

MENU JESIEŃ

ANTIPASTI

PRZYSTAWKI

Deska wędlin, mięs i serów *Antipasto misto*

włoskie wędliny i sery: prosciutto crudo, spianata; ricotta dojrzewająca, asiago, parmigiano reggiano
mięsa i ryby z naszej wędzarni: suszony i podwędzany rostbef, karczek, jesiotr, pstrąg
suszone pomidory, oliwki, kapary, chutney z czerwonej cebuli i wędzonych śliwek, focaccia, bagietka
orkiszowa; **mała dla 2 osób:** mięsa, ryby/sery 110g/80g 35,00 zł; **duża dla 4 osób:** 200g/150g 65 zł

Deska wegetariańska *Antipasto vegetariano*

cieciorka z sezamem i czosnkiem, caponata sycylijska, konfitura z pieczonego buraka z pomarańczą i
imbirem, świeże warzywa, suszone pomidory, oliwki, kapary, focaccia, bagietka orkiszowa
mała dla 2 osób: 20,00 zł

ZUPPE

ZUPY

Zupa rybna *Zuppa di pesce*

aromatyczny wywar rybny, mule, krewetki, ośmiornica, kolendra 20,00 pln

Rosół z dzika *Brodo di cinghiale*

bulion z dzika, raviolo z siekanym dzikiem duszonym w pomidorach, włoszczyzna 15,00 zł

Minestrone grzybowe z gnocchi dyniowymi *Minestrone con funghi e gnocchi di zucca*

wywar, marchew, pietruszka, seler naciowy, borowik, podgrzybek, gnocchi dyniowe, świeże zioła,
przyprawy 14,00 zł

Krem z wędzonego buraka *Crema di barbabietole affumicate*

burak dymiony z naszej wędzarni, pancetta, ricotta dojrzewająca 12,00 zł

PRIMI PIATTI

DANIA LEKKIE

SERWOWANE Z WYPIEKANYM U NAS PIECZYWEM

Carpaccio z jelenia w jałowcu i dymie *Cervo carpaccio in ginepro e fumo*

udziec z jelenia, rukola, jałowiec, parmezan pieczony w popiele, oliwa z gorczycą, chrupiące jabłka, dym 31,00 zł

Mini panini z polędwicą *Mini panini con filetto di manzo*

smażona polędwica wołowa w ciemnym sosie, śliwki wędzone duszone w czerwonej cebuli, focaccia z oliwkami, przyprawy, zioła 26,00 zł

Arancini cztery sery *Arancini quattro formaggi*

ryż arborio, parmigiano reggiano, mozzarella, gorgonzola, ricotta świeża, mieszanka sałat, orzechy, przyprawy, zioła 25,00 zł

Pstrąg z naszej wędzarni *Trota affumicata*

prażony czarny ryż, caponata sycylijska, mus z porzeczki, pesto z rukoli 21,00 zł

SECONDI PIATTI

DANIA GŁÓWNE

Stek z polędwicy wołowej w sosie truflowym *Bistecca di manzo in salsa al tartufo*

polędwica wołowa, tortino di patate (zapiekanka ziemniaczana z boczkiem), sos truflowy z szalotkami, mix sałat wino czerwone, zioła, przyprawy 56,00 zł

Dzik pieczony na rożnie *Cinghiale arrostito*

biskopt z polenty i rodzynek, karmelizowana czerwona kapusta ze szpekkiem, ciemny sos z rozmarynem i jałowcem 42,00 zł

Saltimbocca alla romana

cielęcina, prosciutto crudo, gnocchi dyniowe, kremowy sos grzybowy z tymiankiem, jarmuż 39,00 zł

Fricassea (potrawka, frykas) z baraniny lub z dzika *Fricassea con carne di montone o cinghiale*

baranina lub dziczyzna z różną, zapiekanka z bakłażana i ziemniaków, spianata piccante 38,00 zł

PESCE E FRUTTI DI MARE

RYBY I OWOCE MORZA

Jesiotr z naszej wędzarni *Pesce affumicato di storione*

filetowany jesiotr, wędzony na ciepło, raviolo z kaszą gryczaną, szpinakiem, pietruszką, brokułami i gorgonzolą picante, salsa z mango 39,00 zł

Ryba dnia zapiekana w piecu *Pesce della giornata al forno*

ryba w całości, salsa z oliwek, kaparów i pomidorów, bukiet sałat, focaccia 38,00 zł

Duszony pstrąg po piemoncku z winogronami *Trota di Piemonte*

grillowane warzywa z batatami i szalwią, oliwa truflowa 36,00 zł

Polędwica z dorsza w podgrzybkach i kapuście włoskiej *Filetto di baccalà con funghi*

czarny ryż z pieczoną dynią i orzechami, pieczony parmezan, podgrzybki 34,00 zł

Mule z pieca *Cozze dal forno*

mule z pieca opalanego drewnem, sos winno maślan lub pomidorowy, natka pietruszki 25,00 zł

PASTA FRESCA

ŚWIEŻE MAKARONY NASZEGO WYROBU

Strascinati z baraniną lub dzikiem *Strascinati con montone o cinghiale*

świeży makaron, baranina lub dzik z rożna, sos pomidorowy, brokuły, warzywa z pieca 32,00 zł

Maltagliati z krewetkami *Maltagliati con gamberetti*

świeży makaron, krewetki, cukinia, mango, papryczka chilli, fenkuł, martini, kolendra 31,00

Tortellini z dziczyzną *Tortellini con cervo*

świeży makaron, siekana dziczyzna opiekana na rożnie, sos demiglace, suszone pomidory 26,00 zł

Pappardelle z rybami wędzonymi *Pappardelle con pesce affumicato*

świeży makaron, ryby z naszej wędzarni (pstrąg, jesiotr), sos maślan na bulionie, ricotta, bazylia, pomidory cherry, pomarańcze 26,00 zł

Tagliatelle z mulami *Tagliatelle con cozze*

świeży makaron tagliatelle, mule, jarmuż duszony z czosnkiem, sos z białego wina i szalotki 24,00 zł

INSALATE

SAŁATKI

SERWOWANE Z GRZANKĄ Z NASZEGO CODZIENNIE WYPIEKANEGO PIECZYWA

Sałatka z duszoną polędwicą *Insalata di filetto di manzo*

plastry polędwicy duszonej w occie balsamicznym, chrupki ryżowe, gruszka gotowana w winie marsala, pomidory cherry 35,00 zł

Sałatka z ośmiornicą *Insalata con polpi*

grillowana ośmiornica, filety z cytrusów, limonkowy dressing ziołowy, bukiet sałat 34,00 zł

Ryby z naszej wędzarni *Insalata di pesce affumicata*

wędzony jesiotr i pstrąg, bakłażan i cukinia zapiekana z oliwkami, prażone orzechy, sos ziołowy, bukiet sałat 26,00 zł

Pieczona ricotta z szafranem *Ricotta arrostita con zafferano*

ricotta, szafran, grillowana polenta, młody szpinak, owoce granatu, bukiet sałat 24,00 zł

DOLCE

DESERY

Tiramisu w kuli z ciemnej czekolady *Tiramisù in cioccolato*

biskopt z młodego jęczmienia i parzonej kawy | pomarańcze karmelizowane w likierze bombardino 17,00 zł

Mus czekoladowy z brandy *Mousse al cioccolato con brandy*

czekolada, brandy, ciasto migdałowe, chrupiące płatki karmelowe, konfitura z podwędzanej śliwki 17,00 zł

Jabłka pieczone z bakaliami *Mele al forno con noci*

jabłka pieczone z bakaliami w cieście z oliwy, domowe lody cytrynowe z miodem, chrupiące jabłka 14,00 zł

Lody Trattoria *Gelato Trattoria*

Lody (zapytaj obsługę o dostępne smaki) prażona focaccia w cukrze muskovado, gruszka w winie marsala 11,00 zł

PIZZE

Z owocami morza *Frutti di mare*

sos pomidorowy, mozzarella, krewetki, mule, ośmiornica, bazylia, kapary 34,00 pln

Prosciutto

sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pomidor koktajlowy, grana padano 31,00

Formaggio

sos pomidorowy, mozzarella, świeży szpinak, wybór serów: gorgonzola, parmigiano reggiano, ricotta świeża 29,00 pln

Diavola

sos pomidorowy, mozzarella, salami spianata, marynowane peperoni, pieczona papryka, oregano 29,00 pln

Tuńczyk i cebula *Tonno e cipolla*

sos pomidorowy, mozzarella, tuńczyk, cebula, owoce kaparów, czosnek 29,00 pln

Pizza biała z gruszką i gorgonzolą *Gorgonzola e pera pizza bianca*

oliwa, mozzarella, gorgonzola, ricotta świeża, gruszka, rucola, pestki: słonecznik, dynia 28,00 pln

Capricciosa

sos pomidorowy, mozzarella, kurki, prosciutto cotto, pieczarki 27,00 pln

Vegetariana

sos pesto, mozzarella, kalafior, brokuł, cukinia, szpinak świeży, tapenada, rucola, suszone pomidory 26,00 pln

Margherita

sos pomidorowy, mozzarella, pomidor 23,00 pln

Dodatek do pizzy 5,00 pln

PIWA

BROWAR ZAMKOWY CIESZYN

Lager

8,00 pln

Lager Cieszyński to najpopularniejszy gatunek piwny należących do piw dolnej fermentacji. Swoją nazwę wywodzi od słowa leżakować, jako że, uwarzony lager musiał swoje odleżeć w beczce. Lager Cieszyński wyróżnia się intensywnym chmielowym aromatem i smakiem. Zawdzięcza to efektowi potrójnego chmielenia. Pierwsza chmielenie następuje w kotle warzelnym, następnie gdy brzezka trafia do kadzi, zaś trzecie następuje na zimno - już w tanku leżakowym. Fermentacja Lagera odbywa się w otwartych kadziach.

Fruit wheat (Grand Champion 2016)

9,00 pln

Piwo górnej fermentacji. Zwycięzca Konkursu Piw Domowych 2016 roku to piwo uwarzone według receptury Piotra Machowicza. Piwo fruit wheat to połączenie piwa pszenicznego z dodatkiem owoców, wychodzące poza tradycyjne kwaśne piwa. Cieszyński Fruit Wheat czyli „truskawkowa pszenica” to balans słodczy i kwaskowości. Owocowo orzeźwiający i delikatne piwo z dodatkiem subtelnej odmiany chmielu. Swoją lekko różową kolor zawdzięcza truskawkowemu dodatkowi.

Foreign Extra Stout

9,00 pln

Piwo górnej fermentacji. Efektem drugiego Konkursu Piw Pracowniczych jest cieszyński foreign extra stout - w skrócie FES. Piwo uwarzone na bazie zwycięskiej receptury Wojciecha Purola. Wyjątkowo nietypowy przedstawiciel wyspiarskiego rzemiosła. FES historycznie wysyłany był na egzotyczne rynki, stąd wyczuwalne początkowe nuty karmelowej słodowości ustępują wyraźnej goryczce. Treściwe piwo o kawowo-palonych aromatach z kremową, obfitą pianą.

Double ipa

9,00 pln

Double IPA to piwo górnej fermentacji. Swoją charakter opiera na intensywnej mocy chmielowej goryczki. Żywny, cytrusowy, wręcz tropikalny aromat, wpływa na jego wysoką pijalność i walory orzeźwiający. Zmętnienie i zostający na dnie osad są naturalnymi cechami piwa. Double IPA powstało na bazie doświadczenia Browaru Cieszyńskiego. Tutaj warzony był Grand Champion IIPA.

Pszeniczne

9,00 pln

Pszeniczne to piwo górnej fermentacji. Wzorowany na tradycji warzenia austriackich piw pszenicznych. Dzięki aromatom - goździku, bananów, owoców - i wysokiemu nagazowaniu, działa orzeźwiająco w letnim sezonie. Obecność żywych komórek drożdży nadaje piwu mętności, co zauważalne jest w naturalnym osadzie.

Sezonowe

9,00 pln

Cieszyńskie Sezonowe to piwo górnej fermentacji. Tradycyjnie warzone przez francuskich farmerów pod koniec sezonu zimnego, aby mogło orzeźwiać latem. Piwo charakteryzuje się mocnym aromatem owocowym, który jest wynikiem dodatku gorzkiej skórki pomarańczy. Bardzo pijalny gatunek. Przez swoje nagazowanie, pełną treść i musujący charakter, może być kojarzone z szampanami bądź winami.

Dark Saison

9,00 pln

Cieszyński Dark Saison to swoisty mariaż piwa z winem. Uzyskany efekt to zasługa mieszanki słodów, drożdży górnej fermentacji i wiórków dębowych otrzymanych z beczek po sherry oloroso. Ciemne i treściwe z owocowo-dębowym bukietem, wyczuwalnymi aromatami czekolady i wiśni.

PIWA

BROWAR ZAMKOWY CIESZYN

Witbier

9,00 pln

Lekkie piwo górnej fermentacji. Historycznie gatunek bier blanche (piwo białe), jak nazywany często jest witbier, wywodzi się z Belgii. Piwo według tradycji charakteryzują mocno wyeksponowane dodatki w postaci przypraw. W Witbierze Cieszyńskim dodano kolendrę i skórkę cytrusową, co zaowocowało orzeźwiającym smakiem z delikatnym kwaskowym finiszem. W aromacie wyczuwalne są nuty ziołowo-cytrusowe.

Mastne

9,00 pln

Cieszyńskie Mastne to jeden z pierwszych gatunków piw polskich, rejestrowanych w źródłach historycznych. Jego sława przekroczyła granicę Śląska, aby zagościć na pozostałych ziemiach polskich oraz przygranicznych regionach. Piwo górnej fermentacji warzone z gęstej brzezki. Mastne charakteryzuje się umiarkowanym słodowym, jęczmienno-pszenicznym aromatem i nutami karmelowymi. Wyczuwalne są owocowe estry. Zacierane metodą dekokcji.

Stout

9,00 pln

Stout Cieszyński to piwo górnej fermentacji. Charakter zawdzięcza oryginalnemu połączeniu: łagodna czekoladowa nuta, przełamana została intensywną goryczką i pikantnym finiszem. Wyszukana kompozycja to dzieło naturalnych dodatków: chilli, wanilii oraz kakao. Aby wydobyć jeszcze większą ilość aromatów, zmniejszona została wysokość piany. Piwo zacierane tradycyjnie metodą dekokcyjną. Pasuje do menu: dań mięsnych - głównie jagnięciny; deserów kawowych.

Red Witbier

9,00 pln

Odrobina odchodzącego lata schwyta w butelkę pod postacią lekkiego, orzeźwiającego i przyjemnie owocowego piwa. Kolejna interpretacja stylu Witbier cieszyńskich piwowarów, tym razem oprócz klasycznych dodatków (skórka cytrusów, kolendra) wzmocniliśmy owocowość naszego piwa czarną porzeczką. Efektem czego uzyskaliśmy miłą dla oka czerwoną barwę i charakterystyczny porzeczkowy smak i aromat.

West Coast IPA

9,00 pln

Piwo górnej fermentacji. Cieszyńskie West Coast IPA to rezultat konkursu piw pracowniczych. Pierwszy raz w historii Browar Zamkowy Cieszyn dał możliwość uwarzenia piwa na podstawie oryginalnej receptury Zwycięzcy - Kamila Morawskiego. West Coast IPA swój aromat zawdzięcza nowofalowym odmianom chmielu. Towarzyszy mu słodki zapach, który w smaku zawiera wyraźną goryczkę i wytrawny finisz. Bardzo pijalny gatunek.

Porter

9,00 pln

Porter Cieszyński to piwo dolnej fermentacji. Należy do gatunku portera bałtyckiego, historycznie reprezentowanego jedynie na terenach Polski. Cechuje się wielką mocą czego potwierdzeniem jest bardzo ciemny kolor. Nie przeszkadza to jednak w wysokiej pijalności Portera. Wyróżnia się aksamitną treściwością płynącą z dobrze wyczuwalnych czekoladowo-kawowych nut, opartych na palonych sładach. Tradycyjnie zacierany metodą dekokcji.

PIWA LANE Z BECZKI

małe 0,33 l 5,00 pln

(Browar Cieszyn lub Browar Racibórz)

duże 0,5 l 7,00 pln

KOKTAJLE ALKOHOLOWE

Aperol spritz aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcza	14,00 pln
Hugo prosecco, syrop z kwiatów czarnego bzu, woda gazowana, mięta, limonka	14,00 pln
Negroni campari, vermouth, gin	15,00 pln
Mojito rum, cukier trzcinowy, limonka, woda gazowana	14,00 pln
Campari orange/soda campari, sok ze świeżych pomarańczy/woda gazowana	12,00/11,00 pln
Bicicletta campari, białe wino, woda gazowana	9,00 pln
Daiquiri rum, sok z limonki, syrop cukrowy	15,00 pln
Manhattan whisky, vermouth, angostura	16,00 pln
Margarita tequila, likier cointreau, sok z cytryny	14,00 pln
Koktajl dnia – zapytaj obsługę	

ALKOHOLE MOCNE

Grappa 40ml	12,00 pln
Whisky Chivas Regal 40ml	12,00 pln
Jack Daniels 40ml	10,00 pln
Jameson 40ml	10,00 pln
Gin Bombay Sapphire / Gin Gordons 40ml	11,00 pln / 8,00 pln
Rum Bacardi White / Gold / Black 40ml	10,00 pln
Wódka Absolut / Ostoja / Belvedere 40 ml	7,00 pln / 8,00 pln / 10,00 pln

NAPOJE ZIMNE

Sok ze świeżych owoców 300ml (informacja o dostępnych owocach u kelnera)	12,00 pln
Lemoniady owocowe słodzone cukrem trzcinowym lub stewią 300ml	6,00 pln
Lemoniady owocowe dzbanek (karafka) 1300ml	16,00 pln
Smoothie owocowe 360 ml	12,00 pln
Napoje gazowane i soki 200 ml Coca-Cola, Fanta, Sprite, soki: pomidorowy, jabłkowy, pomarańczowy	5,00 pln
Woda stołowa dzbanek 1000ml	5,00 pln
Kropla Beskidu gazowana, niegazowana 330ml	4,00 pln
Acqua Panna / S. Pellegrino naturalna woda mineralna niegazowana/gazowana 750ml	12,00 pln

KAWY Z ALKOHOLEM CAFE' VERGNANO

Irish Caffè whisky irlandzka, espresso, brązowy cukier, bita śmietana	14,00 pln
Kawa Calimero likier Bombardino, espresso, spienione mleko	12,00 pln

KAWY

CAFE' VERGNANO

Espresso	5,00 pln
Espresso Doppio podwójne espresso	7,00 pln
Espresso Macchiato spienione mleko, espresso	6,00 pln
Cappuccino spienione mleko, espresso	7,00 pln
Caffe Americano kawa, gorąca woda	7,00 pln
Cafe Latte espresso, gorące mleko, spienione mleko	8,00 pln
Latte Macchiato espresso, spienione mleko	9,00 pln
Kawa mrożona z lodami waniliowymi i bitą śmietaną	10,00 pln
Gorąca czekolada czekolada, bita śmietana	9,00 pln

HERBATY

LIŚCIASTE RONNEFELDT

Herbata	6,00 pln
Assam Bari, English Breakfast, Darjeeling Summer Gold, Earl Gray, Greenleaf (zielona) Jasmine Gold, Vanille, Red Fruit	
Herbata mrożona	9,00 pln