

# Stare Miasto



**Restauracja Stare Miasto  
w Środzie Śląskiej**

**Gościmy Was:**

**Od poniedziałku do czwartku: 9<sup>30</sup> -  
23<sup>00</sup>**

**Piątek, sobota: 9<sup>30</sup> - ...**

**W niedzielę: 12<sup>00</sup> - 21<sup>00</sup>**

# Śniadania serwowane do godziny 12<sup>00</sup>

*Nasze śniadania pozwolą Ci zacząć dzień w odpowiednim rytmie. Śniadania Włoskie, Bawarskie, Amerykańskie i Polskie serwujemy z sałatami i innymi świeżymi warzywami, a do każdego ze śniadań kawa, herbata lub szklanka soku do wyboru...*

## **Śniadanie Włoskie 11zł**

Chrupiąca włoska ciabatta zapiekana z serem mozzarella, świeżym pomidorkiem i aromatycznym kremem balsamicznym.

## **Bawarskie 11zł**

Kielbaski frankfurterki podane z musztardą dijon i ciepłymi bułeczkami.

## **Amerykańskie 11zł**

Grillowane tosty z jajkami sadzonymi i smażonym, chrupiącym bekonem.

## **Francuskie 11zł**

Chrupiące rogaliki Croissant z syropem klonowym, czekoladą lub masłem.

## **Polskie 11zł**

Dębowa szynka, żółty ser, śmietankowy twarożek oraz ciepłe bułeczki.

## **Zestaw Europejski 18zł**

Wyborna i okazała mieszanka śniadań z naszej karty spełni nawet największe poranne wymagania.

## **Jajecznice**

Do każdego dania podajemy w koszyczku ciepłe bułeczki.

## **Jajecznicą na maśle 7zł**

3 jaja usmażone na wybornym maśle

## **Jajecznicą z warzywami 7zł**

3 jaja usmażone na maśle z bukietem młodziuktich warzyw Julienne

## **Jajecznicą na boczku 7zł**

3 jaja usmażone na boczku.

# Zupy

**Rosół** z domowymi kluskami **6zł**

**Pikantna gulaszowa** podawana z chrupiącym pieczywem **7zł**

**Krem pomidorowy** **7zł**

**Zupy według pogody i humoru kucharza** od **5zł**

## Przystawki

*Doskonale zarówno na mniejszy głód jak i początek wyśmienitej uczyty.*

**Pasztet z dziczyzny** **9zł**

Kremowy pasztet z dziczyzny szpikowany słoniną, podany na sałacie z musem jagodowym i owocami.

**Mięcho po tatarsku** **17zł**

Czyli siekana młoda wołowina, wybornie przyprawiona, podana z marynowanymi warzywami oraz przepiórczym jajem.

**Carpaccio wołowe** **18zł**

Cieniutkie plastry marynowanej wołowiny podane w asyście strużyn parmezanu, kaparów oraz pomidorków cherry, skropione bazyliową oliwą.

**Śledź na dwa sposoby** **9zł**

Śledzie marynowane i na dwa smaki przygotowane.

**Złocisty camembert** **10zł**

Chrupiący ser camembert na sałacie, podany pod płaszczykiem żurawiny.

**Podgrzybek z polędwicy na grzankach** **16zł**

Zgrabne podgrzybki duszone w śmietanie, podane na wachlarzu z płatków polędwicy i grzanek z parmezanem.

**Słoneczne pomidory** **8zł**

Plastry pomidora przekładane mozzarellą z aromatycznym sosem bazyliowym i kaparami.

**Wątróbka drobiowa** **12zł**

Rozpływająca się w ustach wątróbka drobiowa, duszona z cebulą, podana na lustrze z ciemnego sosu i płatkach z jabłek.

# Sałatki

## **In salata 11zł**

Mieszanka kruchych sałat skropiona sosem vinegrette, podana z pomidorkami koktajlowymi i płatkami parmezanu

## **Sałatka chłopska 14zł**

Mix sałat podany z grillowanym boczkiem, musztardą i sadzonym jajkiem

## **Sałatka z kurczakiem 16zł**

Mieszanka kruchych sałat podanych z grillowanym kurczakiem w wyśmienitym sosie miodowo – musztardowym z dodatkiem prażonych orzechów Pini, pomidorów oraz z grissini.

## **Sałatka z wątróbką 15 zł**

Różnorodne kruche sałaty serwowane z wątróbką drobiową, cząstkami jabłek, avocado i strużynami parmezanu

## **Sałatka Grecka 16zł**

Klasyczna grecka kompozycja z prawdziwym serem feta, pomidorkami, papryką, oliwkami, cebulką i greckim sosem vinegrette

# Dania główne

## Wieprzowina

### **Tradycyjny schabowy 14zł**

Chrupiący kotlet schabowy w kapuście z miodem i grzybami, podany z frytkami.

### **Schab po Średzku 18zł**

Kotlet ze schabu z boczkiem i pieczarkami, pod kołderką żółtego sera, z sałatą ogrodową i ziemniaczkami pieczonymi podany.

### **Dzikus Płonący 21zł**

Siekaniec z polędwicy w boczku owinięty i podpalony, z sałatą i ziemniakami pieczonymi podany.

### **Karczek z grilla 16zł**

Grillowany stek z karczku z pieczarkami i cebulą, podany z kapustą po staropolsku i ziemniakami pieczonymi.

### **Trio di Filetto 24zł**

Steki z polędwiczki wieprzowej polane sosem gorgonzola, podane na szpinaku oraz z frytkami stekowymi.

# Wołowina

## **Pepper stek 48zł**

Polędwica z rusztu polana sosem pieczeniowym z dodatkiem pieprzu bratoux, odrobiną świeżej papryki, pieczarek oraz musztardy dijon, podana na ziołowym ziemniaku i z kruchą sałatą.

## **Befsztyk stek 38zł**

Polędwica wołowa podana na aromatycznym puree z sosem serowym i koszem kruchych sałat.

## **Diana stek 52zł**

Płat polędwicy butterfly z grilla w sosie podgrzybkowym, z odrobiną sherry i oregano, podany ze stekowymi frytkami i koszem kruchych sałat.

## **Zraz po polsku 22zł**

Zrazy wołowe nadziewane ogórkiem i boczkiem podane z kaszą gryczaną przekładaną szpinakiem i ogórkiem na kwaśno.

# Drób

## **Kurczak dijon 17zł**

Filet z piersi podpiekanej na grillu z duszoną cebulką, podany na frytkach i z sosem dijon.

## **Kurczak panierowany w migdałach 22zł**

Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i serem lazur, panierowany w migdałach podany na puree gorgonzola, polany delikatnym sosem białym z dodatkiem wina Friscatti.

## **Roladki po parmeńsku 24zł**

Filet drobiowy faszerowany pomidorkami secchi i camembertem, otulony szynką parmeńską podany z wariacją pomidorową oraz ziemniakami pieczonymi.

# Świeży połów

## **Pstrąg w ziołach z boczkiem 19zł**

Pstrąg marynowany w ziołach, otulony boczkiem, pieczony i podany z frytkami i sałatą.

## **Sandacz panierowany 26zł**

Filet z sandacza panierowany, podany na świeżym szpinaku z sosem kurkowym.

## **Sandacz w sosie cytrynowym 24zł**

Grillowany filet z sandacza ułożony na ryżu polany sosem cytrynowym, w towarzystwie brokułów.

## **Stek z łososia 25zł**

Filet z łososia norweskiego z grilla, podany na szparagach z babeczką ryżową.

## **Mintaj na szpinaku 16zł**

Filet z mintaja ułożony na ziemniaczanym puree z aromatycznym szpinakiem.

# Pasty

## **Lasagne bolognese 23zł**

Zapiekane płaty makaronu z mięsem i pomidorami.

## **Spaghetti a la carbonara 17zł**

Boczek, cebula, jajko, śmietana.

## **Spaghetti frutti di mare 24zł**

Kalmary, małże, krewetki Black Tiger, ośmiorniczki, czosnek.

## **Penne funghi etartufo 17zł**

Piórka makaronu z kurkami i pastą truflową w sosie śmietanowym.

## **Tagiatella con spinachi 15zł**

Makaronowe kokardki w szpinaku podpiekanym z czosnkiem, z dodatkiem śmietany.

## **Gnocchi con gorgonzola 16zł**

Rzymskie kluseczki w sosie z sera pleśniowego z cebulką, śmietanką i szynką parmeńską.

# Desery

## **Torcik czekoladowy 8zł**

Ciasto pieczone z prawdziwą czekoladą i dodatkiem gruszki.

## **Sernik domowy 9zł**

Sernik domowy wypiekany według domowej receptury. Prawdziwie aksamitny.

## **Krucha Szarlotka 8zł**

Klasyczne kruche ciasto upieczone z jabłkami. Jako dodatek polecamy gałkę lodów.

## **Tiramisu 12zł**

Popularny włoski deser na bazie serka mascarpone i kawy. Mix receptur doprowadził do powstania tego arcydzieła.

## **Deser Szefa kuchni 8zł**

Zapytaj, jaki specjał przygotowaliśmy na dziś

## **Lodowy puchar owocowy 13zł**

Trzy gałki lodów przybrane świeżymi owocami, podawane z bitą śmietaną

# Przysmaki do piwa

## **Deska Piwosza 18zł**

Grillowany boczek, wiejska kiełbasa, panierowane krążki cebulowe, marynowany czosnek, marynowane ogórki, cebulka marynowana podane z ciepłym pieczywem.

## **Przysmaki do piwa 22zł**

Krążki cebulowe, paluszki mozzarella, panierowane papryczki z serem cheddar, panierowane papryczki z serem kremowym, chrupiące tortillas i dip czosnkowy.

## **Deska serów 26zł**

Cztery rodzaje serów (ser lazur, ser camembert, ser żółty, ser mozzarella) podawane z masłem winogronowym i ciepłym pieczywem.

## **Złote paluszki z kurczaka 13zł**

Fileciki z kurczaka w sezamowej panierce podane z sosem na ostro.

## **Kruche koreczki 8zł**

Zawijane śliwki węgierki w wędzonym boczku.



## NAVARRA

espana

**Vega del Castillo Merlot**                      tinto                      75cl                      **45 zł**

D.O. Navarra Bodega Vega del Castillo

*Dobrze zbudowane wytrawne wino o ciemnej rubinowo-purpurowej barwie; dominuje aromat jeżyn z delikatną nutą wanilii; charakter podkreślają obfite soczyste taniny; do ciemnych mięs smażonych i pieczonych, ostrych pikantnych serów.*

## COLCHAGUA

CHILE

**Las Huertas Cabernet Sauvignon**                      red                      75cl                      **80 zł**

Les Domaines Barons de Rothschild (Lafite)

*100% Cabernet Sauvignon wino o ciemnorubinowej głębokiej barwie; bukiet wyraźny owocowy z nutami poziomek, czarnych porzeczek, jeżyn i innych ciemnych borówek, delikatna nuta mięty, przypraw i ziemnych aromatów; cieliste, nektarowe z delikatną taniną i harmonizuje z dojrzałymi aromatami owocowymi; zalecane do duszonego ciemnego mięsa, baraniny, dziczyzny i dojrzałego pikantnego sera.*

## PATAGONIA

ARGENTINA

**Saurus Chardonnay**                      white                      75cl                      **60 zł**

Patagonia Bodega Familia Schroeder

*Wino o intensywnym żółtym kolorze z zielonymi refleksami; w nosie wyczuwalne aromaty owoców cytrusowych i tropikalnych z delikatną nutą wanilii; w ustach owocowe i dobrze zbalansowane.*

**Saurus Malbec**                      red                      75cl                      **60 zł**

Patagonia Bodega Familia Schroeder

*Wino w 100% ze szczepu Malbec o intensywnym purpurowym kolorze; w nosie kompletne z kombinacją czerwonych owoców słodkich i kwaśnych wiśni z delikatną nutą wanilii i karmelu, w ustach gładkie, świeże i owocowe.*

## CENTRAL RANGE

AUSTRALIA

**Rolling Shiraz**                      red                      75cl                      **60 zł**

Davy's Plains RD Central Range NSW

*Czerwone wino (100% shiraz) z linii Cumulus produkowane na zboczach najwyższych gór Australii; odznacza się elegancją, które wyróżnia je od innych win australijskich; w bukietcie wyczuwalne nuty białego pieprzu, śliwki, wanilii i dębu; starzone w beczkach z dębu francuskiego.*

## **Wina Deserowe**

FRANCE

### **Domaine d'Arton**

75cl

**50 zł**

VdP.Cotes de Gascogne France (moelleux)

*Półslodkie delikatne i świeże; barwa intensywnie złota z poświatą zieleni; w nosie wyraźne aromaty jabłka i gruszki; w ustach gładkie i miękkie; doskonale jako aperitif oraz do owocowych deserów.*

## **Wina Stołowe**

**Staromiejskie wino stołowe czerwone**

15 cl

**6zł**

**Staromiejskie wino stołowe białe**

15cl

**6zł**

# Piwa

*Podobno już w Biblii, w Kodeksie Hammurabiego, w pismach króla Nabuchodonozora, w świętej księdze chińskiej Shu-king, w starohinduskiej księdze mędrców Zend-Awesty i w wielu innych pismach spisanych czy to na papirusie czy też na glinianych tabliczkach wspomniano o złocistym, pieniającym się napoju czyli o piwie.*

## **Piwo lane**

Okocim Premium (0,3l) **4 zł**

Okocim Premium (0,5l) **5 zł**

## **Piwa butelkowe:**

Okocim Premium Pils (but. 0,5l) **6 zł**

Okocim Premium Mocne (but. 0,5l) **6 zł**

Okocim Pszeniczne (but. 0,5l) **7 zł**

Ciechan Wyborne (bu. 0,5l) **8zł**

Ciechan Miodowe (but. 0,5l) **8 zł**

Ciechan Pszeniczne (but. 0,5l) **8zł**

Ciechan Stout (but. 0,5l) **8 zł**

Karmi Classic (but. 0,4) **5zł**

# Pozostałe alkohole

## **Wódki:**

Wyborowa (40ml) **5 zł**

Wyborowa (500ml) **55 zł**

Wyborowa lemon (40ml) **5 zł**

Absolut 100 (40ml) **8 zł**

Krupnik (40ml) **5 zł**

Żubrowka (40ml) **5 zł**

Żołądkowa (40ml) **5 zł**

Polska wiśniowa(40ml) **5 zł**

**Gin:** Seagrams (40ml) **5 zł**

**Tequila:** Camino Blanco (40ml) **7 zł**

**Rum:** Havana Light (40ml) **8 zł**

**Cognac:** Martell (40ml) **16 zł**

**Brandy:** Metaxa 5\* (40ml) **8z ł**

## **Vermouth:**

Martini bianco, Martini rosso (100ml)  
**7 zł**

## **Whisky & Whiskey:**

Ballantines (40ml) **9 zł**

Chivas 12 (40ml) **13 zł**

Chivas 18 (40ml) **19 zł**

The Dimple 15 (40ml) **14 zł**

Jack Daniels (40ml) **10 zł**

Woodford reserve (40ml) **16 zł**

Jameson (40ml) **9 zł**

## Likiery:

Cointreau (40ml) **9 zł**  
Kahlua (40ml) **8 zł**  
Chambord (40ml) **11 zł**  
Malibu (40ml) **7 zł**

Baileys (40ml) **7 zł**  
Jagermeister (40ml) **7 zł**

# Coctailbar

## Black russian 12 zł

Wyborowa, Kahlua, cola

## Bojito 15 zł

Havana Club, Świeża mięta,  
syrop pikantne mango

## Whisky sour 11 zł

Ballantines, sok z pomarańczy

## Bramble 13 zł

Seagrams, Chambord

## Espressini 13 zł

Espresso, Wyborowa, Kahlua

## French martini 14 zł

Wyborowa, Chambord, sok  
ananasowy

## Raspbertini 14 zł

Wyborowa, puree malinowe,  
syrop malinowy

## Strawberry margarita 17zł

Tequila Camino Blanco, Cointreau, puree  
truskawkowe

## Peach daiquiri 17zł

Havana Club, syrop pikantne mango,  
puree brzoskwińowe

## Lynchburg lemoniade 15 zł

Jack Daniels, Cointreau, lemoniada

## Long island ice tea 16 zł

Wódka, rum, gin, Tequila, cointreau, cola

## Sex on the beach, 14 zł

Wyborowa, Cointreau, Malibu, syrop  
pikantne mango, sok z pomarańczy

## Pacific 14 zł

Wyborowa lemon, Malibu, Blue curacao,  
sok z pomarańczy, sok z ananasa

## Krwista Mary 13 zł

Wyborowa, sok pomidorowy, sos tabasco,  
zioła i inne przyprawy

# Napoje bezalkoholowe

## Koktajle owocowe (440 ml)

Kilka doskonale dobranych kompozycji owocowych, przygotowanych specjalnie dla naszych gości. Receptury zostały opracowane przez naszą załogę.

## Truskawkowy ogród 9zł

Banan, truskawki, jogurt naturalny, syrop malinowy

## Aksamit południa 10 zł

Banan, brzoskwinie, jogurt naturalny, miód

## List od poety 8 zł

Sok jabłkowy, sprite, sok cytrynowy

### **Napoje gazowane**

Coca-Cola butelka 0,2 l **4 zł**  
Coca-Cola light butelka 0,2l **4 zł**  
Fanta butelka 0,2l **4 zł**  
Sprite butelka 0,2l **4 zł**  
Kinley Tonic butelka 0,2l **4 zł**

### **Woda, soki i inne napoje**

Kropla Beskidu gaz. butelka 0,25l **4zł**  
Kropla Beskidu niegaz. butelka 0,25l **4 zł**  
Sok pomarańczowy butelka 0,2l **4 zł**  
Sok grapefruitowy butelka 0,2l **4 zł**  
Sok jabłkowy butelka 0,2l **4 zł**  
Sok porzeczkowy butelka 0,2l **4 zł**  
Sok ananasowy butelka 0,2l **4 zł**  
Sok pomidorowy butelka 0,2l **4 zł**  
Nestea cytrynowa butelka 0,25l **4 zł**  
Nestea brzoskwiniowa butelka 0,25l **4 zł**

## **Gorące napoje**

*Jak głosi legenda wszystko zaczęło się pewnego pięknego dnia w 2737 roku p. n. e. w Chinach. Tego dnia cesarz chiński - Szen Nung, zielarz i uczony, który ze względów higienicznych pił przegotowaną wodę - wypoczywał pod drzewem dzikiej herbaty. Wiał lekki wiatr, jego podmuch spowodował, że kilka listków wpadło do dzbana z wodą. Oczywiście cesarz zapatrzony w piękno natury nie zauważył tego, dopiero pijąc swój napój poznał smak, który go oczarował.*

### **Herbaty marki Eilles Tee** (kubek 330ml) **5 zł**

**Darjeeling Royal** Najlepsza jakość z podnóża Himalajów. Delikatna, kwiatowa, napar o złoto-żółtej barwie – szampan wśród herbat!

**Assam Special** - Najmocniejsza herbata Północnych Indii korzenno-słodowa z ciemnobrązową barwą naparu

**Gruentee Asia Superior** Zielona herbata ze Środkowej Azji z delikatnie słodką, przyjemnie cierpką nutą i świetlisto-żółtą barwą naparu.

**Sonne Asiens** Delikatnie cierpka herbata zielona o aromacie świeżych owoców cytrusowych. Azjatycka, zmysłowa pokusa!

**Earl Grey Premium** Szlachetna mieszanka herbat czarnej o zapachu owoców bergamotki, pikantna i aromatyzowana. Klasyczna!

**Fruchte Natur** Pieczołowicie skomponowana naturalna mieszanka owoców.

**Sommerbeeren** Naturalna, harmonijna mieszanka owocowa wzbogacona letnim aromatem malin i truskawek.

**Vita Orange** Orzeźwiająca mieszanka owocowa z pomarańczowym aromatem i dodatkiem 10-ciu witamin. Napój Fitness.

**Rooibos Vanila** Południowoafrykański czerwono krzew z przyjemnym waniliowym aromatem – modny napój Wellness, nie zawiera kofeiny.

**Pfefferminze** Droбно cięte, starannie dobrane liście mięty pieprzowej. – Smaczna i orzeźwiająca.

**Kraeutergarten** Naturalna mieszanka ziół trawy cytrynowej, mięty Nana ,  
czerwonokrzewu, korzenia lukrecji o orzeźwiającym i pobudzającym  
działaniu - przyjemny słodko-korzenny smak.

*Pierwsi „smakosze” kawy. Według legendy, odkrycie niezwykłych właściwości  
kawy zawdzięczamy... kozom i ich arabskiemu pasterzowi – Kaldiemu. Kaldiego  
zadziwiło pewnego dnia zachowanie kóz, nadzwyczaj rącho hasających po  
pastwisku. Okazało się, że przyczyną są czerwone owoce z rosnącego nieopodal  
krzewu – to po ich zjedzeniu zwierzęta nabrały takiej energii. Gdy pasterz  
spróbował tych owoców, sam się przekonał, że doskonale niwelują one zmęczenie i  
senność.*

## **Kawy gorące**

**Americano Coffee** (espresso z dodatkiem gorącej wody) **5zł**

**Cafe Creme** (kawa przedłużana) **5zł**

**Cafe Creme z mlekiem** (kawa przedłużana z mlekiem) **5zł**

**Cafe Latte** (pojedyncze espresso z mlekiem i pianką mleczną) **7zł**

**Cafe Mocha** (kawa z bitą śmietaną i syropem czekoladowym) **8zł**

**Cappuccino** (espresso ze spienionym mlekiem) **6zł**

**Espresso** (bardzo mocna, mała kawa – od włoskiego “*espressivo*” – wyrazisty,  
wyraźny) **5 zł**

**Espresso Doppio** (podwójne espresso) **7zł**

**Espresso Macchiato** (espresso z plamką piany mlecznej) **5zł**

**Espresso Ristretto** (pomniejszone espresso, zintensyfikowany smak kawy) **5zł**

**Latte Macchiato** (pojedyncze espresso z dużą ilością pianki mlecznej) **7zł**

**Latte Macchiato smakowe** (pojedyncze espresso z dużą ilością pianki mlecznej  
oraz dodatkiem syropu smakowego) **9zł**

## **Kawy mrożone**

**Iced Latte** Podwójne mrożone espresso z mlekiem i pianką mleczną (440ml) **9zł**

**Iced Macchiato smakowe** Podwójne mrożone espresso z dużą ilością pianki  
mlecznej oraz dodatkiem syropu smakowego (440ml) **11zł**

### **Czekolada**

**Czekolada na gorąco** Prawdziwa gęsta czekolada serwowana gorąca, z bitą  
śmietaną (200ml) **8zł**

**Czekolada na zimno** Dla smakoszy i amatorów czekoladowych uciech, gęsta  
czekolada podana na zimno z gałką lodów śmietankowych  
(175ml) **9zł**

## **Kawy z alkoholem**

**Amaretto Coffee** (pojedyncze espresso, Amaretto, bita śmietana) **13zł**

**Kahlua Coffee** (pojedyncze espresso, Kahlua, bita śmietana) **13zł**

**Irish Coffee** (pojedyncze espresso, Jameson whiskey, brązowy cukier, bita śmietana) **13zł**