



Restauracja La Margharita mieści się w Hotelu Gorczowski, zlokalizowanym w zabytkowej kamienicy z 1916 roku.

Historyczne mury, starannie odrestaurowane i połączone z nowoczesnym stylem, tworzą wyjątkową atmosferę tego miejsca. Hotel Gorczowski to przestrzeń, w której tradycja spotyka się z elegancją, a gościnność i dbałość o detale są fundamentem codziennej pracy. Klimat ponad stuletniej historii przenika się tu z komfortem współczesności, zapraszając Gości do chwili wytchnienia, spotkań przy stole i celebracji smaku. Zapraszamy do miejsca, gdzie historia tworzy tło dla kulinarnych doświadczeń.

GODZINY OTWARCIA RESTAURACJI

PONIEDZIAŁEK–NIEDZIELA: 12:00–22:00

Zamówienia przyjmujemy do godziny 21:30.

Uprzejmie informujemy, iż w przypadku zwiększonego obłożenia restauracji czas oczekiwania na dania może ulec wydłużeniu.

Dania kuchni oraz pizze przygotowywane są niezależnie, w związku z czym ich wydawanie może odbywać się w różnym czasie.

KUCHNIA ŚLĄSKA

SILESIAN CUISINE

Kuchnia śląska to tradycja, prostota i smaki znane od pokoleń. Sycąca, uczciwa i oparta na sprawdzonych recepturach, które od lat goszczą na śląskich stołach.

ŻUR ŚLĄSKI

27,-

ZAKWAS / BIAŁA KIEŁBASA WŁASNEJ PRODUKCJI / JAJKO / ZIEMNIAKI

SOURDOUGH / HOME-MADE WHITE SAUSAGE / EGG / POTATOES

ROSÓŁ

22,-

BULION WARZYWNO - MIĘSNY / MAKARON

VEGETABLE AND MEAT BROTH / PASTA

ROLADA WOŁOWA

66,-

KLUSKI ŚLĄSKIE / MODRA KAPUSTA

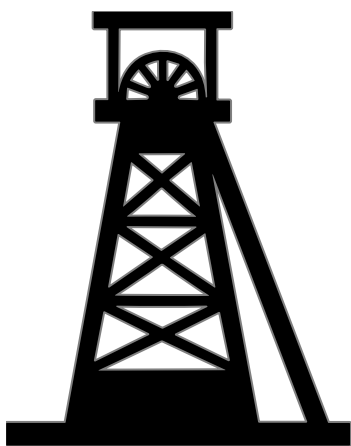
BEEF ROULADE / SILESIAN DUMPLINGS / RED CABBAGE

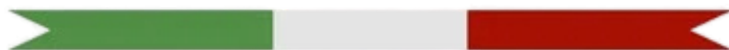
KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ

65,-

PANCZKRAUT

BONE-IN PORK CHOP / POTATOES WITH SAUERKRAUT





PRZYSTAWKI

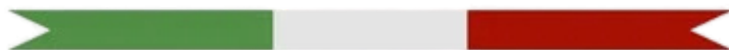
APETIZERS

<i>TATAR WOŁOWY</i>	50,-
CEBULA / OGÓREK KONSERWOWY / MUSZTARDA / ŻÓŁTKO JAJKA BEEF TARTARE / ONION / PICKLED CUCUMBER / MUSTARD / EGG YOLK	
<i>CARPACCIO</i>	45,-
POŁĘDWICA WOŁOWA / KAPARY / RUKOLA / POMIDOR / GRANA PADANO BEEF TENDERLOIN / CAPERS / ROCKET / TOMATO / GRANA PADANO	
<i>KREWETKI KRÓLEWSKIE 3szt.</i>	43,-
MASŁO / CZOSNEK / WINO BIAŁE / CHILLI KING SHRIMP / BUTTER / GARLIC / WHITE WINE / CHILLI	
<i>BRUSCHETTA 2szt.</i>	20,-
BAGEITKA / CEBULA / POMIDOR / GRANA PADANO BAGUETTE / ONION / TOMATO / GRANA PADANO	
<i>BAKŁAŻAN MARYNOWANY</i>	37,-
RUKOLA / POMIDORKI KOKTAJLOWE CONFİ / OCET BALSAMICZNY MARINATED EGGPLANT / ARUGULA / CONFİ CHEESE TOMATOES / BALSAMIC VINEGAR	

ZUPY

SOUPS

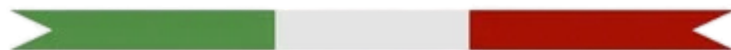
<i>KREM PAPRYKOWY</i>	28,-
PAPRYKA / MOZZARELLA / WINO BIAŁE PEPPERS CREAM / MOZZARELLA / WHITE WINE	
<i>ZUPA RYBNA</i>	43,-
MAŁŻE / MULE / OŚMIORNICZKA FISH SOUP / MUSSELS / CLAMS / OCTOPUS	



MAKARONY

PASTA

<i>SPAGHETTI AGLIO E OLIO</i>	31,-
OLIWA / CHILI / CZOSNEK / NATKA PIETRUSZKI	
OLIWA / CHILI / CZOSNEK / NATKA PIETRUSZKI	
<i>CARBONARA</i>	40,-
GUANCIALE / ZÓŁTKO / PIEPRZ CZARNY / PECORINO ROMANO / GRANA PADANO	
GUANCIALE / YOLK / BLACK PEPPER / PECORINO ROMANO / PANANO PLAYED	
<i>LASAGNE</i>	40,-
MIEŚO WOŁOWE / SOS POMIDOROWY / MOZZARELLA	
BEEF / TOMATO SAUCE / MOZZARELLA	
<i>TAGIATELLE NERO</i>	54,-
KREWETKI / MULE / OŚMIORNICZKA / WINO BIAŁE	
SHRIMPS / MUSSELS / OCTOPUS / WHITE WINE	
<i>TAGLIATELLE ALLA BOSCAIOLA</i>	68,-
GUANCIALE / BOROWIK / GORGONZOLA	
GUANCIALE / BOLETUS / GORGONZOLA	
<i>STROZAPETTI BOLOGNESE</i>	60,-
WOŁOWINA / POMIDORY / CZOSNEK / GRANA PADANO	
BEEF / TOMATOES / GARLIC / GRANA PADANO	
<i>SPAGHETTI Z CZERWONYM PESTO</i>	38,-
POMIDOR SUSZONY / ORZECH NERKOWCA / GRANA PADANO	
DRIED TOMATO / CASHEW NUT / GRANA PADANO	



DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

PIERŚ Z KACZKI S/V 65,-

PUREE DYNIOWE / BURAK / SOS DEMI-GLACE

DUCK BREAST S/V / PUMPKIN PUREE / BEET / DEMI-GLACE SAUCE

POLICZEK WIEPRZOWY 65,-

PUREE ZIEMNIACZANO-CHRZANOWE / BRUKSELKA / PANCETTA

PORK CHEEK / HORSERADISH-POTATO PUREE / BRUSSELS SPROUTS / PANCETTA

FILET Z KURCZAKA S/V 48,-

PUREE ZIEMNIACZANE / DZIKI BROKUŁ / KAPARY

CHICKEN FILLET S/V / MASHED POTATOES / WILD BROCCOLI / CAPERS

ŁOSOŚ MOWI  69,-

ZIELONE PUREE ZIEMNIACZANE / DZIKI BROKUŁ / BUŁKA TARTA

SALMON MOVIE / GREEN MASHED POTATOES / WILD BROCCOLI / BREADCRUMBS

DORADA Z PIECA W POMIDORACH 79,-

ZIEMNIAK / POMIDOR / MASŁO ZIOŁOWE

OVEN-BAKED SEA BREAM / POTATO / TOMATOES / HERB BUTTER

RISOTTO Z KREWETKAMI 50,-

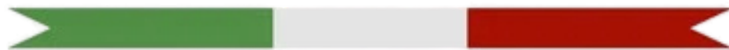
MULE / KALMAR

RISOTTO WITH SHRIMPS / MUSSELS / SQUID

MULE 58,-

SOS WINNY LUB POMIDOROWYM

MUSSELS IN WINE OR TOMATO SAUCE



BURGER / STEKI

BURGER / STEAKS

KLASYCZNY + FRYTKI

43,-

WOŁOWINA / POMIDOR / OGÓREK / CEBULA /
SAŁATA / SOS AIOLI

BEEF / TOMATO / PICKLED CUCUMBER / ONION / LETTUCE /
AIOLI SAUCE / FRIES

BEKON + FRYTKI

45,-

WOŁOWINA / BEKON / CHEDDAR / KONFITURA Z
CZERWONEJ CEBULI / SAŁATA / SOS AIOLI

BEEF / BACON / CHEDDAR / RED ONION JAM / LETTUCE /
AIOLI SAUCE / FRIES

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

120,-

PUREE TRUFLOWE / CUKINIA

DO WYBORY: SOS PIEPRZOWY / JACK DANIELS / MAŁO CZOSNKOWE

BEEF TENDERLOIN STEAK / TRUFFLE PUREE / ZUCCHINI
CHOICE OF: PEPPER SAUCE / JACK DANIELS / GARLIC BUTTER

ROSTBEF WOŁOWY

85,-

SOS POMIDOROWO KAPAROWY / PIECZYWO

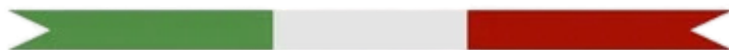
BEEF RUSTLE / TOMATO AND CAPER SAUCE

BACON STEK

68,-

PUREE ZIEMNIACZANE Z GORCZYCĄ / KONFITURA Z PAPRYKI

BACON STEAK / MUSTARD POTATO PUREE / PEPPER JAM



SALATKI

SALAD

CESAR 49,-

SAŁATA RZYMSKA / KURCZAK / SOS CESAR / GRANA PADANO
ROMAINE LETTUCE / CHICKEN / CESAR SAUCE / GRANA PADANO

KACZKA 52,-

SAŁATA RZYMSKA / RUKOLA / PIKLOWANA DYNIA
DUCK SALAD / ROMAINE LETTUCE / ROCKET / PICKLED
PUMPKIN

SAŁATKA PANTESCA 30,-

RICOTTA | ZIEMNIAK | OLIWKI | CEBULA PIKLOWANA
PANTESCA SALAD / RICOTTA / POTATO / OLIVES / PICKLED
ONION

DESERY

DESSERTS

TIRAMISU 26,-

KAWA / BISZKOPT / KREM MASCARPONE
COFFEE / SPONGE CAKE

FONDANT CZEKOLADOWY 28,-

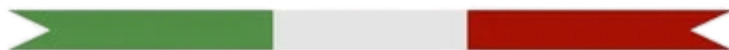
CZEKOLADA / KRUSZONKA / GAŁKA LODÓW
CHOCOLATE FONDANT / CHOCOLATE / CRUMBLE / SCOOP
OF ICE CREAM

DESER LODOWY 26,-

3 GAŁKI LODÓW / OWOCE / BITA ŚMIETANA
ICE CREAM DESSERT / 3 SCOOPS OF ICE CREAM / FRUIT /
WHIPPED CREAM

CIASTO DNIA

ZAPYTAJ KELNERA O DOSTĘPNE CIASTA
ASK THE WAITER ABOUT AVAILABLE CAKES



LA DOLCE HOUR

LUNCH TIME 12:00-16:00 | PON-PT

WSZYSTKIE PIZZE -15% (NA MIEJSCU I Z ODBIOREM)

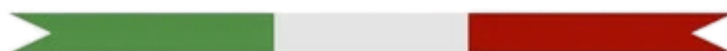
HAPPY HOUR 17:00-20:00 | PON-PT

(OFERTA OBOWIĄZUJE NA MIEJSCU)



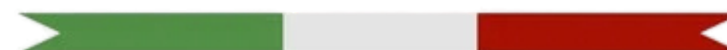
PONIEDZIAŁEK

- MARGHERITA / PIZZA KLASYCZNA 27 ZŁ
- COTTO 30 ZŁ
- LEMONIADA 1 L 22 ZŁ



WTOREK

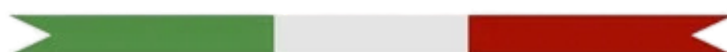
- WINO DOMOWE (BIAŁE / CZERWONE) 12 ZŁ
- DRUGA TAŃSZA PIZZA -15%



ŚRODA

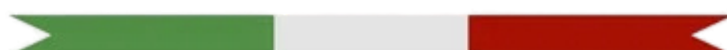
ZESTAW RODZINNY:

- 2X MARGHERITA + LEMONIADA 1 L 79 ZŁ



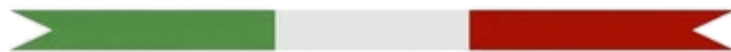
CZWARTEK

- PIZZA DNIA ASPARAGI 47 ZŁ
- WINO DOMOWE 12 ZŁ



PIĄTEK

- CRUDO DI PARMA / SALSICCIA PICANTE /
MORTADELLA CON PISTACCHIO 47 ZŁ
- NAPOJE DLA DZIECI 6 ZŁ PEPSI, 7UP, MIRINDA



PIZZA

LA PALA (3 w 1, 70cm)

1. POMODORO

150,-

- 1.pomodoro | mozzarella | rukola | coppa stagionata (fette) | pecorino romano | peperoncini rossi
- 2.pomodoro | mozzarella | rukola | salame al finocchio | olive nere riviera
- 3.pomodoro | mozzarella | rukola | prosciutto crudo | pomidorki koktajlowe | grana padano

2. ZUCCA

175,-

- 1.crema di zucca | mozzarella | salsiccia | ricottina affumicata | bazylia | peperoncini gialli
- 2.crema di zucca | mozzarella | rukola | granat | ricotta | orzech włoski | ocet balsamiczny
- 3.crema di zucca | mozzarella | pancetta affumicata | papryczka marynowana | peperoncino

3. SIGNOR TERRESTRE

150,-

- 1.crema fresca | ziemniak | mozzarella | speck | caciocavallo | karczochy
- 2.crema fresca | ziemniak | mozzarella | guanciale | pieczarki | biała cebula
- 3.crema fresca | ziemniak | mozzarella | pancetta arrotolata | czerwona cebula | szczypiorek | pieprz

4. TARTUFATA

175,-

- 1.crema tartufata | czosnek | mozzarella | caciocavallo | taleggio | peperoncini rossi
- 2.crema tartufata | czosnek | spianata piccante | mascarpone | bazylia
- 3.crema tartufata | czosnek | mozzarella | rukola | cotto | pomidorki koktajlowe | grana padano

5. BIANCO

150,-

- 1.mozzarella | gorgonzola | gruszka | rukola | ricotta | granat | crema di zucca
- 2.mozzarella | pieczarki | salame napoli | pietruszka
- 3.mozzarella | bomba calabrese | salsiccia piccante | czerwona cebula



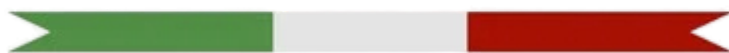
PIZZA DO SKOMPONOWANIA

PIZZA 70 CM, IDEALNA DLA 4 OSÓB.

**WYBIERZ 3 ULUBIONE POZYCJE SKŁADNIKÓW I
STWÓRZ PIZZĘ DOKŁADNIE TAKĄ, JAK LUBISZ.**

1. pomodoro | mozzarella | rukola | coppa stagionata (fette) | pecorino romano | peperoncini rossi
2. pomodoro | mozzarella | rukola | salame al finocchio | olive nere riviera
3. pomodoro | mozzarella | rukola | prosciutto crudo | pomidorki koktajlowe | grana padano
4. crema di zucca | mozzarella | salsiccia | ricottina affumicata | bazylia | peperoncini gialli
5. crema di zucca | mozzarella | rukola | granat | ricotta | orzech włoski | ocet balsamiczny
6. crema di zucca | mozzarella | pancetta affumicata | papryczka marynowana | peperoncino
7. crema fresca | ziemniak | mozzarella | speck | caciocavallo | karczochy
8. crema fresca | ziemniak | mozzarella | guanciale | pieczarki | biała cebula
9. crema fresca | ziemniak | mozzarella | pancetta arrotolata | czerwona cebula | szczypiorek | pieprz
10. mozzarella | gorgonzola | gruszka | rukola | ricotta | granat | crema di zucca
11. mozzarella | pieczarki | salame napolì | pietruszka
12. mozzarella | bomba calabrese | salsiccia piccante | czerwona cebula
13. crema tartufata | czosnek | mozzarella | caciocavallo | taleggio | peperoncini rossi
14. crema tartufata | czosnek | spianata piccante | mascarpone | bazylia
15. crema tartufata | czosnek | mozzarella | rukola | cotto | pomidorki koktajlowe | grana padano

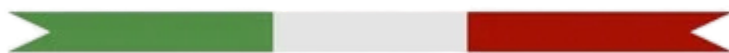
CENA 160 zł



PIZZA

ROSSA

1. MARINARA 🌿	26,-	11. SALAME CON VERDURE	45,-
pomidory, oliwa, czosnek, świeża bazylia		pomidory, mozzarella fior di latte, łagodne salami dojrzewające (salame napoli), czerwona cebula, oliwki	
2. LAMARGHERITA 🌿	34,-	12. SALAME CON FUNGHI	53,-
pomidory, mozzarella fior di latte, świeża bazylia		pomidory, mozzarella fior di latte, łagodne salami dojrzewające (salame napoli), podgrzybek brunatny, cebula, natka pietruszki, czosnek	
3. ALLA BRUSCHETTA 🌿	40,-	13. SALSICCIA PICCANTE 🌶️	45,-
pomidory, mozzarella fior di latte, rukola, oliwa, pomidory z czosnkiem i bazylią		pomidory, mozzarella fior di latte, pikantne kiełbasa salsiccia	
4. CRUDO DI PARMA	55,-	14. INFERNO 🌶️🌶️🌶️💀	55,-
pomidory, mozzarella fior di latte, szynka parmeńska (Prosciutto crudo Parma,) grana padano, pomidorki koktajlowe, rukola		pomidory, mozzarella fior di latte, pikantna kiełbasa salsiccia, pikantne salami dojrzewające (spianata calabra piccante) 'nduja (bardzo pikantna włoska kiełbasa)	
5. TONNO 🐟	46,-	15. SPIANATA PICCANTE 🌶️🌶️	45,-
pomidory, mozzarella fior di latte, tuńczyk, cebula czerwona		pomidory, mozzarella fior di latte, pikantne salami dojrzewające (spianata calabra piccante)	
6. COTTO	39,-	16. SPIANATA PICCANTE 🌶️🌶️	44,-
pomidory, mozzarella fior di latte, szynka gotowana (prosciutto cotto), pieczarki		PEPERONE	
7. COTTO E FUNGHI	39,-	pomidory, mozzarella fior di latte, pikantne salami dojrzewające (spianata calabra piccante) marynowana papryka, konfitura z czerwonej cebuli	
8. CAPRICIOSA	45,-	17. PICCANTE Z ANANASEM 🌶️🌶️	47,-
pomidory, mozzarella fior di latte, szynka gotowana (prosciutto cotto), pieczarki, karczochy, oliwki		pomidory, mozzarella fior di latte, pikantne salami dojrzewające (spianata calabra piccante), świeży ananas	
9. OLAMA	42,-	18. SALSICCIA	57,-
pomidory, mozzarella fior di latte, szynka gotowana (prosciutto cotto), świeży ananas		pomidory, mozzarella fior di latte, biała kiełbasa wieprzowa (salsiccia), wędzony ser (scamorza) grillowana marynowana papryka,	
10. SALAME	40,-		
pomidory, mozzarella fior di latte, łagodne salami dojrzewające (salame napoli)			



PIZZA

BIANCA

19. QUATTRO FORMAGGI 48,-

mozzarella fior di latte, taleggio,
pecorino romano, gorgonzola

20. VEGETARIANA DI CAPRA 49,-

mozzarella fior di latte, gruszka,
ser kozi, rukola, krem balsamiczny,
orzechy włoskie

21. VEGETARIANA AL GORGONZOLA 49,-

mozzarella fior di latte, gruszka,
gorgonzola, rukola, migdały prażone

22. ASPARAGI 59,-

mozzarella fior di latte, zielone szparagi,
dojrzewająca wędzona szynka (speck),
żółtko jajka, świeżo zmielony pieprz

23. CARBONARA 44,-

crema fresca, długo dojrzewający
policzek w przyprawach (guanciale),
pecorino romano, żółtko jajka, świeżo
zmielony pieprz

24. GUANCIALE 42,-

crema fresca, długo dojrzewający
policzek w przyprawach (guanciale),
czerwona cebula, świeżo zmielony pieprz

25. FUNGHI 45,-

crema fresca, długo dojrzewający
policzek w przyprawach (guanciale),
podgrzybek brunatny, cebula, czosnek,
natka pietruszka

26. MORTADELLA CON PISTACCHIO 59,-

mozzarella fior di latte, mortadella
z regionu Emilia-Romagna
(mortadella di bologna), pesto pistacjowe

27. TARTUFO 51,-

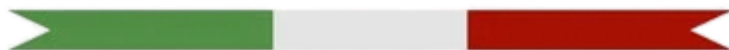
krem truflowo-pieczarkowy,
mozzarella fior di latte, czosnek,
pomidorki koktajlowe, grana padano

28. TARTUFO COTTO 53,-

krem truflowo-pieczarkowy,
mozzarella fior di latte, czosnek,
prosciutto cotto, pieczarki

ROZMIAR PIZZY TO Ø 30-32CM.
NIE UŻYWAMY WAŁKA ANI BLASZKI
DO WYPIEKU, STĄD TA MAŁA RÓŻNICA

PIZZA RZYMSKA KLASYCZNA



NAPOJE GORĄCE

Espresso	10.-
Espresso doppio	14.-
Tonic espresso	20.-
Cafe affogato	20.-
Americano	12.-
Flat white	16.-
Cappuccino	15.-
Latte macchiato	18.-
Latte karmelowe	20.-
Herbata	14.-
Czekolada na gorąco	22.-
Irish coffee	26.-
Kawa mrożona	18.-
Herbata zimowa	20.-

NAPOJE ZIMNE

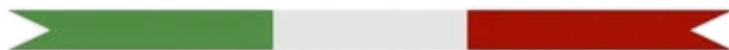
Napój gazowany 0,25	10.-
Coca- cola, Coca- cola zero, Tonic, Fanta, Sprite Pepsi, Pepsi Zero, 7up, Mirinda	
Sok 0,25	10.-
pomarańczowy, jabłkowy	
Woda Carpatica	9.- /16.-
naturalnie gazowana 0,33l / 0,7l	
Woda Carpatica	9.- /16.-
niegazowana 0,33l / 0,7l	
Dzbanek wody 1l.	16.-
Sok wyciskany	22.-
pomarańczowy/ grejpfrutowy 0,25	
Lemonida cytrynowa	14.-/30.-
0,35l / 1l	

PIWA BEZALKOHOLOWE

Raciborskie 0,5	15.-
lager, radler	
Włoskie Peroni 0,3	15.-

DRINKI BEZALKOHOLOWE

Mojito	26.-
Aperol Spritz	26.-
Hugo Spritz	26.-



DRINKI ALKOHOLOWE

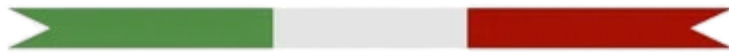
Tatanka	25.-
żubrówka, sok jabłkowy, cynamon	
Orzeźwieni	29.-
żółdkowa gorzka, sprite, zielony ogórek	
Mojito	30.-
biały rum, limonka, mięta, woda gaz., cukier trzcinowy	
Hugo Spritz	30.-
likier alkoholowy z czarnego bzu, proseco, woda gazaowana	
Cuba libre	30.-
biały rum, coca-cola, limonka	
Tequila sunrise	31.-
srebrna tequila, sok pomarańczowy, grenadyna	
Aperol Spritz	33.-
aperol, proseco, woda gazowana, pomarańcza	
Campari orange	35.-
campari, sok pomarańczowy	
Whisky Sour	35.-
whisky, sok z cytryny, białko jaja, cukier trzcinowy	
Hennessy Sour	37.-
koniak Hennessy, sok z cytryny, białko jaja, cukier trzcinowy	

PIWO ALKOHOLOWE

Raciborskie butel. 0,5l.	16.-
klasyczne, pils, różnięte, miodowe , pszeniczne	
Raciborskie lane klasyczne	16.-
0,3l. 13.- / 0,5l. 16.-	
Raciborskie lane pszeniczne	16.-
0,3l. 15.- / 0,5l. 18.-	

WŁOSKIE LIKIER Y 40ML

Sprisstetto eden	15.-
Aperitif z granatu, czerwonych owoców, imbiru i czarnego bzu	
Liquore di torino	15.-
Likier czekoladowy	
Limoncello	15.-
Crema di pistacchio	18.-
Likier pistacjowy	
Amaro al Carciofo	20.-
Likier z karczochów	
Liquore amaretto adriatico	22.-
Likier amaretto białe	



WHISKY 40ML

Jameson	20.-
Jack Daniels	22.-
Edradour	25.-
Fettercairn 12YO	30.-
Fettercairn 16YO	45.-
Dalmore 12YO	35.-
Dalmore 15YO	50.-
Dalmore 18YO	130.-

WÓDKA 40ML

Żołądkowa tradycyjna	14.-
Żubrówka	14.-
Superior Sieraków	15.-
Ziemniak Sieraków	18.-
Śliwa z tarniną Sieraków	20.-
Palona Sieraków	30.-
Wyborowa	13.-

KONIAK 40ML

ABK6	25.-
Hennessy	28.-

TEQUILA 40ML

Silver	18.-
Gold	24.-