



SIELANKA

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 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

PRZYSTAWKI

STARTERS

- 1. MATIAS HOLENDERSKI, MARYNOWANE WARZYWA,
OLEJ Z DZIKIEGO CZOSNKU** **16,00 ZŁ**
Matias pickled vegetables, wild garlic oil
- 2. SZYJKI RAKÓW Z BOROWIKAMI** **26,00 ZŁ**
Creamy crayfish with mushroom
- 3. OŚMIORNICA Z GRILLA Z SOSEM TERIYAKI** **32,00 ZŁ**
Grilled octopus with teriyaki souce
- 4. TATAR Z AVOCADO I PIECZONEGO BURAKA,
BIAŁA CEBULA W MIODOWYM SOSIE, GRZANKA** (bez mięsa) **18,00 ZŁ**
Avocado tartar and roasted beefroot,
white onion in honey souce, toast (no meat)
- 5. BEFSZTYK TATARSKI** (z polędwicy wołowej) **35,00 ZŁ**
Beef tartare
- 6. CARPACCIO Z RUKOŁĄ I PARMEZANEM** **32,00 ZŁ**
(z polędwicy wołowej)
Beef carpaccio with arugula and parmesan

Z U P Y

SOUPS

- 1. CHŁODNIK Z BOTWINKI** **14,00 ZŁ**
Cold soup of beetroot
- 2. ROSÓŁ TRADYCYJNY Z MAKARONEM** **14,00 ZŁ**
Traditional broth with noodles
- 3. ŻUREK WIEJSKI Z JAJKIEM** **18,00 ZŁ**
Regional sour-rye soup with egg
- 4. KREM Z POMIDORÓW Z KLEKSEM ŚMIETANY I BAZYLIĄ** **16,00 ZŁ**
Cream of tomatoes
- 5. BARSZCZ CZERWONY Z KROKIETEM** **16,00 ZŁ**
Beetroot soup with meat croquette

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** **38,00 ZŁ**
Chicken roll with mozzarella and dried tomato, french fries, salads
- 4. CIEŁĘCY KOTLET WIEDEŃSKI Z JAJKIEM SADZONYM, ZIEMNIAKI GOTOWANE, ZESTAW SURÓWEK** **48,00 ZŁ**
Wiennershntzel with fried egg, boiled potatoes, salads
- 5. STEK Z POŁĘDWICY 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** **52,00 ZŁ**
Marinated sirloin, mashed butternut squash , fried sugar peas
- 7. ROLADA ŚLĄSKA, KLUSKI ŚLĄSKIE, KAPUSTA CZERWONA** **42,00 ZŁ**
Beef roulade, dumplings, red cabbage
- 8. STEK ZE SCHABU Z SOSEM GRZYBOWYM, ZIELONA FASOLKA, ZIEMNIAKI Z BRYNDZĄ** **38,00 ZŁ**
Pork chop with mushroom sauce, green beans, potatoes fried with sheeps cheese,
- 9. ŁOPATKA JAGNIEĆA, SOS Z ZIELONYM GROSZKIEM, PIECZONE ZIEMNIAKI I POMIDORY,** **49,00 ZŁ**
Lamb, natural sauce with peas, roast potatoes and tomatoes,
- 10. 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. PSTRAŃ Z GRILLA, FRYTKI , MIX SAŁAT** **38,00 ZŁ**
Grilled trout, french fries, mix of fresh salad
- 2. FILET Z SANDACZA W TEMPURZE, SMAŻONE WARZYWA, SOS KALAFIOROWY** **54,00 ZŁ**
Zander fillet, fried vegetables, cauliflower sauce

SALATY

SALADS

- 1. SAŁATA SZEFA (z grillowaną połędwicą wołową)** **42,00 ZŁ**
(grillowana połędwica wołowa, sałata mix, pomidorki koktajlowe, cebula czerwona, gorgonzola, gruszka, dresing chrzanowy)
Chef's salad (with grilled sirloin)
(grilled sirloin, lettuce mix, cherry tomatos, red onion, gorgonzola cheese, pear slices, horseradish dressing)
- 2. SAŁATA PARMEŃSKA** **36,00 ZŁ**
(sałata 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. FALAFEL Z KOLENDRA I CHILI, MIX SAŁAT, OGÓREK, MANGO, RZODKIEW, SOS Z AGAWĄ** **28,00 ZŁ**
Falafel with coriander and chili, latuce mix, cucumber, mango, raddish, agave sauce

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 42,00 ZŁ

Z GROSZKIEM CUKROWYM I ZIELONYM PIEPRZEM

Tagliatelle with sirloin, gorgonzola sauce with peas

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

DESSERTS

DESSERTS

- 1. CYNAMONOWA BEZA** **16,00 ZŁ**
Z PUCHEM Z BIAŁEJ CZEKOLADY I OWOCAMI
Cinnamon meringue with white chocolate foam and fruits
- 2. BROWNIE Z MUSEM ORZECHOWO- KARMELOWYM** **16,00 ZŁ**
Brownie, caramel and hazelnut mousse, sea buckthorn
- 3. TARTA CYTRYNOWA, ŻEL Z DZIKIEGO BZU,** **16,00 ZŁ**
SORBET CYTRYNOWY
Lemon tart, elderberry gely, lemon sorbet
- 4. PANNA COTTA WANILIOWA Z RABARBAREM** **16,00 ZŁ**
I KREMEM KOKOSOWYM
Panna cotta vanilla with rabarbar and cocoanut crem
- 5. GRUSZKA NA CIEPŁO W KARMELU, LODY JOGURTOWE** **16,00 ZŁ**
Hot pear in caramel, jogurt ice cream
- 6. PUCHAR LODOWY** **16,00 ZŁ**
Ice cup
- 7. LODY WŁASNEJ PRODUKCJI (gałka)** **6,00 ZŁ**
Home made ice cream - scoop

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	2,00 ZŁ

NAPOJE ZIMNE - SOFT DRINKS

1. SOK ZE ŚWIEŻYCH POMARAŃCZY/GREJPFRUTÓW	0,30 l	16,00 ZŁ
Freshly squeezed orange/grapefruit juice		
2. SOKI OWOCOWE - Juice	0,30 l	6,00 ZŁ
3. WODA MINERALNA - Mineral water	0,30 l	5,00 ZŁ
4. WODA MINERALNA	Karafka 1,00 l	15,00 ZŁ
5. KWAS CHLEBOWY - Kvass bread drink	0,33 l	8,00 ZŁ
6. COCA COLA / FANTA / SPRITE / TONIC	0,25 l	6,00 ZŁ
7. HERBATA MROŻONA - Ice tea	0,30 l	10,00 ZŁ
8. "LIMONIADA"	0,30 l	10,00 ZŁ

WINO NA KIELISZKI - WINE BY THE GLASS

WINO DOMU:

1. WINO BIAŁE	150 ml	14,00 ZŁ
2. WINO CZERWONE	150 ml	14,00 ZŁ

Pełna oferta dostępna w karcie win i w naszej piwnicy.

PIWO - BEER

1. BERNARD	(beczkowe - draught)	0,30 l	7,00 ZŁ
2. BERNARD	(beczkowe - draught)	0,50 l	9,00 ZŁ
3. BERNARD AMBER/DARK	(butelkowe - bottled)	0,50 l	12,00 ZŁ
4. PIWO BEZALKOHOLOWE	(butelkowe - bottled)	0,33 l	8,00 ZŁ
5. CIESZYŃSKIE Browar Zamkowy	(butelkowe - bottled)	0,50 l	10,00 ZŁ
6. CIESZYŃSKIE PSZENICZNE - weizen	(butelkowe - bottled)	0,50 l	12,00 ZŁ

GRZAŃCE - MULLED DRINKS

1. WINO GRZANE - Mulled wine	150 ml	12,00 ZŁ
2. PIWO GRZANE - Mulled beer	500 ml	12,00 ZŁ

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