

# 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**



**- Danie wegańskie**

# Przystawki

## STARTERS

1. **MULE**, SOS POMIDOROWO- CZOSNKOWY, CHILLI 36.00,-  
*Mussels in tomato- garlic sauce, chilli*
2. **MATIAS HOLENDERSKI**, 19.00,-  
SAŁATKA Z MARYNOWANYCH WARZYW, ZIEMNIAK  
*Dutch matias, pickled vegetables, potato*
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. **ZUPA GRZYBOWA** Z ŁAZANKAMI 20.00,-  
*Mushroom soup with noodles*
2. **ROSÓŁ TRADYCYJNY** Z MAKARONEM 17.00,-  
*Traditional broth with noodles*
3. **BARSZCZ CZERWONY**, 18.00,-  
KARTACZ Z MIĘSEM Z PIECZONEJ SZYNKI  
*Beetroot soup, potato dumping filled with roasted ham*
-  4. **KREM Z DYNI** 18.00,-  
*Pumpkin cream soup*

# Dania główne – Mięsa

## MEAT MAIN DISHES

- 1. POLICZKI WOŁOWE**, PUREE Z PIETRUSZKI, ZIELONY GROSZEK, JARMUŻ  
*Beef cheeks, parsley root puree, green peas, kale* 48.00,-
- 2. ROLADA ŚLĄSKA**, KLUSKI ŚLĄSKIE, KAPUSTA CZERWONA  
*Beef roulade, potato dumplings, red cabbage* 48.00,-
- 3. STEK Z POŁĘDWICY**, ZIEMNIAKI Z PATELNI, SAŁATKA ZIOŁOWA SOS Z ZIELONYM PIEPRZEM  
*Sirloin steak, pam fried potatoes, herb salad, green peppercorn sauce* 89.00,-
- 4. POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA**, KOMOSA RYŻOWA Z MIODEM, KALAREPA, IMBIR, SOS CYDROWY, CHILLI  
*Pork tenderloin, quinoa with honey, kohlrabi, ginger cider sauce, chilli* 46.00,-
- 5. BOCZEK KONFITOWANY**, SAŁATA RZYMSKA, ZIEMNIACZANE PUREE, POWIDŁA ŚLIWKOWE  
*Pork belly confit, romaine lettuce, potato puree, plum jam* 42.00,-
- 6. ŻEBERKA DŁUGO PIECZONE**, ZIEMNIAKI Z PATELNI, SAŁATKA COLESŁAW  
*Slow roasted pork ribs, pam fried potatoes, coleslaw salad* 48.00,-
- 7. UDKO Z KACZKI**, GNOCCHI, KAPUSTA WŁOSKA, SOS Z ARONII  
*Duck leg, gnocchi, savoy cabbage, chokeberry sauce* 48.00,-
- 8. PIERŚ Z KURCZAKA**, CIASTKO KUKURYDZIANE, POPCORN, SOS WINNY  
*Chicken breast, corn cake, popcorn, wine sauce* 38.00,-
- 9. GICZ JAGNIEĆA W SOSIE**, PIECZONE WARZYWA  
*Lamb shank in sauce, roast vegetables* 64.00,-
- 10. KARCZEK Z DZIKA**, BURAKI, ZIEMNIAK HASSELBACK KISZONE KURKI, SOS WINNY Z ŻURAWINĄ  
*Wild boar neck, beetroot, hasselback potato, pickled chanterelles, wine sauce with cranberry* 64.00,-
- 11. RAGOUT Z SARNY**, PIECZYWO  
*Venison ragout, bread* 54.00,-


# Dania główne – Ryby

## FISH MAIN DISHES

- 1. SANDACZ FILET**, PLACKI ZIEMNIACZANO- SZPINAKOWE, PIECZONE POMIDORKI, PIKANTNY SOS CURRY  
*Zander fillet, potato and spinach pancakes, roast cherry tomatoes, spicy curry sauce* 56.00,-
- 2. PSTRĄG Z GRILLA**, FRYTKI, SAŁATKA ZIOŁOWA  
*Grilled trout, French fries, herb salad* 46.00,-

# Makarony

## PASTA DISHES


-  **1. PENNE**, PESTO, PRAŻONE PISTACJE, RUKOLA  
*Penne with pesto, roasted pistachios, rocket* 32.00,-
- 2. TAGLIATELLE**, GORGONZOLA, SZYNKA PARMIEŃSKA  
SUSZONY POMIDOR, ORZECHY WŁOSKIE, ŚMIETANA  
*Tagliatelle, gorgonzola, parmen ham, dried tomato, walnut, sour cream* 38.00,-
- 3. TAGLIOLINI SEPIA**, KREWETKI, POMIDORY, CHORIZO  
*Tagliolini sepia, shrimp, tomatoes, chorizo* 38.00,-

# Risotto

-  **1. RISOTTO**, BOROWIK, SZPINAK, CHILLI  
*Risotto, boletus, spinach, chilli* 38.00,-


# Pierogi

## DUMPLINGS

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

# Sałaty

## SALADS

- 1. "SAŁATKA CEZAR"** 34.00,-  
Kurczak, sałata rzymska, grana padano, pomidorki cherry, anchois, chips z boczku  
*Chicken breast, romaine lettuce, grana padano, cherry tomatoes, anchovies, bacon*
-  **2. FALAFEL**, melon, rzodkiewka, sezam, sos winegret, ogórek 32.00,-  
*Falafel, melon, radish, sesame, vinaigrette sauce, cucumber*
- 3. SAŁATKA Z WĘDZONYM PSTRĄGIEM**, 34.00,-  
twaróg podwędzany, cytrusy, sos z pieczonego jabłka  
*Smoked trout salad, smoked cottage cheese, citruses, roasted apple sauce*

# Desery

## DESSERTS

- 1. BEZA, MASCARPONE, SOS MALINOWY** 19.00,-  
*Meringue, mascarpone, currant sauce*
- 2. SERNIK WANILIOWY, SORBET ŚLIWKOWY  
BATON BAKALIOWY** 18.00,-  
*Vanilla cheesecake, plum sorbet, dried fruit bar*
- 3. TIRAMISU** 19.00,-
- 4. CREME BRULEE** 17.00,-
- 5. 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. UNDERBERG</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,-