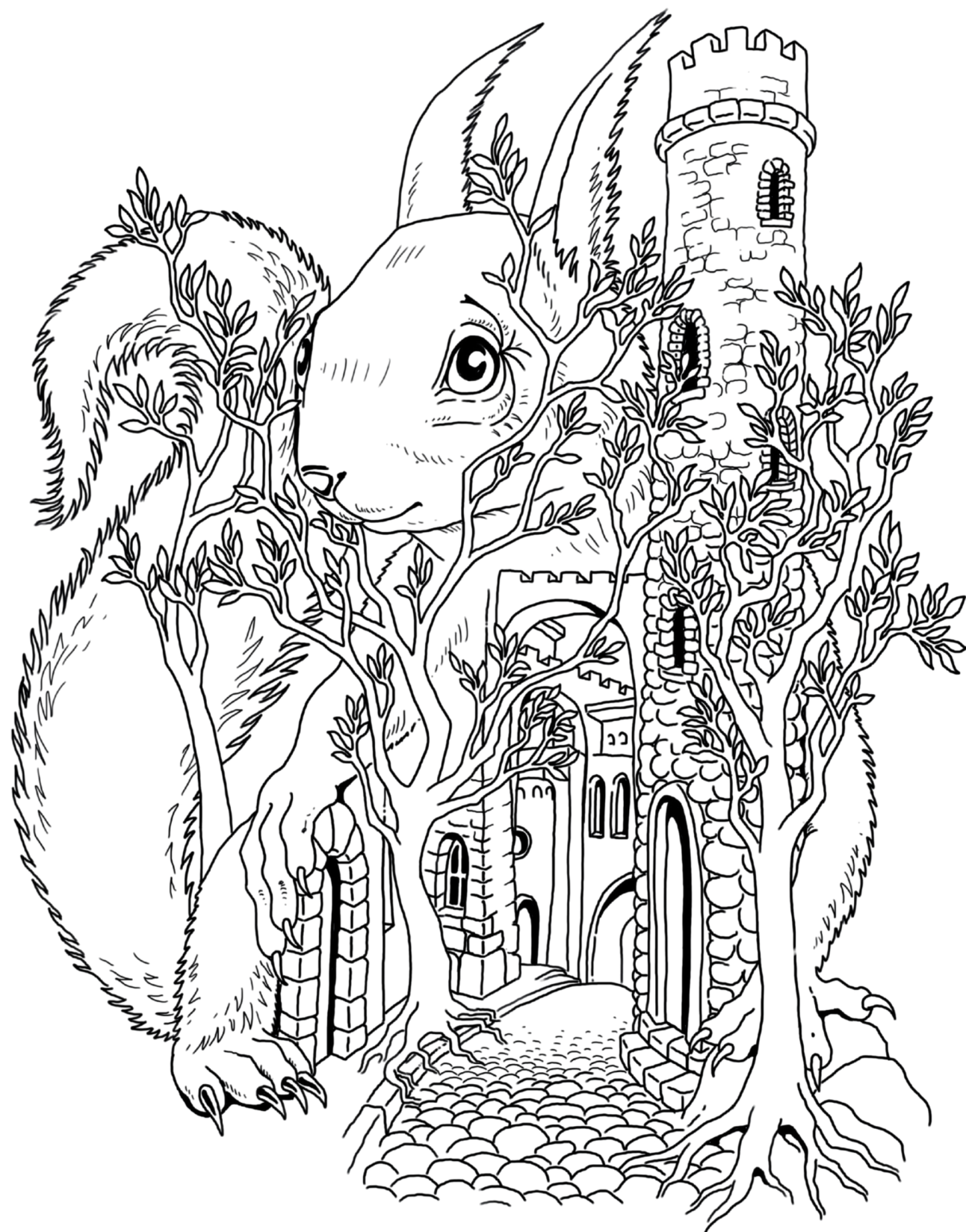
Darjeeling	23 zł
czarna herbata	
Earl Grey	23 zł
Premium Pu-Erh	23 zł
czerwona herbata	
Rosehip & Hibiscus	23 zł
napar z dzikiej róży i hibiskusa	
Tropical Delight	23 zł
napar o smaku mango i wanili	
Chamomile	23 zł
napar z rumianku	
Peppermint	23 zł
napar z liści mięty	
Sencha	23 zł
zielona herbata 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



