

# MENU



Restauracja "SIELANKA" wita swych Miłych Gości i zaprasza do swojego świata niepowtarzalnych zapachów i apetycznych potraw. Nasi kucharze, którzy pilnie strzegą swych małych tajemnic, pokażą, że gotowanie nie jest zwykłą umiejętnością, lecz prawdziwą sztuką.

Życząc smacznego zapraszamy na kulinarną sielanekę.

Organizujemy:

- przyjęcia okolicznościowe
- spotkania firmowe

Proponujemy Państwu wykupienie voucherów na pobyt lub do wykorzystania w naszej Restauracji, jako niezapomniany prezent.

Zachęcamy do degustacji win z naszej piwnicy.

Do ceny dań 1/2 porcji doliczamy 20%.

**Restauracja czynna w godz. 12.00 - 22.00**

**Restauracja Sielanka**

**43-450 Ustroń, ul. 3 Maja 61**

**Tel. (033) 851-39-93**

**[www.sielanka.ustron.pl](http://www.sielanka.ustron.pl)**

**[sielanka@ustron.pl](mailto:sielanka@ustron.pl)**

# PRZYSTAWKI

## STARTERS

- 1. CEVICHE Z ŁOSOSIA NA KALAREPIE I GRUSZCE** **18,00 ZŁ**  
Ceviche of salmon on kohlrabi and pear
- 2. SZYJKI RAKÓW Z BOROWIKAMI** **22,00 ZŁ**  
Creamy crayfish with mushroom
- 3. CARPACCIO Z OŚMIORNICY Z RUCOLĄ I TERRINĄ Z ŁOSOSIA** **28,00 ZŁ**  
Octopus carpaccio with arugula and terrine salmon
- 4. TATAR Z AVOCADO I PIECZONEGO BURAKA, BIAŁA CEBULA W MIODOWYM SOSIE, GRZANKA** **16,00 ZŁ**  
Avocado tartar and roasted beetroot, white onion in honey sauce, toast
- 5. SER GÓRALSKI GRILLOWANY Z CHRUPIĄCYM BOCZKIEM** **16,00 ZŁ**  
Grilled sheep's cheese with crunchy bacon
- 6. BEFSZTYK Tatarski (z polędwicy wołowej)** **32,00 ZŁ**  
Steak Tartare
- 7. CARPACCIO (z polędwicy wołowej)** **32,00 ZŁ**  
Beef carpaccio

# KOMPOZYCJE DAŃ

## COMPOSITIONS DISHES

- 1. OSSOBUCO Z JELENIA NA PUREE Z ZIELONEGO GROSZKU, KISZONE WARZYWA, PIECZONE ZIEMNIAKI, SALSEFIA.** **48,00 ZŁ**  
Ossobuco of deer in green bean puree, pickled vegetables, baked potatoes, salsify
- 2. POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W SPECKU NA PUREE Z BURAKA I CHRZANU, GNOCCHI Z SEREM I BOCZKIEM** **46,00 ZŁ**  
Pork tenderloin in speck, puree of beet and horseradish, gnocchi with cheese and bacon
- 3. POŁĘDWICA MARYNOWANA, PUREE Z DYNI PIŻMOWEJ, SMAŻONY GROSZEK CUKROWY** **49,00 ZŁ**  
Marinated sirloin, mashed butternut squash , fried sugar snap peas
- 4. GICZ JAGNIEĆA, GOŁĄBEK GRYCZANY, SOS WARZYWNY** **16,00 ZŁ/100 G**  
Lamb shank with vegetable sauce
- 5. ROLADA ŚLĄSKA, KLUSKI ŚLĄSKIE, CZERWONA KAPUSTA Z ARONIA** **39,00 ZŁ**  
Beef roulade, dumplings, red cabbage with aronia
- 6. FILET Z ŁOSOSIA, RISOTTO Z MŁODYM SZPINAKIEM, SOS KAPAROWO- CYTRYNOWY** **48,00 ZŁ**  
Salmon fillet, risotto with spinach, capar and lemon sauce
- 7. ROLADKA Z LUCJANA, TAGLIATELLE SEPIA, PIECZONY POR, SOS CHARDONNAY** **48,00 ZŁ**  
Roulade with Lucian (fish), tagliatelle sepia, baked leek, chardonnay sauce

# PROPOZYCJE DLA DZIECI

## KIDS MENU

- 1. PIERŚ Z KURCZAKA PANIEROWANA (PASECZKI)  
FRYTKI, MARCHEWKA** **18,00 ZŁ**  
Breaded strips of chicken breast with fries and carrot (for children)
- 2. SPAGHETTI Z SOSEM POMIDOROWYM** **18,00 ZŁ**  
Spaghetti with tomato sauce

## SALĄTY

### SALADS

- 1. SALATA SZEFA** **39,00 ZŁ**  
(sałata mix, pomidorki koktajlowe, cebula czerwona, gorgonzola, gruszka, grillowana wołowina, dresing chrzanowy)  
**Chef's salad**  
(lettuce mix, cherry tomatos, red onion, gorgonzola cheese, pear slices, grilled beef, horseradish dressing)
- 2. SALATA MORSKA** **34,00 ZŁ**  
(sałaty mix, pomidory, łosoś wędzony, karczochy, melon, grzanki, czerwona cebula, oliwki, sos balsamico)  
**Sea salad**  
(latuce mix, tomato, smoked salmon, artichokes, melon, croutons, red onion, black olives, balsamic vinegrette sauce)
- 3. BAKŁAŻAN NA SAŁACIE ZAPIEKANY POD MOZZARELLĄ** **26,00 ZŁ**  
Pastry fried aubergine with mozzarella server with salad

# DANIA MIĘSNE

## MEAT DISHES

- 1. CHATEAUBRIAND** 69,00 ZŁ  
Chateaubriand
- 2. STEK Z POŁĘDWICY W SOSIE Z ZIELONEGO PIEPRZU** 58,00 ZŁ  
Sirloin steak with green pepper sauce
- 3. ROLADA ŚLĄSKA** 28,00 ZŁ  
Beef roulade
- 4. ROLADKA Z KURCZAKA Z MOZZARELLĄ I SUSZONYMI POMIDORAMI** 26,00 ZŁ  
Chicken roll with mozzarella and dried tomatoes
- 5. CIEŁĘCY KOTLET WIEDEŃSKI Z JAJKIEM SADZONYM** 32,00 ZŁ  
Wienerschnitzel with fried egg
- 6. ŻEBERKA WIEPRZOWE DUSZONE W KAPUŚCIE** 26,00 ZŁ  
Pot roast ribs with cabbage
- 7. PŁATKI SCHABU Z SEREM ZAPIEKANE POD BOROWIKAMI** 30,00 ZŁ  
Pork slices with camembert roasted with mushrooms
- 8. PIECZEŃ Z DZIKA W SOSIE GRZYBOWYM** 38,00 ZŁ  
Roast of boar with mushroom sauce
- 9. UDKO Z KACZKI** 26,00 ZŁ  
Duck leg

## RYBY

### FISH

- 1. PSTRAŃ Z GRILLA** 28,00 ZŁ  
Grilled trout
- 2. FILET Z PSTRAŃA W MIGDAŁACH Z SOSEM BALSAMICZNYM** 34,00 ZŁ  
Trout fillets in almond with balsamic sauce

# MAKARONY

## PASTA DISHES

- 1. SPAGHETTI Z OWOCAMI MORZA** **38,00 ZŁ**  
(MULE, KREWETKI, OŚMIORNICZKI, KALAMARY)  
Spaghetti with seafood (mules, shrimps, octopus, squid)
- 2. TAGLIATELLE Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ W SOSIE GORGONZOLLA Z ZIELONYM GROSZKIEM** **38,00 ZŁ**  
Tagliatelle with sirloin, gorgonzola with peas sauce
- 3. PAPPARDELLE Z PIKANTNYMI WARZYWAMI** **28,00 ZŁ**  
Pappardelle with spicy vegetables
- 4. SPAGHETTI Z SOSEM POMIDOROWYM** **18,00 ZŁ**  
Spaghetti with tomato sauce

# PIEROGI

## DUMPLINGS

- 1. PIEROGI Z MIĘSEM** OKRASZANE SKWARKAMI I CEBULKĄ, SURÓWKI **24,00 ZŁ**  
Meat dumplings with salads
- 2. PIEROGI RUSKIE** OKRASZANE SKWARKAMI I CEBULKĄ, SURÓWKI **22,00 ZŁ**  
Dumplings stuffed with potatoes, cheese and onion, salads
- 3. PIEROGI ZE SZPINAKIEM** OKRASZANE KURKAMI, SURÓWKI **22,00 ZŁ**  
Spinach dumplings with chanterelle mushrooms

# Z U P Y

## SOUPS

- |   |                 |
|---|-----------------|
| <b>1. ROSÓŁ TRADYCYJNY Z MAKARONEM</b>            | <b>14,00 ZŁ</b> |
| Traditional broth with noodles                    |                 |
| <b>2. ŻUREK WIEJSKI W CHLEBIE</b>                 | <b>18,00 ZŁ</b> |
| Traditional sour rye soup served in loaf of bread |                 |
| <b>3. ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM LUB MAKARONEM</b>   | <b>14,00 ZŁ</b> |
| Tomato soup with rice or noodles                  |                 |
| <b>4. BARSZCZ CZERWONY Z KROKIETEM</b>            | <b>16,00 ZŁ</b> |
| Beetroot soup with meat croquette                 |                 |
| <b>5. ZUPA- DNIA</b>                              | <b>16,00 ZŁ</b> |
| Soup of the day                                   |                 |



# DESSERTS

## DESSERTS

- |  |                 |
|--|-----------------|
| <b>1. SERNIK NA ZIMNO Z MIGDAŁAMI</b><br>Cheesecake with almonds   | <b>16,00 ZŁ</b> |
| <b>2. CYNAMONOWA BEZA<br/>Z PUCHEM Z BIAŁEJ CZEKOLADY I OWOCAMI</b><br>Cinnamon meringue with white chocolate foam and fruits  | <b>16,00 ZŁ</b> |
| <b>3. CREME BRULEE</b>   | <b>14,00 ZŁ</b> |
| <b>4. TIRAMISU Z TRUSKAWKAMI I SOKIEM<br/>POMARAŃCZOWYM</b><br>Tiramisu with strawberries and orange juice                     | <b>16,00 ZŁ</b> |
| <b>5. LODY MANGO Z WIŚNIOWYM AKCENTEM<br/>I TRUFLĄ CZEKOLADOWĄ</b><br>Mango ice cream with cherry souce and chocolate truffles | <b>16,00 ZŁ</b> |
| <b>6. LODY WANILIOWE Z GORĄCYMI MALINAMI</b><br>Vanilla ice cream with hot raspberries   | <b>16,00 ZŁ</b> |
| <b>7. LODY CZEKOLADOWE Z WIŚNIAMI<br/>PODAWANE Z WINEM PORTO</b><br>Chocolate ice cream with cherries served with wine Porto   | <b>24,00 ZŁ</b> |
| <b>8. LODY gałka</b><br>Ice cream- scoop   | <b>5,00 ZŁ</b>  |

# DODATKI

## SIDE DISHES

- |   |                 |
|---|-----------------|
| <b>1. PIECZONE ZIEMNIAKI Z ROZMARYNEM I CZOSNKIEM</b><br>Rosemary and garlic roasted potatoes | <b>6,00 ZŁ</b>  |
| <b>2. ZIEMNIAKI GOTOWANE</b><br>Boiled potatoes   | <b>5,00 ZŁ</b>  |
| <b>3. FRYTKI</b><br>French fries  | <b>6,00 ZŁ</b>  |
| <b>4. KLUSKI ŚLĄSKIE</b><br>Silesian dumplings  | <b>8,00 ZŁ</b>  |
| <b>5. RYŻ BIAŁY</b><br>White rice   | <b>5,00 ZŁ</b>  |
| <b>6. SZPINAK ZAPIEKANY POD MOZZARELLĄ</b><br>Spinach roasted with mozzarella                 | <b>12,00 ZŁ</b> |
| <b>7. BROKUŁY Z MASŁEM MIGDAŁOWYM</b><br>Broccoli with almond butter                          | <b>10,00 ZŁ</b> |
| <b>8. BUKIET WARZYW GOTOWANYCH</b><br>Selection of boiled greens                              | <b>10,00 ZŁ</b> |
| <b>9. KAPUSTA ZASMAŻANA</b><br>Fried cabbage  | <b>9,00 ZŁ</b>  |
| <b>10. KAPUSTA BIAŁA</b><br>White cabbage   | <b>6,00 ZŁ</b>  |
| <b>11. KAPUSTA CZERWONA Z ARONIĄ</b><br>Red cabbage with aronia                               | <b>6,00 ZŁ</b>  |
| <b>12. MIX ŚWIEŻYCH SAŁAT Z SOSEM VINEGRET</b><br>Mix salad with vinaigrette dressing         | <b>7,00 ZŁ</b>  |
| <b>13. MARCHEWKA Z MANDARYNKĄ</b><br>Carrot with mandarin orange                              | <b>6,00 ZŁ</b>  |
| <b>14. SELER Z ORZECHAMI</b><br>Celery with nuts  | <b>7,00 ZŁ</b>  |
| <b>15. ZESTAW SURÓWEK</b><br>Assortment of salads   | <b>7,00 ZŁ</b>  |

## NAPOJE GORĄCE - HOT DRINKS

1. KAWA Z EKSPRESU / ESPRESSO - Coffee		8,00 ZŁ
2. CAPUCCINO		8,00 ZŁ
3. CAFFE LATTE / DOUBLE ESPRESSO		10,00 ZŁ
4. CZEKOLADA GORĄCA - Hot chocolate		12,00 ZŁ
5. HERBATY LIŚCIASTE I SUSZE OWOCOWE - Tea		8,00 ZŁ
6. MALINY DO HERBATY - Raspberry		2,00 ZŁ

## NAPOJE ZIMNE - SOFT DRINKS

1. SOK ZE ŚWIEŻYCH POMARAŃCZY/GREJPFROTÓW Freshly squeezed orange/grapefruit juice	0,30 l	16,00 ZŁ
2. SOKI OWOCOWE - Juice	0,25 l	6,00 ZŁ
3. WODY MINERALNE - Mineral water	0,25 l	5,00 ZŁ
4. KWAS CHLEBOWY - Kvass bread drink	0,33 l	7,00 ZŁ
5. COCA COLA / FANTA / SPRITE / TONIC	0,20 l	6,00 ZŁ
6. HERBATA MROŻONA - Ice tea	0,25 l	8,00 ZŁ

## WINO NA KIELISZKI- WINE BY THE GLASS

### WINO BIAŁE:

1. RPA- LAZY BAY- CHENIN BLANC	150 ml	12,00 ZŁ
2. CHILE- BODEGA CIEN Y CERRO- SAUVIGNON BLANC	150 ml	12,00 ZŁ

### WINO CZERWONE:

1. RPA- LAZY BAY- SHIRAZ	150 ml	12,00 ZŁ
2. CHILE- BODEGA CIEN Y CERRO- CARMENERE	150 ml	12,00 ZŁ

Pełna oferta dostępna w karcie win i w naszej piwnicy.

## PIWO - BEER

1. BERNARD	(beczkowe - draught)	0,3 l	6,00 ZŁ
2. BERNARD	(beczkowe - draught)	0,5 l	8,00 ZŁ
3. BERNARD AMBER/DARK	(butelkowe - bottled)	0,5 l	12,00 ZŁ
4. BERNARD JANTAR BEZALKOHOLOWY	(butelkowe - bottled)	0,3 l	7,00 ZŁ
5. CIESZYŃSKIE LAGER	(butelkowe - bottled)	0,5 l	8,00 ZŁ
6. CIESZYŃSKIE PSZENICZNE - weizen	(butelkowe - bottled)	0,5 l	10,00 ZŁ

## GRZAŃCE - MULLED DRINKS

1. WINO GRZANE - Mulled wine	150 ml	12,00 ZŁ
2. PIWO GRZANE - Mulled beer	500 ml	12,00 ZŁ
3. HERBATA ZIMOWA - Winter tea	200 ml	12,00 ZŁ

# ALKOHOLE

1. UNDENBERG	20 ml	12,00 ZŁ
2. JAGERMEISTER	40 ml	12,00 ZŁ
3. CAMPARI	40 ml	12,00 ZŁ
4. MARTINI	100 ml	12,00 ZŁ
5. MIODULA STAROPOLSKA	40 ml	12,00 ZŁ
6. MIODULA PREZYDENCKA	40 ml	15,00 ZŁ
7. GRAPPA	40 ml	15,00 ZŁ
8. POTOCKI WÓDKA	40 ml	18,00 ZŁ
9. WÓDKA DWÓR SIERAKÓW	40 ml	12,00 ZŁ
10. WÓDKA DWÓR SIERAKÓW Z BECZKI	40 ml	15,00 ZŁ
11. FINLANDIA	40 ml	10,00 ZŁ
12. WYBOROWA	40 ml	8,00 ZŁ
13. ŻUBRÓWKA	40 ml	8,00 ZŁ
14. ŻOŁĄDKOWA GORZKA	40 ml	8,00 ZŁ
15. PRAWDZIWE NALEWKI	40 ml	10,00 ZŁ
16. TARNINÓWKA	40 ml	14,00 ZŁ
17. TEQUILA	40 ml	18,00 ZŁ
18. GIN COLOMBIAN	40 ml	20,00 ZŁ
19. RUM DICTADOR	40 ml	20,00 ZŁ
20. WHISKY TALISKER SINGLE MALT	40 ml	25,00 ZŁ
21. WHISKY JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	40 ml	20,00 ZŁ
22. WHISKY ANTIQUARY	40 ml	20,00 ZŁ
23. WHISKY CHIVAS REGAL	40 ml	20,00 ZŁ
24. WHISKEY JAMESON	40 ml	20,00 ZŁ
25. WHISKEY GENTELMAN JACK	40 ml	20,00 ZŁ
26. METAXA GRANDE FINE	40 ml	28,00 ZŁ
27. ABK6 COGNAC GRAND CRU	40 ml	28,00 ZŁ

# WYRÓŻNIENIA

