

MENU RESTAURACJI



SPÓŁKA SAMORZĄDU
Województwa Opolskiego



Menu opracował Szef Kuchni: Mateusz Gap

Przystawki

Starters

Vorspeisen

1. Tatar wołowy. (110 g)

Polędwica wołowa Highland Cattle | żółtko | ogórek konserwowy | cebula szalotka | musztarda francuska | kurki | majonez truflowy | oliwa pietruszkowa | pieczywo z żurawiną.

1. Beef tartare. 110 g

Highland Cattle beef tenderloin | egg yolk | pickled cucumber | shallot onion | French mustard | chanterelles | truffle mayonnaise | parsley oil | cranberry bread

1. Rindertartar 110 g

Highland-Rinderfilet | Eigelb | eingelegte Gurken | Schalotten | Körnersenf | Pfifferlinge | Trüffelmayonnaise | Petersilienöl |

Brot mit Preiselbeeren

1, 3,

2. Filet z bażanta. (100 g)

Filet z bażanta sou vide | mus grzybowy | jarzębina | jeżyna | porzeczka czerwona | jagoda goi.

2. Pheasant fillet. 100 g

Pheasant fillet sous vide | mushroom mousse | rowan | blackberry | red currant | goji berry

2. Fasanenfilet 100 g

Fasanenfilet sous vide | Pilzmousse | Vogelbeere | Brombeere | Rote Johannisbeere | Goi-Beere

1, 6, 10,



59 zł



29 zł

Zupy

Soups

Suppen

1. Rosół drobiowo-wołowy. (250 ml)

Bulion mięsny | makaron z jaj przepiórczych | marchew | pietruszka.

1. Poultry and beef broth. 250 ml

Meat broth | quail egg pasta | carrots | parsley.

1. Geflügel- und Rinderbrühe 250 ml

Fleischbrühe | Wachtelei-Nudeln | Karotten | Petersilie.

1, 3, 6, 8, 9,

2. Żur śląski. (250 ml)

Bulion na zakwasie | beza ziemniaczana | mini kielbasa śląska | jajko | siano z pora.

2. Silesian sour rye soup. 250 ml

Sourdough broth | duchess potato | mini Silesian sausage | egg | leek straw.

2. Schlesische saure Roggensuppe 250 ml

Sauerteigbouillon | Kartoffelbaiser | Mini-Schlesische Wurst | Ei | Lauchheu.

1, 3, 7, 9, 10,

3. Barszcz czerwony. (250 ml)

Barszcz z pieczonych buraków | ziemniaki | marchew | pieróg z dziczyzny | świeży koper.

3. Red borscht. 250 ml

Baked beetroot borscht | potatoes | carrots | game dumpling | fresh dill.

3. Roter Borschtsch. 250 ml

Borschtsch aus gebackenen Rote-Beten | Kartoffeln | Karotten | Wildfleischknödel | frischer Dill.

1, 3, 9, 10,



Szlak kulinarny
Opolski Bifyj



28 zł



28 zł



25 zł

Dania główne

Main courses

Hauptgerichte

1. Opolska rolada. (150/120/100 g)

Rolada z udźca wołowego | kluski śląskie |
modra kapusta | sos pieczeniowy.

1. Opole roulade. 150 / 120 / 100 g

Roast beef leg roulade | Silesian dumplings | red cabbage | gravy.

1. Oppelner Roulade 150 / 120 / 100 g

Rinderkeulenroulade | Schlesische Knödel | Rotkohl |

Bratensauce.

1, 3, 6, 9, 13,



Szlak kulinarny
Opolski Bifjy



64 zł

2. Żebro wołowe. (200/100/100 g)

Żebro wołowe Highland Cattle | sos whisky BBQ |
cebula prażona | szczypiorek | sałata rzymska |
parmezan | puree z dyni.

2. Beef rib. 200 / 100 / 100 g

Highland Cattle beef rib | BBQ whiskey sauce | roasted onions |
chives | Romaine lettuce | parmesan | pumpkin purée.

2. Rinderrippe 200 / 100 / 100 g

Highland-Rinderrippe | Whisky-BBQ-Sauce | geröstete Zwiebeln
| Schnittlauch | Römersalat | Parmesan | Kürbispüree.

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



89 zł

3. Kotlet schabowy. (130/200 g)

Schab bez kości w panierce | panczkraut.

3. Pork chop. 130 / 200 g

Boneless pork loin in breadcrumbs | punchkraut.

3. Schweinekoteletts 130 / 200 g

Schweinelende, paniert | Panschkraut.

1, 3, 7, 9,



45 zł

4. Golonka wieprzowa. (500/150 g)

Golonka wieprzowa tylna | panczkraut |
sos musztardowo miodowy | propolis.

4. Pork knuckle. 500 / 150 g

Hind pork knuckle | punchkraut | honey and mustard sauce |
propolis.

4. Eisbein 500 / 150 g

Eisbein | Panschkraut | Honig-Senf-Sauce | Propolis.

8,



69 zł

Dania główne

Main courses
Hauptgerichte

5. Udo kacze. (140/240/100 g)
Noga z kaczki konfitowana |
sos pomarańczowo imbirowy |
knedle ze śliwkami | salsa z buraka.

5. Duck leg. 140 / 240 / 100 g

Confit duck leg | orange and ginger sauce |
potato dumplings with plums | beet salsa.

5. Entenschenkel 140 / 240 / 100 g
Konfierte Entenkeule | Orangen-Ingwer-Sauce |
Pflaumenknödel | Rote-Bete-Salsa.

1, 3, 10,



59 zł

6. Pstrąg. (240/100 g)
Tusza pstrąga | salsa verde | frytki.

6. Trout. 240 / 100 g

Trout carcass | salsa verde (green sauce) | fries.

6. Forelle 240 / 100 g
Forelle | Salsa verde | Pommes.

4, 5,



59 zł

7. Karczek z dzika. (130/150/100 g)
Karkówka z dzika | kluski śląskie |
sos pieczeniowy | salsa z buraka.

7. Wild boar neck. 130 / 150 / 100 g

Boar neck | Silesian dumplings | gravy | beetroot salsa.

7. Wildschweinkamm 130 / 150 / 100 g

Wildschweinkamm | Schlesische Knödel | Bratensauce | Rote-Bete-Salsa.

1, 3, 6, 7, 9, 10, 12,



79 zł

8. Sałatka z kurczakiem. (300 g)
Sałata lodowa | pomidor | ogórek zielony |
jajko | pieczarki |
filet z kurczaka | sos czosnkowy |
świeża natka pietruszki.

8. Chicken salad. 300 g

Iceberg lettuce | tomato | green cucumber | egg | mushrooms | chicken fillet |
garlic sauce | fresh parsley

8. Hähnchensalat. 300 g

Eisbergsalat | Tomate | grüne Gurke | Ei | Champignons | Hühnerfilet |
Knoblauchsauce | frische Petersilie.

3, 6, 7, 9, 10, 11,



45 zł

Opcje wegańskie/wegetariańskie

Vegan/vegetarian options

Vegane/vegetarische Optionen

1. Leczo warzywne. (250 ml)

Papryka | pomidor | cukinia | cebula biała | pieczywo.

40 zł

1. Vegetable lecsso. 250 ml

Pepper | tomato | zucchini | white onion | bread.

1. Gemüseletscho 250 ml

Paprika | Tomate | Zucchini | weiße Zwiebel | Brot.

1,

2. Ravioli. (160 g)

Ravioli z dynią i pigwą | śmietana wegańska | świeża mięta | kulki pomarańczowe.

45 zł

2. Ravioli. 160 g

Ravioli with pumpkin and quince | vegan cream | fresh mint | orange balls.

2. Ravioli 160 g

Kürbis-Quitten-Ravioli | vegane Sahne | frische Minze | Orangenkugeln.

1,

Dla najmłodszych

1. Naleśniki na słodko. (2 szt.)

Dżem | serek waniliowy | nutella

25 zł

1. Sweet pancakes. 2 pc

Jam | vanilla cheese | nutella

1. Süße Pfannkuchen 2 Stück

Marmelade | Vanillekäse | Nutella

1, 3, 7,

2. Polędwiczki drobiowe. (150/100 g)

Polędwiczka panierowana | frytki | ketchup.

29 zł

2. Chicken tenders. 150 / 100 g

Breaded chicken fingers | fries | ketchup.

2. Hähnchenfilet. 150 / 100 g

Paniertes Filet | Pommes | Ketchup.

1, 3, 6, 7,

3. Spaghetti. (160 g)

Makaron spaghetti | sos boloński | parmezan | świeża bazylia.

25 zł

3. Spaghetti. 160 g

Spaghetti | Bolognese sauce | parmesan | fresh basil.

3. Spaghetti. 160 g

Spaghetti | Bolognesesoße | Parmesankäse | frisches Basilikum.

1, 7, 8, 9,



**ŻYCZYMY
SMACZNEGO**

