

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 wegańskie



- Danie wegetariańskie

Przystawki

STARTERS

- 1. KREWETKI W SOSIE CZOSNKOWO- WINNYM** 34.00,-
Shrimps in garlic-wine sauce
- 2. MATIAS HOLENDERSKI,** 16.00,-
MARYNOWANE WARZYWA, OLEJ Z DYMKI
Hering, pickled vegetables, bulb onion oil
- 3. SZYJKI RAKÓW Z BOROWIKAMI** 26.00,-
Creamy crayfish with boletus souce
-  **4. CARPACCIO Z BURAKA** 16.00,-
Z RUKOŁĄ I SEREM FETA
Beetroot carpaccio with rocket and feta cheese
-  **5. TATAR Z AVOCADO I PIECZONEGO BURAKA,** 18.00,-
SOS MUSZTARDOWY Z AGAWĄ, GRZANKA
Avocado tartar and roast beefroot, mustard sauce with agave, toast
- 6. BEFSZTYK TATARSKI (z polędwicy wołowej)** 35.00,-
Beef tartare


Do wina i piwa

WINE AND BEER SNACKS

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

Zupy

SOUPS

-  **1. ZUPA GRZYBOWA Z PUREE ZIEMNIACZANYM** 18.00,-
Mushroom soup with mashed potatoes
- 2. ROSÓŁ TRADYCYJNY Z MAKARONEM** 14.00,-
Traditional broth with noodles
- 3. BARSZCZ CZERWONY Z KROKIETEM** 16.00,-
Beetroot soup with meat croquette
- 4. ZUPA SEZONOWA** 16.00,-
Seasonal soup

Dania główne - Mięsa

MEAT MAIN DISHES

- 1. PIECZEŃ CIEŁĘCA** Z SOSEM, PUREE ZIEMNIACZANE, MARYNOWANY BURAK Z BRUKSELKĄ
Veal Roast with sauce, mashed potato, pickled beetroot with Brussels sprouts. 48.00,-
- 2. STEK ZE SCHABU** Z SOSEM BOROWIKOWYM, ZIELONA FASOLKA, BRYNDZOLE
Pork chop with boletus sauce, green beans, "bryndzole" potatoes 38.00,-
- 3. PIERSŃ Z KURCZAKA** FASZEROWANA WARZEWAMI, PIECZONA W BOCZKU, SAŁATKA Z RUKOLI, ZIEMNIAKI PIECZONE
Stuffed chicken breast wrapped in bacon, served with rocket salad and roast potatoes 38.00,-
- 4. POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA,** PIECZONA BRUKIEW, GNOCCHI, SOS WIŚNIOWY
Pork serloin, roasted swede, gnocchi, cherry sauce 38.00,-
- 5. ROLADA ŚLĄSKA,** KLUSKI ŚLĄSKIE, KAPUSTA CZERWONA
Beef roulade, dumplings, red cabbage 42.00,-
- 6. POŁĘDWICA MARYNOWANA,** PUREE Z DYNI, GROSZEK CUKROWY Z CHILI
Marinated tenderloin, pumpkin puree, sugar snap peas with chili 58.00,-
- 7. STEK Z POŁĘDWICY** Z SOSEM, Z ZIELONYM PIEPRZEM, FRYTKI, MIX SAŁAT
Sirloin steak with green pepper sauce, french fries, mix of fresh salad 78.00,-
- 8. ŁOPATKA JAGNIEĆA** Z SOSEM Z ZIELONYM GROSZKIEM, PIECZONE ZIEMNIAKI I POMIDORY
Lamb shoulder with gravy, with peas 49.00,-
- 9. OSSOBUCO Z JELENIA** NA PUREE Z ZIELONEGO GROSZKU, PIECZONE ZIEMNIAKI, MARYNOWANE WARZYWA
Ossobuco of deer, green pea puree, roast potatoes, pickled vegetables 54.00,-


Dania główne - Ryby

FISH MAIN DISHES

- 1. TROĆ FILET** Z KAWIOREM, PLACUSZKI WARZYWNE, SOS CYTRYNOWY
Trout fillet with caviar, vegetable fritters, lemon sauce 46.00,-
- 2. DORSZ FILET** W PROSCIUTTO CRUDO Z PIKANTNĄ CIECIERZYCĄ W POMIDORACH, GOTOWANE BROKUŁY
Cod fillet wrapped in raw ham with spicy chickpeas in tomatoes, boiled broccoli 46.00,-
- 3. HALIBUT FILET,** PIECZONE BATATY, WARZYWA Z GRILLA
Halibut fillet, baked sweet potatoes, grilled vegetables 58.00,-
- 4. PSTRAŻ Z GRILLA,** FRYTKI, MIX SAŁAT
Grilled trout, french fries, mix of fresh salad 38.00,-

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 ZIELONYM PIEPRZEM
Tagliatelle in gorgonzola sauce with beef sirloin, peas and green pepper

Pierogi

DUMPLINGS

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


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. TIRAMISU** 19.00,-
- 2. GRUSZKA GRILLOWANA Z WIŚNIAMI W PORTO I LODAMI JOGURTOWYMI** 19.00,-
Grilled pear with cherries in port wine and yogurt ice cream
- 3. BEZA CYNAMONOWA** 18.00,-
Z PUCHEM Z BIAŁEJ CZEKOLADY I OWOCAMI
Cinnamon meringue with white chocolate foam and fruits
- 4. CREME BRULEE** 14.00,-
-  **5. KREM KOKOSOWY Z MUSEM MANGO, CZEKOLADĄ I KRUSZONKĄ** 20.00,-
Coconut creme with mango mousse, chocolate and crumbles (served in the glass)

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,-
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	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. HERBATA MROŻONA - <i>Ice tea</i>	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,-