La Margherita

RISTORANTE & PIZZA

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.

OSOBY ZAINTERESOWANE WYSTAWIENIEM FAKTURY PROSIMY O POINFORMOWANIE OBSŁUGI PRZED ZŁOŻENIEM ZAMÓWIENIA. W PRZYPADKU BRAKU TAKIEJ INFORMACJI OBSŁUGA NIE GWARANTUJE MOŻLIWOŚCI WYSTAWIENIA FAKTURY.

OZNACZENIA:

DANIE WEGETARIAŃSKIE

DANIE PIKANTNE

La Margherita

RISTORANTE & PIZZA

PRZYSTAWKI

Tatar wołowy ..... **59 zł**
kapar, oliwka, szalotka, sechi

Cappelli rakowe ..... **39 zł**
sos krewetkowy

Polędwica wołowa ..... **59 zł**
masło palone, maldon wędzona, brązowa pieczarka

Krewetki królewskie 3 szt. ..... **45 zł**
masło, czosnek, wino białe, chilli

Bruschetta Trio ..... **20 zł**

ZUPY

Rybna ..... **45 zł**
kalmar, ośmiorniczki, krewetki

Grzybowa ..... **40 zł**
tortellaci grzybowe, sechi

La Margherita

RISTORANTE & PIZZA

MAKARONY

Carbonara ..... 42 zł
guanciale, żółtko, pieprz czarny, pecorino romano, grana padano

Rigatoni Palermo ..... 40 zł
kurczak, oliwki, sechi, papryka

Lasagne ..... 45 zł
mięso wołowe, sos pomidorowy, mozzarella

Tagliatelle Nero ..... 58 zł
krewetki, mule, ośmiorniczka, wino białe

Ravioli z dzikiem i grzybami ..... 59 zł
demi glace, chrzan

Spaghetti aglio e olio ..... 36 zł
oliwa, chilli, czosnek, natka pietruszki

Risotto ..... 38 zł
dynia, orzechy

La Margherita

RISTORANTE & PIZZA

DANIA MIĘSNE

Policzki wieprzowe ..... 65 zł
purée chrzanowe, papryczki padron, demi glace

Filet z kaczki ..... 70 zł
dynia, burak, jus drobiowy

Golonka z dzika ..... 120 zł
gołąbek z purée truflowym, grzyby

Udko z kurczaka 🌶 ..... 49 zł
gnocchi z ricottą, sos serowy, oliwa gochugaru, szpinak

RYBY

Łosoś MOVI ..... 75 zł
sos krewetkowy, puree ziemniaczano-porowe, brukselka

Halibut ..... 75 zł
sos beurre blanc, vongole, gratin

Skarby morza ..... 130 zł
krewetki, langustynka, mule, vongole, kalmar

Mule ..... 58 zł
sos winny lub pomidorowy

La Margherita

RISTORANTE & PIZZA

STEKI / BURGERY

Polędwica a'la Toscana 130 zł
topinambur, podgrzybek, demi glace

Rib-Eye **160 zł**
gratin, mayo truflowe, cukinia grillowana marynowana, pecorino

Rozbef 45 zł / 100 g
sos pomidorowy, paluch

T-Bone 40 zł / 100 g
warzywa grillowane, frytki steak house

Porterhouse 42 zł / 100 g
warzywa grillowane, frytki steak house

Antrykot z.k. 38 zł / 100 g
warzywa grillowane, frytki steak house

Burger włoski 50 zł
mayo sechi, frytki steak house

SAŁATKI

Sałatka z marynowanym indykiem 65 zł
brzoskwinia, chilli, emulsja balsamiczna

Sałatka z ricotty 39 zł
dynia, orzechy, szpinak, granat

DESERY

Tarta ze śliwkami 26 zł

Sorbet z limoncello 31 zł

Tiramisu 26 zł
klasyczny włoski deser

Ciasto dnia 24 zł

La Margherita

RISTORANTE & PIZZA

KUCHNIA ŚLĄSKA

Kuchnia śląska to tradycja, prostota i smaki znane od pokoleń.

ŻUR ŚLĄSKI ..... **29 zł**
zakwas, biała kiełbasa własnej produkcji, jajko, ziemniaki

ROSÓŁ ..... **24 zł**
bulion warzywno-mięsny, makaron

ROLADA WOŁOWA ..... **66 zł**
kluski śląskie, modra kapusta

KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ ..... **67 zł**
panczkraut

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

PONIEDZIAŁEK: MARGHERITA / PIZZE KLASYCZNE 27 ZŁ, COTTO 30 ZŁ, LEMONIADA 1 L 22 ZŁ.

WTOREK: WINO DOMOWE (BIAŁE/CZERWONE) 12 ZŁ, DRUGA TAŃSZA PIZZA -15%.

ŚRODA: ZESTAW RODZINNY: 2 × MARGHERITA + LEMONIADA 1 L 79 ZŁ.

CZWARTEK: PIZZA DNIA ASPARAGI 47 ZŁ, WINO DOMOWE 12 ZŁ.

PIĄTEK: CRUDO DI PARMA / TARTUFO COTTO / INFERNO 47 ZŁ.

NAPOJE DLA DZIECI 6 ZŁ: PEPSI, 7UP, MIRINDA.

La Margherita

RISTORANTE & PIZZA

PIZZA RZYMSKA KLASYCZNA / ROSSA

1. **MARINARA**
   pomidory, oliwa, czosnek, świeża bazylia
   26 zł

2. **LAMARGHERITA**
   pomidory, mozzarella fiori di latte, świeża bazylia
   34 zł

3. **ALLA BRUSCHETTA**
   pomidory, mozzarella fiori di latte, rukola, oliwa, pomidory z czosnkiem i bazylią
   40 zł

4. **CRUDO DI PARMA**
   pomidory, mozzarella fiori di latte, szynka parmeńska, grana padano, pomidorki koktajlowe, rukola
   55 zł

5. **TONNO**
   pomidory, mozzarella fiori di latte, tuńczyk, czerwona cebula
   46 zł

6. **COTTO**
   pomidory, mozzarella fiori di latte, szynka gotowana
   39 zł

7. **COTTO E FUNGI**
   pomidory, mozzarella fiori di latte, szynka gotowana, pieczarki
   39 zł

8. **CAPRICIOSA**
   pomidory, mozzarella fiori di latte, szynka gotowana, pieczarki, karczochy, oliwki
   45 zł

9. **O!LAMA**
   pomidory, mozzarella fiori di latte, szynka gotowana, świeży ananas
   42 zł

10. **SALAME**
    pomidory, mozzarella fiori di latte, łagodne salami dojrzewające
    40 zł

11. **SALAME CON VERDURE**
    pomidory, mozzarella fiori di latte, łagodne salami dojrzewające, czerwona cebula, oliwki
    45 zł

12. **INFERNO**
    pomidory, mozzarella fiori di latte, spianata picante, nduja, jalapenio
    55 zł

13. **SPIANATA PICCANTE**
    pomidory, mozzarella fiori di latte, pikantne salami dojrzewające
    44 zł

14. **PICCANTE Z ANANASEM**
    pomidory, mozzarella fiori di latte, pikantne salami dojrzewające, świeży ananas
    47 zł

La Margherita

RISTORANTE & PIZZA

PIZZA RZYMSKA

KLASYCZNA / BIANCA

15. **QUATTRO FORMAGGI** 🌿 ..... **48 zł**
mozzarella fiori di latte, taleggio, scamorza, gorgonzola

16. **VEGETARIANA AL GORGONZOLA** 🌿 **49 zł**
mozzarella fiori di latte, gruszka, gorgonzola, rukola, migdały prażone

17. **ASPARAGI** ..... **59 zł**
mozzarella fiori di latte, zielone szparagi, dojrzewająca wędzona szynka, żółtko jajka, świeżo mielony pieprz

18. **CARBONARA** ..... **44 zł**
crema fresca, długo dojrzewający policzek w przyprawach, grana padano, żółtko jajka, świeżo mielony pieprz, natka pietruszki

19. **GUANCIALE** ..... **42 zł**
crema fresca, długo dojrzewający policzek w przyprawach, czerwona cebula, świeżo mielony pieprz

20. **FUNGHI** ..... **45 zł**
crema fresca, długo dojrzewający policzek, pieczarki

21. **TARTUFO COTTO** ..... **53 zł**
krem truflowo-pieczarkowy, mozzarella fiori di latte, czosnek, prosciutto cotto, pieczarki

ROZMIAR PIZZY – 30–32 CM

NIE UŻYWAMY WAŁKA ANI BLASZKI DO WYPIEKU,
STĄD TA MAŁA RÓŻNICA

La Margherita

RISTORANTE & PIZZA

KAWY

Espresso	12 zł
Espresso doppio	16 zł
Americano	14 zł
Cappuccino	16 zł
Tonic espresso	20 zł
Flat white	18 zł
Latte macchiato	18 zł
Latte karmelowe	20 zł
Ciasteczkowe latte	24 zł
Irish coffee	28 zł
Pumpkin Spice Latte	24 zł



HERBATY

Herbata Richmont 14 zł
Earl Grey, Ceylon Gold, White Pearl, Gunpowder Green, Peppermint Green, Raspberry, Forest Fruits.

Herbata zimowa 22 zł
miód / sok malinowy / imbir / rozmaryn / suszona żurawina / pomarańcza.



NAPOJE GORĄCE

Napar imbirowo-cytrynowy	15 zł
Gorąca czekolada z bitą śmietaną i piankami	20 zł



NAPOJE ZIMNE

Napój gazowany 0,25 l 10 zł
Pepsi, Pepsi Zero, Mirinda, 7Up, Schweppes, Coca-Cola, Coca-Cola Zero.

Sok 0,25 l 10 zł
pomarańczowy, jabłkowy.

Woda Carpatica
0,33 l 9 zł
0,7 l 16 zł
gazowana, niegazowana.

Dzbanek wody 1 l 16 zł

Sok wyciskany 0,25 l 22 zł
pomarańczowy, grejpfrutowy.

Lemoniada cytrynowa
0,35 l 14 zł
1 l 30 zł



PIWA BEZALKOHOLOWE

Raciborskie 0,5 l 15 zł
lager, radler.

Włoskie Peroni 0,3 l 15 zł



DRINKI BEZALKOHOLOWE

Mojito	26 zł
Aperol Spritz	26 zł
Hugo Spritz	26 zł



La Margherita

RISTORANTE & PIZZA

DRINKI ALKOHOLOWE

Mojito 20 zł
biały rum, limonka, mięta, woda gazowana, cukier trzcinowy

Apple Bitter Twist 28 zł
wódka, likier z karczocha, sok jabłkowy

Hugo Spritz 30 zł
likier alkoholowy z czarnego bzu, prosecco, woda gazowana

Cuba Libre 30 zł
biały rum, Coca-Cola, limonka

Aperol Spritz 33 zł
Aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcza

Whisky Sour 35 zł
whisky, sok z cytryny, białko jaja, cukier trzcinowy

Pistachio Martini 36 zł
wódka waniliowa, likier pistacjowy, likier Irish

Pistachio Sour 32 zł
wódka waniliowa, likier pistacjowy, likier Irish, białko jajka

Artichoke Negroni 28 zł
likier z karczocha, gin, czerwony wermut

Czekoladowe espresso martini 24 zł
wódka, likier czekoladowy, syrop cukrowy

Szmaragdowy Spritz 36 zł
gin, prosecco, sok jabłkowy

PIWO ALKOHOLOWE

Raciborskie but. 0,5 l 16 zł
klasyczne, pils, rżnięte, miodowe, pszeniczne

Raciborskie lane klasyczne
0,3 l 13 zł | 0,5 l 16 zł

Raciborskie lane pszeniczne
0,3 l 13 zł | 0,5 l 16 zł

WŁOSKIE LIKIERY

Limoncello	15 zł
Liquore amaretto adriatico	22 zł

WHISKY 40 ML

Jameson	20 zł
Jack Daniels	22 zł
Edradour	25 zł
Fettercairn 12YO	30 zł
Fettercairn 16YO	45 zł
Dalmore 18YO	130 zł

WÓDKA 40 ML

Żołądkowa tradycyjna	14 zł
Żubrówka	14 zł
Superior Sieraków	15 zł
Ziemniaki Sieraków	18 zł
Śliwa z tarniną Sieraków	20 zł
Palona Sieraków	30 zł
Wyborowa	13 zł

TESSELLIS

Exquisitus 18 zł
nowoczesna wódka na bazie blendu spirytusów najwyższej jakości

Pure Vodka Gliwicka 18 zł
czysta wódka klasy premium na bazie żytniego spirytusu

Sloe Gin 20 zł
likier z tarniny na bazie Tessellis London Dry Gin

KONIAK 40 ML

ABK6	25 zł
Hennessy	28 zł

TEQUILA 40 ML

Silver	18 zł
Gold	24 zł

Szukasz miejsca na zorganizowanie:

urodzin, jubileuszu, chrzcin, komunii, kolacji firmowej,
spotkania rodzinnego, konferencji czy kameralnego przyjęcia?

Indywidualne menu, elegancka przestrzeń i profesjonalna obsługa sprawią,
że każda uroczystość nabierze wyjątkowego charakteru.
Zapytaj o ofertę dopasowaną do Twoich potrzeb.

Event manager
– organizacja przyjęć okolicznościowych, przyjęć weselnych i komunijnych:
Patrycja Bienek
tel. +48 609 311 700

Specjalista ds. Sprzedaży
– organizacja imprez firmowych, organizacja konferencji:
Aleksandra Drężek
tel. +48 609 710 077

Manager Hotelu:
Ewelina Zwijacz
tel. +48 605 113 106

Instagram

Facebook