

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 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
-  **CARPACCIO Z BURAKA** 16.00,-
Z RUKOLĄ I SEREM FETA
Beetroot carpaccio with rocket and feta cheese
-  **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

Do wina i piwa

FOR WINE AND BEER

- DESKA WĘDLIN I SERÓW DLA DWÓCH OSÓB** 68.00,-
Ham and cheese plater for two

Zupy

SOUPS

-  **ZUPA GRZYBOWA Z ZIEMNIAKAMI** 18.00,-
Mushroom soup with potatoes
- 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. PIERSĆ Z KURCZAKA** FASZEROWANA WARZYWAMI, PIECZONA W BOCZKU, SAŁATKA Z RUKOLI, 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 58.00,-
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. PSTRĄG Z GRILLA**, FRYTKI, MIX SAŁAT 38.00,-
Grilled trout, french fries, mix of fresh salad
- 2. HALIBUT FILET**, PIECZONE BATATY, WARZYWA Z GRILLA 58.00,-
Halibut fillet, baked sweet potatoes, grilled vegetables
- 3. ŁOSOŚ FILET** W SOSIE CURRY, PILAW, BROKULY 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 ZIEŁONYM PIEPRZEM
Tagliatelle in gorgonzola sauce with beef sirloin, peas and green pepper
- 4. TAGLIATELLE Z PESTO BAZYLIOWYM, PIERŚ Z INDYKA W ORZECHACH** 36.00,-
Tagliatelle with 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. SAŁATA Z OWOCAMI MORZA** 34.00,-
Owoce morza (ośmiorniczki, krewetki, małże) w sosie teriyaki, mix sałat, ogórek, rzodkiew, winegret cytrynowy
Seafood salad
Seafood (octopus, shrimps, mussels) in teriyaki sauce, mix of lettuces, cucumber, radish, lemon vinaigrette
-  **4. FALAFEL** 28.00,-
Falafel z kolendrą i chili, mix sałat, ogórek, mango, rzodkiew, sos z agawą
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. TARTA Z OWOCAMI, LODY RÓŻANE** 16.00,-
Fruit tart with rose ice cream
- 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,-
"Three Chocolates" cheesecake with strawberry mousse
- 6. LODY (gałka)** 6.00,-
Ice cream - scoop

Napoje gorące

Hot drinks

1. KAWA Z EKSPRESU / ESPRESSO - <i>Coffee</i>	8.00,-
2. CAPUCCINO	8.00,-
3. CAFFE LATTE / DOUBLE ESPRESSO	10.00,-
4. CZEKOLADA GORĄCA - <i>Hot chocolate</i>	12.00,-
5. HERBATY LIŚCIASTE I SUSZE OWOCOWE - <i>Tea</i>	8.00,-

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 - <i>Fruit juice</i>	0,30 l	6.00,-
3. WODA MINERALNA - <i>Mineral water</i>	0,30 l	5.00,-
4. WODA MINERALNA W KARAFCE	1,00 l	15.00,-
5. KWAS CHLEBOWY - <i>Kvass bread drink</i>	0,33 l	8.00,-
6. COCA COLA / FANTA / SPRITE / TONIC	0,25 l	6.00,-
7. HERBATA MROŻONA / LEMONIADA - <i>Ice tea / lemonade</i>	0,30 l	10.00,-
8. KAWA MROŻONA - <i>Iced coffee</i>		12.00,-

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*)

Piwo:

Beer

1. BERNARD	(beczkowe - draught)	0,30 l	7.00,-
2. BERNARD	(beczkowe - draught)	0,50 l	9.00,-
3. BERNARD 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,-