



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

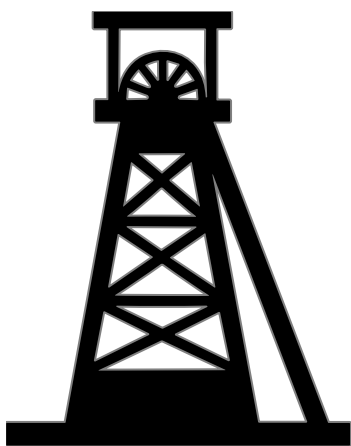
BEEF ROULADE / SILESIAN DUMPLINGS / RED CABBAGE

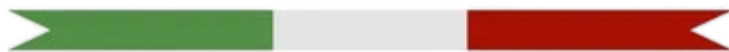
KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ

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

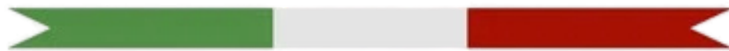
ZUPY SOUPS

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

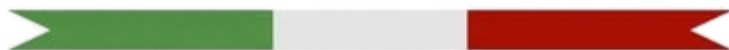
SHRIMPS / MUSSELS / OCTOPUS / WHITE WINE

STROZAPETTI

38,-

PESTO / STRIACIATTELA / PISTACJE

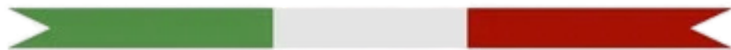
PESTO / STRIACIATTELA / PISTACHIOS



DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

<i>PIERŚ Z KACZKI S/V</i>	70,-
RISOTTO Z BOTWINKĄ / SOS DEMI-GLACE DUCK BREAST RISOTTO WITH BEETROOT / DEMI-GLACE SAUCE	
<i>POLICZEK WIEPRZOWY</i>	65,-
ZIEMNIAK / STRACIATELLA / LARDO / FASOLKA SZPARAGOWA PORK CHEEK / POTATO / STRACIATELLA / LARDO / GREEN BEANS	
<i>OSSOBUCO</i>	96,-
SOS POMIDOROWO - KAPAROWY / FOCACCIA / KOPER WŁOSKI BEEF OSSOBUCO TOMATO AND CAPER SAUCE / FOCACCIA / FENNEL	
<i>ŁOSOŚ MOWI</i> 	71,-
DZIKI BROKUŁ / ZIEMNIAK / SOS HOLENDERSKI SALMON / WILD BROCCOLI / POTATO / HOLLANDAISE SAUCE	
<i>RISOTTO Z SEZONOWYMI DODATKAMI</i>	47,-
GRANA PADANO RISOTTO WITH SEASONAL ADDITIONS / GRANA PADANO	
<i>MULE</i>	58,-
SOS WINNY LUB POMIDOROWY MUSSELS IN WINE OR TOMATO SAUCE	
<i>MŁODY KOGUT</i>	60,-
PUREE Z KALAFIORA / KALAFIOR PIKLOWANY / ZIEMNIAK / SOS DEMI-GLACE YOUNG ROOSTER / CAULIFLOWER PUREE / PICKLED CAULIFLOWER / 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

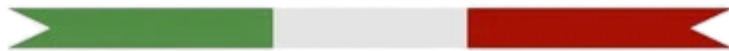
PORTERHOUSE SEASONED 30 DAYS / STEAK FRIES / GRILLED
VEGETABLES / PEPPER SAUCE / GARLIC BUTTER

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,-

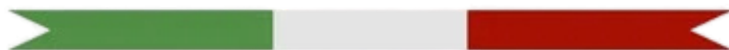
3 GAŁKI LODÓW / OWOCE / BITA ŚMIETANA

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

CIASTO DNIA

ZAPYTAJ KELNERA O DOSTĘPNE CIASTA

ASK THE WAITER ABOUT AVAILABLE CAKES



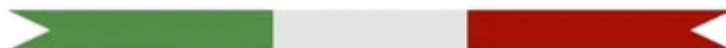
LA DOLCE HOUR

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

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

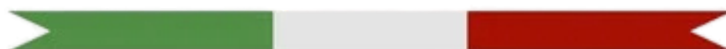
HAPPY HOUR 17:00-20:00 | PON-PT

(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



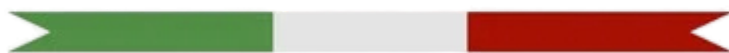
CZWARTEK

- PIZZA DNIA ASPARAGI 47 ZŁ
- WINO DOMOWE 12 ZŁ



PIĄTEK

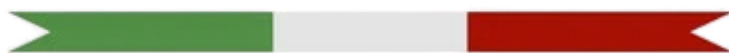
- CRUDO DI PARMA / SALSICCIA PICANTE /
MORTADELLA CON PISTACCHIO 47 ZŁ
- NAPOJE DLA DZIECI 6 ZŁ PEPSI, 7UP, MIRINDA



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, cebula		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, pikantne salami dojrzewające (spianata calabra piccante), ostra papryka chilli	
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)		PEPERONE	
7. COTTO E FUNGHI	39,-	pomidory, mozzarella fior di latte, pikantne salami dojrzewające (spianata calabra piccante) marynowana papryka, konfitura z czerwonej cebuli	
pomidory, mozzarella fior di latte, szynka gotowana (prosciutto cotto), pieczarki		17. PICCANTE Z ANANASEM 🌶️🌶️	47,-
8. CAPRICIOSA	45,-	pomidory, mozzarella fior di latte, pikantne salami dojrzewające (spianata calabra piccante), świeży ananas	
pomidory, mozzarella fior di latte, szynka gotowana (prosciutto cotto), pieczarki, karczochy, oliwki		18. SALSICCIA	57,-
9. OLAMA	42,-	pomidory, mozzarella fior di latte, biała kiełbasa wieprzowa (salsiccia), wędzony ser (scamorza) grillowana marynowana papryka,	
pomidory, mozzarella fior di latte, szynka gotowana (prosciutto cotto), świeży ananas			
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 jaja, świeżo
zmielony pieprz, pietruszka

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,-

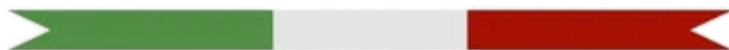
krem truflowo-pieczarkowy,
mozzarella fior di latte, czosnek,
pomidorki koktajlowe, grana padano

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

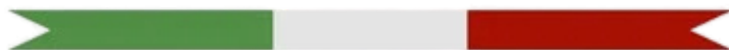
Napój gazowany 0,25	10.-
Coca- cola, Coca- cola zero, Tonic, Fanta, Sprite Pepsi, Pepsi Zero, 7up, Mirinda	
Sok 0,25	10.-
pomarańczowy, jabłkowy	
Woda Carpatica	9.- /16.-
naturalnie gazowana 0,33l / 0,7l	
Woda Carpatica	9.- /16.-
niegazowana 0,33l / 0,7l	
Dzbanek wody 1l.	16.-
Sok wyciskany	22.-
pomarańczowy/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

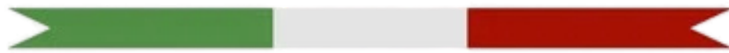
Tatanka	25.-
żubrówka, sok jabłkowy, cynamon	
Orzeźwieni	29.-
żółdkowa gorzka, sprite, zielony ogórek	
Mojito	30.-
biały rum, limonka, mięta, woda gaz., cukier trzcinowy	
Hugo Spritz	30.-
likier alkoholowy z czarnego bzu, proseco, woda gazaowana	
Cuba libre	30.-
biały rum, coca-cola, limonka	
Tequila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

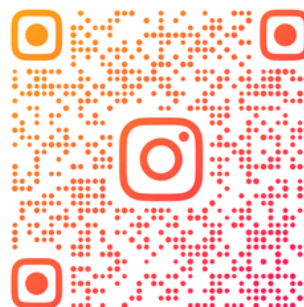
 +48 609 311 700

 eventy@hotelgorczowski.pl

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



Odwiedź nas na Facebooku i Instagramie



@LAMARGHERITA_RISTORANTE_PIZZA