



Restauracja LaMargherita 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 NA MAŚLANCE

29,-

ZAKWAS / BIAŁA KIEŁBASA WŁASNEJ PRODUKCJI / JAJKO / ZIEMNIAKI

SOURDOUGH / HOME-MADE WHITE SAUSAGE / EGG / POTATOES

ROSÓŁ

24,-

BULION WARZYWNO - MIĘSNY / MAKARON

SOUP VEGETABLE AND MEAT BROTH / NOODLES

ROLADA WOŁOWA

66,-

KLUSKI ŚLĄSKIE / MODRA KAPUSTA

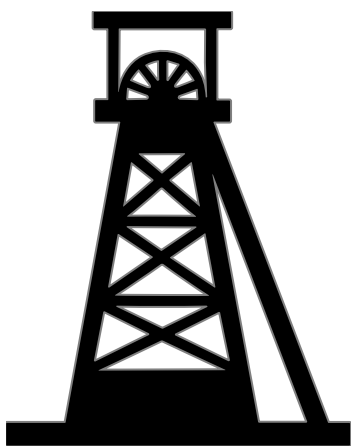
BEEF ROULADE / SILESIAN DUMPLINGS / RED CABBAGE

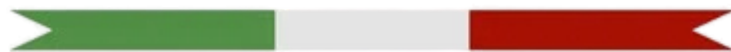
KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ

67,-

ZIEMNIAKI / MIZERIA

BONE-IN PORK CHOP / POTATOES / CUCUMBER SALAD





KUCHNIA WŁOSKA

PRZYSTAWKI APETIZERS

TATAR WOŁOWY 52,-

CEBULA / OGÓREK KONSERWOWY /
MUSZTARDA / ŻÓŁTKO JAJKA / ANCHOIS

BEEF TARTARE / ONION / PICKLED CUCUMBER / MUSTARD /
EGG YOLK / ANCHOIS

CARPACCIO Z ŁOSOSIA 46,-

KAPARY / RUKOLA / PIKLOWANY SZPARAG / POMIDOR /
GRANA PADANO

SALMON CARPACCIO/CAPERS / ROCKET / PICKLED ASPARAGUS /
TOMATO / GRANA PADANO

KREWETKI KRÓLEWSKIE 3szt. 45,-

MASŁO / CZOSNEK / WINO BIAŁE / CHILLI
KING SHRIMP / BUTTER / GARLIC / WHITE WINE / CHILLI

BRUSCHETTA 2szt. 20,-

BAGEITKA / CEBULA / POMIDOR / GRANA PADANO
BAGUETTE / ONION / TOMATO / GRANA PADANO

SZPARAGI 35,-

SOS HOLENDERSKI / PROSCIUTTO
ASPARAGUS /HOLLANDAISE SAUCE / PROSCIUTTO

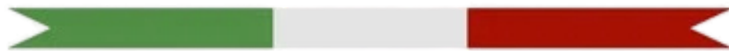
ZUPY SOUPS

KREM SZPARAGOWY 28,-

GRZANKI
CREAM OF ASPARAGUS / CROUTONS

ZUPA RYBNA 45,-

MAŁŻE / MULE / OŚMIORNICZKA / KREWETKI
FISH SOUP / MUSSELS / CLAMS / OCTOPUS / SHRIMP



MAKARONY

PASTA

SPAGHETTI AGLIO E OLIO 36,-

OLIWA / CHILI / CZOSNEK / NATKA PIETRUSZKI

OLIWA / CHILI / CZOSNEK / NATKA PIETRUSZKI

CARBONARA 42,-

GUANCIALE / ŻÓŁTKO / PIEPRZ CZARNY / PECORINO ROMANO / GRANA PADANO

GUANCIALE / YOLK / BLACK PEPPER / PECORINO ROMANO / GRANA PADANO

LASAGNE 45,-

MIEŚO WOŁOWE / SOS POMIDOROWY / MOZZARELLA

BEEF / TOMATO SAUCE / MOZZARELLA

TAGIATELLE NERO 58,-

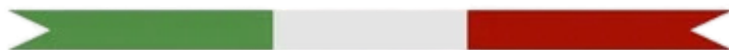
KREWETKI / MULE / OŚMIORNICZKA / WINO BIAŁE

SHRIMPS / MUSSELS / OCTOPUS / WHITE WINE

STROZAPETTI 38,-

PESTO / STRIACIATTELA / PISTACJE

PESTO / STRIACIATTELA / PISTACHIOS



DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

PIERŚ Z KACZKI S/V 70,-

RISOTTO Z BOTWINKĄ / SOS DEMI-GLACE

DUCK BREAST RISOTTO WITH BEETROOT / DEMI-GLACE SAUCE

POLICZEK WIEPRZOWY 65,-

ZIEMNIAK / STRACIATELLA / LARDO / FASOLKA SZPARAGOWA

PORK CHEEK / POTATO / STRACIATELLA / LARDO / GREEN BEANS

OSSOBUCO 96,-

SOS POMIDOROWO - KAPAROWY / FOCACCIA / KOPER WŁOSKI

BEEF OSSOBUCO TOMATO AND CAPER SAUCE / FOCACCIA / FENNEL

ŁOSOŚ MOWI  71,-

SZPARAGI / MŁODY ZIEMNIAK / SOS HOLENDERSKI

SALMON / ASPARAGUS / NEW POTATO / HOLLANDAISE SAUCE

RISOTTO 47,-

SZPARAGI / GRANA PADANO

ASPARAGUS / GRANA PADANO

MULE 58,-

SOS WINNY LUB POMIDOROWY

MUSSELS IN WINE OR TOMATO SAUCE

MŁODY KOGUT 60,-

PUREE Z KALAFIORA / KALAFIOR PIKLOWANY /

ZIEMNIAK MŁODY / SOS DEMI-GLACE

YOUNG ROOSTER / CAULIFLOWER PUREE / PICKLED

CAULIFLOWER / NEW POTATO / DEMI-GLACE SAUCE



BURGER / STEKI

BURGER / STEAKS

KLASYCZNY + FRYTKI

47,-

WOŁOWINA / POMIDOR / OGÓREK / CEBULA / SAŁATA / SOS AIOLI
BEEF / TOMATO / PICKLED CUCUMBER / ONION / LETTUCE / AIOLI SAUCE / FRIES

BEKON + FRYTKI

47,-

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,-

GRATIN / CYKORIA / YUZU / CREME FRAICHE
DO WYBORY: SOS PIEPRZOWY / MASŁO CZOSNKOWE
GRATIN / CHICORY / YUZU / CREME FRAICHE
CHOICE OF: PEPPER SAUCE / GARLIC BUTTER

ANTRYKOT Z KOŚCIĄ SEZONOWANY 30 DNI

38,-/100g

FRYTKI STEKOWE / GRILLOWANE WARZYWA / SOS PIEPRZOWY /
MASŁO CZOSNKOWE
BONE-IN ENTRECOTE SEASONED 30 DAYS / STEAK FRIES / GRILLED VEGETABLES /
PEPPER SAUCE / GARLIC BUTTER

ROSTBEF BEZ KOŚCI SEZONOWANY 30 DNI

45,-/100g

FRYTKI STEKOWE / GRILLOWANE WARZYWA /
SOS PIEPRZOWY / MASŁO CZOSNKOWE
BONELESS STRIP BEEF SEASONED 30 DAYS / STEAK FRIES /
GRILLED VEGETABLES / PEPPER SAUCE / GARLIC BUTTER

PORTERHOUSE SEZONOWANY 30 DNI

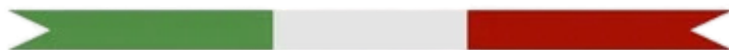
42,-/100g

FRYTKI STEKOWE / GRILLOWANE WARZYWA /
SOS PIEPRZOWY / MASŁO CZOSNKOWE
PORTERHOUSE SEASONED 30 DAYS / STEAK FRIES / GRILLED
VEGETABLES / PEPPER SAUCE / GARLIC BUTTER

T-BONE SEZONOWANY 30 DNI

40,-/100g

FRYTKI STEKOWE / GRILLOWANE WARZYWA /
SOS PIEPRZOWY / MASŁO CZOSNKOWE
T-BONE SEASONED 30 DAYS / STEAK FRIES / GRILLED
VEGETABLES / PEPPER SAUCE / GARLIC BUTTER



SALATKI SALAD

TUŃCZYK ŚWIEŻY

89,-

SAŁATA RZYMSKA / DRESSING CYTRYNOWY / POMIDORY SECHI / GRANAT

TUNA / ROMAINE LETTUCE / LEMON DRESSING / SECHI TOMATOES /
POMEGRANATE

KACZKA Z PESTO PISTACJOWYM

58,-

SAŁATA RZYMSKA / RUKOLA / BOTWINKA / RABARBAR

DUCK WITH PISTACHIO PESTO / ROMAINE LETTUCE / ROCKET / BEET GREENS /
RHUBARB

DESERY DESSERTS

TIRAMISU

26,-

KAWA / BISZKOPT / KREM MASCARPONE

COFFEE / SPONGE CAKE

BISZKOPT CYTRYNOWY

28,-

KREM CHANTILL / RABARBAR / WANILIA / TRUSKAWKA

LEMON SPONGE CAKE / CHANTILLA CREAM / RHUBARB /
VANILLA / STRAWBERRY

DESER LODOWY

26,-

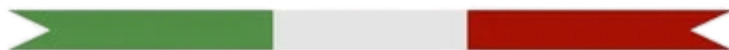
3 GAŁKI LODÓW / OWOCE / BITA ŚMIETANA

ICE CREAM DESSERT / 3 SCOOPS OF ICE CREAM / FRUIT /
WHIPPED CREAM

CIASTO DNIA

ZAPYTAJ KELNERA O DOSTĘPNE CIASTA

ASK THE WAITER ABOUT AVAILABLE CAKES



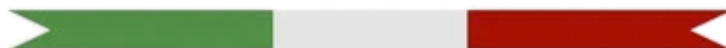
LA DOLCE HOUR

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

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

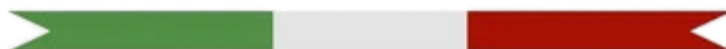
HAPPY HOUR 17:00-20:00 | PON-PT

(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



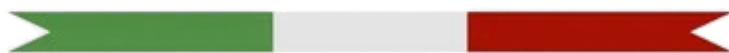
CZWARTEK

- PIZZA DNIA ASPARAGI 47 ZŁ
- WINO DOMOWE 12 ZŁ



PIĄTEK

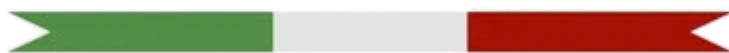
- CRUDO DI PARMA / SALSICCIA PICANTE /
MORTADELLA CON PISTACCHIO 47 ZŁ
- NAPOJE DLA DZIECI 6 ZŁ PEPSI, 7UP, MIRINDA



PIZZA

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,-

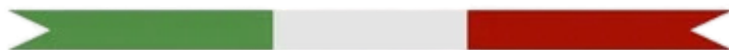
krem truflowo-pieczarkowy,
mozzarella fior di latte, czosnek,
pomidorki koktajlowe, grana padano

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

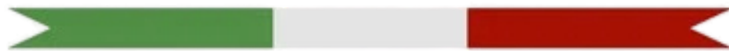
Napój gazowany 0,25	10.-
Coca- cola, Coca- cola zero, Tonic, Fanta, Sprite Pepsi, Pepsi Zero, 7up, Mirinda	
Sok 0,25	10.-
pomarańczowy, jabłkowy	
Woda Carpatica	9.- /16.-
naturalnie gazowana 0,33l / 0,7l	
Woda Carpatica	9.- /16.-
niegazowana 0,33l / 0,7l	
Dzbanek wody 1l.	16.-
Sok wyciskany	22.-
pomarańczowy/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

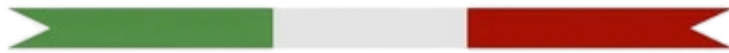
Tatanka	25.-
żubrówka, sok jabłkowy, cynamon	
Orzeźwieni	29.-
żółdkowa gorzka, sprite, zielony ogórek	
Mojito	30.-
biały rum, limonka, mięta, woda gaz., cukier trzcinowy	
Hugo Spritz	30.-
likier alkoholowy z czarnego bzu, proseco, woda gazaowana	
Cuba libre	30.-
biały rum, coca-cola, limonka	
Tequila 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.-

*Szukasz Miejsca na zorganizowanie:
urodzin, jubileuszu, chrzcin, komunii, kolacji firmowej, spotkania
rodzinnego czy kameralnego przyjęcia?*

*Indywidualne menu, elegancka przestrzeń i profesjonalna obsługa
sprawia, że każda uroczystość nabierze wyjątkowego charakteru.*

Zapytaj o ofertę dopasowaną do Twoich potrzeb.

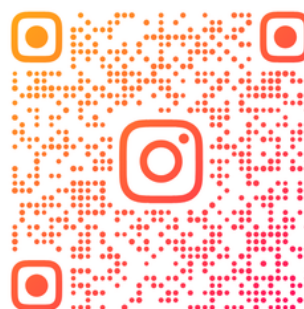
 +48 609 311 700

 eventy@hotelgorczowski.pl

*Tvoja opinia jest dla nas niezwykle cenna.
Zeskanuj kod QR i zostaw opinię w Google.*



Odwiedź nas na Facebooku i Instagramie



@LAMARGHERITA_RISTORANTE_PIZZA