

# SIELANKA

## 1859

RESTAURACJA ·  POKOJE HOTELOWE

# Menu



Restauracja **SIELANKA** wita swych Miłych Gości  
i zaprasza do swojego świata niepowtarzalnych smaków,  
kuszących zapachów i apetycznych potraw. Nasi kucharze,  
którzy pilnie strzegą swych małych tajemnic pokażą,  
że gotowanie nie jest zwykłą umiejętnością,  
lecz prawdziwą sztuką.

**Życząc smacznego zapraszamy na "kulinarną sielankę".**

**Organizujemy:**

- przyjęcia okolicznościowe
- spotkania firmowe

Proponujemy Państwu zakup **vouchera**, który będzie  
**atrakcyjnym prezentem**  
do wykorzystania w naszym hotelu lub restauracji.

Zachęcamy do **degustacji win** z naszej piwnicy.

Do ceny dań 1/2 porcji doliczamy 20%.

Menu z oznaczeniem alergenów dostępne jest u obsługi.

Restauracja czynna :

niedziela - czwartek w godz. 12.00 - 20.00

piątek - sobota w godz. 12.00 - 22.00

**Restauracja Sielanka**

**43-450 Ustroń, ul. 3 Maja 61**

**Tel. 33 8513993    [www.sielanka.ustron.pl](http://www.sielanka.ustron.pl)    [sielanka@ustron.pl](mailto:sielanka@ustron.pl)**




- Danie wegetariańskie



- Danie wegańskie

# Przystawki

## STARTERS

- MATIAS HOLENDERSKI**, MARYNOWANE WARZYWA  
*Matjes herring, pickled vegetables* 20.00,-
- SZYJKI RAKÓW** Z BOROWIKAMI  
*Creamy crayfish with boletus sauce* 38.00,-
-  **TATAR Z AVOCADO**, PIECZONY BURAK, CEBULA,  
SOS MUSZTARDOWY  
*Avocado tartar, roasted beetroot, onion, mustard sauce* 32.00,-
- TATAR WOŁOWY**, ŻÓŁTKO SV,  
MAJONEZ POROWY, GRZANKA  
*Beef tartar, sv yolk, leek mayonnaise, toasted bread* 38.00,-
- GEŚIE ŻOŁĄDKI** PO PROWANSALSKU, SAŁATA  
*Provençal style goose stomachs, salad* 28.00,-


# Do wina i piwa

## WINE AND BEER SNACKS

- DESKA WĘDLIN I SERÓW** DLA DWÓCH OSÓB  
*Ham and cheese platter for two* 78.00,-

# Zupy

## SOUPS

- BARSZCZ CZERWONY** Z KROKIETEM  
*Beetroot soup with croquette* 22.00,-
- ROSÓL TRADYCYJNY** Z MAKARONEM  
*Traditional broth with noodles* 17.00,-
- GRZYBOWA** Z ŁAZANKAMI  
*Mashroom soup* 24.00,-
-  **ZUPA KREM**  
*Cream soup* 18.00,-

# Dania główne – Mięsa

## MEAT MAIN DISHES

- 1. POLICZKI WOŁOWE**, PUREE Z PIETRUSZKI,  
ZIELONY GROSZEK, CHIPSY Z MARCHEWKI  
*Beef cheeks, parsley root puree, green peas, carrot chips* 52.00,-
- 2. ROLADA ŚLĄSKA**, KLUSKI ŚLĄSKIE, KAPUSTA CZERWONA  
*Beef roulade, potato dumplings, red cabbage* 52.00,-
- 3. STEK Z POŁĘDWICY**, FRYTKI, SAŁATKA ZIOŁOWA  
SOS Z ZIELONYM PIEPRZEM  
*Sirloin steak, French fries, herb salad, green peppercorn sauce* 89.00,-
- 4. POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA**, KOMOSA RYŻOWA Z MIODEM,  
FASOLKA SZPARAGOWA, SOS CYDROWY  
*Pork tenderloin, quinoa with honey, asparagus beans, cider sauce* 48.00,-
- 5. BOCZEK KONFITOWANY**, KLUSECZKI SZARPANE,  
SMAŻONA KAPUSTA, SOS ŚLIWKOWY,  
*Confited Bacon, fried dumplings, fried cabbage, plum sauce* 48.00,-
- 6. ŻEBERKA DŁUGO PIECZONE**, ZIEMNIAKI OPIEKANE,  
SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ  
*Long baked ribs, baked potatoes, sauerkraut salad* 48.00,-
- 7. UDKO Z KACZKI**, KOPYTKA Z CZARNUSZKĄ,  
KAPUSTA CZERWONA, SOS ARONIOWY  
*Duck leg, dumplings with black seeds, red cabbage, chokeberry sauce* 52.00,-
- 8. GICZ JAGNIEĆA W SOSIE**, PIECZONE WARZYWA  
*Lamb shank in sauce, roast vegetables* 68.00,-
- 9. PIECZEŃ Z DZIKA**, BURACZKI, ZIEMNIAK HASSELBACK,  
SOS GRZYBOWY  
*Roast of boar, beetroot, hasselback potato, mushroom sauce* 64.00,-



# Dania główne – Ryby

## FISH MAIN DISHES


1. **SANDACZ FILET**, ZIEMNIAKI GOTOWANE, BROKUŁY, SOS MAŚLANO-CYTRYNOWY  
*Zander fillet, boiled potatoes, broccoli, lemon-butter sauce* 58.00,-
2. **PSTRĄG Z GRILLA**, FRYTKI, SAŁATKA ZIOŁOWA  
*Grilled trout, French fries, herb salad* 52.00,-

# Makarony

## PASTA DISHES


-  1. **PENNE**, PESTO, PRAŻONE PISTACJE, RUKOLA  
*Penne with pesto, roasted pistachios, rocket* 32.00,-
2. **SPAGHETTI "AGLIO, OLIO e PEPPERONCINO"** Z KREWETKAMI  
*"Agljo, olio e peperoncino" spaghetti with prawns* 38.00,-
-  3. **PAPARDELLE** Z PIKANTNYMI WARZYWAMI  
*Papardelle with spicy vegetables* 32.00,-

# Risotto

-  1. **RISOTTO**, BOCZNIAK, SZPINAK, CHILLI  
*Risotto, oyster mushroom, spinach, chilli* 38.00,-

# Pierogi

## DUMPLINGS

1. **PIEROGI Z MIĘSEM**, OKRASZANE SKWARKAMI Z CEBULKĄ  
*Meat dumplings, fried becon with onion* 35.00,-
-  2. **PIEROGI ZE SZPINAKIEM** OKRASZANE KURKAMI  
*Spinach dumplings, butter fried chanterell mushrooms* 35,00,-
3. **PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI**  
OKRASZANE SKWARKAMI Z CEBULKĄ  
*Dumplings with cabbage and mushrooms* 32,00,-

# Sałaty

## SALADS

- 1. SAŁATKA "CEZAR"**- Kurczak, sałata rzymska, grana padano, pomidorki cherry, chips z boczku, szpinak 38.00,-  
*Chicken breast, romaine lettuce, grana padano, cherry tomatoes, bacon spinach*
- 2. SAŁATKA "GÓRALSKA"**- Ser góralski, mix sałat, chips z boczku, pomidorki koktajlowe, krakersy, sos żurawinowy 38,00,-  
*Smoked regional cheese, lettuce mix, bacon chips, cherry tomatoes, crackers, cranberry sauce*
- 3. SAŁATKA "MORSKA"**- Wędzony łosoś, mix sałat, grzanki ziołowe, oliwki czarne, melon, czerwona cebula, sos balsamiczny 42.00,-  
*Smoked salmon, lettuce mix, herb croutons, black olives, melon, red onion, balsamic sauce*

# Desery

## DESSERTS

- 1. BEZA** puch z białej czekolady, sos malinowy 24.00,-  
*Meringue, white chocolate whipped cream, raspberry sauce*
- 2. KREM MASCARPONE** sorbet śliwkowy, kruszonka kakaowa 20.00,-  
*Mascarpone cream, plum sorbet, cocoa crush*
- 3. APPLE CRUMBLE** lody waniliowe, sos waniliowy 24.00,-  
*Apple crumble, vanilla ice cream*
- 4. GRUSZKA GRILLOWANA**, wiśnie w winie Porto, lody jogurtowe 24.00,-  
*Grilled pear, cherries in Port wine, yoghurt ice cream*
- 5. LODY WANILIOWE**, krem balsamiczny, oliwa z oliwek 16.00,-  
*Vanilla ice cream, balsamico cream, olive oil*
- 6. CZEKOLADA NA GORĄCO** 14.00,-  
*Hot chocolate*

# Napoje gorące

## Hot drinks

1. KAWA Z EKSPRESU / ESPRESSO - <i>Coffee</i>	10.00,-
2. CAPUCCINO	12.00,-
3. CAFFE LATTE / DOUBLE ESPRESSO	14.00,-
4. HERBATY LIŚCIASTE I SUSZE OWOCOWE - <i>Tea</i>	9.00,-

# Napoje zimne

## Soft drinks

1. SOK ZE ŚWIEŻYCH POMARAŃCZY/GREJPFRUTÓW <i>Freshly squeezed orange/grapefruit juice</i>	0,30 l	16.00,-
2. SOKI OWOCOWE - <i>Fruit juice</i>	0,30 l	8.00,-
3. WODA KOKOSOWA - <i>Coconut water</i>	0,30 l	12.00,-
4. WODA MINERALNA - <i>Mineral water</i>	0,30 l	6.00,-
5. WODA MINERALNA W KARAFCE	1,00 l	15.00,-
6. KWAS CHLEBOWY - <i>Kvass bread drink</i>	0,33 l	12.00,-
7. HERBATA MROŻONA - <i>Ice tea</i>	0,30 l	12.00,-
8. COCA COLA / FANTA / SPRITE / TONIC	0,25 l	9.00,-

# Wino domu: (na kieliszki)

## Wine served in a glass

1. WINO BIAŁE <i>white wine</i>	150 ml	15.00,-
2. WINO CZERWONE <i>red wine</i>	150 ml	15.00,-

Pełna oferta dostępna w karcie win i w naszej piwnicy ( *ask for the full offer* )

# Piwo:

## Beer

1. BERNARD	(beczkowe - draught)	0,30 l	10.00,-
2. BERNARD	(beczkowe - draught)	0,50 l	12.00,-
3. BERNARD DARK	(butelkowe - bottled)	0,50 l	16.00,-
4. PIWO BEZALKOHOLOWE - <i>alk. free</i>	(butelkowe - bottled)	0,50 l	12.00,-
5. CIESZYŃSKIE <i>Browar Zamkowy lager/weizen</i>	(butelkowe - bottled)	0,50 l	14.00,-

# Alkohole

<b>1. UNDERBERG</b>	20 ml	16.00,-
<b>2. JAGERMEISTER</b>	40 ml	15.00,-
<b>3. CAMPARI</b>	40 ml	12.00,-
<b>4. MARTINI</b>	100 ml	12.00,-
<b>5. MIODULA STAROPOLSKA</b>	40 ml	12.00,-
<b>6. MIODULA PREZYDENCKA</b>	40 ml	15.00,-
<b>7. GRAPPA</b>	40 ml	15.00,-
<b>8. POTOCKI WÓDKA</b>	40 ml	18.00,-
<b>9. WÓDKI DWÓR SIERAKÓW</b>	40 ml	12.00,-
<b>10. WÓDKA DWÓR SIERAKÓW Z BECZKI</b>	40 ml	15.00,-
<b>11. WÓDKA DWÓR SIERAKÓW PALONA</b>	40 ml	20.00,-
<b>12. FINLANDIA</b>	40 ml	10.00,-
<b>13. WYBOROWA</b>	40 ml	8.00,-
<b>14. ŻUBRÓWKA</b>	40 ml	8.00,-
<b>15. ŻOŁĄDKOWA GORZKA</b>	40 ml	8.00,-
<b>16. WIŚNIÓWKA SHERRY CORDIAL</b>	40 ml	12.00,-
<b>17. TEQUILA</b>	40 ml	18.00,-
<b>18. GIN HENRICK'S</b>	40 ml	20.00,-
<b>19. RUM KRAKEN</b>	40 ml	20.00,-
<b>20. WHISKY TALISKER SINGLE MALT</b>	40 ml	25.00,-
<b>21. WHISKY JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK</b>	40 ml	20.00,-
<b>22. WHISKY MONKEY SHOULDER</b>	40 ml	20.00,-
<b>23. WHISKY CHIVAS REGAL</b>	40 ml	20.00,-
<b>24. WHISKEY JAMESON</b>	40 ml	20.00,-
<b>25. WHISKEY GENTELMAN JACK</b>	40 ml	20.00,-
<b>26. ABK6 COGNAC GRAND CRU</b>	40 ml	28.00,-