

CZUJESZ?

N 50°11'19.216''

E 18°27'48.75''

PÓŁNOC

Leśna kurtyna pnie się ku górze.
Bukowy drzewostan rozstępuje się na boki.
Świergot kosów radośnie wita pierwszych Gości.

Jest apetycznie.
Jest w stylu slow.
Jest inaczej niż wszędzie.

Dziczyzna, rokitnik,
pieczone jabłko, szałwia,
wędzone masło i cukier sosnowy.

Słodko, ale z pikantną sceną finałową.
Po śląsku oraz światowo.
Z klasą, lecz bez nadęcia.

Tak smakuje las, Rudy Las.

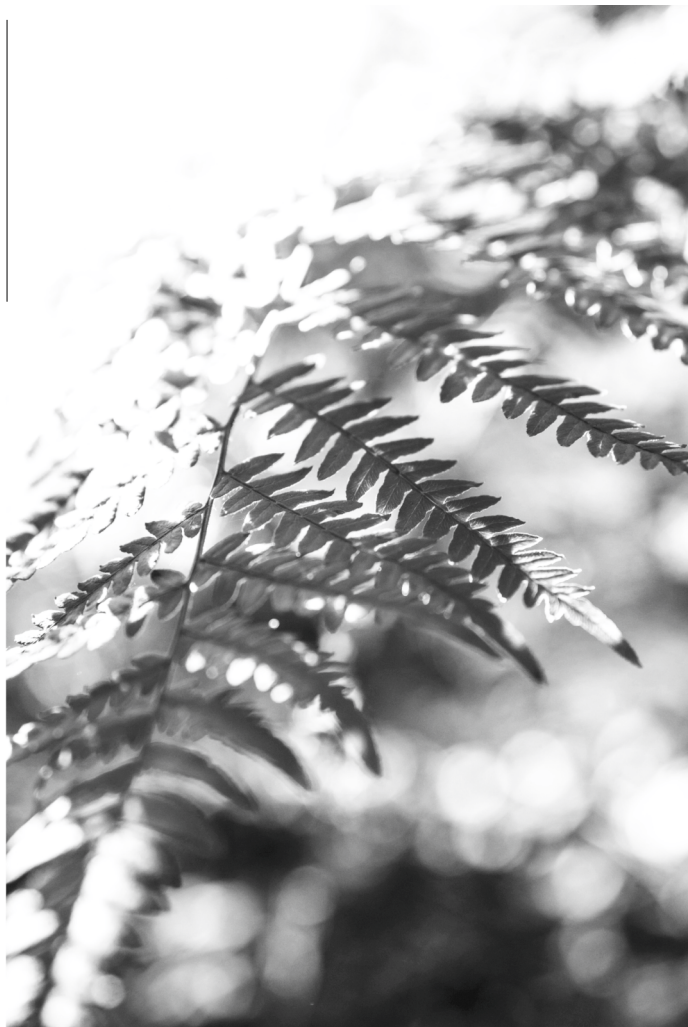
POŁUDNIE

Są smaki, które przychodzą razem z pierwszym ciepłem.
Z zielenią, która wraca do lasu, z owocami, które dopiero zaczynają dojrzewać
i z powietrzem, które pachnie świeżością.

Ta karta to wiosna przechodząca w lato w Rudym Lesie.
Lekkość, zioła, soczystość i chwile,
które płyną wolniej – gdzieś między cieniem drzew a słońcem nad sadem.

Prosto.
Naturalnie.
Na dobry moment.

Najwyższa
oficjalnie zmierzona temperatura
powietrza na Ziemi to 56,7°C,
odnotowana 10 lipca 1913 roku
w Furnace Creek Ranch,
w Dolinie Śmierci.



Topografia

(z gr. topos – miejsce, graphein – pisać), rzecz. żeń.;

Topografia to sztuka odczytywania terenu – pagórków, dolin, granic i przejść.
W naszej kuchni to sztuka odnajdywania smaku – ostrych wzniesień przypraw,
łagodnych zakoli kremów, wysp chrupiącego detalu.

Mapa?

Nie z papieru, lecz z talerzy.

PRZYSTAWKI

tatar wołowy

chrupka ziemniaczana / pikle / suszone
żółtko / palony por / majonez ziołowy
62,-

wolno pieczony boczek

majo miso / dymka / sezam / imbir / chilli
trawa cytrynowa
49,-

chrupiące krewetki

majonez kimchi / soja
56,-

burrata *

pieczona papryka / pomidory / pesto
bazyliowe / słońceznik
52,-

* możliwa wersja wege z wegańskim serem typu greckiego
54,-

ZUPY

rosół z całej kury

domowy makaron / marchew / pietruszka
wkładka mięsna
27,-

krem z kalarepy

konfitura cebulowo-jabłkowa / migdały
sorbet jabłkowo-miętowy
29,-

SAŁATY I PASTY

sałata z falafelem

świeże warzywa / borówka / pomarańcza / dressing
pomidorowy
58,-

sałata z kozim serem opalonym miodem

pomidory concassé / orzechy / dressing balsamiczny
miodowe jabłko
59,-

udon z chrupiącym kurczakiem

demi-glace / soja / warzywa / sezam / dymka
63,-

chrupiący kurczak kukurydziany

selekcja sałat / aioli / anchois / parmezan / jajko
59,-

makaron all'amatriciana

boczek / szynka parmeńska / pomidory / chilli / pecorino
salami spianata
52,-



23° 26` N

TROPICUS CANCRI



0°

AEQUATOR TERRAE

Od równika - gdzie słońce pieści ziemię
przez cały rok, po koła podbiegunowe
- gdzie cisza smakuje chłodem.

Trwa nasza podróż.



23° 36` S

TROPICUS CAPRICORNI



DANIA GŁÓWNE

stek z polędwicy wołowej

ziemniaki z czosnkiem i pietruszką / kukurydza z masłem
i chilli / sos serowo-pieprzowy

169,-

polik z dzika

ziołowe puree ziemniaczane / glazurowana
marchew / kalarepa / edamame

96,-

żebro BBQ ze śliwką

młoda kapusta z boczkiem / palone ziemniaki

89,-

kaczka confit

gnocchi śmietanowo-truflowe / buraki z czosnkiem
sos demi glace rozmarynowy / szpinak baby

89,-

rolada wołowa

kluski śląskie / modra kapusta

73,-

filet z kurczaka kukurydzianego

pomidory / polenta parmezanowa / smażone młode
warzywa / drobiowy demi-glace

79,-

polędwiczka wieprzowa z farszem truflowym

gratin brokułowe / puree z palonego kalafiora z masłem
orzechowym / burak marynowany / demi-galce jeżynowy

69,-

smash burger

relish z ogórka, chilli i zielonych pomidorów / boczek
sos chipotle / wedgesy

65,-

halibut

kruszonka tandori / makaron tagliolini z sepią / świeże warzywa

99,-

vege gotąbek

wędzone tofu / bocznik / sos marinara / chrust ziemniaczany

59,-

DESER

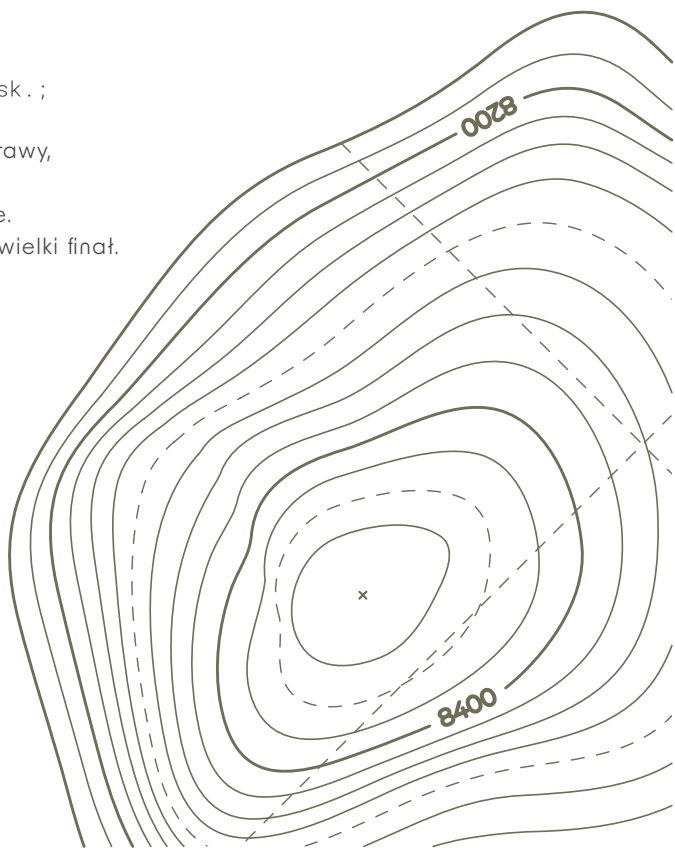
creme Brulle z krwistej pomarańczy sorbet z krwistej pomarańczy / czekolada **37,-**

Zajrzyj do naszej witryny - to tam codziennie pojawiają się desery,
które powstają z sezonu, nastroju i tego, co najlepsze w danym momencie.
Czasem klasyczne, czasem zupełnie nowe.
Zawsze warte chwili uwagi.

Szczyt

(łac. summitas), rzecz. męsk.;

najwyższy punkt kulinarnej wyprawy,
gdzie lekkość, słodycz i zachwyty
spotykają się na jednej łyżeczce.
Bo każda podróż zasługuje na wielki finał.



Przy większym stole liczy się wspólny rytm.
Dlatego na weekendowe spotkania przygotowaliśmy propozycje obiadów podawanych w formie wieloporcyjowej – do dzielenia się, próbowania i bycia razem przy jednym stole.

ŚLĄSKI ŁOBIOD

139,-/os.

zamów z wyprzedzeniem min. 48h

danie główne 1,5 porcji na osobę / min ilość: 4 osoby

domowy rosół z trzech mięs serwowany w wazie
z makaronem, marchewką i zieloną pietruszką

tradycyjna rolada śląska
grillowana polędwica wieprzowa w sosie grzybowym
filet z kurczaka panierowany w panko

kluski śląskie
ziemniaki pieczone z czosnkiem, natką pietruszki i wędzoną papryką
kasza pęczak z grzybami i ziołami

modra kapusta z żurawiną i octem balsamicznym
selekcja sałat z domowym dressingiem pomidorowym i warzywami
buraczki marynowane z miodem, czosnkiem i natką pietruszki

kompot owocowy
woda niegazowana z cytryną i miętą

149,-/os.

RODZINNY OBIAD

zamów z wyprzedzeniem min. 48h

danie główne 1,5 porcji na osobę / min ilość: 4 osoby

domowy rosół serwowany w wazie
filet z łososia z pieprzem cytrynowym

saltimbocca wieprzowa z szynką szwarczwaldzką i szalwią
filet z kurczaka z majonezem i kruszonką ziołową

kratka ziemniaczana
duszone ziemniaki z prażoną cebulą, masłem i szczypiorkiem
gnocchi smażone z ziołami

sałatka z pomidorów i kwaśnej śmietany
piklowany zielony ogórek
marynowane buraczki z czosnkiem, miodem i pietruszką

kompot owocowy
woda niegazowana z cytryną i miętą

NAPOJE

NAJLEPSZE SEZONOWE

kawa czarna mrożona	14,-
kawa biała mrożona	16,-
kawa mrożona z baileysem	28,-
tonic espresso	21,-
mango ice matcha latte na mleku kokosowym	28,-
domowa herbata mrożona	19,-

0,5 1 litr

wino musujące	45,-	79,-
wino musujące w stylu Hugo	55,-	89,-

LEMONIADY

350 ml 1 litr

cytrynowa z kwiatem czarnego bzu	18,-	35,-
cytrynowa z rabarbarem	18,-	35,-
cytrynowo-pomarańczowa	18,-	35,-

SOKI WYCISKANE

250 ml

pomarańczowy	25,-
grejpfrutowy	25,-
mieszany	25,-

NAPOJE CIEPŁE

selekcja herbat eilles diamond	 <i>dzbanek</i>	18,-
kawa czarna		14,-
kawa biała		16,-
espresso		12,-
espresso doppio		14,-
espresso macchiato		15,-
flat white		20,-
cappuccino		20,-
caffè latte		20,-
caffè latte smakowe		22,-
mleko roślinne	3,-	

NAPOJE ZIMNE

coca-cola zero / coca cola / fanta / sprite / kinley		12,-
fuze tea		12,-
sok owocowy cappy		12,-
burn original		22,-

WODA

	0,3	0,75
kropla beskidu niegazowana	10,-	20,-
kropla delice	10,-	20,-
karafka wody	1 litr	15,-

PIWA

LANE

	0,3	0,5
bernard 12	16,-	22,-
raciborskie klasyczne	12,-	18,-

BUTELKOWE

bernard bez glutenu	25,-
bernard ciemny	25,-
bernard grapefruit 0%	23,-
bernard śliwka 0%	23,-
raciborskie rżnięte	20,-
raciborskie pils	20,-
raciborskie 0%	20,-

KOKTAJLE AUTORSKIE

alkoholowe

- słodkie lato** _____ ciemny rum infuzowany masłem
35,- likier bananowy / bitters czekoladowy
- ziołowy ogród** _____ gin / syrop rozmarynowy / sok z cytryny
30,- świeże zioła
- leśny miód** _____ tequila / morela / miód / cytryna / rumianek
36,- mleko klarowane
- sad o poranku** _____ wódka gruszkowa / soju białe winogrono
29,- matcha / acid mix
- różany spokój** _____ wódka / liczi / cytryna / hibiskus / delikatna
29,- nuta octu ryżowego

bezalkoholowe

- zielona siła** _____ matcha / zielone jabłko / cytryna / woda
24,- kokosowa / woda gazowana
- cytrusowa rosa** _____ grejpfrut / miód / cytryna / zielona
26,- herbata / woda gazowana
- letni ogród** _____ kwiat czarnego bzu / ogórek / cytryna
31,- prosecco 0% / woda gazowana
- kwiaty i owoce** _____ hibiskus / róża / marakuja / woda
28,- gazowana
- ognisty cytrus** _____ grejpfrut / miód / limonka / chili / woda
27,- gazowana

KOKTAJLE KLASYCZNE

alkoholowe

negroni _____ beefeater / martini rosso / campari
34,-

whisky sour _____ jameson / sok z cytryny / białko / syrop
34,- cukrowy / angostura

mojito _____ bacardi / cukier / mięta / sok z limonki
31,- woda gazowana

tom collins _____ beefeater / syrop cukrowy / sok z cytryny
28,- woda gazowana

aperol spritz _____ aperol / prosecco / woda gazowana
29,-

To nie tylko miejsce na mapie.
To rytm krajobrazu, smak
tradycji, zapach ziemi.
To opowieść przestrzeni,
która mówi własnym głosem.
Bliski jak dom.
Odrębny jak świat.

Region

(łac. regio – kierunek, kraina), rzecz. męsk.;

ŚLĄSKA MANUFAKTURA

	40 ml	butelka
tessellis pink gin	31,-	
tessellis london extra dry gin	31,-	
tessellis sloe gin	31,-	
tessellis gliwicka vodka	31,-	340,-
tessellis oak embrace vodka	31,-	
tessellis botanical vodka orange & jasmine	31,-	
tessellis dark chocolate & orange vodka	31,-	
tessellis pineapple & white chocolate	31,-	

ALKOHOLE

APERITIF/BITTER/LIKIER 40 ml

campari	19,-
martini bianco/dry/rosso 100 ml	18,-
aperol	14,-
jägermeister	18,-
baileys	14,-
kahlua	18,-
amaretto	17,-
cointreau	21,-
luxardo maraschino	20,-
fernet branca	23,-

WÓDKI

40 ml butelka

bocian	12,-	90,-
baczewski	14,-	150,-
czarna olcha ziemniak	15,-	160,-
czarna olcha żyto	15,-	160,-

GIN

40 ml

beefeater	16,-
gunpowder	32,-

RUM

40 ml

brugal 40	44,-
bacardi carta blanca 16	18,-
bacardi carta negra 16	18,-
don papa	45,-

TEQUILLA

40 ml

1800 silver	24,-
1800 reposado	24,-
jose cuervo silver	15,-
jose cuervo reposado	15,-

KONIAK/CALVADOS

40 ml

boulard vsop	40,-
gauterier xo	120,-
hennesy vsop	40,-

WHISKEY SINGLE MALT

40 ml

macallan 12y	70,-
glen scotia 15y	60,-
loch lomond 18y	75,-
highland park 12y	40,-
glenmorangie 10y	40,-
sexton	25,-

WHISKY/BOURBON

40 ml butelka

bushmills 10y	26,-	
ballantines	16,-	150,-
jameson	20,-	200,-
gentleman jack	26,-	290,-
sazerac	26,-	
buffalo	20,-	
elijah craig	30,-	

Karta win



POLSKIE WINNICE

Śląskie: Białe Skąły, Solaris 2023	białe, półwytrawne	160,-
Lubelskie: Kamil Barcentewicz, Gewurztraminer 2022	białe, wytrawne	34,- 160,-
Opolskie: Dom Charbielin, Seyval Blanc 2023	białe, wytrawne	150,-
Lubelskie: Kamil Barcentewicz, Rose Pinot Noir 2023	różowe, półwytrawne	170,-
Zachodniopomorskie: Winnica Turnau, „X”	czerwone, półwytrawne	32,- 170,-

WINA MUSUJĄCE

Polska: Winnica Pałac Mała Wieś, Cydr Pomarium	białe, wytrawne	95,-
Włochy: C&C, Prosecco “P” Extra Dry DOC Millesimato 2023	białe, wytrawne	22,- 120,-
Francja: Champagne Claude Perrard a Rouvers-les-Vignes Brut	białe, wytrawne	350,-
Hiszpania: Celler Eudald Massana, Eudald Cava Brut Rose	różowe, wytrawne	140,-

WINA BIAŁE

Francja: Côtes de Gascogne, Belles Vignes Colombard/Sauvignon Blanc	wytrawne	19,- 90,-
Niemcy: Weingut Boujong, Riesling Bruneberger Trocken 2023	wytrawne	25,- 110,-
Nowa Zelandia: Sugar Loaf, Sauvignon Blanc 2023	wytrawne	190,-
Włochy: Varvaglione, Primadonna Chardonnay Puglia IGP 2023/2024	wytrawne	28,- 130,-
Portugalia: Cazas Novas, Vinho Verde	wytrawne	110,-

WINA CZERWONE

Francja: Belles Vignes Grenache Syrah Marselan	wytrawne	19,- 90,-
Francja: Abbotts & Delaunay – Merlot 2023	wytrawne	170,-
Włochy: Roberto Sarotto Barbera d'Asti Superiore	wytrawne	170,-
Włochy: Varvaglione 1921 – Primitivo di Manduria “Papale”	wytrawne	140,-
Włochy: Susumaniello del Salento IGP 2024	wytrawne	160,-
Argentyna: Proemio – Malbec Reserva 2019 single vineyard	wytrawne	180,-

WINA BEZALKOHOLOWE

Włochy: Varvaglione Sparkling Alcohol Free		120,-
Francja: Brochet Sauvignon Blanc Bio	19,-	90,-
Niemcy: Balance Cuvée Red	19,-	90,-

WINA SŁODKIE

Hiszpania: La Villa Real Moscatel	białe, słodkie	90,-
Francja: Chateau Mazetier Bordeaux Blanc	białe, półsłodkie	28,- 140,-

Atlas Kulinaryny

autor
Przemysław Gościński
Szeff Kuchni

z zespołem
Rudego Lasu

Informacje o gramaturach i alergenach
dostępne są u personelu.

