

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 :

pon. - sob. w godz. 12.00 - 22.00

niedz. w godz. 12.00 - 20.00

Restauracja Sielanka

43-450 Ustroń, ul. 3 Maja 61

Tel. (033) 851-39-93 www.sielanka.ustron.pl sielanka@ustron.pl



- Danie wegetariańskie

Przystawki

STARTERS

- 1. KREWETKI W SOSIE CZOSNKOWO- WINNYM** 36.00,-
Shrimps in garlic-wine sauce
- 2. ŚLEDŹ, ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA, KWAŚNA ŚMIETANA** 18.00,-
Herring, potato gratin, sour cream
- 3. SZYJKI RAKÓW Z BOROWIKAMI** 36.00,-
Creamy crayfish with boletus sauce
-  **4. TATAR Z PIECZONEGO SELERA, KISZONY OGÓREK, ORZECHY** 18.00,-
Baked celery root tartare, pickled cucumber, nuts
- 5. TATAR WOŁOWY, ŻÓŁTKO SV, MAJONEZ SZCZYPIORKOWY, GRZANKA** 35.00,-
Beef tartare, sv yolk, spring onion mayonnaise, toasted bread


Do wina i piwa

WINE AND BEER SNACKS

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

Zupy

SOUPS

- 1. ŻUREK NA MAŚLANCE, ZIEMNIAKI GNIECIONE, JAJKO GOTOWANE** 18.00,-
Sour soup, mashed potatoes, boiled egg
- 2. ROSÓŁ TRADYCYJNY Z MAKARONEM** 15.00,-
Traditional broth with noodles
- 3. BARSZCZ CZERWONY, KARTACZ Z MIESEM Z PIECZONEJ SZYNKI** 16.00,-
Beetroot soup, potato dumping filled with roasted gummon
-  **4. ZUPA KREM** 16.00,-
Cream soup

Dania główne – Mięsa

MEAT MAIN DISHES

- 1. POLICZKI WOŁOWE**, PUREE Z PIETRUSZKI, ZIELONY GROSZEK 39.00,-
Beef cheeks, parsley root puree, green peas
- 2. PIERŚ Z KACZKI**, GNOCCHI DYNIOWE, SZPINAK, SOS GORGONZOLA 45.00,-
Duck breast, pumpkin gnocchi, spinach, gorgonzola sauce
- 3. STEK Z POŁĘDWICY**, PIECZONE ZIEMNIAKI, SAŁATKA ZIOŁOWA 89.00,-
SOS Z ZIELONYM PIEPRZEM
Sirloin steak, roasted potatoes, herb salad, green peppercorn sauce
- 4. PIERŚ Z KURCZAKA ZE SKÓRĄ**, CIASTKO Z PĘCZAKU, 36.00,-
MARCHEWKA GLAZUROWANA
Chicken breast, pearl barley cake, glazed carrot
- 5. BOCZEK KONFITOWANY**, PUREE Z MARCHWI, KOPYTKA, SOS CYDROWY 38.00,-
Pork belly confit, carrot puree, gnocchi, cider sauce
- 6. POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA**, ZIEMNIAK HASSELBACK, 38.00,-
SAŁATKA Z BURAKA I MALIN, SOS DEMI-GLACE
Pork tenderloin, hasselback potatoes, beetroot and raspberry salad, demi-glace sauce
- 7. ROLADA ŚLĄSKA**, KLUSKI ŚLĄSKIE, KAPUSTA CZERWONA 42.00,-
Beef roulade, potato dumplings, red cabbage
- 8. OSSOBUCO Z JELENIA** NA PUREE Z ZIELONEGO GROSZKU, 64.00,-
PIECZONE ZIEMNIAKI, MARYNOWANE WARZYWA
Ossobuco of deer, green peas puree, roasted potatoes, pickled vegetables
- 9. ŻEBERKA DŁUGO PIECZONE**, FRYTKI, SOS BBQ 48.00,-
Slow roasted pork ribs, fries, bbq sauce

Dania główne – Ryby

FISH MAIN DISHES

- 1. TROĆ FILET**, BUDYŃ Z ZIEMNIAKA, PIECZONA SKORZONERA, JARMUŻ, 56.00,-
SOS MAŚLANKOWY
Bull Trout fillet, creamy mashed potatoes, roasted salsify root, kale, buttermilk sauce
- 2. PSTRĄG Z GRILLA**, PIECZONE ZIEMNIAKI, SAŁATKA ZIOŁOWA 42.00,-
Grilled trout, roasted potatoes, herb salad

Makarony

PASTA DISHES

- 1. TAGLIOLINI SEPPIA**, KREWETKI, POMIDORY, CHORIZO 38.00,-
Tagliolini sepia, shrimp, tomatoes, chorizo
- 2. PAPPARDELLE**, KURCZAK, KURKI, POR, BIAŁE WINO, ŚMIETANA 36.00,-
Pappardelle, chicken breast, chanterelle mushrooms, leek, white wine, sour cream

Risotto



- 1. RISOTTO**, BOCZNIAK, JARMUŻ, KASZTANY 29.00,-
Oyster mushroom risotto, kale, chestnuts

Pierogi

DUMPLINGS



- 1. PIEROGI ZE SZPINAKIEM** OKRASZANE KURKAMI, SURÓWKI 28.00,-
Spinach dumplings with chanterelle mushrooms, salads
- 2. PIEROGI Z MIĘSEM** 28.00,-
OKRASZANE SKWARKAMI I CEBULKĄ, SURÓWKI
Meat dumplings, salads
- 3. PIEROGI RUSKIE** 26.00,-
OKRASZANE CEBULKĄ, SURÓWKI
Dumplings with potato and cottage cheese stuffing, salads

Sałaty

SALADS

- "SAŁATKA CEZAR"** 32.00,-
Kurczak, sałata rzymska, grana padano, pomidorki cherry, anchois
Chicken breast, romaine lettuce, grana padano, cherry tomatoes, anchovies
- SAŁATKA Z WĘDZONYM PSTRĄGIEM,** 34.00,-
twaróg podwędzany, cytrusy, sos z pieczonego jabłka
Smoked trout salad, smoked cottage cheese, citruses, roasted apple sauce
-  **SAŁATKA Z KULECZKAMI Z BATATA I CIECIORKI,** 28.00,-
mango, biała rzepa, sos mango
Salad with sweet potato and chickpeas balls, mango, white turnip, mango sauce

Desery

DESSERTS

- BEZA, MASCARPONE, SOS MANGO** 19.00,-
Meringue, mascarpone, mango sauce
- SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ, PTYSIE,** 16.00,-
COULISSE Z OWOCÓW LEŚNYCH
White chocolate cheese cake, wild berry coulis
- FONDANT CZEKOLADOWY, COULISSE PORZECZKOWE** 19.00,-
Chocolate fondant, black currant coulis
- CREME BRULEE** 17.00,-
- PĄCZUSIE, BUDYŃ CZEKOLADOWY, CUKIER PUDER RUMIANKOWY** 16.00,-
Sweet dough balls, chocolate pudding, camomile icing sugar

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. HERBATA ZIMOWA	12.00,-

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. HERBATA MROŻONA - Ice tea	0,30 l	10.00,-
7. COCA COLA / FANTA / SPRITE / TONIC	0,25 l	6.00,-

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 - <i>alk. free</i>	(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,-

Grzańce :

Mulled drinks

1. PIWO GRZANE - <i>mulled beer</i>	0.50 l	14.00,-
2. WINO GRZANE - <i>mulled wine</i>	150 ml	14.00,-

Alkohole

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