Zaspokajamy pragnienia Twojego podniebienia

hotel
Pod Złotą Różą

ALERGENY



Przystawki
Starters

Antipasti „Złotej Róży"
wyrób własny: schab dojrzewający, karczek dojrzewający, pancetta, salami pikantne, mortadela z pistacjami, sery pecorino, oliwki kalamata, oliwki z migdałami

300ml

56 zł

Tatar wołowy – polędwica wołowa/ jajko / musztarda/ cebula/ kurki marynowane/ kapary/ pieczarki marynowane/ ogórki konserwowe
Beef tartare – sirloin/ egg/ mustard/ onion/ pickled Chanterelles/ capers/ marinated mushrooms/ pickled cucumbers

80g

56 zł

Carpaccio wołowe / parmezan / kapary
Beef tenderloin carpaccio/ Parmesan/ capers

80g

49 zł

Śledź „Złotej Róży" - śledź / jabłko / cebula / ogórek konserwowy / musztarda
„Złota Róża" herrig – herrig/ salad - apple/ onion/ pickled cucumber/ mustard

100g

30 zł

Krewetki tygrysie smażone na oliwie z czosnkiem /grzanka czosnkowa
Tiger prawns/ garlic/ olice oil/ wine/ garlic toast

150g

56 zł

Sałatki

Salad

Sałatka Cezar – kurczak w cieście panco/ sałata rzymska/dip / pomidorki koktajlowe/parmezan/ grzanki — **46 zł**
Cezar Salad- chicken in panko dough / Romanine lettuce/ dip/ cherry tmato/ Parmesan/ croutons

150g

Sałatka z grilowanym serem haloumi / buraki karmelizowane w miodzie/ sos mango /grzanka — **46 zł**
Salad with grilled haloumi cheese / beets / mango sauce / croutons

200g

Zupy – Soups 300ml

Bulion z kołdunami wołowymi — **32 zł**
Broth with beef dumplings

Żurek świętokrzyski z jajkiem i wędzonym żeberkiem — **32 zł**
Żurek świętokrzyski - Sour soup with eggs and smoked ribs

Ziemniaki z okrasą — **8 zł**
Potatoes with garnish

150g

Zupa dnia — **29 zł**
Soup of the day

Dania główne

Main courses

Polędwiczka wieprzowa souse vide marynowana w rozmarynie i tymianku / sos borowikowy / karotka klarowana na maśle z tymiankiem / ziemniak w mundurku — **59 zł**

Souse vide pork tenderloin marinated in rosemary and thyme/ boletus sauce / carrot clarified in butter with thyme/ jacket potato

180g

Kotlet schabowy z kością / kapusta zasmażana / ziemniaki z koperkiem — **52 zł**

Pork chop with bones / stewed cabbage / potatoes

200g

Polędwica wołowa po angielsku / masło ziołowo - czosnkowe /sos z zielonego pieprzu/ sałaty z pomidorkami koktajlowymi i vinegrett/ frytki stekowe — **104 zł**

Beef tenderloin / herb and garlic butter / green pepper sauce/ lettuce with cherry tomatoes and vinaigrette/ fries

200g

Pół Złotej Kaczki / domowa żurawina / jabłko pieczone / kluski śląskie — **76 zł**

Half duck / homemade cranberries / baked apple/ traditional Silesian potato dumplings

700g

Pierogi z mięsem i kapustą/ okrasa — **43 zł**

Dumplings with meat and cabbage / greaves

300g

Filet z sandacza / różyczka brokuła / czarny ryż z czosnkiem / oliwa szpinakowa/ młoda marchew — **78 zł**

Zander fillet / broccoli florets/ black rice with garlic / spinach oil / carrots

300g

Papardelle / krewetki/ pomidorki koktajlowe / świeży szpinak / parmezan — **65 zł**

Papardelle / shrimps / cherry tomatoes / spinach / Parmesan

300g

Naleśniki / szpinak / sos z pomidorów/ parmezan — **43 zł**

Pancakes / spinach / tomato sauce/ Parmesan

350g

Surówki
Salad

Zestaw surówek
Set of salad

150g

12 zł

Surówka wiosenna z Vinaigrette
Fresh vegetable salad

150g

12 zł

Desery
Desserts

Domowa szarlotka z lodami waniliowymi
Apple cake with vanilla ice cream

150g | | |

27 zł

Beza z mascarpone i owocami
Meringue with mascarpone and fruit

150g | |

29 zł

Brownie z musem malinowym i lodami waniliowymi
Brownie with raspberry mousse and vanilla ice cream

150g | | |

27 zł

Sernik z brzoskwiniami
Cheesecake with peaches

150g | |

27 zł

Napoje gorące

Hot Drinks

Herbata „Dammann“ Tea 350ml	12 zł
Herbata z konfiturą z dzikiej róży Tea with wild rose jam 350ml	18 zł
Herbata z rumem Tea with rum 350ml	22 zł
Herbata zimowa Cytryna, pomarańcza, żurawina, cynamon, anyż, goździki, imbir, miód 400ml	19 zł
Espresso „Illy“ 30 ml	12 zł
Kawa americano 150 ml	12 zł
Kawa z mlekiem 150 ml	14 zł
Cappucino 150 ml	14 zł
Late Macchiato 250 ml	16 zł
Irish Coffee 150 ml	28 zł
Kawa mrożona z lodami 150 ml	28 zł
Kawa bezkofeinowa „Illy“ 150 ml	12 zł
Kawa bezkofeinowa z mlekiem 150 ml	14 zł
Matcha Latte 250 ml	19 zł

Napoje zimne

Cold Drinks

Coca- cola, Sprite, Fanta, Tonic 250ml	15 zł
Woda karafka 500ml/950ml	10 zł / 15 zł
Perlage 300ml/700ml	15 zł / 20 zł
Red Bull 250ml	15 zł
Sok „Sok oryginalny" 330ml	17 zł
Sok ze świeżych owoców 200ml	25 zł
Lemoniada owocowa 300ml/950ml	18 zł / 49 zł

Piwa

Beers

Budweiser 5% 0.30l / 0.50l	15 zł / 18 zł
Belfast 6,5% 0.50l	18 zł
Lech Free 0.33l	15 zł
Raciborskie 5% 0.50l	18 zł
Pszeniczniak 5,2% 0.50l	18 zł

Piwa lokalne

Craft Beers

Złoto Kurozwęk /Pils/ 5,6% 0.50l	20 zł
Sarmata /Czerwony Dunkel/ 5,6% 0.50l	20 zł

Wermuty 10cl

Martini 14,4 - 18%	20 zł

Cognac 4cl

Godet VSOP Special 40%	30 zł
Hennessy Fine 40%	30 zł
Martel V.S. 40%	25 zł
Martel V.S.O.P. 40%	45 zł

Whisky 4cl

J.A. Baczewski 43%	20 zł
Chivas 12 YO 40%	25 zł
Dalmore Vintege Single Malt 46,5 %	35 zł
Dalmore Port Wood Reserve Single Malt 46,5 %	80 zł
Glenfiddich 18 YO Single malt 40 %	55 zł
Jameson 40 %	25 zł
Johnnie Walker Black 12 YO 40%	25 zł
KAMIKI Blended Malt Whisky 48 %	45 zł
KOVAL Single Barel Millet 40 %	35 zł
KOVAL Single Barel Burbon 47 %	35 zł
Nomad 41,3 %	30 zł
Tomatin 14 YO Pork Cask Single Malt 46 %	35 zł

Brandy 4cl

Calvados V.S.O.P Chateau Du Brevil 40% A.C. Calvados	25 zł
Grappa 40%	20 zł
Metaxa *******40%	25 zł
Pliska XO 40%	20 zł
Pliska Recolte 1985 41%	35 zł
Stock '84 38%	25 zł

Armagnac 4cl

Armagnac 40% Saint Christeau	35 zł

Wódki 4cl

Vodka 4cl

Restauracja Pod Złotą Różą
Ambasador J. A. BACZEWSKI
Poleca Kultową wódkę.

Wódka J. A. Baczewski 4cl

J. A. Baczewski 40%	14 zł
Wiśniówka 38%	16 zł
Morelówka 38%	16 zł
Piołunówka 35%	16 zł
Ovovit 16%	16 zł

Wódka z Manufaktury (Rzemieślnicza) 40%	**18 zł**
Bimber z Manufaktury (Rzemieślniczy) 41%	**18 zł**
Miodówka z Manufaktury (Rzemieślnicza) 30%	**18 zł**
Śliwowica z Manufaktury (Rzemieślnicza) 50%	**18 zł**

Finlandia 40%	**16 zł**
Jagermeister 35%	**20 zł**
Tequila (gold, silver) 35%	**25 zł**
Żubrówka Bison Grass 37,5%	**14 zł**
J. A. Baczewski (0,5 l) 40%	**150 zł**
Finlandia (0,5 l) 40%	**160 zł**
Wódka z Manufaktury (0,5l) 40%	**180 zł**

Gin 4cl

J.A. Baczewski Dry Gin 43,5%	**20 zł**
KOVAL Barceled Gin 47%	**30 zł**

Rumy 4cl

Baccardi 37,5%	**20 zł**
Plantation Pineapple 40%	**25 zł**

Likiery 4cl

Liquers

Amaretto 28%	18 zł
Baileys 17%	18 zł
Cyrynówka Świętokrzyska 14,5%	25 zł
Kahlua 20%	18 zł
Malibu 13%	18 zł

Koktajle 10cl

Espresso martini 16%	25 zł
Pornstar martini 14,9%	25 zł
Whiskey sour 17,2 %	30 zł

Drinki

Drinks

APEROL SPRITZ (Aperol, Prosecco, Pomarańcza, Woda gazowana)	35 zł
CAMPARI (Campari, Sok pomarańczowy, Pomarańcza)	30 zł
MAJSTERSZTYK (Jagermaister, Cydr, Cytryna, Sok z pędów sosny)	30 zł
MOJITO (Baccardi, Sprite, Cukier Trzcinowy, Limonka)	30 zł
PORTSECO (Graham's White Porto, Prosecco, Tonik)	35 zł
TEQUILA SUNRISE (Tequila, Sok, Grenadine)	30 zł

Drinki Bezalkoholowe

APEROL SPRITZ	30 zł
NEGRONI	30 zł

Gramatura głównego składnika podana przed obróbką cieplną
Karta gramatur jest dostępna na życzenie.
Information containing portions weight available on request.
Produkty mogą zawierać gluten, jaja, soję, mleko i produkty pochodne oraz seler i gorczycę.
Przygotowane zgodnie z księgą GHP/GMP zatwierdzonej w dniu 31.07.2020.



hotel
Pod Złotą Różą