

M E N U

PRZYSTAWKI/STARTERS

Carpaccio z marynowanej rzepy, pieczony młody burak, rzodkiewka, liście botwinki, arbuz, mus z wiśni, pesto z suszonych pomidorów

Marinated turnip carpaccio, roasted young beetroot, radish, chard leaves, watermelon, cherry mousse, dried tomato pesto

35 pln



Bajgiel rillettes z kaczki, pikle z rzodkiewki, granat, awokado, koper

Bagel, duck rillettes, radish pickles, pomegranate, avocado, dill

38 pln

Tatar z tuńczyka, salsa z ogórka, awokado, mango, pomarańcza, grejpfrut, chili, kolendra, puder z młodego buraka, paluch z ciasta kruchego

Tuna tartare, shortcrust pastry stick, cucumber salsa, avocado, mango, orange, grapefruit, chili, coriander, young beetroot powder, shortcrust pastry stick

39 pln



Tatar wołowy, polędwica wołowa, marynowane podgrzybki, cebula, ogórek konserwowy, anchois, musztarda francuska, pieczywo

Beef tartare, beef tenderloin, marinated boletes, onion, pickled cucumber, anchovies, french mustard, bread

45 pln

ZUPY/SOUP

Rosół z makaronem

Chicken soup with noodle

15 pln

Krem z pieczonej papryki tortilla, jogurt

Beaked pepper cream, tortilla, yogurt

19 pln



Zupa szczawiowa jajko, prażone płatki migdałów

Sorrel soup, egg, roasted almond flakes

17 pln



SAŁATKI/SALAD

Sałatka 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

37 pln

Sałatka z grillowanym halloumi, arbuz w miętowym syropie, awokado, pomarańcza, pomidorki cherry, pistacje, limonkowy vinaigrette

Salad with grilled halloumi, watermelon in mint syrup, avocado, orange, cherry tomatoes, pistachios, lime vinaigrette

38 pln



Sałatka z krewetkami, płatki kokosowe, salsa z mango, czarny sezam, awokado, kolendra, pomidorki cherry, orzechy nerkowca

Shrimp salad, coconut flakes, mango salsa, black sesame, avocado, coriander, cherry tomatoes, cashew nuts

43 pln



DODATKI/SIDE DISH



10 pln



10 pln



15 pln



2 pln

DESERY/ DESSERTS

Mus z bzu biała czekolada, żelka mango, marynowane kwiaty bzu

Elderberry and white chocolate mousse, mango jelly, marinated elder flowers, and seasonal fruit

24 pln

Fondant czekoladowy gałka lodów, beza

Chocolate fondant a scoop of ice cream, meringue

24 pln

Tartaletka rabarbar, truskawki, sos waniliowy, kruszonka, lody

Rhubarb tartlet, strawberries, vanilla sauce, crumble, and ice cream

24 pln

Puchar lodów ekologicznych, 2 gałki lodów, owoce, bita śmietana

A cup of organic ice cream, 2 scoops of ice cream, fruit, and whipped cream

24 pln

DANIA GŁÓWNE/MAIN COURSE

Filet drobiowy sous vide, groszek cukrowy, mus z młodego buraka, kopytka ziołowe, sos demi glace z rozmarynem

Sous vide chicken fillet, sugar peas, young beetroot mousse, herb dumplings, demi-glace sauce with rosemary

42 pln

Kotlet schabowy, ziemniaki, kapusta zasmażana

Pork chop, potatoes, fried cabbage

39 pln

Filet z kaczki sous vide, młode ziemniaki z ogniska, karmelizowane młode marchewki, konfitura z czerwonej cebuli, demi glace z rabarborem

Sous vide duck fillet, caramelized baby carrots, baby potatoes from the fire, red onion jam, demi glace with rhubarb

51 pln



Noga z kaczki konfitowana, krokiet ziemniaczany, mus z batata z kokosem, dziki brokuł, demi glace z agrestem

Confit duck leg, potato croquette, sweet potato mousse with coconut, wild broccoli, demi glace with gooseberry

51 pln

Płatki cielęciny strozzapreti, cukinia, groszek zielony, szpinak, sos śmietanowy, rukola

Strozzapreti with veal flakes, zucchini, green peas, spinach, cream sauce, arugula

55 pln

Stek wieprzowy Tomahawk, gotąbek z młodej kapusty z kaszą pęczak, fasola szparagowa, demi glace z brandy i zielonym pieprzem

Pork tomahawk, cabbage roll with pearl barley, green beans, demi glace with brandy and green pepper

49 pln

Stek z polędwicy wołowej konfitowany por, fondant z młodych ziemniaków, dziki brokuł, zielony groszek, dymka, demi glace z musztardą francuską

Beef steak, leek confit, young potato fondant, wild broccoli, green peas, spring onion, demi glace with french mustard

95 pln



Halibut purre z pietruszki z masłem orzechowym, salsa z mango i arbuzem, marynowana rzepa, kompresowana cukinia w kwiatach bzu, masło cytrynowe z anchois

Halibut, parsley puree with peanut butter, mango and watermelon salsa, marinated turnip, zucchini compressed in elder flowers, lemon butter with anchovies

59 pln



Stek z selera, orzechy ziemne prażone, koper włoski marynowany, pesto z suszonych pomidorów, szpinak, cukinia, oliwa bazyliowa

Celery steak, roasted peanuts, marinated fennel, dried tomato pesto, spinach, zucchini, basil oil

39 pln



Bao z szarpanymi bocznikami, kimchi, pikle z rzodkiewki, salsa z papryki i kolendry z sezamem, sałat zielone, natka pietruszki

Bao with tug oyster mushrooms, kimchi, radish pickles, pepper and coriander salsa with sesame, green lettuce, parsley

41 pln



Tagliatelle* z kalafiorem mleko kokosowe, groszek cukrowy, dziki brokuł, bób, rukola, ser Corregio

Tagliatelle with cauliflower, coconut milk, sugar peas, wild broccoli, broad beans, arugula, coreggio

39 pln



Spaghetti z krewetkami*, chorizo, chili, orzechy nerkowca, rukola, ser Corregio

Spaghetti with shrimps, chorizo, chilli, cashew nuts, arugula, corregio

44 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 Black Bush, cukier trzcinowy, bita śmietana espresso, Bushmills Black Bush, 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
NATURALNY SYROP Mount Caramel wanilia, stony karmel, piernik vanilla, salty caramel, gingerbread dostępne mleko bez laktozy lub sojowe - available lactose free milk and soy milk	3 pln

NAPOJE ZIMNE/COLD DRINKS

DOMOWA LEMONIADA zapytaj o dostępne smaki Homemade lemonade - ask for available flavour	 16 pln  28 pln
SOK ŚWIEŻO WYCISKANY pomarańczowy, grejpfrutowy, mix Fresh Squeezed Juice: orange, grapefruit, mix	0,35l 18 pln
MOJITO BEZALKOHOLOWE Alcohol Free Mojito	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 20 pln
BUTELKA WODY 1L gazowana, niegazowana bottle of water still, sparkling	1 l 15 pln
KRYSTALICZNE ŹRÓDŁO gazowana, niegazowana sparkling, still	0,33l 8 pln
CISOWIANKA perlage, niegazowana sparkling, still	0,7l 17 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 10 pln
LIPTON ICE TEA brzoskwinia, cytryna, zielona herbata peach, lemon, green tea	0,2l 9 pln
RED BULL	0,25l 16 pln

ALKOHOLE/ALCOHOL

PIWO LANE/DRAFT BEER

Noszak 0,3l	13 pln
Noszak 0,5l	15 pln

PIWO BUTELKOWE/BOTTLE BEER

Lager 0,5l	15 pln
Mastne 0,5l	15 pln
Pszeniczne 0,5l	16 pln
Double IPA 0,5l	18 pln
Ciemna Strona Cieszyna 0,5l	18 pln
Sour Mango Ale 0,5l	18 pln
Bezalkoholowe 0,5l	15 pln
zapytaj o dostępne rodzaje ask for available flavour	
Paulaner 0,5l	18 pln
Weissbier, Weissbier Dunkel	

APERITIF

MARTINI BIANCO 100 ml	15 pln
MARTINI ROSSO 100 ml	15 pln
MARTINI FIERO 100 ml	15 pln
CAMPARI 40 ml	15 pln

LIKIERY/LIQUEUR 40ml

AMARETTO DISARONNO	13 pln
BAILEY'S	13 pln
LIMONCELLO BOTTEGA	13 pln
JAGERMEISTER	16 pln
MALIBU	13 pln
OVOVIT	13 pln

RUM 40ml

BRUGAL BLANCO SUPREMO	15 pln
BRUGAL ANEJO SUPERIOR	15 pln
BRUGAL 1888	29 pln
THE BUSH RUM TROPICAL MANGO	18 pln
KRAKEN BLACK SPICED RUM	20 pln

TEQUILA 40ml

JOSE CUERVO SILVER	15 pln
JOSE CUERVO REPOSADO	15 pln
TEQUILA 1800 SILVER	25 pln

WÓDKA CZYSTA/VODKA 40ml

BACZEWSKI	12 pln
OSTOYA	16 pln
BELVEDERE	22 pln

WÓDKA SMAKOWA/FLAVOUR VODKA

40ml	
ZUBRÓWKA BISSON GRASS	12 pln
BIMBER z Manufaktury BACZEWSKI	15 pln
15 pln	
wiśnia, morela, orzech, piotun cherry, apricot, walnut, wormwood	
GIN 40ml	
GIBSON'S LONDON DRY GIN	14 pln
DRUMSHANBO GUNPOWDER	20 pln
IRISH GIN	
Sicilian Citrus, Californian Orange	

WHISKY, WHISKEY, BOURBON 40ml

BUSHMILLS BLACK BUSH	16 pln
BUSHMILLS 10 YO	20 pln
JACK DANIEL'S	18 pln
NAKED MALT	22 pln
CHIVAS REGAL 12 YO	22 pln
HIGHLAND PARK 12 YO	30 pln
GLENFIDDICH 15 YO	35 pln
THE MACALLAN 12 YO	45 pln
THE MACALLAN 15 YO	79 pln

COGNAC & BRANDY 40ml

HENNESSY V.S.	22 pln
GAUTIER V.S.O.P.	25 pln
VERAGUA BRANDY RESERVA	20 pln

DRINKI/DRINKS

MOJITO/ MANGO MOJITO	24 pln
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	32 pln
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	22 pln
Martini Rosso, Campari, Drumshanbo Gunpowder Irish Gin	
OLD FASHIONED	25 pln
Jack Daniel's, angostura, syrop cukrowy Jack Daniel's, angostura, syrup	
MANGO DAIQUIRI	25 pln
The Bush Rum Mango, likier mango, sok z limonki The Bush Rum Mango, liqueur mango, lime juice	
APEROL SPRITZ	25 pln
Aperol, Prosecco, woda gazowana, pomarańcza Aperol, Prosecco, sparkling water, orange	
MARTINI ROYALE	22 pln
Martini Bianco, Prosecco, limonka, mięta Martini Bianco, Prosecco, lime, mint	
TOM COLLINS	24 pln
Drumshanbo Gunpowder Irish Gin, sok 5z cytryny, sok z limonki, syrop cukrowy, woda gazowana Drumshanbo Gunpowder Irish Gin, lemon juice, lime juice, sugar, sparkling water	



#RESTAURACJASZARY
[FB.COM/RESTAURACJASZARY](https://www.facebook.com/restauracjaszary)

12 306 51 60
restauracja@szaryresidence.pl

ROOM SERVICE JEST PŁATNY 20 ZŁ

CZAS OCZEKIWANIA NA POTRAWĘ MOŻE WYNOŚIĆ 20-40 MIN. POTRAWY MOGĄ ZAWIERAĆ SKŁADNIKI UCZULAJĄCE, KARTA ALERGENÓW I GRAMATUR POTRAW JEST DO WGLADU
U KELNERA.SERWIS NIE JEST DOLICZONY DO RACHUNKU. MENU AKTUALNE OD DNIA 11.05.2023
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 11/05/2023