



Szyszka
Restauracja





e

AMUSE BOUCHE

poczęstunek od szefa kuchni

PRZYSTAWKI

 PIECZONY BURAK (160 g) 49 plnżel z malin / sezam / majonez z pestek dyni /
lody z koziego sera / wędzona papryka*Alergeny: sezam, soja, mleko, jajo, gorczyca* SMAŻONE GRZYBY SEZONOWE (150 g) 59 plnczarny czosnek / kwaśna śmietana / miód gryczany
piana z truflii / ziemniak paryski*Alergeny: soja, mleko*

CEVICHE Z TROCI (150 g) 59 pln

marynowana cebula / salsa pomidorowa /
prażona słonina / majonez kolendrowy /
porzeczka / chipotle*Alergeny: ryby, jajo, gorczyca*TATAR Z POLSKIEJ  110 pln

POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z PNIEW (140 g)

dodatki do wyboru

Tatar serwowany jest przez obsługę

Alergeny: jajo, gluten, gorczyca

SELEKCJA DOLNOŚLĄSKICH 129 pln

SERÓW (300 g)

miód truflowy / chutney z rabarbaru

Alergeny: mleko

ZUPY

 BARSZCZ BIAŁY (180 ml) 52 plnmaślanka / yuzu / marynowane jajko / majeranek /
zielone jabłko / chrzan*Alergeny: jajo, siarczyny, mleko, gluten* ZUPA CEBULOWA (190 ml) 59 pln

grzanka / ser gruyere / lubczyk

Alergeny: mleko, siarczyny, gluten

KREM Z KISZONEJ KAPUSTY (180 ml) 52 pln

olej z kminku / krokietki z baraniną

Alergeny: mleko, gluten, jajo, gorczyca

SALATKI

 BURATTA (200 g) 72 plnżółty burak / figa / morela / pistacje / piklowana
czerwona cebula / majonez z czerwonego wina /
oliwa z oliwek*Alergeny: mleko siarczyny, orzechy, jajo*

SALATA RZYMSKA (340 g) 99 pln

sos anchois / pierś z kurczaka supreme / chorizo /
prażona cebula / majonez truflowy / szczypiorek /
kruszonka z parmezanu*Alergeny: jajo, mleko, ryby, gluten*

NOCNY ROOM SERWIS

(od godziny 23:00 do 07:00)

SELEKCJA DOLNOŚLĄSKICH 129 pln

SERÓW (300 g)

miód truflowy / chutney z rabarbaru

Alergeny: mleko

PIEROGI Z KACZKI (280 g) 89 pln

sos truflowy / marynowane grzyby / żurawina

Alergeny: jaja, gluten, seler, mleko

MENU DEGUSTACYJNE

MENU DEGUSTACYJNE 450 pln

to nietuzinkowa kompozycja dań wizja i popis
szefa kuchni składająca się z sześciu wyselekcjo-
nowanych setów. Kolacja klasyczna.

WINE PAIRING 250 pln

do kolacji degustacyjnej klasycznej

Kolacja degustacyjna serwowana jest od dwóch
osob. Niezbędna jest rezerwacja, którą prosimy
zamówić na minimalnie dwa dni przed planowa-
ną kolacją

n

u

DANIA GŁÓWNE

FILET MIGNON (320 g) 299 pln
połędwica wołowa / sos demi glace z zielonym
pieprzem / puree ziemniaczane / glazurowane
marchewki / szalotka / smażone grzyby
Alergeny: mleko, seler, siarczyn

SZNYCEL WIEDEŃSKI (400 g) 139 pln
jajko sadzone / салат ziemniaczana / świeże zioła
Alergeny: jajko, gluten, ryby, mleko, gorczyca

ŻEBRO WOŁOWE (500 g) 139 pln
mus z pieczonej papryki / kimchi / marynowany
pomidor / pieczone ziemniaki z ogniska
Alergeny: mleko, skorupiaki, seler

PANIEROWANY SCHAB 129 pln
Z KOŚCIĄ (550 g)
puree ziemniaczane / chorizo / kompresowany
ogórek / creme fraiche / lubczyk / koper / bez / zioła
Alergeny: gluten, jajko, mleko, siarczyn

POLICZKI WOŁOWE (290 g) 119 pln
modra kapusta / chrzan / żurawina / palony por
Alergeny: siarczyn, mleko

DORSZ (240 g) 129 pln
wędzona śmietana / wermut / czarny czosnek /
porzeczka / koperek / soczewica
Alergeny: ryby, soja, jajko, gluten, mleko

GLAZUROWANA TROĆ (260 g) 119 pln
sos z omulek / puree z pietruszki / marynowany
fenkul / agrest / groszek
Alergeny: ryby, mleko, siarczyn, mięczak

KURCZAK SUPREME (290 g) 119 pln
frytki stekowe / sos demi glace /
kompresowany ogórek
Alergeny: mleko, seler, siarczyn, orzechy

BURGER WOŁOWY (290 g) 109 pln
sos afrodyzjakowy / salata lodowa / piklowany
ogórek / marynowany pomidor / pieczone ziemniaki
z ogniska / ser bursztyn / majonez truflowy
Alergeny: mleko, gorczyca, seler

CZARNY MAKARON (220 g) 99 pln
owoce morza / chilli / czosnek
*Alergeny: skorupiaki, mięczaki, mleko, siarczyn,
jajko, gluten*

 RISOTTO Z TRUFLĄ (220 g) 99 pln
fermentowany czosnek / prażony słonecznik /
topinambur / ser bursztyn / żurawina
Alergeny: mleko, siarczyn

 RAVIOLI Z OWCZYM SEREM (260 g) 89 pln
sos maślany / szalwia / ser bursztyn / pinii
Alergeny: jajko gluten, mleko, orzechy

PIEROGI Z KACZKĄ (280 g) 89 pln
sos truflowy / marynowane grzyby / żurawina
Alergeny: jajko, gluten, seler, mleko

DESERY

WIEDEŃSKI STRUDEL 52 pln
JABŁKOWY (150 g)
lody z bergamotki / sos angielski
Alergeny: mleko, gluten, jajko

KREM PATISSIERE (150 g) 52 pln
mrożone jagody / migdały / espuma drożdżowa /
kozi ser
Alergeny: mleko, gluten, jajko

SERNIK PISTACJOWY (150 g) 49 pln
lody z koziego sera
Alergeny: mleko, jajko, gluten, orzechy

LODY RZEMIEŚLNICZE SEZONOWE 16 pln
SMAKI: wanilia / czekolada / pistacja / orzech /
cytryna / kozi ser

*Prosimy o informowanie naszej obsługi o alergiach i nietolerancjach pokarmowych przed wyborem menu.
Pełna lista alergenów dostępna jest na Państwa życzenie.*

— NAPOJE CIEPŁE —

ESPRESSO (30 ml)	22 pln	CAPPUCCINO (240 ml)	27 pln
KAWA CZARNA (190 ml)	22 pln	FLAT WHITE (240 ml)	35 pln
ESPRESSO DOPPIO (60 ml)	30 pln	LATTE MACCHIATO (360 ml)	29 pln

HERBATY NEWBY

Ceylon, Cinnamon, Black Tropical, Oriental Sencha, Linden Flower, Peach & Raspberry, Fruity Berries, Apple Strudel, Elderflower & Lemon	28 pln
Silver Needle herbata biała	36 pln
Flowering Jasmin Lotus	32 pln

— NAPOJE ZIMOWE —

HERBATA ZIMOWA / czarna herbata / sok malinowy / goździki / imbir / miód / cytryna	28 pln
HERBATA Z RUMEM / czarna herbata / rum (40 ml) miód / cytryna	39 pln
WINO GRZANE / goździki / cynamon / imbir / miód / pomarańcz	32 pln
GORĄCA CZEKOLADA / bita śmietana	26 pln

— NAPOJE ZIMNE —

CISOWIANKA PERLAGE / CISOWIANKA NIEGAZOWANA / CISOWIANKA SILNY GAZ (500 ml)	22 pln
SOKI ŚWIEŻOWYCISKANE: Pomarańczowy / Grejpfrutowy (250 ml)	29 pln
LEMONIADA: cytrynowa / lawendowa / czarny bez / pomarańczowa (370 ml)	29 pln
PEPSI COLA / PEPSI MAX / MIRINDA ORANGE / 7UP (200 ml)	18 pln
RED BULL (250 ml)	22 pln

— PIWO —

PIWO SEIDORF***** 5MSC (dostępność ograniczona) (400 ml)	29 pln
Arcyksiążęcy Browar Zamkowy Cieszyń PILSNER (330 ml)	16 pln
Arcyksiążęcy Browar Zamkowy Cieszyń LAGER (330 ml)	18 pln
Arcyksiążęcy Browar Zamkowy Cieszyń LAGER BEZALKOHOŁOWY (330 ml)	18 pln
Arcyksiążęcy Browar Zamkowy Cieszyń PSZENICZNE (330 ml)	28 pln
Arcyksiążęcy Browar Zamkowy Cieszyń DOUBLE IPA (330 ml)	24 pln

*Dla Gości spoza hotelu, grupa od 8 osób w ramach podziękowania za dobry serwis pobierana jest dodatkowa opłata w wysokości 10% wartości rachunku.

*Room serwis opłata jednorazowa 20 pln

*Basen serwis opłata jednorazowa 10 pln