

# Restauracja Oliwna

**Restauracja Oliwna** to miejsce, kuszące niezwykłymi doznaniem kulinarnymi, które pozwalają oderwać się od codzienności.

Wykwintne potrawy przyrządzone przez naszych kucharzy urzekają nie tylko smakiem i aromatem, ale również niezrównaną elegancją podania.

W ich kompozycjach, odnaleźć można wpływy kuchni polskiej oraz włoskiej z aromatem przypraw i ziół z zapachem tymianku oraz rozmarynu.

Wszystkie dania codziennie przygotowane są z najlepszej jakości świeżych produktów. Tu najważniejsza jest atmosfera oraz Goście. Klimat, przyjazna i miła atmosfera zachęca naszych Gości do ponownych odwiedzin.

**Serdecznie zapraszamy na prawdziwie zmysłową ucztę.**

Czas oczekiwania wynosi ok. 30 minut.

**Restauracja czynna od 11-22.**



## PRZYSTAWKI

*Starters (For a good start)*

### **Bruschetta z pieca**

*krojone pomidory z bazylią i czosnkiem na chrupiącej bagietce  
Bruschetta - a crunchy baguette with garlic, tomatoes, and basil*

### **Wykwintny tatar z wędzonego łososia**

*na chrupiących tostach z ziołowym dresingiem  
Smoked Salmon tartare - served with crunchy toast and a herb dressing*



### **Carpaccio z polędwicy wołowej**

*ze świeżą rukolą, oliwkami i kaparami pod płatkami parmezanu  
Beef tenderloin Carpaccio  
- served with a salad of fresh peppery arugula, olives, capers, and curls of salty Parmesan*

### **Befszyk tatarski tradycyjny**

*z cebulą, ogórkiem, grzybami i sardynką  
Traditional Beefsteak tatar*

### **Ser Camembert po wiedeńsku**

*na mixie sałat z żurawiną  
Camembert cheese served with lettuce and cranberry sauce*

## SAŁATY

### Salads

#### Caprese

*pomidory z mozzarellą, bazylią i szynką parmeńską*  
Caprese - tomatoes with mozzarella, basil, and prosciutto

#### Sałatka Szefa kuchni

*sałata lodowa z dodatkiem bekonu, fileta z kurczaka z grilla, pomidorów, jajka na twardo, pieczarek i sera pleśniowego*  
Chef's Salad - Iceberg lettuce with bacon, grilled chicken strips, tomatoes, boiled eggs, mushrooms and blue cheese

#### Sałatka grecka

*pomidory, cebula, ogórek zielony, papryka, oliwki, ser feta i sos vinegret*  
Greek salad - Tomatoes, thinly sliced red onion, green and red bell pepper, cucumber, olives, crumbled feta cheese dressed with vinegar sauce

#### Sałatka A'la Cezar

*lodowa sałata z grillowanym filetem z kurczaka z bekonem, sosem czosnkowym i grzankami*  
Cesar salad - Iceberg lettuce with grilled chicken fillet, bacon, croutons and a Garlic sauce

#### Mix sałat z pieczoną kaczką

*z winogronami, cytrusami i sosem malinowym*  
Mixed lettuce with slices of roasted duck served with grapes, citrus, and raspberry sauce



## ZUPY

### Soups

#### **Rumiany rosół z makaronem**

*na wielu mięsach i jarzynach \*tylko w niedzielę*  
*Broth with noodles\*only available on Sunday*

#### **Zupa pomidorowa**

*z ryżem lub makaronem*  
*Tomato soup with rice or noodles*

#### **Żurek staropolski**

*z kielbasą, jajkiem i ziemniakami*  
*Traditional Polish soup made with dark rye flour. Served with sausage, egg, and potatoes*

#### **Leśna kartoflanka**

*z borowikami i boczkowym czipsem*  
*Potato and bacon soup with porcini mushrooms*

#### **Krem czosnkowy**

*z aromatycznymi grzankami*  
*Cream of Garlic soup with croutons*



#### **Barszcz czerwony z domowymi uszkami**

*Traditional Polish Beetroot soup with homemade ravioli*

#### **Barszcz czerwony z krokietem**

*Beetroot soup served with a croquette*

## DANIA GŁÓWNE

### Main dishes

#### **Chrupiące placki ziemniaczane**

*z gulaszem wieprzowym*

*Grated potato pancakes with pork goulash*

#### **Chrupiące placki ziemniaczane**

*z sosem podgrzybkowym*

*Grated potato pancakes served with bay bolete mushroom sauce*

#### **Grillowany filet z kurczaka**

*w sosie rokpolowym*

*Grilled chicken fillet in a rokpol sauce*

#### **Śląska rolada wołowa**

*w sosie własnym*

*Beef roulade with gravy*

#### **Pół kaczki pieczonej po polsku z żurawiną**

*Half a duck roasted with cranberry*



#### **Chrupiące podudzia drobiowe**

*z góralskim serem na tymiankowym sosie*

*Crunchy chicken thighs with smoked sheep cheese served with thyme sauce*

#### **Soczysta pierś z kaczki na sosie z brusznicy**

*Duck breast served with mountain cranberry sauce*

## DANIA GŁÓWNE

### Main dishes

#### **Pierś z kurczaka panierowana**

*Breaded chicken breast*

#### **Kotlet de'Volaille z ziołowym masłem**

*Chicken de'volaille (breaded, fried chicken breast stuffed with herbs)*

#### **Kotlet schabowy w złocistej panierce**

*Pork Chop fried in golden breadcrumbs*

#### **Kotlet po szwajcarsku**

*nadziewany serem i szynką*

*Pork chop with cheese and ham*

#### **Filet z kurczaka z grilla**

*z pieczarkami, mozzarellą i suszonymi pomidorami*

*Grilled Chicken fillet served with mushrooms, mozzarella and sun-dried tomatoes*

#### **Półdewica z indyka na szpinaku**

*w okrasie sosu borowikowego*

*Turkey tenderloin with spinach and a porcini mushroom sauce*

#### **Sakiewka kasztelańska**

*w sosie borowikowym*

*Pork stuffed with vegetables, served with a porcini mushroom sauce*

#### **Golonko po bawarsku**

*duszone z piwem i czosnkiem*

*Pork knuckle seasoned with beer and garlic*

#### **Grillowany schab wieprzowy**

*z szalwią, masłem ziołowym i pieczarkami*

*Grilled pork chop with sage, herb butter and mushroom*



## DANIA GŁÓWNE

### Main dishes

#### **Szaszłyk z wieprzowych połówiczek**

*otulonych boczkiem z sosem podgrzybkowym*

*Pork tenderloin kebabs served with a bay bolete mushroom sauce*



#### **Mix trzech mięs z grilla na sosie borowikowym**

*Three-meat Mixed Grill served with porcini sauce*

#### **Stek z połównicy wołowej**

*w sosie z zielonego pieprzu*

*Beef sirloin steak in green peppercorn sauce*

#### **Stek wołowy na czosnkowej grzance**

*ze świeżym szpinakiem, pomidorami i chilli*

*Beef Sirloin served on Garlic toast, fresh spinach, tomatoes, and chili*

## RYBY I OWOCE MORZA

### *Fish and sea food*

#### **Pieczony pstrąg z ziołowym masłem**

*Baked trout with butter and herbs*

#### **Stek z łososia z grilla na szpinaku**

*Grilled salmon steak served on spinach*



#### **Polędwica z dorsza na szparagach**

*z sosem śmietanowym z jajkiem i koperkiem*

*Cod fillet served with asparagus and a cream sauce, boiled eggs, and dill*

#### **Krewetki tygrysie**

*duszone w maśle, czosnku i białym winie, podawane z pieczywem czosnkowym*

*Prawns sauteed in butter, garlic, and white wine. Served with garlic bread*

#### **Morszczuk po wiedeńsku**

*Breaded hake*



## PIEROGI I MAKARONY

*Pasta and noodles*

### **Pierogi z mięsem okraszane chrupiącą cebulą**

*Meat Dumplings - Served with crispy onions*

### **Pierogi po litewsku z czosnkowym dipem i cebulą**

*Dumplings filled with cottage cheese, potatoes, and bacon*

### **Ravioli nadziewane szpinakiem i serem ricotta**

*z sosem prowansalskim*

*Spinach and Ricotta Ravioli in a Provencal sauce*

### **Spaghetti Bolognese**

*w sosie mięsno-pomidorowym*

*Spaghetti bolognese - meat and tomato sauce*

### **Makaron Penne Instanto**

*z kawałkami piersi z kurczaka w sosie śmietanowym*

*Penne pasta with chicken breast in a cream sauce*

### **Makaron Tagliatelle**

*z polędwiczką wieprzową i prawdziwkami*

*Tagliatelle pasta with porcini mushroom and pork tenderloin*



## DLA NASZYCH POTOMKÓW

*For our descendants*

### **Rosół z makaronem**

*\*tylko w niedzielę*

*Broth with noodles \*Only Available on Sunday*

### **Aksamitna zupa pomidorowa**

*z ryżem lub makaronem*

*Tomato soup with rice or noodles*

### **Chrupiący kotlecik schabowy**

*z frytkami i ketchupem*

*Crispy Pork with French fries and ketchup*

### **Stripsy, piersi kurczaka w chrupiącej panierce**

*z frytkami i ketchupem*

*Strips of chicken breast with French fries and Ketchup*



### **Puchar lodowy Pszczółka**

*2 gałki lodów, bita śmietana, kolorowa posypka, ciasteczka*

*2 scoops of ice-cream, whipped cream, colourful flakes, cookies*

### **Puchar lodowy Pajacyk**

*2 gałki lodów, bita śmietana, kolorowa posypka, pianki*

*2 scoops of ice-cream, whipped cream, colourful flakes, candy*

## DODATKI

### *Extra items*

#### **Ziemniaki z wody**

*Boiled potatoes*

#### **Chrupiące smażone ziemniaki**

*Fried potatoes*

#### **Pieczony ziemniak z pieca**

*Baked potato*

#### **Frytki**

*French Fries*

#### **Kluski śląskie**

*Potato dumplings (Traditional Silesian speciality)*

#### **Kopytka**

*Potato noodles*

#### **Ryż**

*Rice*

#### **Ryż szafranowy**

*Saffron rice*

#### **Ziemniaki po "niemiecku" z cebulą i boczkiem**

*Deutsch potatoes*

#### **Pieczywo**

*Bread*

#### **Pieczywo Czosnkowe**

*Garlic bread*

#### **Musztarda, Ketchup, Chrzan**

*Mustard, Ketchup, Horseradish*

#### **Sosy: Żurawina, Meksykański, Czosnkowy, Chili**

*Sauce: Cranberry, Mexicano, Garlic, Chili*

#### **Półmisek firmowy MIX**

# SURÓWKI

## Salads

**Gotowane warzywa**  
*Boiled vegetables*

**Buraczki zasmażane**  
*Sauteed beetroot*

**Surówka z kiszonej kapusty**  
*Sauerkraut*

**Zestaw trzech surówek sezonowych**  
*A set of three seasonal salads*



**Nowalijki jak u mamy**  
*salata, pomidor, rzodkiewka, ogórek, rukola, cebula, vinegret*  
*Tomato, cucumber, radish, rocket, and onion salad with vinaigrette*

**Mizeria**  
*Traditional Polish cucumber salad in sauce (sour cream with dill, Garlic, and pepper)*

**Kapusta zasmażana / młoda z koperkiem**  
*Boiled and sautéed cabbage with dill*

**Mix sałat z rukolą**  
*Lettuce mix with rocket*

**Pomidory na rukoli z sosem olio**  
*Tomato with rocket and sauce olio*

## DESERY

### *Desserts*



#### **Szarlotka na gorąco**

*Z gałką lodów i bitą śmietaną*

*Hot apple pie with ice-cream and whipped cream*

#### **Kremówka papieska**

*Z owocami i adwokatem*

*Papal pastry with fruits and advocate*

#### **Panna cotta**

*Na malinowym lustrze z owocami*

*Panna cotta desert cream with raspberries and fruits*

#### **Snikers**

*Deser lodowy z 3 gałkami lodów, batonem snikers, bitą śmietaną i czekoladą*

*3 scoops of ice-cream, bar, whipped cream and topping*

#### **Owocowa impresja**

*owoce z 3 gałkami lodów, bitą śmietaną i polewą*

*Seasonal fruit, 3 scoops of ice-cream and topping*

#### **Lody z winnymi gorącymi malinami**

*Ice-cream for the with wine hot raspberries*

#### **Sernik z wiśnią**

*Cheesecake with cherry*

# NAPOJE ZIMNE

*Cold drinks*



## **Woda mineralna Kropla Beskidu**

*gazowana/niegazowana*  
*Mineral water fizzy/still*

## **Cisowianka Perlage**

*gazowana/niegazowana*  
*Fizzy /still low-sodium*

## **Coca Cola, Coke Zero, Fanta, Sprite, Tonic Kinley**

## **Sok owocowy**

*pomarańcz, jabłko, grejpfrut, czarna porzeczka, banan, multiwitamina*  
*Fruit juice - orange, apple, grapefruit, black currant, banana, multivitamin*

## **Sok pomidorowy**

*Tomato juice*

## **Nestea**

*cytryna, brzoskwinia*  
*Lemon or peach*

## **Sok ze świeżych owoców**

*pomarańcz, grejpfrut*  
*Fresh fruit juice - orange or grapefruit*

## **Kawa mrożona**

*Ice Coffee*

## **Red Bull**

## NAPOJE GORĄCE

*Hot drinks*

### **Herbata**

*Tea*

### **Espresso**

### **Double Espresso**

### **Kawa z mlekiem**

*Coffee with milk*



### **Cappuccino**

### **Czekolada**

*Hot chocolate*

### **Latte Macchiato**

### **Kawa po irlandzku**

*Irish Coffee*

### **Kawa po wiedeńsku**

*Viennese Coffee*

### **Herbata smakowa z czajniczka**

*palm beach, sencha senpai, royal pa i mu tan, keemun, guarana heat, imperial earl, asam meleng*

*Tea selection*

# PIWO

*Beer*



Żywiec lany

Żywiec lany

Żywiec butelka

Pilsner Urquell

Heineken

Heineken

Żywiec Porter

Żywiec bezalkoholowy

Desperados Tequila

Lager Cieszyński

Pszeniczne Cieszyńskie

Warka Radler 2%, 0%

Warka Jasna butelka

Warka Strong butelka

Paulaner Dunkel, Naturtrub

Cydr

jabłko, czarna porzeczka  
*apple, black currant*



# WÓDKI CZYSTE I SMAKOWE

*Vodka*



**Absolut**

**Finlandia**

**Finlandia**

*Lime, Redberry, Cranberry, Mango, Blackcurrant, Grapefruit*

**Smirnoff**

*black, red*

**Śliwowica**

**Wyborowa**

**Żubrówka**

**Żołądkowa**

**Dębowa**

## GIN

**Gordon's**

**Seagram's**

## RUM

**Bacardi white**

**Bacardi black**

# ALKOHOLE

## Alcohols



### TEQUILA

Olmecca Silver.....	12,00 zł/40ml
Olmecca Gold.....	13,00 zł/40ml

### WHISKY

Chivas Regal.....	19,00 zł/40ml
Ballantine's Fines.....	14,00 zł/40ml
Jack Daniel's Tennessee Whiskey.....	16,00 zł/40ml
Jack Daniel's Tennessee Whiskey.....	260,00 zł/0,7l
Johnnie Walker Black .....	18,00 zł/40ml
Johnnie Walker Red.....	15,00 zł/40ml
Jim Beam.....	13,00 zł/40ml
Jameson.....	13,00 zł/40ml

### COGNAC I BRANDY

Stock Riserva Invecchiata.....	12,00 zł/40ml
Metaxa 7*.....	18,00 zł/40ml
Hennessy Fine.....	22,00 zł/40ml
Hennessy Very Special.....	22,00 zł/40ml

# ALKOHOLE

*Alcohols*



## TEQUILA

Olmecca Silver

Olmecca Gold

## WHISKY

Chivas Regaloo z1/40ml

Ballantine's Fines

Jack Daniel's Tennessee Whiskey

Jack Daniel's Tennessee Whiskey

Johnnie Walker Black

Johnnie Walker Red

Jim Beam

Jameson

## COGNAC I BRANDY

Stock Riserva Invecchiata

Metaxa 7\*

Hennessy Fine

Hennessy Very Special

# ALKOHOLE

*Alcohols*



## SZAMPANY

*Champagnes*

**Martini Asti**

**Finca La Linda Extra Brut**

**Cin-Cin**

## WERMUT

**Martini Bianco**

**Martini Rosso**

**Martini Rose**

**Martini Extra Dry**

## LIKIERY

**Amaretto**

**Benedictine**

**Blue Curacao**

**Cointreau**

**Jagermeister**

**Kahlua**

**Passoa**

**Malibu**