

MENU LATO

ANTIPASTI

PRZYSTAWKI

Deska wędlin, mięs i serów *Antipasto misto*

włoskie wędliny i mięsa suszone: prosciutto crudo, spianata, rostbief, karczek

włoskie sery: ricotta dojrzewająca, asiago, parmigiano reggiano, mozzarella di bufala

suszone pomidory, oliwki, kapary, chutney, focaccia **mała:** 70g/80g 35,00 pln; **duża:** 140g/160g 65 pln

Deska wegetariańska *Antipasto vegetariano*

humus z grochu, chutney z buraków i pomarańczy, konfitura z rabarbaru, świeże warzywa, suszone

tomatki, oliwki, kapary, focaccia, pieczywo konopne 25,00 pln

ZUPPE

ZUPY

Zupa rybna *Zuppa di pesce*

aromatyczny wywar rybny, mule, krewetki, ośmiornica, kolendra 20,00 pln

Rosół z drobiu *Brodo di volatili*

wywar z drobiu, raviolo z siekanym mięsem drobiowym, warzywa sezonowe, mikro zioła 14,00 pln

Zielone gaspacho *Gaspacho verde*

chłodnik z ogórka zielonego, pak choi, szpinak baby, chili świeże, szczaw, seler naciowy, papryka świeża, pomidory suszone, oliwki czarne, ricotta owcza/mozzarella, miód 13,00 pln

Chłodnik z kukurydzy z krewetką i chipsem z boczku

Zuppa fredda di mais con gamberreto e pancetta

krewetka, boczek, szpinak baby, chili świeże, szczaw, seler naciowy, papryka świeża, pomidory suszone, oliwki czarne, ricotta owcza/mozzarella, miód 13,00 pln

PRIMI PIATTI

DANIA LEKKIE

SERWOWANE Z GRZANKĄ Z NASZEGO PIECZYWA

Tatar z polędwicy wołowej w dymie *Tartate di manzo in fumo*

polędwica wołowa, płatki suszonej kaczki, kiszony agrest, jajko sous-vide, masło z demiglace 35,00 pln

Carpaccio zadymione z polędwicy wołowej marynowane w winie i ziołach

Carpaccio di manzo marinato nel vino e le erbe in fumo

polędwica wołowa, rukola, czarny parmezan, sos z angostury 35,00 pln

Carpaccio z jesiotra *Carpaccio di storione*

jesiotr, burak, kawior, owoce 32,00 pln

Focacia z pieca z musem z bobu *Focaccia con mousse con fava*

mozzarella di bufala, bób, koper włoski, warzywa sezonowe, oliwa exv., 26,00 pln

SECONDI PIATTI

DANIA GŁÓWNE

Stek z polędwicy po tokańsku z grillowanymi warzywami i majonezem arachidowym

Bistecca toscano servito con verdure e maionese di arachidi

polędwica wołowa, pomidory, wino czerwone, majonez arachidowy, warzywa grillowane 56,00 pln

Rostbef z grilla *Roastbeef di manzo alla griglia*

rostbef wołowy, seler konfitowany, fasolka szparagowa z pomarańczami, sos z czarnej porzeczki i jagermeistr'a, orzechy włoskie 48,00 pln

Kurczak zagrodowy w parmezanie z gnocchi chlebowymi i sosem marinara

Parmigiana di pollo impanato con salsa marinara e gnocchi

udo kurczaka, chrupiąca panierka parmezanowa, gnocchi z czerstwego chleba, sos marinara, sałata, ogórek 39,00 pln

Karczek z grilla na patyku, marynowany w ziołach, podawany z frytkami

Nuca alla griglia su uno spiedo, marinato in erbe, servito con patatine fritte

karczek wieprzowy, cebula marynowana w occie jabłkowym, frytki, oliwki, owcza ricotta, pomidor 38,00 pln

PESCE E FRUTTI DI MARE

RYBY I OWOCE MORZA

Półmisek owoców morza *Piatto di mare*

półmisek owoców morza: ryba, krewetka, ośmiornica, mule, zioła, czosnek, wino 43,00 pln

Filet z okonia morskiego marynowany w ginie *Filetto di branzino marinato in gin*

okoń morski, hibiskus, basmati, mleko kokosowe, jeżyna, sałata, morela 42,00 pln

Dorada z grila w całości *Orata alla griglia*

dorada, figa, migdały, wywar z pestek moreli, biała gryka prażona, oliwki czarne 39,00 pln

Kalmar nadziewany kiszoną kapustą z mulami *Calamari ripieni con crauti e cozze*

kalmar, mule, smażona kapusta kiszona, majonez orzechowy, chips z selera 33,00 pln

Mule z pieca *Cozze dal forno*

mule z pieca w sosie do wyboru: pomidorowo-ziołowym; winno-maślanym; sos z dodatkiem parmezanu i szynki parmeńskiej 31,00 pln

PASTA E RISOTTI

MAKARONY I RISOTTA

PODAJEMY ŚWIEŻE MAKARONY NASZEGO WYROBU

Lasania z kurczakiem zagrodowym *Lasagne con pollo*

kurczak zagrodowy szarpany, kalafior, cukinia, bakłażan, ricotta świeża, szynka parmeńska, migdały, parmezan 30,00 pln

Tagliatelle z krewetkami i śliwką *Tagliatelle con gamberi e prugna*

krewetki, śliwka, czosnek, wino czerwone, kolendra, oliwa exv., 29,00 pln

Papardelle z kurkami i cielęciną *Pappardelle con funghi e carne di vitello*

cielęcina, kurki, szalotka, czosnek, wino białe, natka pietruszki, gorgonzola 28,00 pln

Gnudi po sycylijsku *Gnudi siciliana*

gnudi, bułka tarta, koper, orzechy piniowe, oliwa exv, 24,00 pln

Czarne risotto z owocami morza podane w kalmarze

Calamari ripiene con risotto nero ai frutti di mare

kalmar, ryż czarny, krewetki, ośmiornica, czosnek, wino białe, oliwa exv. 32,00 pln

INSALATE

SAŁATKI

SERWOWANE Z GRZANKĄ Z NASZEGO CODZIENNIE WYPIEKANEGO PIECZYWA

Caprese magnifica

pomidor rugantino, mozzarella di bufala DOP, bazylia, oliwa exv., aceto balsamico, focaccia 34,00 pln

Insalata con polpi

ośmiornica, sałata lodowa, melon grillowany, cząstki cytrusów, krewetki, oliwa exv., czosnek 28,00 pln

Insalata fresca

kompozycja sałat, cukinia, pomidor, seler naciowy, koper włoski, cebulka dymka, nasiona, vinegret jagodowy 22,00 pln

DOLCE

DESERY

Mozarella di bufala z morelami i owocami leśnymi z posypką z migdałów

di bufala con albicocche e frutti di bosco con le mandorle

mozzarella, morele, owoce leśne, migdały 24,00 pln

Kula czekoladowa *Ciocolato sfera con crema di mango*

czekolada, krem mango, mus truskawkowy 21,00 pln

Ciasto marchewkowe z sorbetem mandarynkowym

Torta di carota con sorbetto al mandarino

ciasto, ganage czekoladowy, sorbet mandarynkowy 18,00 pln

Tiramisu

biszkoct, brandy, mascarpone 17,00 pln

Panna cotta

chipsy ananasowe, ziarna chia, fasola tonka 15,00 pln

Lody Trattoria *Gelato Trattoria*

lody na jadalnej ziemi - zapytaj obsługę o dostępne smaki 11,00 pln

PIZZE

Z owocami morza *Frutti di mare*

sos pomidorowy, mozzarella, krewetki, mule, ośmiornica, bazylia, kapary 34,00 pln

Prosciutto

sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pomidor koktajlowy, grana padano 31,00

Formaggio

sos pomidorowy, mozzarella, świeży szpinak, wybór serów: gorgonzola, parmigiano reggiano, ricotta świeża 29,00 pln

Diavola

sos pomidorowy, mozzarella, salami spianata, marynowane peperoni, pieczona papryka, oregano 29,00 pln

Tuńczyk i cebula *Tonno e cipolla*

sos pomidorowy, mozzarella, tuńczyk, cebula, owoce kaparów, czosnek 29,00 pln

Pizza biała z gruszką i gorgonzolą *Gorgonzola e pera pizza bianca*

oliwa, mozzarella, gorgonzola, ricotta świeża, gruszka, rucola, pestki: słonecznik, dynia 28,00 pln

Capricciosa

sos pomidorowy, mozzarella, kurki, prosciutto cotto, pieczarki 27,00 pln

Vegetariana

sos pesto, mozzarella, kalafior, brokuł, cukinia, szpinak świeży, tapenada, rucola, suszone pomidory 26,00 pln

Margherita

sos pomidorowy, mozzarella, pomidor 23,00 pln

Dodatek do pizzy 5,00 pln

PIWA

BROWAR ZAMKOWY CIESZYN

Lager

8,00 pln

Lager Cieszyński to najpopularniejszy gatunek piwny należących do piw dolnej fermentacji. Swoją nazwę wywodzi od słowa leżakować, jako że, uwarzony lager musiał swoje odleżeć w beczce. Lager Cieszyński wyróżnia się intensywnym chmielowym aromatem i smakiem. Zawdzięcza to efektowi potrójnego chmielenia. Pierwsza chmielenie następuje w kotle warzelnym, następne gdy brzeczka trafia do kadzi, zaś trzecie następuje na zimno - już w tanku leżakowym. Fermentacja Lagera odbywa się w otwartych kadziach.

Fruit wheat (Grand Champion 2016)

9,00 pln

Piwo górnej fermentacji. Zwycięzca Konkursu Piw Domowych 2016 roku to piwo uwarzone według receptury Piotra Machowicza. Piwo fruit wheat to połączenie piwa pszenicznego z dodatkiem owoców, wychodzące poza tradycyjne kwaśne piwa. Cieszyński Fruit Wheat czyli „truskawkowa pszenica” to balans słodczy i kwaskowości. Owocowo orzeźwiający i delikatne piwo z dodatkiem subtelnej odmiany chmielu. Swoją lekko różową kolor zawdzięcza truskawkowemu dodatkowi.

Foreign Extra Stout

9,00 pln

Piwo górnej fermentacji. Efektem drugiego Konkursu Piw Pracowniczych jest cieszyński foreign extra stout - w skrócie FES. Piwo uwarzone na bazie zwycięskiej receptury Wojciecha Purola. Wyjątkowo nietypowy przedstawiciel wyspiarskiego rzemiosła. FES historycznie wysyłany był na egzotyczne rynki, stąd wyczuwalne początkowe nuty karmelowej słodowości ustępują wyraźnej goryczce. Treściwe piwo o kawowo-palonych aromatach z kremową, obfitą pianą.

Double ipa

9,00 pln

Double IPA to piwo górnej fermentacji. Swoją charakter opiera na intensywnej mocy chmielowej goryczki. Żywny, cytrusowy, wręcz tropikalny aromat, wpływa na jego wysoką pijalność i walory orzeźwiający. Zmętnienie i zostający na dnie osad są naturalnymi cechami piwa. Double IPA powstało na bazie doświadczenia Browaru Cieszyńskiego. Tutaj warzony był Grand Champion IIPA.

Pszeniczne

9,00 pln

Pszeniczne to piwo górnej fermentacji. Wzorowany na tradycji warzenia austriackich piw pszenicznych. Dzięki aromatom - goździku, bananów, owoców - i wysokiemu nagazowaniu, działa orzeźwiająco w letnim sezonie. Obecność żywych komórek drożdży nadaje piwu mętności, co zauważalne jest w naturalnym osadzie.

Sezonowe

9,00 pln

Cieszyńskie Sezonowe to piwo górnej fermentacji. Tradycyjnie warzone przez francuskich farmerów pod koniec sezonu zimnego, aby mogło orzeźwiać latem. Piwo charakteryzuje się mocnym aromatem owocowym, który jest wynikiem dodatku gorzkiej skórki pomarańczy. Bardzo pijalny gatunek. Przez swoje nagazowanie, pełną treść i musujący charakter, może być kojarzone z szampanami bądź winami.

Dark Saison

9,00 pln

Cieszyński Dark Saison to swoisty mariaż piwa z winem. Uzyskany efekt to zasługa mieszanki słodów, drożdży górnej fermentacji i wiórków dębowych otrzymanych z beczek po sherry oloroso. Ciemne i treściwe z owocowo-dębowym bukietem, wyczuwalnymi aromatami czekolady i wiśni.

PIWA

BROWAR ZAMKOWY CIESZYN

Witbier

9,00 pln

Lekkie piwo górnej fermentacji. Historycznie gatunek bier blanche (piwo białe), jak nazywany często jest witbier, wywodzi się z Belgii. Piwo według tradycji charakteryzują mocno wyeksponowane dodatki w postaci przypraw. W Witbierze Cieszyńskim dodano kolendrę i skórkę cytrusową, co zaowocowało orzeźwiającym smakiem z delikatnym kwaskowym finiszem. W aromacie wyczuwalne są nuty ziołowo-cytrusowe.

Mastne

9,00 pln

Cieszyńskie Mastne to jeden z pierwszych gatunków piw polskich, rejestrowanych w źródłach historycznych. Jego sława przekroczyła granicę Śląska, aby zagościć na pozostałych ziemiach polskich oraz przygranicznych regionach. Piwo górnej fermentacji warzone z gęstej brzezki. Mastne charakteryzuje się umiarkowanym słodowym, jęczmienno-pszenicznym aromatem i nutami karmelowymi. Wyczuwalne są owocowe estry. Zacierane metodą dekokcji.

Stout

9,00 pln

Stout Cieszyński to piwo górnej fermentacji. Charakter zawdzięcza oryginalnemu połączeniu: łagodna czekoladowa nuta, przełamana została intensywną goryczką i pikantnym finiszem. Wyszukana kompozycja to dzieło naturalnych dodatków: chilli, wanilii oraz kakao. Aby wydobyć jeszcze większą ilość aromatów, zmniejszona została wysokość piany. Piwo zacierane tradycyjnie metodą dekokcyjną. Pasuje do menu: dań mięsnych - głównie jagnięciny; deserów kawowych.

Red Witbier

9,00 pln

Odrobina odchodzącego lata schwyta w butelkę pod postacią lekkiego, orzeźwiającego i przyjemnie owocowego piwa. Kolejna interpretacja stylu Witbier cieszyńskich piwowarów, tym razem oprócz klasycznych dodatków (skórka cytrusów, kolendra) wzmocniliśmy owocowość naszego piwa czarną porzeczką. Efektem czego uzyskaliśmy miłą dla oka czerwoną barwę i charakterystyczny porzeczkowy smak i aromat.

West Coast IPA

9,00 pln

Piwo górnej fermentacji. Cieszyńskie West Coast IPA to rezultat konkursu piw pracowniczych. Pierwszy raz w historii Browar Zamkowy Cieszyn dał możliwość uwarzenia piwa na podstawie oryginalnej receptury Zwycięzcy - Kamila Morawskiego. West Coast IPA swój aromat zawdzięcza nowofalowym odmianom chmielu. Towarzyszy mu słodki zapach, który w smaku zawiera wyraźną goryczkę i wytrawny finisz. Bardzo pijalny gatunek.

Porter

9,00 pln

Porter Cieszyński to piwo dolnej fermentacji. Należy do gatunku portera bałtyckiego, historycznie reprezentowanego jedynie na terenach Polski. Cechuje się wielką mocą czego potwierdzeniem jest bardzo ciemny kolor. Nie przeszkadza to jednak w wysokiej pijalności Portera. Wyróżnia się aksamitną treściwością płynącą z dobrze wyczuwalnych czekoladowo-kawowych nut, opartych na palonych sładach. Tradycyjnie zacierany metodą dekokcji.

PIWA LANE Z BECZKI

małe 0,33 l 5,00 pln

(Browar Cieszyn lub Browar Racibórz)

duże 0,5 l 7,00 pln

KOKTAJLE ALKOHOLOWE

Aperol spritz aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcza	14,00 pln
Hugo prosecco, syrop z kwiatów czarnego bzu, woda gazowana, mięta, limonka	14,00 pln
Negroni campari, vermouth, gin	15,00 pln
Mojito rum, cukier trzcinowy, limonka, woda gazowana	14,00 pln
Campari orange/soda campari, sok ze świeżych pomarańczy/woda gazowana	12,00/11,00 pln
Bicicletta campari, białe wino, woda gazowana	9,00 pln
Daiquiri rum, sok z limonki, syrop cukrowy	15,00 pln
Manhattan whisky, vermouth, angostura	16,00 pln
Margarita tequila, likier cointreau, sok z cytryny	14,00 pln
Koktajl dnia – zapytaj obsługę	

ALKOHOLE MOCNE

Grappa 40ml	12,00 pln
Whisky Chivas Regal 40ml	12,00 pln
Jack Daniels 40ml	10,00 pln
Jameson 40ml	10,00 pln
Gin Bombay Sapphire / Gin Gordons 40ml	11,00 pln / 8,00 pln
Rum Bacardi White / Gold / Black 40ml	10,00 pln
Wódka Absolut / Ostoja / Belvedere 40 ml	7,00 pln / 8,00 pln / 10,00 pln

NAPOJE ZIMNE

Sok ze świeżych owoców 300ml (informacja o dostępnych owocach u kelnera)	12,00 pln
Lemoniady owocowe słodzone cukrem trzcinowym lub stewią 300ml	6,00 pln
Lemoniady owocowe dzbanek (karafka) 1300ml	16,00 pln
Smoothie owocowe 360 ml	12,00 pln
Napoje gazowane i soki 200 ml Coca-Cola, Fanta, Sprite, soki: pomidorowy, jabłkowy, pomarańczowy	5,00 pln
Woda stołowa dzbanek 1000ml	5,00 pln
Kropla Beskidu gazowana, niegazowana 330ml	4,00 pln
Acqua Panna / S. Pellegrino naturalna woda mineralna niegazowana/gazowana 750ml	12,00 pln

KAWY Z ALKOHOLEM CAFE' VERGNANO

Irish Caffè whisky irlandzka, espresso, brązowy cukier, bita śmietana	14,00 pln
Kawa Calimero likier Bombardino, espresso, spienione mleko	12,00 pln

KAWY

CAFE' VERGNANO

Espresso	5,00 pln
Espresso Doppio podwójne espresso	7,00 pln
Espresso Macchiato spienione mleko, espresso	6,00 pln
Cappuccino spienione mleko, espresso	7,00 pln
Caffe Americano kawa, gorąca woda	7,00 pln
Cafe Latte espresso, gorące mleko, spienione mleko	8,00 pln
Latte Macchiato espresso, spienione mleko	9,00 pln
Kawa mrożona z lodami waniliowymi i bitą śmietaną	10,00 pln
Gorąca czekolada czekolada, bita śmietana	9,00 pln

HERBATY

LIŚCIASTE RONNEFELDT

Herbata Assam Bari, English Breakfast, Darjeeling Summer Gold, Earl Gray, Greenleaf (zielona) Jasmine Gold, Vanille, Red Fruit	6,00 pln
Herbata mrożona	9,00 pln