

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 :

poniedziałek - czwartek w godz. 12.00 - 20.00

piątek - sobota w godz. 12.00 - 22.00

niedziela 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



- Danie wegańskie

Przystawki

STARTERS

- 1. RAVIOLI Z KREWETKAMI, SOS ŚMIETANOWO-SZPINAKOWY** 32.00,-
Ravioli with prawns, cream and spinach sauce
- 2. MATIAS HOLENDERSKI, ŚMIETANA, JABŁKO, CEBULA** 19.00,-
Matjes herring, cream, apple and onion
- 3. SZYJKI RAKÓW Z BOROWIKAMI** 38.00,-
Creamy crayfish with boletus sauce
-  **4. TATAR Z AVOCADO, PIECZONY BURAK, CEBULA, SOS MUSZTARDOWY** 32.00,-
Avocado tatar, roasted beetroot, onion, mustard sauce
- 5. TATAR WOŁOWY, ŻÓŁTKO SV, MAJONEZ POROWY, GRZANKA** 35.00,-
Beef tartar, sv yolk, leek 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. BARSZCZ CZERWONY Z USZKAMI** 18.00,-
Beetroot soup with dumplings
- 2. ROSÓL TRADYCYJNY Z MAKARONEM** 17.00,-
Traditional broth with noodles
-  **3. ZUPA KREM** 18.00,-
Cream soup
- 4. ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM** 18.00,-
Tomato soup with noodles

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**, FRYTKI, SAŁATKA ZIOŁOWA
SOS Z ZIELONYM PIEPRZEM
Sirloin steak, French fries, herb salad, green peppercorn sauce 89.00,-
- 4. POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA**, KOMOSA RYŻOWA Z MIODEM, FASOLKA SZPARAGOWA, SOS CYDROWY
Pork tenderloin, quinoa with honey, asparagus beans, cider sauce 48.00,-
- 5. BOCZEK KONFITOWANY**, PIECZONY TOPINAMBUR, SMAŻONA KAPUSTA, SOS ŚLIWKOWY,
Confited Bacon, roasted topinambur, fried cabbage, plum sauce 42.00,-
- 6. ŻEBERKA DŁUGO PIECZONE**, ZIEMNIAKI OPIEKANE, SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ
Long baked ribs, baked potatoes, sauerkraut salad 48.00,-
- 7. UDKO Z KACZKI**, KLUSKI ŚLĄSKIE, KAPUSTA CZERWONA, SOS ARONIOWY
Duck leg, silesian dumplings, red cabbage, chokeberry sauce 48.00,-
- 8. PIERŚ Z KURCZAKA**, SMAŻONA POLENTA, WARZYWA GOTOWANE, SOS WASABI
Chicken breast, fried polent, boiled vegetables, wasabi sauce 38.00,-
- 9. GOLONKO Z INDYKA**, ZIOŁOWA KASZA JAGLANA, MARCHEW PALONA, SOS Z SZALWIĄ
Turkey knuckle, herbal millet, roasted carrot, sauce with sage 46.00,-
- 10. GICZ JAGNIEĆA W SOSIE**, PIECZONE WARZYWA
Lamb shank in sauce, roast vegetables 68.00,-


Dania główne – Ryby

FISH MAIN DISHES


- 1. SANDACZ FILET**, ZIEMNIAKI GOTOWANE,
BROKUŁY, SOS MAŚLANO-CYTRYNOWY
Zander fillet, boiled potatoes, broccoli, lemon-butter sauce 58.00,-
- 2. PSTRAŻ Z GRILLA**, FRYTKI, SAŁATKA ZIOŁOWA
Grilled trout, French fries, herb salad 48.00,-
- 3. HALIBUT FILET**, PUREE Z BATATA, POR PIECZONY,
SZCZYPIOREK
Halibut fillet, sweet potato puree, roasted leek, chive 64,00,-

Makarony

PASTA DISHES



-  **1. PENNE**, PESTO, PRAŻONE PISTACJE, RUKOLA
Penne with pesto, roasted pistachios, rocket 32.00,-
- 2. SPAGHETTI "AGLIO E OLIO"** Z KREWETKAMI
"Aglio e olio" spaghetti with prawns 38.00,-

Risotto

-  **1. RISOTTO**, BOCZNIAK, SZPINAK, CHILLI
Risotto, oyster mushroom, spinach, chilli 38.00,-

Pierogi

DUMPLINGS

- 1. PIEROGI Z MIĘSEM** , SKWARKI
Meat dumplings, fried becon with onion 32.00,-
-  **2. PIEROGI ZE SZPINAKIEM** OKRASZANE KURKAMI
Spinach dumplings, butter fried chanterell mushrooms 32,00,-
-  **3. PIEROGI Z OWOCAMI**
Dumplings with fruit stuffing 28,00,-

Sałaty

SALADS

- 1. SAŁATKA "CEZAR"**- Kurczak, sałata rzymska, grana padano, pomidorki cherry, chips z boczku, szpinak 38.00,-
Chicken breast, romaine lettuce, grana padano, cherry tomatoes, bacon spinach
-  **2. SAŁATKA "ARANCINI"**- Mix sałat, ogórek, rzodkiewka granat, czerwona cebula, jarmuż, sezam, sos truflowy 34,00,-
Arancini, lettuce mix, cucumber, radish, pomegranate, red onion, kale, sesame, truffle sauce
- 3. SAŁATKA "GÓRALSKA"**- Ser góralski, mix sałat, chips z boczku, pomidorki koktajlowe, krakersy, sos żurawinowy 34,00,-
Smoked regional cheese, lettuce mix, bacon chips, cherry tomatoes, crackers, cranberry sauce
- 4. SAŁATKA "MORSKA"**- Wędzony łosoś, mix sałat, grzanki ziołowe, oliwki czarne, melon, czerwona cebula, sos balsamiczny 38.00,-
Smoked salmon, lettuce mix, herb croutons, black olives, melon, red onion, balsamic sauce

Desery

DESSERTS

- 1. BEZA, PUCH Z BIAŁEJ CZEKOLADY, SOS MALINOWY** 22.00,-
Meringue, white chocolate whipped cream, raspberry sauce
- 2. SERNIK MASCARPONE, SORBET TRUSKAWKOWY** 18.00,-
KRUSZONKA KAKAOWA
Mascarpone cheesecake, strawberry sorbet, cocoa crush
- 3. CREME BRULEE** 17.00,-
- 4. KOMPOZYCJA LODÓW WŁASNEJ PRODUKCJI** 16.00,-
Home made ice cream composition
- 5. MUS CZEKOLADOWY, ŻELKA Z PORZECZKI** 28.00,-
Chocolate mousse, currant jelly

Napoje gorące

Hot drinks

1. KAWA Z EKSPRESU / ESPRESSO - <i>Coffee</i>		9.00,-
2. CAPUCCINO		9.00,-
3. CAFFE LATTE / DOUBLE ESPRESSO		12.00,-
4. HERBATY LIŚCIASTE I SUSZE OWOCOWE - <i>Tea</i>		9.00,-

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	9.00,-

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	14.00,-
4. PIWO BEZALKOHOLOWE - <i>alk. free</i>	(butelkowe - bottled)	0,50 l	10.00,-
5. CIESZYŃSKIE <i>Browar Zamkowy lager/weizen</i>	(butelkowe - bottled)	0,50 l	14.00,-

Alkohole

1. UNDERBERG	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,-