

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. **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 48.00,-
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. PIERŚ 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. PSTRĄG 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

| | | |
|---|--------|---------|
| 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,- |