

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



**- Danie wegetariańskie**

# Przystawki

## STARTERS

1. **MULE**, SOS POMIDOROWO- CZOSNKOWY, CHILLI 36.00,-  
*Mussels in tomato- garlic sauce, chilli*
2. **ŚLEDŹ**, MŁODY ZIEMNIAK, PIKLOWANA CEBULA, 19.00,-  
KWAŚNA ŚMIETANA  
*Herring, new potato, pickled onion, sour cream*
3. **SZYJKI RAKÓW Z BOROWIKAMI** 38.00,-  
*Creamy crayfish with boletus sauce*
-  4. **TATAR Z AVOCADO**, PIECZONY BURAK, CEBULA, 24.00,-  
SOS MUSZTARDOWY  
*Avocado tatar, roasted beetroot, onion, mustard sauce*
5. **TATAR WOŁOWY**, ŻÓŁTKO SV, 35.00,-  
MAJONEZ SZCZYPIORKOWY, GRZANKA  
*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, 18.00,-  
JAJKO GOTOWANE  
*Sour soup, mashed potatoes, boiled egg*
2. **ROSÓL TRADYCYJNY Z MAKARONEM** 17.00,-  
*Traditional broth with noodles*
3. **BARSZCZ CZERWONY**, 17.00,-  
KARTACZ Z MIĘSEM Z PIECZONEJ SZYNKI  
*Beetroot soup, potato dumpling filled with roasted gummon*
-  4. **CHŁODNIK** 18.00,-  
*cold soup*

# Dania główne – Mięsa

## MEAT MAIN DISHES

- 1. POLICZKI WOŁOWE**, PUREE Z PIETRUSZKI, ZIELONY GROSZEK 48.00,-  
*Beef cheeks, parsley root puree, green peas*
- 2. ROLADA ŚLĄSKA**, KLUSKI ŚLĄSKIE, KAPUSTA CZERWONA 42.00,-  
*Beef roulade, potato dumplings, red cabbage*
- 3. STEK Z POŁĘDWICY**, PIECZONE ZIEMNIAKI, SAŁATKA ZIOŁOWA 89.00,-  
SOS Z ZIELONYM PIEPRZEM  
*Sirloin steak, roasted potatoes, herb salad, green peppercorn sauce*
- 4. POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA**, MŁODY ZIEMNIAK, 46.00,-  
GROSZEK CUKROWY, JAJKO W PANIERCE, SOS HOLENDERSKI  
*Pork tenderloin, new potatoes, sugar peas, breaded egg, hollandaise sauce*
- 5. BOCZEK KONFITOWANY**, PUREE ZIEMNIACZANE Z GORCZYCĄ, 38.00,-  
PAK CHOI, SOS JABŁKOWO- CYDROWY  
*Pork belly confit, potato puree with mustard, pak choy, cider sauce*
- 6. ŻEBERKA DŁUGO PIECZONE**, FRYTKI, SOS BBQ 48.00,-  
*Slow roasted pork ribs, fries, bbq sauce*
- 7. UDKO Z KACZKI**, GNOCCHI, KAPUSTA WŁOSKA, SOS Z ARONII 45.00,-  
*Duck leg, gnocchi, savoy cabbage, chokeberry sauce*
- 8. PIERSĆ Z KURCZAKA**, CIASTKO KUKURYDZIANE, 38.00,-  
POPCORN, SOS JEŻYNOWY  
*Chicken breast, corn cake, popcorn, blackberry sauce*
- 9. OSSOBUCO Z JELENIA** NA PUREE Z ZIELONEGO GROSZKU, 64.00,-  
PIECZONE ZIEMNIAKI, MARYNOWANE WARZYWA  
*Ossobuco of deer, green peas puree, roasted potatoes, pickled vegetables*
- 10. ŁOPATKA JAGNIĘCA**, ZAPIEKANKA Z KAPUSTY, BÓB 54.00,-  
*Lamb shoulder, cabbage casserole, broad bean*

# Dania główne - Ryby

FISH MAIN DISHES

- 1. SANDACZ FILET**, BUDYŃ Z ZIEMNIAKA, SAŁATA RZYMSKA, SPLIT Z OGÓRKA 56.00,-  
*Zander fillet, creamy mashed potatoes, roman salad, cucumber foam*
- 2. PSTRAŻ Z GRILLA**, PIECZONE ZIEMNIAKI, SAŁATKA ZIOŁOWA 46.00,-  
*Grilled trout, roasted potatoes, herb salad*

# Makarony

PASTA DISHES

- 1. TAGLIOLINI SEPIA**, 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**, BOROWIK, SZPINAK 38.00,-  
*Risotto, boletus, spinach*

# Pierogi

DUMPLINGS



- 1. PIEROGI Z MIĘSEM** (wołowina, jagnięcina) 32.00,-  
CEBULKA NA MASŁE  
*Meat dumplings (beef, lamb), onion in butter*
- 2. PIEROGI RUSKIE**, LIMONKA, MIĘTA 28.00,-  
*Dumplings with potato and cottage cheese stuffing, lime, mint*

# Sałaty

## SALADS

- "SAŁATKA CEZAR"** 34.00,-  
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*
-  **FALAFEL,** arbuz, rzodkiewka, sezam, sos winegret 32.00,-  
*Falafel, watermelon, radish, sesame, vinaigrette sauce*
- SAŁATKA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM I KREWETKAMI** 38.00,-  
melon, chips z polenty, cebula czerwona, sos ziołowy  
*Salad with smoked salmon, shrimps, melon, polenta chips, red onion, herb sauce*

# Desery

## DESSERTS

- BEZA, MASCARPONE, SOS PORZECZKOWY** 19.00,-  
*Meringue, mascarpone, currant sauce*
- SERNIK LAWENDOWY NA ZIMNO, SORBET TRUSKAWKOWY** 18.00,-  
COULISSE Z OWOCÓW LEŚNYCH  
*Lavender cheese cake, strawberry sorbet, forest fruit coulise*
- TARTA CYTRYNOWA Z OWOCAMI** 19.00,-  
*Lemon tart with fruit*
- CREME BRULEE** 17.00,-
- KOMPOZYCJA LODÓW WŁASNEJ PRODUKCJI** 16.00,-  
*Own ice cream composition*

# Napoje gorące

## Hot drinks

1. KAWA Z EKSPRESU / ESPRESSO - <i>Coffee</i>	9.00,-
2. CAPUCCINO	9.00,-
3. CAFFE LATTE / DOUBLE ESPRESSO	10.00,-
4. CZEKOLADA GORĄCA - <i>Hot chocolate</i>	14.00,-
5. HERBATY LIŚCIASTE I SUSZE OWOCOWE - <i>Tea</i>	9.00,-
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 - <i>Fruit juice</i>	0,30 l	8.00,-
3. WODA MINERALNA - <i>Mineral water</i>	0,30 l	6.00,-
4. WODA MINERALNA W KARAFCE	1,00 l	15.00,-
5. KWAS CHLEBOWY - <i>Kvass bread drink</i>	0,33 l	12.00,-
6. HERBATA MROŻONA - <i>Ice tea</i>	0,30 l	12.00,-
7. COCA COLA / FANTA / SPRITE / TONIC	0,25 l	8.00,-

# Wino domu: (na kieliszki)

## Wine served in a glass

1. WINO BIAŁE <i>white wine</i>	150 ml	15.00,-
2. WINO CZERWONE <i>red wine</i>	150 ml	15.00,-

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

# Piwo:

## Beer

1. BERNARD	(beczkowe - draught)	0,30 l	8.00,-
2. BERNARD	(beczkowe - draught)	0,50 l	10.00,-
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	16.00,-
2. WINO GRZANE - <i>mulled wine</i>	150 ml	16.00,-

# Alkohole

<b>1. UNDENBERG</b>	20 ml	16.00,-
<b>2. JAGERMEISTER</b>	40 ml	15.00,-
<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	12.00,-
<b>16. TARNINÓWKA</b>	40 ml	14.00,-
<b>17. TEQUILA</b>	40 ml	18.00,-
<b>18. GIN HENRICK'S</b>	40 ml	20.00,-
<b>19. RUM KRAKEN</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 MONKEY SHOULDER</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,-