

MENU RESTAURACJI



SPÓŁKA SAMORZĄDU
Województwa Opolskiego



Menu opracował Szef Kuchni: Mateusz Gap

Zupy

Soups

Suppen

1. Rosół drobiowo-wołowy. (120 g/200 ml)

Bulion drobiowo-wołowy | makaron z jaj przepiórczych | gotowana marchew | świeża natka pietruszki.

29 zł

1. Poultry and beef broth (250 ml)

Poultry and beef broth | quail egg noodles | boiled carrots | fresh parsley.

1. Hühner-Rinderbrühe (250 ml)

Hühner-Rinderbrühe | Nudeln aus Wachteleiern | gekochte Karotten | frische Petersilie.

1, 3, 8, 9, 10,

2. Regionalny żur (350 ml)

na naturalnym zakwasie z dodatkiem tartego chrzanu, podany z kielbasą, boczkiem, jajkiem na twardo i pieczywem

30 zł

2. Regional sour rye soup (350 ml)

based on natural sourdough

with grated horseradish, served with sausage, bacon, a hard-boiled egg and bread.

2. Regionale Roggenmehlsuppe (350 ml)

mit geriebenem Meerrettich,

serviert mit Wurst, Speck, hartgekochtem Ei und Brot.

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



3. Klasyczna zupa pomidorowa (350 ml) z warzywami i ryżem. (wege).

25 zł

3. Classic tomato soup (350 ml)

with vegetables and rice (vegetarian).

3. Klassische Tomatensuppe (350 ml)

mit Gemüse und Reis. (vegetarisch).

9, 10,

4. Zupa gulaszowa (350 ml) z ciecierzycy i czerwonej fasoli. (wege).

25 zł

4. Chickpea (350 ml)

and red bean goulash soup (vegetarian).

4. Gulaschsuppe (350 ml)

aus Kichererbsen und roten Bohnen. (vegetarisch).

6, 9, 10, 11,



Dania główne

Main courses

Hauptgerichte

1. Opolska rolada. (150/200/100/120 g)

Z udźca wołowego podana z kluskami śląskimi, modrą kapustą z jabłkiem i boczkiem, wykończona sosem pieczeniowym.

*1. Opole beef leg roulade (150/200/100/120 g)
served with Silesian dumplings, red cabbage with apple
and bacon, finished with gravy.*

1. Oppelner Roulade aus Rinderkeule (150/200/100/120 g),
serviert mit schlesischen Klößen, Rotkohl mit Apfel und Speck,
abgerundet mit Bratensoße.

1, 3, 6, 8, 9,



69 zł

2. Tradycyjny kotlet schabowy (150/150/100 g)

podany z puree ziemniaczanym
i mizerią z zielonego ogórka.

*2. Traditional pork chop (150/150/100 g)
served with potato purée and green cucumber salad.*

2. Traditionelles Schweinekotelett, (150/150/100 g)
serviert mit Kartoffelpüree und Gurkensalat aus frischen Gurken.

1, 3, 7, 9, 10,

3. Klasyczny devolay (150/150/100 g)

z masłem i pietruszką, podany na ziemniakach
puree i mizerią z zielonego ogórka.

*3. Classic de volaille (150/150/100 g)
with butter and parsley, served on potato purée, cucumber
and sour cream salad.*

3. Klassisches Devolay (150/150/100 g) mit Butter und Petersilie,
serviert auf Kartoffelpüree und Gurkensalat aus frischen Gurken.

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

4. Pierogi z ziemniakami i serem (300/200 g)

podane z maślanką, skwarkami z wędzonej słoniny
okroszone świeżym szczypiorkiem.

*4. Potato and cheese pierogi (300/200 g)
served with buttermilk, smoked bacon cracklings
and sprinkled with fresh chives.*

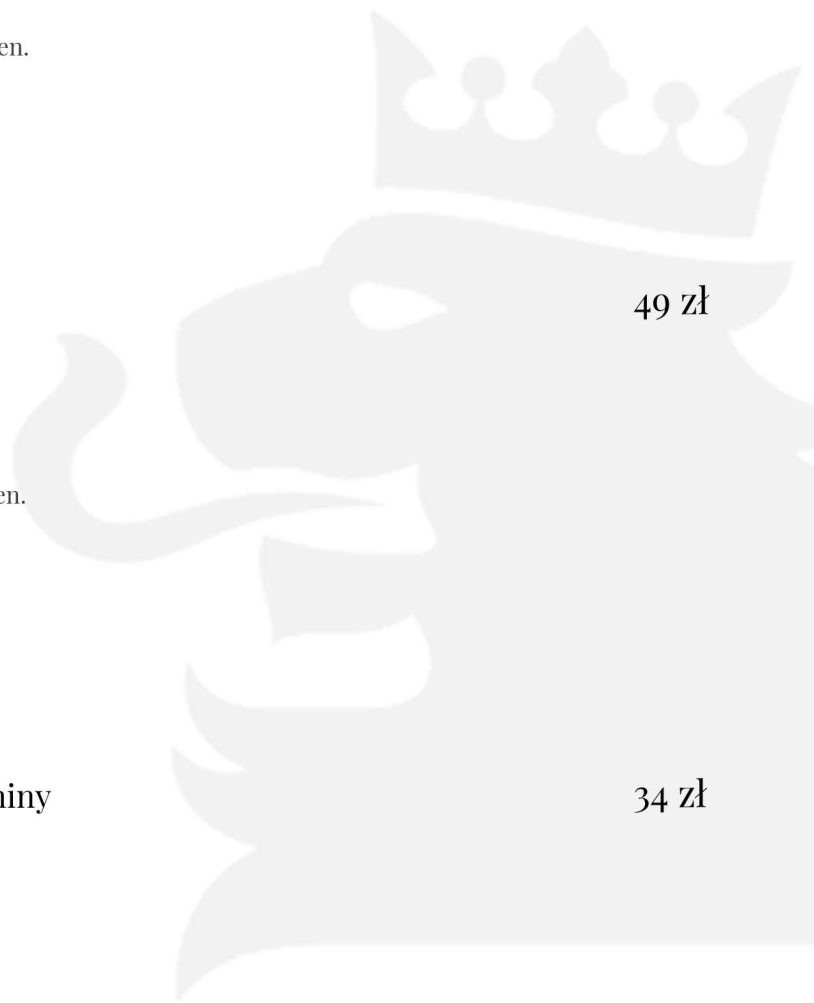
4. Maultaschen mit Kartoffeln und Quark (300/200 g),
serviert mit Buttermilch, Grieben aus geräuchertem
Speck und frisch gehacktem Schnittlauch.

1, 3, 7,

49 zł

49 zł

34 zł



Dania główne

Main courses

Hauptgerichte

5. Wolno gotowany filet z kaczki, (180/ 200/ 100/120 g)
podany z kluskami śląskimi, sosem pieczeniowym
i modrą kapusta.

*5. Slow-cooked duck fillet (180/ 200/ 100/120 g),
served with Silesian dumplings, roast gravy and red cabbage.*

5. Langsam gegartes Entenfilet (180/200/100/120 g),
serviert mit schlesischen Klößen, Bratensoße und Rotkohl.

1, 3, 6, 9, 10,

79 zł

6. Policzki wieprzowe (250/150/100/130 g)
podana na puree ziemniaczanym,
sosem chrzanowym i sałatką z buraków.

*6. Pork cheeks (250/150/100/130 g)
served on mashed potatoes, horseradish sauce and beetroot salad.*

6. Schweinebacken (250/150/100/130 g),
serviert auf Kartoffelpüree,
mit Meerrettichsauce und Rote-Bete-Salat.

1, 6, 7, 9, 11,

79 zł

7. Panierowany filet z sandacza (190/150/150 g)
podany z puree ziemniaczanym
i surówką z białej kapusty.

*7. Breaded zander fillet (190/150/150 g)
served with mashed potatoes and white cabbage salad.*

7. Paniertes Zanderfilet (190/150/150 g),
serviert mit Kartoffelpüree und Weißkohlsalat.

1, 3, 4, 7, 9, 10,

69 zł

8. Sałatka z polędwiczkami drobiowymi (300 g)
podana z jajkiem na twardo,
warzywami i pieczarkami wykończona sosem czosnkowym
i świeżą natką pietruszki.

*8. Chicken tenders salad (300 g)
served with a hard-boiled egg, vegetables and mushrooms,
finished with garlic sauce and fresh parsley.*

8. Salat mit Hähnchenfilets (300 g),
serviert mit hartgekochtem Ei, Gemüse und Champignons,
verfeinert mit Knoblauchsauce und frischer Petersilie.

1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,

49 zł



Opcje wegańskie/wegetariańskie

Vegan/vegetarian options

Vegane/vegetarische Optionen

1. Ratatouille warzywne (150/160/120 g)

podane z kaszą pęczak

oraz z klopsikami sojowymi.

49 zł

1. Vegetable ratatouille (150/160/120 g)

served with barley groats and soy meatballs.

1. Gemüse-Ratatouille (150/160/120 g),
serviert mit Perlgraupen und Sojabällchen.

1, 5, 6, 9,

2. Ravioli z burakiem (200 g)

i chilli ze śmietaną i świeżą natką pietruszki.

45 zł

2. Beetroot and chilli ravioli (200 g)

with cream and fresh parsley.

2. Ravioli mit Rote (200 g)

Beete und Chili, serviert mit Sahne und frischer Petersilie.

1,

Dla najmłodszych/For the little ones / Für die kleinsten

1. Naleśniki na słodko. (170 g)

Dżem (110 g) | serek waniliowy (160 g) | krem orzechowy (100 g)|

29 zł

1. Sweet pancakes (170 g).

Jam (110 g) | vanilla cheese (160 g) | nut cream (100 g)

1. Süße Pfannkuchen (170 g)

Marmelade (110 g) | Vanillekäse (160 g) | Nuss-Creme (100 g)

1, 3, 5, 7, 8.

2. Połędwiczki drobiowe (120 g)

podane z frytkami (100 g), ketchupem (60 g)

34 zł

i surówką z białej kapusty. (80 g)

2. Chicken tenders (120g)

served with chips (100g), ketchup (60g) and white cabbage salad (80g).

2. Hähnchenfilets (120 g)

serviert mit Pommes frites (100 g), Ketchup (60 g) und Weißkohlsalat (80 g).

1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10,

Deser/ Dessert / Dessert

1. Szarlotka na ciepło (210 g)

podana z gałką lodów.

30 zł

1. Hot apple (210 g)

pie served with a scoop of ice cream.

1. Warmer Apfelkuchen (210 g),

serviert mit einer Kugel Eis.

1, 3, 5, 7, 8,

2. Suflet czekoladowy (130 g)

podany na sosie truskawkowym (wege).

30 zł

2. Chocolate soufflé (130 g) served with strawberry sauce (vegetarian).

2. Schokoladensoufflé (130 g) auf Erdbeersauce (vegetarisch).

1, 5, 8,

3. Ciasto z zamkowej cukierni

3. Cake from the castle patisserie

3. Kuchen aus der Schlosskonditorei

Dodatki

Side dishes

Beilagen

Pieczywo (80 g) <i>Bread (80 g)</i> Brot (80 g)	5 zł
Kluski z sosem (200 g/100 ml) <i>Noodles with sauce (200 g/100 ml)</i> Klößen mit Soße (200 g/100 ml)	19 zł
Frytki (200 g) <i>Chips (200 g)</i> Pommes frites (200 g)	16 zł
Ziemniaki purre (150 g) <i>Potato purée (150 g)</i> Kartoffelpüree (150 g)	12 zł
Mix салат (120 g) <i>Mixed salad (120 g)</i> Gemischter Salat (120 g)	15 zł
Buraczki (130 g) <i>Beetroot (130 g)</i> Rote Beete (130 g)	10 zł
Surówka z białej kapusty (150 g) <i>White cabbage salad (150 g)</i> Weißkohlsalat (150 g)	15 zł
Sos czosnkowy (50 g) <i>Garlic sauce (50 g)</i> Knoblauchsauce (50 g)	5 zł
Musztarda (50 g) <i>Mustard (50 g)</i> Senf (50 g)	5 zł
Majonez (50 g) <i>Mayonnaise (50 g)</i> Mayonnaise (50 g)	5 zł
Śmietana (50 g) <i>Sour cream (50 g)</i> Sahne (50 g)	5 zł
Ketchup (50 g) <i>Ketchup (50 g)</i> Ketchup (50 g)	5 zł
Sweet chili (50 g) <i>Sweet chilli sauce (50 g)</i> Sweet Chili (50 g)	5 zł



**ŻYCZYMY
SMACZNEGO**

