

M E N U

PRZYSTAWKI/STARTERS

Pieczony koper włoski, pomarańcze, salsa verde, orzechy nerkowca, oliwa koperkowa
Baked fennel, orange, salsa verde, cashew nuts, dill oil

34 pln
🌱 ✂

Bruschetta guacamole, karmelizowane gruszki, ricotta, pistacje, czarny sezam, pesto z bazylii
Bruschetta with guacamole, caramelised pear, ricotta cheese, black sesame, basil pesto

32 pln
🌱

Tatar z polędwicy wołowej, marynowane podgrzybki, cebula, ogórek konserwowy, anchois, musztarda francuska, pieczywo
Beef tartare, marinated forest mushrooms, onion, pickled cucumber, anchovies, dijon mustard, bread

45 pln

ZUPY/SOUP

Rosół z makaronem
Chicken soup with noodle

15 pln

Żurek z podgrzybkami, jajko, pieczywo
Sour rye soup with mushrooms, egg and bread

19 pln

Krem z pieczonej papryki, tortilla, jogurt
Baked pepper cream tortilla, yoghurt

19 pln
🌱

Krem z pieczonego czosnku, popcorn z kaszy gryczanej, płatki migdałów
Baked garlic cream, buckwheat groats popcorn, almonds

17 pln
🌱 ✂

SALATKI/SALAD

Salatka a'la Cezar, filet drobiowy sous vide, boczek wędzony, pomidorki koktajlowe, grzanki czosnkowe, ser Corregio, dressing czosnkowy
A'la Cezar salad, sous vide chicken fillet, smoked bacon, cherry tomatoes, garlic croutons, Correggio cheese, garlic dressing

34 pln

Salatka z pieczonym kalafiem, marynowany burak, batat, awokado, pomidorki cherry, granat, prażone orzechy nerkowca, czarnuszka, chili, pesto bazyliowe
Baked califlower salad, marinated beetroot, sweet potatoes, avocado, cherry tomatoes, pomegranates, roasted cashew nuts, black seed, chilli, basil pesto

34 pln
🌱 ✂ 🍴

Salatka z krewetkami, awokado, rzodkiewka, marynowany koper włoski, pomidorki cherry, piklowana cukinia, pistacje, malinowy ocet balsamiczny
Shrimp salad, avocado, radish, marinated fennel, cherry tomatoes, pickled zucchini, pistachio, raspberry balsamic dressing

42 pln
✂

DODATKI/SIDE DISH



10 pln



10 pln



15 pln



2 pln

DESERY/ DESSERTS

Mus z rokitnika, biała czekolada, ciasto cygaretkowe, beza
sea buckthorn mousse, white chocolate, cigarette pastry, meringue

20 pln

Fondant czekoladowy, gałka lodów, owoce sezonowe
Chocolate fondant a scoop of ice cream, seasonal fruit

20 pln

Crème brûlée

20 pln
✂

Tartaletka z jabłkami, krem waniliowy, orzechy włoskie, kruszonka, lody waniliowe
Tartlet with apple, vanilla cream, walnut, crumble, ice cream

20 pln

DANIA GŁÓWNE/MAIN COURSE

Filet drobiowy sous vide, fondant z bakłażana, puree z marchwi z imbirem, groszek zielony, sos demi glace z winogronami i szatwią
Sous vide chicken fillet, auberigne fondant, carrot and ginger puree, green beans, demi glace sauce with grapes and sage

42 pln
✂

Kotlet schabowy, ziemniaki, kapusta zasmażana
Pork chop, potatoes, fried cabbage

38 pln

Filet z kaczki sous vide, ziemniak konfitowany, mus z selera, karmelizowane buraki, blanszowany brokuł, sos demi glace z gruszką i szatwią
Duck fillet sous vide, confit potato, celery mousse caramelised beetroot, blanch broccoli, demi glace sauce with pera and sage

49 pln
✂

Szarpana wieprzowina, buteczka bao, marynowana kalarepa, mus z jabłek, kolendra, sos barbecue, frytki z batata
Pulled pork, bao roll, marinated kohlrabi, apple mousse, coriander, barbecue sauce, sweet potatoes fries

45 pln

Stek wieprzowy Tomahawk, krokiet ziemniaczany, fasola jaś z pomidorami i boczkiem wędzonym, karmelizowane brukselki, podgrzybki, orzechy ziemne
Pork Tomahawk, potato croquette, beans wit tomatoes and bacon, caramelised brussels sprout, mushroom, peanuts

49 pln
✂

Płatki cielęciny, kluski śląskie, jarmuż, karmelizowane marchewki, sos demi glace z podgrzybkami
Veal flakes, Silesian noodles, kale, caramelised carrot, demi glace sauce with mushroom

53 pln
✂

Stek z polędwicy wołowej, ziemniaki gratin, mus z kalafiora z migdałami, piklowana cukinia, pomidorki cherry, kremowy sos z podgrzybkami i rozmarynem
Beef tenderloin steak, potato gratin, cauliflower and almond mousse, pickled zucchini, cherry tomatoes, mushroom and rosemary sauce

89 pln
✂

Sandacz, pieczona dynia, konfitura z rokitnika, mus z jabłek, pomarańczowy sos beurre blanc
Zander, baked pumpkin, sea buckthorn jam, apple mousse, orange beurre blanc sauce

59 pln
✂

Stek z bakłażana, mus z dyni, tofu, blanszowany brokuł, marynowany kalafior, szpinak, jarmuż, kapary, oregano
Auberigne steak, pumpkin mousse, tofu, blanched broccoli, marinated cauliflower, spinach, kale, capers, oregano

38 pln
🌱 ✂

Spaghetti bolognese*, mięso wieprzowe, sos pomidorowy, ser Corregio
Pork, tomato sauce, Corregio cheese

35 pln

Tagliatelle*, sos z grzybów leśnych, natka pietruszki, rukola, ser Corregio
Tagliatelle, mushroom sauce, parsley, arugula, Corregio cheese

34 pln
🌱

Pappardelle z krewetkami*, pomidory, szpinak, cukinia, orzechy nerkowca, chilli, rukola, ser Corregio
Pappardelle with prawns, tomatoes, spinach, zucchini, cashews, chili, arugula, Corregio cheese

41 pln
🍴

Burger tofu, pomidor, ogórek, kolendra, guacamole, sos chilli, frytki belgijskie, mix sałat z oliwą
Tofu burger, tomato, cucumber, coriander, guacamole, chilli sauce, Belgian fries, mixed salad with olive oil

43 pln
🌱 🍴

Burger Cheddar, wołowina, ser cheddar, pomidor, cebula, ogórek, sos majonezowy, frytki belgijskie, mix sałat z vinaigrette
Burger Cheddar beef, Cheddar cheese, tomato, onion, pickle, mayonnaise sauce, Belgian fries, salad mix wth vinaigrette

42 pln

Burger Bekon, wołowina, bekon, ser cheddar, pomidor, ogórek, cebula, sos barbeque, frytki belgijskie, mix sałat z vinaigrette
Burger Bacon beef, bacon, Cheddar cheese, tomato, pickle, onion, barbeque sauce, Belgian fries, salad mix

43 pln

NAPOJE GORĄCE/COFFEE AND TEA

| | |
|--|--------|
| ESPRESSO | 8 pln |
| ESPRESSO MACCHIATO espresso, pianka mleczna espresso, milk foam | 9 pln |
| ESPRESSO DOPPIO podwójne espresso double espresso | 11 pln |
| KAWA CZARNA espresso, woda Americano; espresso, water | 10 pln |
| KAWA BIAŁA espresso, woda, spienione mleko Americano with milk; espresso, water, hot milk | 12 pln |
| FLAT WHITE podwójne espresso, spienione mleko double espresso, hot milk | 14 pln |
| CAPPUCCINO espresso, pianka mleczna espresso, milk foam | 12 pln |
| LATTE espresso, spienione mleko, pianka mleczna espresso, hot milk, milk foam | 13 pln |
| IRISH COFFEE espresso, Bushmills, cukier trzcinowy, bita śmietana espresso, Bushmills, brown sugar, whipped cream | 21 pln |
| HERBATA DZBANEK czarna, earl grey, zielona, zielona z granatem, biała z maliną, miętowa, owocowa Tea Pot: black, earl gray, green, green with pomegranate, white with raspberry, mint, fruity | 15 pln |
| SYROP SMAKOWY zapytaj o dostępne smaki Flavored Syrup ask about available flavors | 3 pln |

dostępne mleko bez laktozy lub sojowe - available lactose free milk and soy milk

ALKOHOLE/ALCOHOL

| | |
|--|--|
| PIWO LANE/DRAFT BEER Noszak 0,3l Noszak 0,5l | 11 pln 13 pln |
| PIWO BUTELKOWE/BOTTLE BEER Lager 0,5l Mastne 0,5l Pszeniczne 0,5l Double IPA 0,5l Ciemna Strona Cieszyna 0,5l Sour Mango Ale 0,5l Bezalkoholowe 0,5l zapytaj o dostępne rodzaje ask for available flavour Paulaner 0,5l | 13 pln 15 pln 15 pln 16 pln 15 pln 16 pln 13 pln 16 pln |
| APERITIF MARTINI BIANCO 100 ml MARTINI ROSSO 100 ml MARTINI FIERO 100 ml CAMPARI 40 ml | 15 pln 15 pln 15 pln 14 pln |
| LIKIERY/LIQUEUR 40ml AMARETTO DISARONNO BAILEY'S LIMONCELLO BOTTEGA JAGERMEISTER MALIBU OVOVIT | 13 pln 12 pln 13 pln 13 pln 12 pln 10 pln |
| RUM 40ml BRUGAL BLANCO SUPREMO BRUGAL ANEJO SUPERIOR BRUGAL 1888 THE BUSH RUM TROPICAL MANGO | 14 pln 14 pln 29 pln 18 pln |

| | |
|--|--|
| TEQUILA 40ml JOSE CUERVO SILVER JOSE CUERVO REPOSADO | 14 pln 14 pln |
| WÓDKA CZYSTA/VODKA 40ml WYBOROWA BACZEWSKI BELVEDERE | 10 pln 12 pln 20 pln |
| WÓDKA SMAKOWA/FLAVOUR VODKA 40ml ZUBRÓWKA BISSON GRASS BIMBER z Manufaktury BACZEWSKI zapytaj o dostępne smaki | 12 pln 12 pln 12 pln |
| GIN 40ml GIBSON'S LONDON DRY GIN DRUMSHANBO GUNPOWDER IRISH GIN | 14 pln 19 pln |
| WHISKY, WHISKEY, BOURBON 40ml J.A. BACZEWSKI JACK DANIEL'S BUSHMILLS BLACK BUSH BUSHMILLS 10 YO CHIVAS REGAL 12 YO GLENFIDDICH 12 YO GLENFIDDICH 15 YO THE MACALLAN 12 YO | 14 pln 16 pln 16 pln 20 pln 20 pln 25 pln 35 pln 42 pln |
| COGNAC & BRANDY 40ml HENNESSY V.S. COURVOISIER V.S.O.P. VERAGUA BRANDY RESERVA | 21 pln 23 pln 20 pln |

| | |
|---|--|
| DRINKI/DRINKS MOJITO/ MANGO MOJITO Brugal Blanco Supremo/ The Bush Rum Mango, woda gazowana, limonka, mięta, brązowy cukier Brugal Blanco Supremo/ The Bush Rum Mango, sparkling water, lime, mint, brown sugar LONG ISLAND ICED TEA Brugal Blanco Supremo, Gibson London Dry Gin, Jose Cuervo Silver, Wyborowa, Triple Sec, sok z cytryny, pepsi Brugal Blanco Supremo, Gibson London Dry Gin, Jose Cuervo Silver, Wyborowa, Triple Sec, lemon juice, pepsi NEGRONI Martini Rosso, Campari, Drumshanbo Gunpowder Irish Gin OLD FASHIONED Jack Daniel's, angostura, syrop cukrowy Jack Daniel's, angostura, syrup MANGO DAIQUIRI The Bush Rum Mango, likier mango, sok z limonki The Bush Rum Mango, liqueur mango, lime juice APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, woda gazowana, pomarańcza Aperol, Prosecco, sparkling water, orange MARTINI ROYALE Martini Bianco, Prosecco, limonka, mięta Martini Bianco, Prosecco, lime, mint TOM COLLINS Drumshanbo Gunpowder Irish Gin, sok z cytryny, sok z limonki, syrop cukrowy, woda gazowana Drumshanbo Gunpowder Irish Gin, lemon juice, lime juice, sugar, sparkling water | 22 pln 32 pln 24 pln 22 pln 25 pln 24 pln 22 pln 22 pln 22 pln 22 pln |
|---|--|

NAPOJE ZIMNE/COLD DRINKS

| | |
|--|---------------|
| DOMOWA LEMONIADA zapytaj o dostępne smaki Homemade lemonade - ask for available flavour | 14 pln 25 pln |
| SOK ŚWIEŻO WYCISKANY pomarańczowy, grejpfrutowy, mix Fresh Squeezed Juice: orange, grapefruit, mix | 0,35l 18 pln |
| MOJITO BEZALKOHOLOWE klasyczne, mango Alcohol Free Mojito classic, mango | 0,35l 18 pln |
| FRAPPE espresso, mleko, kostki lodu espresso, milk, ice cubes | 0,35l 14 pln |
| KAWA MROŻONA espresso, mleko, gałka lodów, bita śmietana Iced coffee espresso, milk, ice cream, whipped cream | 0,3l 18 pln |
| KRYSTALICZNE ŹRÓDŁO gazowana, niegazowana sparkling, still | 0,33l 8 pln |
| CISOWIANKA niegazowana, perlage sparkling, still | 0,7l 14 pln |
| SOK TOMA jabłko, pomarańcza, czarna porzeczka, Toma Juice: apple, orange, black currant | 0,2l 9 pln |
| PEPSI/ PEPSI MAX/ 7UP/ MIRINDA/ SCHWEPPES | 0,2l 9 pln |
| LIPTON ICE TEA brzoskwinia, cytryna, zielona herbata peach, lemon, green tea | 0,2l 9 pln |
| RED BULL | 0,25l 15 pln |

#RESTAURACJASZARY
FB.COM/RESTAURACJASZARY



12 306 51 60
restauracja@szaryresidence.pl

CZAS OCZEKIWANIA NA POTRAWĘ MOŻE WYNOŚIĆ 20-40 MIN. POTRAWY MOGĄ ZAWIERAĆ SKŁADNIKI UCZULAJĄCE, KARTA ALERGENÓW I GRAMATUR POTRAW JEST DO WGLĄDU
U KELNERA.SERWIS NIE JEST DOLICZONY DO RACHUNKU. MENU AKTUALNE OD DNIA 03.10.2022
WAITING TIME FOR THE FOOD MAY BE 20-40 MIN | FOOD MAY CONTAIN SENSITIZING INGREDIENTS | THE ALLERGEN AND GRAMMAGE SHEET IS AVAILABLE
AT THE BAR THE SERVICE IS NOT INCLUDED | CURRENT MENU AS FOR 03/10/2022