

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

sielanka@ustron.pl

PRZYSTAWKI

STARTERS

- | | |
|--|-----------------|
| 1. MUS Z KOZIEGO SERA
Goat cheese mousse | 16,00 ZŁ |
| 2. SZYJKI RAKÓW Z BOROWIKAMI
Creamy crayfish with mushroom | 26,00 ZŁ |
| 3. OŚMIORNICA Z GRILLA Z SOSEM TERIYAKI
Grilled octopus with teriyaki souce | 32,00 ZŁ |
| 4. TATAR Z AVOCADO I PIECZONEGO BURAKA,
BIAŁA CEBULA W MIODOWYM SOSIE, GRZANKA
Avocado tartar and roasted beetrrot,
white onion in honey souce, toast | 18,00 ZŁ |
| 5. BEFSZTYK TATARSKI (z polędwicy wołowej)
Beef tartare | 35,00 ZŁ |
| 6. CARPACCIO Z RUKOŁĄ I PARMEZANEM (z polędwicy wołowej)
Beef carpaccio with arugula and parmesan | 32,00 ZŁ |

Z U P Y

SOUPS

- 1. ROSÓŁ TRADYCYJNY Z MAKARONEM** **14,00 ZŁ**
Traditional broth with noodles
- 2. KWAŚNICA Z WĘDZONYM ŻEBREM** **18,00 ZŁ**
Regional sour cabbage soup with smoked ribs
- 3. KREM Z POMIDORÓW Z KLEKSEM ŚMIETANY I BAZYLIĄ** **16,00 ZŁ**
Cream of tomatoes
- 4. BARSZCZ CZERWONY Z KROKIETEM** **16,00 ZŁ**
Beetroot soup with meat croquette
- 5. PIKANTNY CHOWDER Z SANDACZEM** **19,00 ZŁ**
Spicy chowder with zander

DANIA GŁÓWNE - MIĘSA

MEAT MAIN DISHES

- 1. UDKO Z KACZKI, SOCZEWICA, SMAŻONA KAPUSTA WŁOSKA** **38,00 ZŁ**
Rosted duck leg, lentil, fried cabbage
- 2. KURCZAK KUKURYDZIANY, KASZOTTO Z WARZYWAMI** **36,00 ZŁ**
Corn feed chicken, buckwheat with roasted vegetables
- 3. ROLADKA Z KURCZAKA Z MOZARELLĄ I SUSZONYM POMIDOREM, FRYTKI, ZESTAW SURÓWEK** **36,00 ZŁ**
Chicken roll with mozzarella and dried tomato, french fries, salads
- 4. CIEŁĘCY KOTLET WIEDEŃSKI Z JAJKIEM SADZONYM, ZIEMNIAKI GOTOWANE, ZESTAW SURÓWEK** **46,00 ZŁ**
Wiennerschnitzel with fried egg, boiled potatoes, salads
- 5. STEK Z POŁĘDEWCY W SOSIE Z ZIELONEGO PIEPRZU, FRYTKI, MIX SAŁAT** **78,00 ZŁ**
Sirloin steak with greenpeper sauce, french fries, mix of fresh salad
- 6. POŁĘDWICA MARYNOWANA, PUREE Z DYNI PIŻMOWEJ, SMAŻONY GROSZEK CUKROWY** **49,00 ZŁ**
Marinated sirloin, mashed butternut squash , fried sugar peas
- 7. ROLADA ŚLĄSKA, KLUSKI ŚLĄSKIE, CZERWONA KAPUSTA** **42,00 ZŁ**
Beef roulade, dumplings, red cabbage
- 8. KARCZEK SOUSVIDE, PUREE Z PIETRUSZKI, BRUKSELKA** **36,00 ZŁ**
Porkneck sousvide, parsley puree, brussel sprouts
- 9. STEK ZE SCHABU, ZIELONA FASOLKA, ZIEMNIAKI Z BRYNDZĄ SOS GRZYBOWY** **36,00 ZŁ**
Pork chop, green beans, potatoes fried with sheeps cheese, mushroom sauce
- 10. ŁOPATKA JAGNIEĆA, PIECZONE ZIEMNIAKI I POMIDORY, SOS Z ZIELONYM GROSZKIEM** **45,00 ZŁ**
Lamb, roast potatoes and tomatoes, natural sauce with peas
- 11. OSSOBUCO Z JELENIA NA PUREE Z ZIELONEGO GROSZKU, PIECZONE ZIEMNIAKI, MARYNOWANE WARZYWA** **54,00 ZŁ**
Ossobuco of deer, green peas puree, baked potatoes, pickled vegetables

DANIA GŁÓWNE - RYBY

FISH MAIN DISHES

- | | |
|--|-----------------|
| 1. PSTRĄG Z GRILLA, ZIEMNIAKI GOTOWANE, MIX SAŁAT | 40,00 ZŁ |
| Grilled trout, boiled potatoes, mix of fresh salad | |
| 2. FILET Z PSTRĄGA W ŚMIETANIE, FASOLKA ZIELONA, MARCHEWKA | 42,00 ZŁ |
| Trout fillets in creamy sauce, green beans, carrots | |
| 3. FILET Z ŁOSOSIA, GNOCCHI SEPPIA, BAKŁAŻAN PIECZONY | 49,00 ZŁ |
| Salmon fillet, gnocchi seppia, fried aubergine | |
| 4. FILET Z SANDACZ W TEMPURZE, SMAŻONE WARZYWA, SOS KALAFIOROWY | 49,00 ZŁ |
| Zander fillet, fried vegetables, cauliflower sauce | |

SALATY

SALADS

- | | |
|---|-----------------|
| 1. SAŁATA SZEFA | 39,00 ZŁ |
| (sałata mix, pomidorki koktajlowe, cebula czerwona, gorgonzola, gruszka, grillowana wołowina, dressing chrzanowy) | |
| Chef's salad | |
| (lettuce mix, cherry tomatos, red onion, gorgonzola cheese, pear slices, grilled beef, horseradish dressing) | |
| 2. SAŁATA PARMEŃSKA | 36,00 ZŁ |
| (sałaty mix, szynka parmeńska, parmezan, gruszka w winie, sos gorgonzola) | |
| Parma salad | |
| (lettuce mix, parma ham, parmeggiano, pear in wine, gorgonzola dressing)) | |
| 3. SAŁATA Z GRILOWANYM KURCZAKIEM | 28,00 ZŁ |
| (sałata mix, pomidorki koktajlowe, cebula czerwona, papryka, ogórek zielony, grillowany kurczak, sos vinegret) | |
| Salad with grilled chicken | |
| (lettuce mix, cherry tomatos, red onion, pepper, cucumber, grilled chicken, vinegrette sauce) | |
| 4. BAKŁAŻAN NA SAŁACIE ZAPIEKANY POD MOZZARELLĄ | 26,00 ZŁ |
| Pastry fried aubergine with mozzarella server with salad | |

MAKARONY

PASTA DISHES

- 1. TAGLIOLINI SEPPIA Z MULARMI I KREWETKAMI** **38,00 ZŁ**
Tagliolini seppia with mussels and shrimps
- 2. TAGLIATELLE Z POŁĘDWICĄ W SOSIE GORGONZOLLA Z GROSZKIEM CUKROWYM I ZIELONYM PIEPRZEM** **39,00 ZŁ**
Tagliatelle with sirloin, gorgonzola with peas sauce
- 3. PAPPARDELLE Z PIKANTNYMI WARZYWAMI** **32,00 ZŁ**
Pappardelle with spicy vegetables
- 4. SPAGHETTI Z SOSEM POMIDOROWYM** **20,00 ZŁ**
Spaghetti with tomato sauce

PIEROGI

DUMPLINGS

- 1. PIEROGI Z MIĘSEM** OKRASZANE SKWARKAMI I CEBULKĄ, SURÓWKI **28,00 ZŁ**
Meat dumplings with salads
- 2. PIEROGI RUSKIE** OKRASZANE SKWARKAMI I CEBULKĄ, SURÓWKI **26,00 ZŁ**
Dumplings with potato and cottage cheese stuffing
- 3. PIEROGI ZE SZPINAKIEM** OKRASZANE KURKAMI, SURÓWKI **28,00 ZŁ**
Spinach dumplings with chanterelle mushrooms

DODATKI

SIDE DISHES

- | | |
|---|-----------------|
| 1. PIECZONE ZIEMNIAKI Z ROZMARYNEM I CZOSNKIEM
Rosemary and garlic roasted potatoes | 7,00 ZŁ |
| 2. ZIEMNIAKI GOTOWANE
Boiled potatoes | 5,00 ZŁ |
| 3. FRYTKI
French fries | 7,00 ZŁ |
| 4. KLUSKI ŚLĄSKIE
Silesian dumplings | 8,00 ZŁ |
| 5. SZPINAK ZAPIEKANY POD MOZZARELLĄ
Spinach roasted with mozzarella | 12,00 ZŁ |
| 6. BROKOŁY Z MASŁEM MIGDAŁOWYM
Broccoli with almond butter | 12,00 ZŁ |
| 7. MIX ŚWIEŻYCH SAŁAT Z SOSEM VINEGRET
Mix salad with vinaigrette dressing | 8,00 ZŁ |
| 8. KAPUSTA CZERWONA
Red cabbage | 7,00 ZŁ |
| 9. MARCHEWKA Z MANDARYNKĄ
Carrot with mandarin orange | 7,00 ZŁ |
| 10. SELER Z ORZECHAMI
Celery with nuts | 7,00 ZŁ |
| 11. ZESTAW SURÓWEK
Assortment of salads | 7,00 ZŁ |

DESSERTS

DESSERTS

- | | |
|---|-----------------|
| 1. SERNIK NA ZIMNO Z MIGDAŁAMI
Cheesecake with almonds | 16,00 ZŁ |
| 2. CYNAMONOWA BEZA
Z PUCHEM Z BIAŁEJ CZEKOLADY I OWOCAMI
Cinnamon meringue with white chocolate foam and fruits | 16,00 ZŁ |
| 3. BROWNIE, MUSEM ORZECHOWO-KARMELOWY, ROKITNIK
Brownie, caramel and hazelnut mousse, sea buckthorn | 16,00 ZŁ |
| 4. SZARLOTKA NA CIEPŁO Z LODAMI WANILIOWYMI
I SOSEM WANILIOWYM
Hot apple pie with vanilla ice cream and vanilla sauce | 16,00 ZŁ |
| 5. GRUSZKA NA CIEPŁO W KARMELU, LODY JOGURTOWE
Hot pear in caramel, jogurt ice cream | 16,00 ZŁ |
| 6. PTYŚ Z MUSEM KAWOWYM, KONFITURA POMARAŃCZOWA
Puff pastry with coffe mousse, orange confiture | 16,00 ZŁ |
| 7. LODY gałka
Ice cream - scoop | 5,00 ZŁ |

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		2,00ZŁ

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
7. MOJITO DLA ZMOTORYZOWANYCH - Mojito for drivers	0,20 l	12,00 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. ZDRÓJ ZAMKOWY	(butelkowe - bottled)	0,5 l	8,00 ZŁ
6. CIESZYŃSKIE LAGER	(butelkowe - bottled)	0,5 l	8,00 ZŁ
7. 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

