

Dom Wierzynka

HOTEL ZAMEK TOPACZ

KUCHNIA, KTÓRA ZACZYNA SIĘ OD PRODUKTU. WARZYWA Z NASZYCH UPRAW, MIĘSO I RYBY OD SPRAWDZONYCH DOSTAWCÓW Z REGIONU, ZIOŁA ZBIERANE WTEDY, GDY MAJĄ NAJWIĘCEJ DO POWIEDZENIA. MENU UKŁADA SIĘ W RYTMIE PÓR ROKU.

SZEF MATEUSZ ROSIAK GOTUJE POLSKIE SMAKI PO SWOJEMU: WYRAŹNIE, LEKKO, BEZ ZBĘDNEJ DEKORACJI. KLASYKA, KTÓRĄ ROZPOZNASZ, W FORMIE, KTÓREJ SIĘ NIE SPODZIEWASZ.

REKOMENDACJA *PRZEWODNIKA MICHELIN 2026* JEST DLA NAS POTWIERDZENIEM KIERUNKU I POWODEM, ŻEBY TRZYMAĆ GO JESZCZE MOCNIEJ.

A KITCHEN THAT STARTS WITH THE INGREDIENT. VEGETABLES FROM OUR OWN GARDENS, MEAT AND FISH FROM TRUSTED REGIONAL SUPPLIERS, HERBS PICKED AT THE MOMENT THEY HAVE THE MOST TO SAY. THE MENU WRITES ITSELF IN THE RHYTHM OF THE SEASONS.

CHEF MATEUSZ ROSIAK COOKS POLISH FLAVOURS HIS OWN WAY: CLEAN, LIGHT, WITH NOTHING THAT DOES NOT NEED TO BE THERE. THE CLASSICS YOU KNOW, IN A FORM YOU WILL NOT SEE COMING.

A RECOMMENDATION IN *THE MICHELIN GUIDE 2026* CONFIRMS OUR DIRECTION AND GIVES US EVERY REASON TO HOLD IT EVEN TIGHTER.

***SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI NA TEMAT ALERGENÓW W NASZYCH DANIACH CHĘTNIE UDZIELI PAŃSTWU OBSŁUGA RESTAURACJI.**

OUR RESTAURANT STAFF WILL BE HAPPY TO PROVIDE DETAILED INFORMATION ABOUT ALLERGENS IN OUR DISHES.

***POJEMNIK NA WYNOS: 0,27 ZŁ**

TAKEAWAY PACKAGE: 0,27 ZŁ

PRZYSTAWKI

STARTERS

DOMOWE FRYTKI/ MAJONEZ TRUFLOWY & KIELISZEK SZAMPANA <i>HOMEMADE FRIES/ TRUFFLE MAYO & GLASS OF CHAMPAGNE</i>	 	200 G/ 100 ML	79 PLN
DESKA SERÓW MOJĘCICKICH/ KONFITURA Z GRUSZKI/ GRISSINI <i>MOJĘCICE CHEESE BOARD/ PEAR JAM/ GRISSINI</i>		150 G	57 PLN
DYNIA W TEMPURZE/ STRACIATELLA/ ROKITNIK/ ORZECHY LASKOWE <i>TEMPURA PUMPKIN/ STRACCIATELLA/ SEA BUCKTHORN/ HAZELNUTS</i>		150 G	55 PLN
ŚLEDŹ/ SAŁATKA ZIEMNIACZANA/ JABŁKO/ MAŚLANKA/ PRAŻONA CEBULA <i>HERRING/ POTATO SALAD/ APPLE/ BUTTERMILK/ CRISPY ONION</i>		150 G	56 PLN
SAŁATKA ZE SMAŻONYM SEREM ŚLUBOWSKIM/ KARAMELIZOWANE ORZECHY/ ŚLIWKA/ BURAK <i>SALAD WITH FRIED ŚLUBOWSKI CHEESE/ CARAMELISED NUTS/ PLUM/ BEETROOT</i>	 	150 G	53 PLN
DOMOWA KASZANKA/ ŚLIWKA/ CYKORIA/ JUS (+SMAŻONE FOIE GRAS 49 PLN) <i>HOMEMADE KASZANKA (BLOOD SAUSAGE)/ / PLUM/ CHICORY/ JUS (+FRIED FOIE GRAS 49 PLN)</i>	 	150 G	49 PLN
TATAR WOŁOWY/ CHRZAN/ OGÓREK KISZONY/ SZCZYPIOREK/ PIECZYWO <i>BEEF TARTARE/ HORSERADISH/ PICKLED CUCUMBER/ CHIVES/ BREAD</i>		150 G	66 PLN

ZUPY

SOUPS

ŻUR/ KIEŁBASA Z DZIKA/ JAJO/ CHRZAN/ ZIEMNIAK <i>SOUR RYE SOUP/ WILD BOAR SAUSAGE/ EGG/ OATS/ POTATOE</i>		250 G	46 PLN
BULION GRZYBOWY/ RAVIOLI TRUFLOWE/ SZCZYPIOREK <i>MUSHROOM BROTH/ TRUFFLE DUMPLINGS/ CHIVES</i>		250 G	36 PLN

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

DUSZONA WOŁOWINA/ PUREE TRUFLOWE/ BRUKSELKA/ PRAŻONE NASIONA/ TOPINAMBUR/ SOS MUSZTADRDOWY <i>BRAISED BEEF/ TRUFFLE PURÉE/ BRUSSELS SPROUTS/ TOASTED SEEDS/ SUNCHOKE/ MUSTARD SAUCE</i>		350 G	99 PLN
KOPYTKA/ GRZYBY/ WĘDZONY TWARÓG/ BUŁKA TARTA/ SOS TRUFLOWY <i>POTATO DUMPLINGS/ MUSHROOMS/ SMOKED CURD CHEESE/ BREADCRUMBS/ TRUFFLE SAUCE</i>		350 G	69 PLN
KULBIN/ EDAMAME/ BOCZNIAKI/ KOPER WŁOSKI <i>MEAGRE/ EDAMAME/ OYSTER MUSHROOMS/ FENNEL</i>		350 G	135 PLN
RUMSZTYK Z GRILLA/ KAPUSTA WŁOSKA/ PUREE ZIEMNIACZANE/ MUS Z CEBULI/ LUBCZYK <i>GRILLED RUMP STEAK/ SAVOY CABBAGE/ MASHED POTATOES/ ONION MOUSSE/ LOVAGE</i>		350 G	96 PLN

PIERŚ Z KACZKI/ RADICCHIO/ BURAK/ CHRZAN/ KLUSKI ŚLĄSKIE/ SOS Z JUSEM JABŁKOWYM (+ FOIE GRAS SMAŻONE 49 ZŁ) <i>DUCK BREAST/ RADICCHIO/ BEETROOT/ HORSERADISH/ SILESIA POTATO DUMPLINGS/</i> <i>APPLE JUS SAUCE (+ PAN-FRIED FOIE GRAS 59 PLN)</i>			350 G	86 PLN
COMBER Z JELENIA/ TOPINAMBUR/ GRZYBY/ PUREE Z SELERA/ JEŻYNA/ DEMI - GLACE <i>SADDLE OF VENISON/ JERUSALEM ARTICHOKE/ MUSHROOMS/ CELERAC PURÉE/</i> <i>BLACKBERRY/ DEMI-GLACE</i>			350 G	160 PLN
PIECZONA DYNIA/ ORZECHY NERKOWCA/ DZIKI BROKUŁ/ KASZTANY/ CHILII <i>ROASTED PUMPKIN/ CASHEW NUTS/ WILD BROCCOLI/ CHESTNUTS/ CHILII</i>	 		350 G	60 PLN

DESERY

DESSERTS

MIODOWNIK/ LODY Z PALONEGO MIODU <i>MIODOWNIK HONEY CAKE/ BURNT HONEY ICE CREAM</i>			150 G	38 PLN
TARTA CZEKOLADOWA Z BITĄ ŚMIETANĄ <i>CHOCOLATE TART WITH WHIPPED CREAM</i>			150 G	38 PLN
SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I CZARNĄ PORZECZKĄ/ SORBET PORZECZKOWY <i>WHITE CHOCOLATE AND BLACKCURRANT CHEESECAKE/ BLACKCURRANT SORBET</i>			150 G	38 PLN



BEZ GLUTENU
GLUTEN FREE



BEZ LAKTOZY
LACTOSE FREE



WEGAŃSKIE
VEGAN



WEGE
VEGE

DLA GRUP OD 6 OSÓB DOLICZANY JEST SERWIS W WYSOKOŚCI 10% WARTOŚCI RACHUNKU
 FOR GROUPS OF 6 PEOPLE OR MORE, 10% SERVICE OF THE VALUE OF THE BILL

KAWY/ COFFEE

ESPRESSO I 8G KAWA/ 30 ML WODA <i>ESPRESSO I 8G COFFEE/ 30 ML WATER</i>	15 PLN
DOPPIO I 17G KAWA/ 60 ML WODA <i>DOPPIO I 17G COFFEE/ 60 ML WATER</i>	17 PLN
AMERICANO I 17G KAWA/ 180 ML WRZĄTEK <i>AMERICANO I 17G COFFEE/ 180 ML BOILING WATER</i>	17 PLN
CAPPUCCINO I 8G KAWA/ 60 ML WRZĄTEK/ 180 ML MLEKO <i>CAPPUCCINO I 8G COFFEE/ 60 ML BOILING WATER/ 180 ML MILK</i>	18 PLN
CAPPUCCINO DUŻE I 17G KAWA/ 60 ML WRZĄTEK/ 220 ML MLEKO <i>CAPPUCCINO GRANDE I 17G COFFEE/ 60 ML BOILING WATER/ 220 ML MILK</i>	20 PLN
LATTE MACCHIATO I 8G KAWA/ 30 ML WODA/ 200 ML MLEKO <i>LATTE MACCHIATO I 8G COFFEE/ 30 ML WATER/ 200 ML MILK</i>	18 PLN
FLAT WHITE I 17G KAWA/ 60 ML WODA/ 150 ML MLEKO <i>FLAT WHITE I 17G COFFEE/ 60 ML WATER/ 150 ML MILK</i>	20 PLN
KAWA MROŻONA I 17G KAWA/ 60 ML WODA/ 200 ML MLEKO <i>ICED COFFEE I 17G COFFEE/ 60 ML WATER/ 200 ML MILK</i>	26 PLN
TONIC ESPRESSO I 8G KAWA/ 30 ML WODA/ 150 ML TONIK <i>TONIC ESPRESSO I 8G COFFEE/ 30 ML WATER/ 150 ML TONIC</i>	24 PLN

SELEKCJA HERBAT/ TEA SELECTION

3G HERBATA/ 350 ML WRZĄTEK <i>3G TEA/ 350 ML BOILING WATER</i>	
ENGLISH BREAKFAST <i>ENGLISH BREAKFAST</i>	20 PLN
EARL GREY <i>EARL GREY</i>	20 PLN
ZIELONA HERBATA <i>GREEN TEA</i>	20 PLN
BIAŁA HERBATA <i>WHITE TEA</i>	20 PLN
AUTORSKA HERBATA „MAGIA TOPACZ” <i>OUR “MAGIC OF TOPACZ” TEA</i>	24 PLN

NAPOJE/SOFT DRINKS

KROPLA BESKIDU NIEGAZOWANA/ GAZOWANA <i>KROPLA BESKIDU STILL/ SPARKLING</i>	0,33 / 0,7 L	12/18 PLN
DOLOMIA NIEGAZOWANA/ GAZOWANA <i>DOLOMIA STILL/ SPARKLING</i>	0,7 L	26 PLN
COCA COLA, TONIC, CAPPY JABŁKO / POMARAŃCZA <i>COCA COLA, TONIC, CAPPY APPLE / ORANGE</i>	0,25 L	14 PLN
SOK ŚWIEŻO WYCISKANY <i>FRESHLY SQUEZZED JUICE</i>	0,2 L	24 PLN
DOMOWA LEMONIADA / ZAPYTAJ KELNERA O DZISIEJSZY SMAK <i>HOMEMADE LEMONADE / ASK THE WAITER FOR TODAY’S FLAVOR</i>	0,3 L	24 PLN

KOKTAJLE BEZALKOHOŁOWE/ NON-ALCOHOLIC DRINKS

BRZOSKWINIOWA HERBATA MROŻONA

29 PLN

I 30 ML SYROP BRZOSKWINIOWY/ 30 ML SOK Z CYTRYNY/ 250 ML ZIELONA HERBATA
PEACH ICE TEA
I 30 ML PEACH SYRUP/ 30 ML LEMON JUICE/ 250 ML GREEN TEA

WHISKY SOUR ZERO -

35 PLN

**WHISKY BEZALKOHOŁOWE 40ML/SYROP CUKROWY 20ML/SOK Z CYTRYNY 20ML/
BIAŁKO JAJKA**

ALCOHOL FREE WHISKY 40ML/ SUGAR SYRUP 20ML/ LEMON JUICE 20 ML/ EGG WHITE

RED CARPET -

29 PLN

**PUREE Z MALIN 100ML/ SOK Z ŻURAWINY 80ML/ SOK Z CZARNEJ PORZECZKI 80ML/
SOK CYTRYNOWY 20ML**

RASPBERRY PUREE 100ML/ CRANBERRY JUICE 80ML/ BLACK CURRANT 80ML/ LEMON JUICE 20ML

HUGO SPRITZ ZERO -

32 PLN

**PROSECCO BEZALKOHOŁOWE 200ML (DO 0,5% ALK.)/SYROP CZARNY BEZ 40ML/SOK Z LIMONKI
30ML/ MIĘTA/ LIMONKA 1/2**

NON ALCOHOL PROSECCO/ BLACK ELDERBERRY SYRUP/ LIME JUICE/ MINT

KOKTAJLE/ COCKTAILS

ZAPYTAJ KELNERA O WERSJĘ BEZ ALKOHOLU WSZYSTKICH NASZYCH KOKTAJLI

ASK YOUR WAITER ABOUT NON-ALCOHOLIC VERSIONS OF ALL OUR COCKTAILS

TEQUILA SUNRISE -

39 PLN

TEQUILA BLANCO 50ML/ SYROP Z OWOCU GRANATU 20ML

TEQUILA BLANCO 50ML/ GRENADE JUICE 20 ML

TOM COLLINS -

39 PLN

GIN 50ML/SOK Z CYTRYNY 30ML/ SYROP CUKROWY 15ML/ WODA SODOWA 100ML

GIN 50 ML/ LEMON JUICE 30ML/ SUGAR SYRUP 15ML/ SODA WATER 100ML

WHISKY / VODKA SOUR -

37 PLN

BOURBON WHISKY 40ML/ SYROP CUKROWY 20ML/ SOK Z CYTRYNY 20ML/ BIAŁKO 20ML

BOURBON WHISKY 40ML/ SUGAR SYRUP 20ML/ LEMON JUICE 20ML/ EGG WHITE 20ML

NEGRONI -

39 PLN

GIN 35ML/ CAMPARI 35ML/ VERMOUTH 35 ML

APEROL SPRITZ -

39 PLN

APEROL 60ML/ PROSECCO 100ML/ WODA SODOWA 30 ML/ POMARAŃCZA

APEROL 60ML/ PROSECCO 100ML/ SODA WATER 30ML/ ORANGE

LIMONCELLO SPRITZ -

39 PLN

LIMONCELLO 60ML/PROSECCO 100ML/WODA SODOWA 30ML

LIMONCELLO 60ML/PROSECCO 100ML/ SODA WATER 30ML

PORNSTAR MARTINI -

39 PLN

**WÓDKA 40ML/PUREE Z MARAKUI 40ML/SYROP WANILIOWY 20ML/PASSOA 20ML/
SOK Z CYTRYNY 20ML/PROSECCO 60ML**

*VODKA 40ML/ PUREE OF PASSION FRUIT 40ML/ VANILA SYROP 20ML/ PASSOA 20ML/ LEMON JUICE 20ML/
PROSECCO 60ML*

KOKTAJLE AUTORSKIE/ ORIGINAL COCKTAILS

MAGIA TOPACZ - BOURBON WHISKY 40ML/ HERBATA MAGIA TOPACZ 40ML/ SYROP Z CZARNEGO BZU 20ML/ SOK Z CYTRYNY 20ML <i>BOURBON WHISKY 40ML/ MAGIA TOPACZA TEA 40ML/ ELDERBERRY SYROP 30ML/ LEMON JUICE 20ML</i>	36 PLN
LAVENDER VINE - VINE GIN 50ML/ WERMUT DRY 20ML/ SOK WINOGRONOWY 30ML/ SYROP Z LAWENDY 20ML/ SOK Z CYTRYNY 25ML <i>VINE GIN 50ML/ WERMUT DRY 20ML/ GRAPE JUICE 30ML/ LAVENDER JUICE 20ML/ LEMON JUICE 25ML</i>	39 PLN
BASIL CITRUS SOUR - WÓDKA 40ML/COINTREAU 10ML/SYROP Z MANDARYNKI 20ML/SOK POMARAŃCZOWY 30ML/ SOK Z CYTRYNY 25ML/BIAŁKO JAJA 20ML/ŚWIEŻA BAZYLIA - LISTKI <i>VODKA 40ML/ COINTREAU 10ML/ MANDARIN JUICE 20/ ORANGE JUICE 30ML/LEMON JUICE 25 ML/</i> <i>FRESH BASIL- LEAFLETS</i>	39 PLN
BITTER SUMMER TEA - FERNET BRANCA 30ML/ WÓDKA 30ML/ WERMUT 10ML/ EARL GREY 100ML/ SYROP BRZOSKWINOWY 15ML/ SOK Z CYTRYNY 20ML <i>FERNET BRANCA 30ML/ VODKA 30ML/ VERMOUTH 10ML/ EARL GREY 100ML/ PEACH JUICE 15ML/</i> <i>LEMON JUICE 20ML</i>	39 PLN

PIWA/ BEER

500ML BROWAR MIASTOLAS - ZAPYTAJ OBSŁUGI O DOSTĘPNE PIWA <i>MIASTOLAS BEER - ASK FOR AVAILABLE OPTIONS</i>	32 PLN
BROWAR CAMINUS <i>CAMINUS BEER</i>	30 PLN
BROWAR MARYENSZTADT <i>MARYENSZTADT BEER</i>	30 PLN
SESYJNE APA (BEZ GLUTENU) <i>SESSION APA (GLUTEN FREE)</i>	4,1% 30 PLN
FRASZKA PILS <i>FRASZKA PILS BEER</i>	4,8% 28 PLN

WHISKY

		40 ML
SZKOCJA		
GLENMORANGIE SIGNET	HIGHLANDS	46% 140 PLN
MACALLAN 12 Y.O. DOUBLE CASK/ SHERRY	HIGHLANDS	40% 50 PLN
CRAGGANMORE 12 Y.O.	SPEYSIDE	40% 45 PLN
ABERLOUR 16 Y.O. DOUBLE CASK	SPEYSIDE	40% 70 PLN
ARDBEG 10 Y.O.	ISLAY	46% 35 PLN
BOWMORE 15 Y.O.	ISLAY	43% 70 PLN
AUCHENTOSHAN 20 Y.O. VINTAGE 2000	LOWLAND	59,2% 150 PLN
WEMYSS MALTS SINGLE CASK BOWMORE 1990	ISLAY	46% 140 PLN
IRLANDIA/ IRELAND		40% 55 PLN
CONNEMARA PEATED 12 Y.O.		
SZWECJA/ SWEDEN		46,1% 55 PLN
MACKMYRA BJORKSAV SINGLE MALT		

BURBON

		40 ML
WOODFORD RESERVE DOUBLE OAKED		43,2% 40 PLN
I. W. HARPER 15 Y.O.		43% 160 PLN

GIN

		40 ML
HENDRICKS	SZKOCJA/ SCOTLAND	41,4% 30 PLN
PLYMOUTH GIN	ANGLIA/ ENGLAND	41,2% 35 PLN
G'VINE FLORAISSON GIN	FRANCJA/ FRANCE	40% 30 PLN
SIPSMITH SLOE GIN	ANGLIA/ ENGLAND	29% 35 PLN

RUM

		40 ML
RON ZACAPA SOLERA 23 Y.O.	GWATEMALA/ GUATEMALA	40% 55 PLN
THE EQUIANO AFRO-CARIBBEAN	BARBADOS/ MAURITIUS	43% 45 PLN
FOURSAUARE INDELIBLE 11YO	BARBADOS	48% 80 PLN
MEZAN 2010	JAMAJKA/ JAMAICA	46% 55 PLN
MEZAN X.O.	JAMAJKA/ JAMAICA	40% 40 PLN

WÓDKA I OKOWITA/ VODKA AND SPIRIT

<i>POLSKA/ POLAND</i>		40 ML
PODOLE WIELKIE ZIEMNIAK	43%	35 PLN
PODOLE WIELKIE PSZENICA	43%	35 PLN
PODOLE WIELKIE BURBON	44%	60 PLN
KAVKA	40%	35 PLN
KAVKA TOKAJI CASK AGED	45,5%	50 PLN
KAVKA ORCHARD	38%	32 PLN
FRANT WILDFLOWER	40%	35 PLN

TEQUILA

		40 ML
LOS ARANGO REPOSADO	40%	38 PLN
LOS ARANGO ANEJO	40%	45 PLN

ARMAGNAC

		40 ML
CLOS MARTIN MILLÉSIME VSOP	40%	35 PLN

COGNAC

		40 ML
HINE H BY HINE V.S.O.P. FINECHAMPAGNE	40%	35 PLN
HINE CIGAR REVERVE XO	40%	76 PLN
MAXIME TRIJOL PETIT CHAMPAGNE VINTAGE 1972/ 1984	40/ 43%	240 PLN

CALVADOS

		40 ML
PERE MAGLOIRE V.S.O.P.	40%	40 PLN

GRAPPA

		40 ML
NONINO MOSCATO	41%	35 PLN

LIKIERY/ LIQUEURS

		40 ML
NONINO AMARO	35%	25 PLN
FERNET BRANCA	35%	24 PLN
GOLDEN EIGHT PEAR LIQUEUR	25%	24 PLN
CHAMBORD ROYAL	16,5%	24 PLN
BARRACA 5 Y.O. RUM & COFFEE	30%	24 PLN
NIE PRZELEWKI "AGREST".	17,5%	26 PLN
NIE PRZELEWKI "PIGWA"	17,5%	26 PLN
NIE PRZELEWKI "PORZECZKA"	17,5%	26 PLN
NIE PRZELEWKI "PIGWOWIEC KORZENNY"	17,5%	26 PLN

Przyjęcia okolicznościowe i kolacje biznesowe

Zorganizuj swoje przyjęcie w miejscu, które robi wrażenie.
Skontaktuj się z nami i poznaj naszą ofertę.

RESTAURACJA@ZAMEKTOPACZ.PL

+48 71 771 99 40



HOTEL
ZAMEK TOPACZ
resort & spa