

MENU RESTAURACJI



SPÓŁKA SAMORZĄDU
Województwa Opolskiego



Menu opracował Szef Kuchni: Mateusz Gap

Szef Kuchni poleca

Chef recommends
Der Chef empfiehlt

1. Pieczeń z karczku z dzika z kluskami śląskimi, sosem pieczeniowym oraz sałatką z buraków (150/150/100 g).

Roast wild boar neck with Silesian dumplings, gravy and beetroot salad.

Gebratener Wildschweinhals mit schlesischen Klößen, Bratensauce und Rote-Bete-Salat.

1, 3, 7, 9, 10, 11,



79 zł

2. Bogracz z udźca jelenia podany ze świeżym pieczywem (250 ml).

Bogracz deer leg Hungarian stew served with fresh bread.

Bogrács aus einer Hirschkeule, serviert mit frischem Brot.

1, 9,



45 zł

3. Filet z bażanta w prawdziwkach na puree z kalafiora podany z pieczonymi warzywami (130/100/150 g).

Pheasant fillet in porcini on cauliflower purée served with roasted vegetables.

Fasanenfilet mit Steinpilzen auf Blumenkohlpüree serviert mit gebratenem Gemüse.

6, 7, 9, 11, 12,



65 zł

4. Zrazy zawijane z udźca sarny podane na sosie myśliwskim z grzybowymi kopytkami. (150/150/100 g).

Deer leg roulades served on hunter's sauce with mushroom gnocchi.

Gerollte Rehkeule, serviert auf Jägersoße mit Pilzgnocchi.

1, 3, 6, 7, 9,



99 zł

Przystawki

Starters

Vorspeisen

1. Regionalny pasztet z dziczyzny podany z grzybami marynowanymi, rukolą, musztardą, masłem oraz świeżym pieczywem wykończony świeżymi ziołami i prażoną cebulką (200 g)

Regional venison pâté served with pickled mushrooms, arugula, mustard, butter and fresh bread, finished with fresh herbs and roasted onions.

Regionale Wildpastete, serviert mit marinierten Pilzen, Rucola, Senf, Butter und frischem Brot, verfeinert mit frischen Kräutern und gerösteten Zwiebeln.

1, 3, 7, 9, 10, 13,



28 zł

Szlak kulinarny
Opolski Bifjy

2. Łosoś grawlax podany na chrupiącej grzance w towarzystwie kawioru, chrzanowego majonezu wykończony oliwą koperkową (200 g).

Salmon gravlax served on crispy toast accompanied by caviar, horseradish mayonnaise, finished with dill oil.

Gravlax-Lachs, serviert auf knusprigem Toast, begleitet von Kaviar, Meerrettich-Mayonnaise und Dillöl.

1, 4, 6, 7, 10, 11

42 zł

3. Carpaccio z pieczonego buraka podane z rukolą, oliwa z oliwek, orzechami pini oraz tofu. (VEGE) (180 g).

Roasted beetroot carpaccio served with arugula, olive oil, pine nuts and tofu. (VEGE)

Gebrautes Rote-Bete-Carpaccio, serviert mit Rucola, Olivenöl,

Pinienkernen und Tofu. (veggie).

6, 8, 11,

33 zł

Zupy

Soups

Suppen

1. Rosół drobiowo – wołowy z makaronem z jaj przepiórczych, marchewka oraz świeżą natką pietruszki (250 ml).

Poultry and beef broth with quail egg noodles, carrots and fresh parsley.

Geflügel- und Rinderbrühe mit Wachtelei-Nudeln, Karotten und frischer Petersilie.

1, 3, 9, 10,

24 zł

2. Regionalny żur śląski na naturalnym zakwasie z chrzanem, kielbasą, jajkiem na twardo oraz świeżym pieczywem. (250 ml).

Silesian sour rye soup based on natural sourdough with horseradish, sausage, hard-boiled egg and fresh bread.

Regionale schlesische saure Roggensuppe auf Natursauerteig mit Meerrettich, Wurst, hartgekochtem Ei und frischem Brot.

1, 3, 6, 7, 9, 11, 13,



27 zł

Szlak kulinarny
Opolski Bifjy

3. Tradycyjna wodzionka z czosnkiem i grzankami (250 ml).

Traditional bread soup with garlic and croutons.

Traditionelle Brotsuppe mit Knoblauch und Croutons.

1, 9,

22 zł

4. Zupa pomidorowa z makaronem lub ryżem (250 ml).

Tomato soup with noodles or rice.

Tomatensuppe mit Nudeln oder Reis.

1, 3, 7, 9,

22 zł

5. Krem z zielonego groszku podany z wędzonym twarogiem i groszkiem ptysiovym (250 ml).

Green pea cream served with smoked cottage cheese and puff peas.

Creme aus grünen Erbsen, serviert mit geräuchertem Hüttenkäse und Puff-Erbsen

1, 7, 9,

22 zł

Dania główne

Main courses

Hauptgerichte

1. Opolska rolada z udźca wołowego podana z modrą kapustą, kluskami śląskimi oraz sosem pieczeniowym. (150/100/150 g).

Opole beef leg roulade served with red cabbage, Silesian dumplings and gravy.
Oppelner Roulade aus der Rinderkeule, serviert mit Rotkohl, schlesischen Knödeln und Bratensauce.

1, 3, 6, 9, 13,



Szlak kulinarny
Opolski Bifyj

59 zł

2. Tradycyjny kotlet schabowy na maślanych ziemniakach puree z zasmażaną włoską kapustą. (150/100/150 g).

Traditional pork chop on butter potato purée with fried Italian cabbage.
Traditionelles Schweinekotelett auf buttrigem Kartoffelpüree mit gebratenem italienischen Kraut.

1, 3, 6, 7, 9,

44 zł

3. Grillowany filet drobiowy podany na maślanych ziemniakach puree oraz surówka colesław. (130/150/100 g).

Grilled chicken fillet served on butter potato purée and coleslaw salad.
Gegrilltes Geflügelfilet, serviert auf butterweichem Kartoffelpüree und Krautsalat.

6, 7, 9,

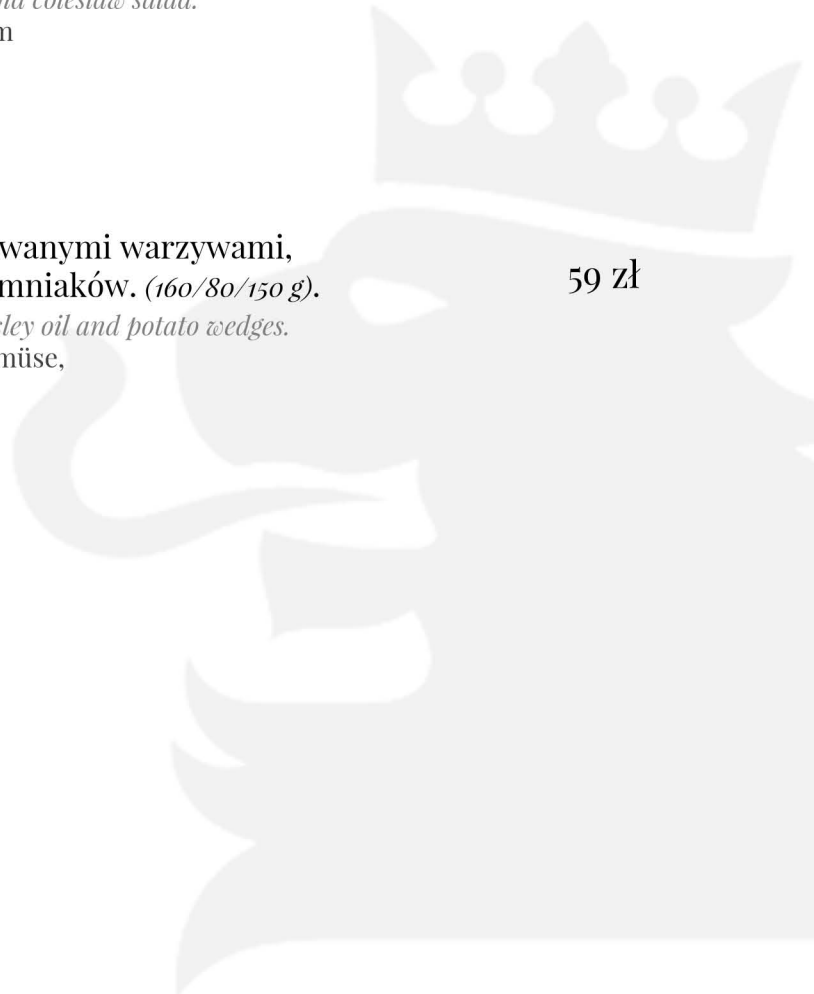
44 zł

4. Smażona pierś z kaczki podana z grillowanymi warzywami, oliwą pietruszkową oraz z ćwiartkami ziemniaków. (160/80/150 g).

Fried duck breast served with grilled vegetables, parsley oil and potato wedges.
Gebratene Entenbrust, serviert mit gegrilltem Gemüse, Petersilienöl und Kartoffelvierteln.

3, 6, 7, 9, 10, 13,

59 zł



Dania główne

Main courses

Hauptgerichte

5. Policzki wołowe podawane z kaszą gryczaną, blanszowanymi warzywami wykończone sosem chrzanowym (200/60/80 g). 69 zł

Beef cheeks served with buckwheat groats, blanched vegetables finished with horseradish sauce.

Rinderbäckchen mit Buchweizengrütze, blanchiertem Gemüse und Meerrettichsauce.

1, 7, 8, 9, 10, 11,

6. Wątroba drobiowa klasyczna*/balsamico* podana w towarzystwie ziemniaków puree i sałatki z buraków (200/150/100 g). 38 zł
*do wyboru.

Classic chicken liver/balsamico* served with mashed potatoes and beetroot salad.*

**optional*

Klassische* / Balsamico*Geflügelleber serviert mit Kartoffelpüree und Rote-Bete-Salat.

*zur Wahl

1,7 (classic)

6, 7, 9, 10 (balsamico)

7. Tradycyjne kotleciki mielone na ziemniakach puree z mizerią z zielonego ogórka (200/150/200 g). 42 zł

Traditional meat balls on potato purée with cucumber and sour cream salad.

Traditionelle Hackfleischschnitzel auf Kartoffelpüree mit grünem Gurkensalat.

1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11,

8. Pierogi z ziemniakami i serem okraszone skwarkami i szczypiorkiem z dodatkiem maślanki (7 szt.). 29 zł

Potato and cottage cheese pierogi topped with lard scratchings and chives with buttermilk. 7 pcs.

Kartoffel-Quark-Piroggen mit Grieben und Schnittlauch und Buttermilch. 7 Stück.

1, 3, 7,



Ryby

Fish

Fisch

1. Pieczony pstrąg w całości podany na ćwiartkach ziemniaka z salsą warzywną i oliwą czosnkową (ok 300/150/100 g). 55 zł

Roast trout served whole on potato wedges with vegetable salsa and garlic oil.

Gebatene ganze Forelle, serviert auf Kartoffelvierteln mit Gemüsesalsa und Knoblauchöl.

4,

2. Polędwica z dorsza w kremowym sosie z suszonych pomidorów podany z białym ryżem, szpinakiem i grillowanymi warzywami. (200/150/200 g). 79 zł

Cod fillet in a creamy sun-dried tomato sauce served with white rice, spinach and grilled vegetables.

Kabeljaufilet in einer cremigen, sonnengetrockneten Tomatensauce, serviert mit weißem Reis, Spinat und gegrilltem Gemüse.

1, 4, 6, 7, 9,

Sałatki

Salads

Salate

1. Sałatka wiosenna z octem balsamicznym. (200 g). 37 zł

Spring salad with balsamic vinegar.

Frühlingssalat mit Balsamico-Essig.

brak

2. Sałatka z filetem z kurczaka, warzywami, jajkiem na twardo wykończona sosem czosnkowym i świeżą natką pietruszki (300 g). 42 zł

Salad with chicken fillet, vegetables, hard-boiled egg finished with garlic sauce and fresh parsley.

Salat mit Hühnerfilet, Gemüse, hartgekochtem Ei, verfeinert mit Knoblauchsauce und frischer Petersilie.

3, 7,

3. Sałatka nicejska. (300 g). 41 zł

Nicoise salad.

Nizza Salat

3, 4, 7, 9, 10,

4. Sałatka grecka z tofu. (250 g). 41 zł

Greek tofu salad (vege).

Griechischer Salat mit Tofu (veggie).

brak

Opcje wegańskie/wegetariańskie

Vegan/vegetarian options

Vegane/vegetarische Optionen

1. Tradycyjne gołąbki z ryżem, mięsem sojowym wykończone sosem pomidorowym. (2 szt.) 37 zł

Traditional Polish cabbage rolls with rice, soy meat and tomato sauce. 2 pcs.

Traditionelle gefüllte Kohlrouladen mit Reis und Sojafleisch, verfeinert mit Tomatensauce. 2 Stück.

1, 6, 9, 10,

2. Pierogi z ziemniakami i koperkiem okroszone skwarkami z tofu. (7 szt.) 29 zł

Potato and dill pierogi topped with tofu scratchings. 7 pcs.

Kartoffel- und Dillpiroggen mit Tofugranulat belegt. 7 Stück

1,

3. Warzywne leczo podane z kotlecikami ziemniaczanymi. (200 ml, 150 g). 37 zł

Vegetable lecso served with potato chops.

Gemüse-Letscho serviert mit Kartoffelkoteletts.

6, 9, 10, 13,

4. Ragu z czerwonej fasoli z cukinią, kukurydzą i pomidorami, podane z białym ryżem na sypko oraz grillowanym bocznikiem (200 ml/100 g). 41 zł

Red bean ragout with zucchini, corn and tomatoes, served with white rice and grilled oyster mushroom.

Ragout aus roten Bohnen mit Zucchini, Mais und Tomaten, serviert mit weißem Reis und gegrillten Austernpilzen.

9, 10, 13,

5. Kuskus ze smażonymi warzywami, (200 g). 37 zł

Couscous with fried vegetables.

Couscous mit gebratenem Gemüse.

9,



Dla najmłodszych

For the youngest
Für die Jüngsten

1. Nuggetsy z kurczaka z frytkami i ketchupem (100/150 g). 29 zł
Chicken nuggets with fries and ketchup.
Hähnchennuggets mit Pommes und Ketchup.
1, 3, 7, 9, 10, 11,
-

2. Spaghetti bolognese (200 g). 29 zł
Spaghetti bolognese.
Spaghetti Bolognese.
1, 3, 6, 9,
-

4. Naleśniki ze słodkim nadzieniem (do wyboru: nutella, dżem, serek waniliowy) (2 szt. 200 ml). 29 zł
Pancakes with sweet filling (to choose from; Nutshell, jam, vanilla cream cheese).
Pfannkuchen mit süßer Füllung (zur Wahl: Nutella, Marmelade, Vanillekäse)
1, 3, 5, 7, 8,

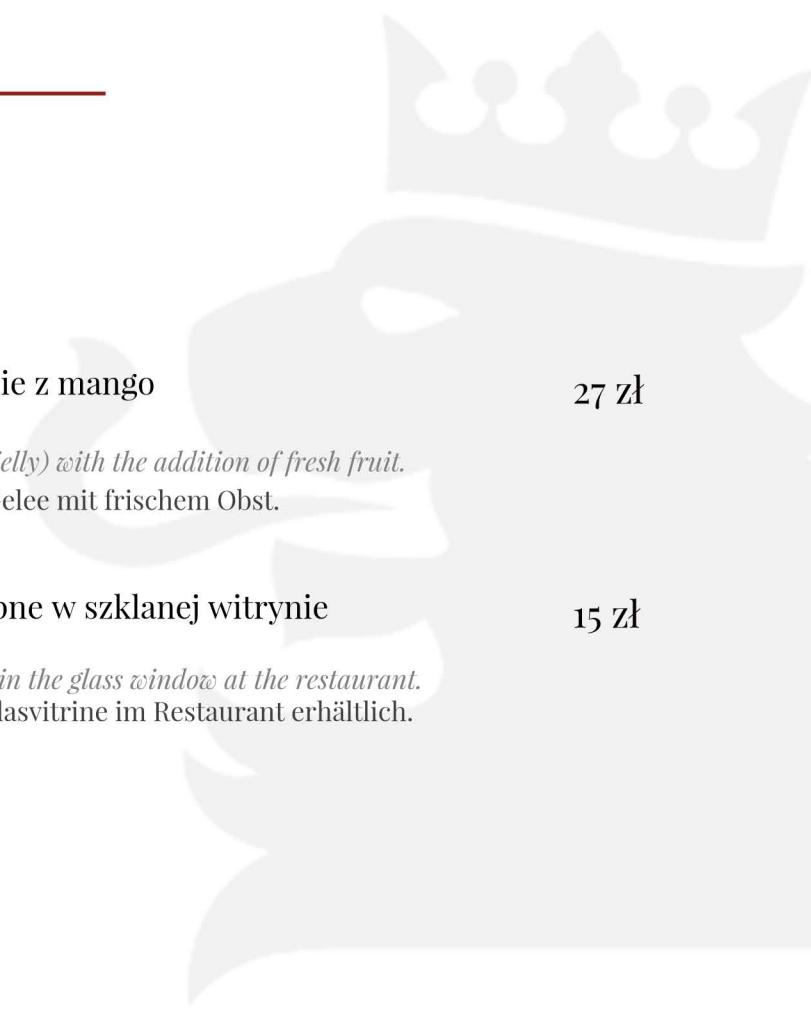
Desery

Desserts
Nachspeisen

POLECA ZAMKOWY CUKIERNIK

RECOMMENDED BY CASTLE PASTRY CHEF
EMPFOHLEN durch den Schlosskonditor

1. Suflet czekoladowy podany na frużelinie z mango z dodatkiem świeżych owoców. 27 zł
Chocolate soufflé served on mango frugeline (thick jelly) with the addition of fresh fruit.
Schokoladensoufflé, serviert auf einem Mango-Gelee mit frischem Obst.
1, 3, 5, 7, 8,
-
2. Wypieki zamkowego cukiernika dostępne w szklanej witrynie na restauracji. 15 zł
Pastries from the "Zamkowa" pastry chef available in the glass window at the restaurant.
Backwaren des Schloss-Konditor sind in einer Glasvitrine im Restaurant erhältlich.



Talerz obiadowy dla 4 osób

DINNER PLATE FOR 4 PERSONS

Mittagessen für 4 Personen

Waza rosółu drobiowo – wołowego z makaronem, opolska rolada, filet z kurczaka, pierś z kaczki, tradycyjny kotlet schabowy, ziemniaki puree, frytki, kluski śląskie, sos pieczeniowy, modra kapusta, mizeria z zielonego ogórka, surówka colesław.

379 zł

A tureen of poultry and beef broth with noodles, Opole roulade, chicken fillet, duck breast, traditional pork chop, purée potatoes, fries, Silesian dumplings, gravy, red cabbage, cucumber and sour cream salad, coleslaw.

Geflügel- und Rinderbrühe mit Nudeln, Oppelner Roulade, Hühnerfilet, Entenbrust, traditionelles Schweinekotelett, Kartoffelpüree, Pommes frites, schlesische Klöße, Bratensoße, Rotkohl, Gurkensalat, Krautsalat.

1, 3, 7, 9, 10, 11



**ŻYCZYMY
SMACZNEGO**

