


# SIELANKA

## 1859

RESTAURACJA ·  · POKOJE HOTELOWE

# Menu



Restauracja **SIELANKA** wita swych Miłych Gości  
i zaprasza do swojego świata niepowtarzalnych smaków,  
kuszących 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 sielankę".

**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%.  
Menu z oznaczeniem alergenów dostępne jest u obsługi.

**Restauracja czynna codziennie**

**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)**




**- Danie wegańskie**



**- Danie wegetariańskie**

# Przystawki

## STARTERS

- MATIAS HOLENDERSKI,** 16.00,-  
MARYNOWANE WARZYWA, OLEJ Z DYMKI  
*Hering, pickled vegetables, bulb onion oil*
- SZYJKI RAKÓW Z BOROWIKAMI** 26.00,-  
*Creamy crayfish with boletus souce*
- OŚMIORNICA Z SOSEM TERIYAKI** 32.00,-  
*Octopus with teriyaki souce*
-  **TATAR Z AVOCADO I PIECZONEGO BURAKA,** 18.00,-  
SOS MUSZTARDOWY Z AGAWĄ, GRZANKA  
*Avocado tartar and roast beefroot, mustard sauce with agave, toast*
- BEFSZTYK TATARSKI (z polędwicy wołowej)** 35.00,-  
*Beef tartare*
- CARPACCIO** 34.00,-  
Z RUKOLĄ I PARMEZANEM (z polędwicy wołowej)  
*Beef carpaccio with rocket and parmesan*

# Zupy

## SOUPS

-  **KREM Z CZOSNKU NIEDŹWIEDZIEGO** 16.00,-  
*Wild garlic soup*  
**na życzenie**
- ŻUREK WIEJSKI** 16.00,-  
*Regional sour-rye soup*
- ROSÓŁ TRADYCYJNY Z MAKARONEM** 14.00,-  
*Traditional broth with noodles*
- BARSZCZ CZERWONY Z KROKIETEM** 16.00,-  
*Beetroot soup with meat croquette*

# Dania główne - Mięsa

## MEAT MAIN DISHES

- 1. STEK ZE SCHABU** Z SOSEM BOROWIKOWYM, ZIELONA FASOLKA, BRYNDZOLE 38.00,-  
*Pork chop with boletus sauce, green beans, "bryndzole" potatoes*
- 2. PIERŚ Z KURCZAKA** FASZEROWANA WARZYWAMI, PIECZONA W BOCZKU, SAŁATKA Z RUCOLI, ZIEMNIAKI PIECZONE 38.00,-  
*Stuffed chicken breast wrapped in bacon, served with rocket salad and roast potatoes*
- 3. POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA,** PIECZONA BRUKIEW, GNOCCHI, SOS WIŚNIOWY 38.00,-  
*Pork serloin, roasted swede, gnocchi, cherry sauce*
- 4. ROLADA ŚLĄSKA,** KLUSKI ŚLĄSKIE, KAPUSTA CZERWONA 42.00,-  
*Beef roulade, dumplings, red cabbage*
- 5. POŁĘDWICA MARYNOWANA,** PUREE Z DYNI, GROSZEK CUKROWY Z CHILI 62.00,-  
*Marinated tenderloin, pumpkin puree, sugar snap peas with chili*
- 6. STEK Z POŁĘDWICY** W SOSIE Z ZIELONYM PIEPRZEM, FRYTKI, MIX SAŁAT 78.00,-  
*Sirloin steak with green pepper sauce, french fries, mix of fresh salad*
- 7. ŁOPATKA JAGNIEĆA,** SOS Z ZIELONYM GROSZKIEM, PIECZONE ZIEMNIAKI I POMIDORY 49.00,-  
*Lamb shoulder with gravy, with peas*
- 8. OSSOBUCO Z JELENIA** NA PUREE Z ZIELONEGO GROSZKU, PIECZONE ZIEMNIAKI, MARYNOWANE WARZYWA 54.00,-  
*Ossobuco of deer, green pea puree, roast potatoes, pickled vegetables*

# Dania główne - Ryby

## FISH MAIN DISHES

- 1. PSTRAŻ Z GRILLA,** FRYTKI , MIX SAŁAT 38.00,-  
*Grilled trout, french fries, mix of fresh salad*
- 2. KULBIN FILET,** PUREE Z MARCHWI, GRATEN Z SELERA 58.00,-  
*Stone bass fillet, carrot puree, celeriac gratin*
- 3. ŁOSOŚ FILET** W SOSIE CURRY, PILAW, BROKOŁY 54.00,-  
*Salmon fillet in curry sauce, pilau rice, broccoli*
- 4. SANDACZ FILET** W TEMPURZE, SMAŻONE WARZYWA, SOS KALAFIOROWY 54.00,-  
*Zander fillet, fried vegetables, cauliflower sauce*


# Makarony

PASTA DISHES

- 1. TAGLIOLINI SEPPIA Z KREWETKAMI I MULARMI** 38.00,-  
*Tagliolini seppia with shrimps and mussels*
-  **2. PAPPARDELLE Z CUKINIĄ, BAKŁAŻANEM I KAPARAMI** 32.00,-  
W PIKANTNYM SOSIE  
*Pappardelle in a spicy sauce with zucchini, eggplant and capers*
- 3. TAGLIATELLE Z POŁĘDWICĄ** 42.00,-  
W SOSIE GORGONZOLLA,  
Z GROSZKIEM CUKROWYM I ZIELONYM PIEPRZEM  
*Tagliatelle in gorgonzola sauce with beef sirloin, peas and green pepper*
- 4. TAGLIATELLE W PESTO Z RUCOLI, PIERŚ Z INDYKA W ORZECHACH** 36.00,-  
*Tagliatelle in rucola pesto with turkey breast cooked in peanuts*

# Pierogi

DUMPLINGS

- 1. PIEROGI Z MIĘSEM** 28.00,-  
OKRASZANE SKWARKAMI I CEBULKĄ, SURÓWKI  
*Meat dumplings with salads*
- 2. PIEROGI RUSKIE** 26.00,-  
OKRASZANE CEBULKĄ, SURÓWKI  
*Dumplings with potato and cottage cheese stuffing with salads*
-  **3. PIEROGI ZE SZPINAKIEM** 28.00,-  
OKRASZANE KURKAMI, SURÓWKI  
*Spinach dumplings with chanterelle mushrooms with salads*
-  **4. PIEROGI Z PIECZONYM SELEREM, SOS TRUFLOWY, OLEJ Z LUBCZYKU** 26.00,-  
*Baked celery stuffed dumplings with truffle sauce and lovage oil*

# Sałaty

## SALADS

- 1. SAŁATA Z POŁĘDWICĄ** 42.00,-  
(grillowana połówka wołowa, sałata mix, pomidorki koktajlowe, cebula czerwona, gorgonzola, gruszka, dressing chrzanowy)  
  
**Beef sirloin salad**  
(grilled beef sirloin, lettuce mix, cherry tomatoes, red onion, gorgonzola cheese, pear slices, horseradish dressing)
- 2. SAŁATA Z KURCZAKIEM** 32.00,-  
(grillowana pierś z kurczaka, sałata mix, pomidorki koktajlowe, cebula czerwona, papryka, ogórek zielony, sos winegret)  
  
**Chicken salad**  
(grilled chicken, lettuce mix, cherry tomatoes, red onion, pepper, cucumber, vinaigrette sauce)
-  **3. FALAFEL Z KOLENDRĄ I CHILI, MIX SAŁAT, OGÓREK, MANGO, RZODKIEW, SOS Z AGAWĄ** 28.00,-  
  
**Falafel** with coriander and chili, lettuce mix, cucumber, mango, radish, agave sauce

# Desery

## DESSERTS

- 1. BEZA CYNAMONOWA** 18.00,-  
Z PUCHEM Z BIAŁEJ CZEKOLADY I OWOCAMI  
Cinnamon meringue with white chocolate foam and fruits
- 2. SZARLOTKA NA CIEPŁO Z LODAMI WANILIOWYMI I SOSEM WANILIOWYM** 16.00,-  
Warm apple crumble with vanilla ice cream and vanilla sauce
- 3. CREME BRULEE** 14.00,-
-  **4. KREM KOKOSOWY Z MUSEM MANGO, CZEKOLADĄ I KRUSZONKĄ** 20.00,-  
Coconut creme with mango mousse, chocolate and crumbles  
(served in the glass)
- 5. SERNIK "TRZY CZEKOLADY" Z MUSEM TRUSKAWKOWYM** 16.00,-  
"Tree Chocolates" cheesecake with strawberry mousse
- 6. LODY WŁASNEJ PRODUKCJI (gałka)** 6.00,-  
Homemade ice cream - scoop

# Napoje gorące

## Hot drinks

1. KAWA Z EKSPRESU / ESPRESSO - Coffee	8.00,-
2. CAPUCCINO	8.00,-
3. CAFFE LATTE / DOUBLE ESPRESSO	10.00,-
4. CZEKOLADA GORĄCA - Hot chocolate	12.00,-
5. HERBATY LIŚCIASTE I SUSZE OWOCOWE - Tea	8.00,-
6. MALINY DO HERBATY - Raspberries	2.00,-

# Napoje zimne

## Soft drinks

1. SOK ZE ŚWIEŻYCH POMARAŃCZY/GREJPFROTÓW <i>Freshly squeezed orange/grapefruit juice</i>	0,30 l	16.00,-
2. SOKI OWOCOWE - Fruit juice	0,30 l	6.00,-
3. WODA MINERALNA - Mineral water	0,30 l	5.00,-
4. WODA MINERALNA W KARAFCE	1,00 l	15.00,-
5. KWAS CHLEBOWY - Kvass bread drink	0,33 l	8.00,-
6. COCA COLA / FANTA / SPRITE / TONIC	0,25 l	6.00,-
7. HERBATA MROŻONA - Ice tea	0,30 l	10.00,-

# Wino domu: (na kieliszki)

## Wine served in a glass

1. WINO BIAŁE <i>white wine</i>	150 ml	14.00,-
2. WINO CZERWONE <i>red wine</i>	150 ml	14.00,-

Pełna oferta dostępna w karcie win i w naszej piwnicy ( *ask for the full offer* )

# Grzańce :

## Mulled drinks

1. WINO GRZANE - Mulled wine	150 ml	14.00,-
2. PIWO GRZANE - Mulled beer	500 ml	14.00,-

# Piwo:

## Beer

1. BERNARD	(beczkowe - draught)	0,30 l	7.00,-
2. BERNARD	(beczkowe - draught)	0,50 l	9.00,-
3. BERNARD AMBER/DARK	(butelkowe - bottled)	0,50 l	12.00,-
4. PIWO BEZALKOHOLOWE	(butelkowe - bottled)	0,50 l	10.00,-
5. CIESZYŃSKIE <i>Browar Zamkowy</i>	(butelkowe - bottled)	0,50 l	10.00,-
6. CIESZYŃSKIE PSZENICZNE - <i>weizen</i>	(butelkowe - bottled)	0,50 l	12.00,-

# Alkohole

<b>1. UNDENBERG</b>	20 ml	16.00,-
<b>2. JAGERMEISTER</b>	40 ml	12.00,-
<b>3. CAMPARI</b>	40 ml	12.00,-
<b>4. MARTINI</b>	100 ml	12.00,-
<b>5. MIODULA STAROPOLSKA</b>	40 ml	12.00,-
<b>6. MIODULA PREZYDENCKA</b>	40 ml	15.00,-
<b>7. GRAPPA</b>	40 ml	15.00,-
<b>8. POTOCKI WÓDKA</b>	40 ml	18.00,-
<b>9. WÓDKA DWÓR SIERAKÓW</b>	40 ml	12.00,-
<b>10. WÓDKA DWÓR SIERAKÓW Z BECZKI</b>	40 ml	15.00,-
<b>11. FINLANDIA</b>	40 ml	10.00,-
<b>12. WYBOROWA</b>	40 ml	8.00,-
<b>13. ŻUBRÓWKA</b>	40 ml	8.00,-
<b>14. ŻOŁĄDKOWA GORZKA</b>	40 ml	8.00,-
<b>15. PRAWDZIWE NALEWKI</b>	40 ml	10.00,-
<b>16. TARNINÓWKA</b>	40 ml	14.00,-
<b>17. TEQUILA</b>	40 ml	18.00,-
<b>18. GIN COLOMBIAN</b>	40 ml	20.00,-
<b>19. RUM DICTADOR</b>	40 ml	20.00,-
<b>20. WHISKY TALISKER SINGLE MALT</b>	40 ml	25.00,-
<b>21. WHISKY JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK</b>	40 ml	20.00,-
<b>22. WHISKY ANTIQUARY</b>	40 ml	20.00,-
<b>23. WHISKY CHIVAS REGAL</b>	40 ml	20.00,-
<b>24. WHISKEY JAMESON</b>	40 ml	20.00,-
<b>25. WHISKEY GENTELMAN JACK</b>	40 ml	20.00,-
<b>26. TORRES BRANDY</b>	40 ml	20.00,-
<b>27. ABK6 COGNAC GRAND CRU</b>	40 ml	28.00,-