

Nasza Restauracja znalazła się w gronie 23 lokali znajdujących się na Szlaku Kulinarnym „Śląskie



SZLAK KULINARNY
ŚLĄSKIE SMAKI



ZAPRASZA CODZIENNIE
OD 12:00 DO 20:30

THE STODOLY RESTAURANT INVITES YOU DAILY FROM
12:00 AM TO 8.30 PM

NA ŻYCZENIE GOŚCI JESTEŚMY DOSTĘPNI DO
GODZINY 24:00.

ZAPRASZAMY DO SKŁADANIA REZERWACJI

AT GUESTS REQUEST WE ARE AVAILABLE BY MIDNIGHT.
WE INVITE TO MAKE A RESERVATION.

Śniadania
Podajemy do 12.00
Breakfast
served untill 12.00

- **Jogurt z musli, żurawiną i jabłkiem** 7,00 zł
Yoghurt with muesli, cranberry and apple
- **Twarożek z pomidorem, ogórkiem, rzodkiewką, szczypiorkiem i kiełkami** 9,00 zł
Cottage cheese with tomato, cucumber, chive, radish and sprouts
- JAJECZNICE**
- **Jajecznicza z dwóch jaj na maśle z szynką** 10,00zł
Scrambled eggs with ham
- **Jajecznicza z dwóch jaj na maśle ze szczypiorkiem** 8,00 zł
Scrambled eggs with chive
- **Omlet z warzywami lub owocami** 15,00 zł
Omelette with vegetables or fruit
- DANIA Z WĘDLIN**
- **Patera wędlin i serów z pomidorem i ogórkiem** 10,00 zł
Plate of ham and cheese with tomato and cucumber
- **Kiełbaski na gorąco, ketchup, musztarda** 8,00 zł
Sausages, ketchup and mustard

Do wszystkich zestawów podajemy koszyk z pieczywem i masłem.
Served with bread and butter.



Informacje o Szlaku Kulinarnym „Śląskie Smaki” znajdziecie Państwo na
www.slaskiesmaki.pl

Zapraszamy do skosztowania regionalnych potraw !

- **Rosół wołowo-drobiowy z makaronem i podrobami** 10,00zł
- **Pieczona pierś z gęsi z sałatką z czerwonej kapusty i kluskami z tartych ziemniaków** 48,00zł
- **Jabłecznik** 10,00zł

Przystawki zimne

Cold appetisers

- **Śledź w oleju z cebulą** 15,00zł
Herring in oil served with onion
- **Befszyk tatarski z polędwicy wołowej ze świeżym żółtkiem** 25,00zł
Beef loin tatar with fresh yolk
- **Rostbef pieczony po angielsku z kaparami, rukolą i płatkami parmezanu** 22,00zł
English roast beef baked with capers, arugula and parmesan cheese
- **Carpaccio z polędwicy wołowej** 28,00zł
Carpaccio of beef tenderloin
- **Patera serów hiszpańskich Iberico z zieloną sałatą i owocami** 25,00zł
Plate of Spanish Iberico cheese with green salad and fruits

Przystawki gorące

Hot appetisers

- **Krewetki tygrysie smażone na czosnkowym maśle, podane z sałatami i ziołowa grzanką** 34,00zł
Golden shrimps fried on garlic butter put on herbal toast and lettuce
- **Grillowany camembert z żurawinową konfiturą, kompozycją sałat i bakalii** 18,00zł
Grilled camembert with cranberry jam and composition of lettuce and fruits
- **Pikantne pierożki z warzywami z sosem sojowym, sezamem i szczypiorkiem** 20,00zł
Spicy vegetable dumplings with soy sauce, sesame and chives

Sałatki

Salads

- **Pierś z kurczaka na liściach sałaty z zielonym ogórkiem, pomidorem, cebulą i tostami z dressingiem czosnkowym** 25,00zł
Chicken breast on lettuce leaves with cucumber, tomato, onion and toasts with garlic dressing
- **Plastry rostbefu z sałatami, zielonym ogórkiem, pomidorem, piórkami czerwonej cebuli, pestkami dyni z sosem słodko- kwaśnym** 28,00zł
Slices of roast beef with lettuce, cucumber, tomato, red onion and pumpkin stones with sweet and sour sauce
- **Ćwiartki pomidora, zielony ogórek z serem typu feta, duetem oliwek i krążkami czerwonej cebuli z ziołowym winegret** 20,00zł
Tomato, cucumber, feta cheese, olives and red onion rings served with basil vinaigrette sauce
- **Sałatka z mieszanych sałat, płatków parmezanu Grana padano, gruszki, mango, orzechów i suszonej śliwki z dressingiem francuskim** 24,00zł
Salad with mixed lettuce, parmesan flakes, mango, nuts and prunes with french dressing

Zupy Soups

- **Pikantna zupa rybna** 16,00zł
Fish soup
- **Żurek śląski** 10,00zł
Silesian Żurek
- **Krem ze szpinaku z jajkiem** 14,00zł
Cream of spinach with egg
- **Krem pomidorowy ze świeżą bazylią** 12,00zł
Tomato cream with fresh basil
- **Chłodnik litewski (sezonowo od maja do września)** 14,00zł
Cold beet soup (seasonally from may to september)

Dania z ryb Fish dishes

- **Halibut na szparagach i pomidorach z puree ziemniaczanym** 43,00zł
Halibut an asparagus and tomatoes served with mashed potatoes
- **Dorsz zapiekany z plastrami ziemniaka, cebulą, pomidorem pelati z sosem cytrynowo- maślanym** 38,00zł
Cod baked with potatoes, onions and pelati tomato with butter-lemon sauce
- **Filet z sandacza z bukietem warzyw i puree ziemniaczanym** 40,00zł
Sander fillet with vegetables and mashed potatoes

Dania główne Main dishes

- **Stek wołowy z masłem czosnkowym oraz warzywami duszonymi w oliwie** 52,00zł
Beef steak with garlic butter and braised in olive oil vegetables
- **Policzki wołowe z białymi kluskami i marmoladą z czerwonej kapusty** 38,00zł
Beef cheeks with white dumplings and red cabbage marmalade
- **Rolada wołowa w sosie pieczeniowym z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą** 35,00zł
Beef paupiette in gravy served with silesian dumplings and red cabbage
- **Gicz jagnięca z ziemniakami puree i zasmażaną kapustą** 60,00zł
Shank of lamb with mashed potatoes and cabbage
- **Gicz cielęca z białymi kluskami i sałatkę z buraków** 60,00zł
Veal shank with white dumplings and beetroot salad
- **Gulasz z jelenia z kluskami** 38,00zł
Deer stew with dumplings
- **Kotlet schabowy z kością, ziemniakami i zasmażaną kapustą** 28,00zł
Pork chop with a bone served with potatoes and cabbage
- **Pieczona pierś kaczki z jabłkiem, kluskami i burakami** 48,00zł
Roast duck breast with apples, dumplings and beetroot salad
- **Grillowana pierś z kurczaka na liściach szpinaku z sosem grzybowym i puree ziemniaczanym** 39,00zł
Grilled chicken breast on spinach leaves with mushroom sauce served with mashed potatoes

- **De volaille z frytkami i sałatkami** 26,00zł
De volaille with fries and set of salads
- **Pierogi domowe z farszem do wyboru naszych Gości:
z mięsem, kapustą i grzybami, szpinakiem, ruskie** 16,00zł
Polish „pierogi” filled with meat, cabbage and mushrooms, spinach cheese
- **Placki ziemniaczane z gulaszem** 25,00zł
Potato pancakes with stew

Menu dla dzieci

For kids

- **Nuggetsy drobiowe z frytkami i pomidorowym sosem** 16,00zł
Chicken nuggets with french fries served with tomato dip
- **Lody z polewą czekoladową, toffi lub owocową** 10,00zł
Ice cream with chocolate sauce, toffi or fruit

Makaronowe impresje

Pasta variations

- **Spaghetti bolognese z parmezanem i świeża bazylią** 25,00zł
Spaghetti bolognese with parmesan and fresh basil
- **Spaghetti carbonara** 26,00zł
Spaghetti carbonara
- **Pappardelle z krewetkami smażonymi na maśle czosnkowym,
pomidorami oraz siekaną zieleniną** 32,00zł
Pappardelle with shrimps fried in garlic butter with tomatoes
and chopped green forage
- **Pappardelle z kawałkami kurczaka i podgrzybkim** 30,00zł
Pappardelle with chicken and bolete
- **Tagiatelle ze szpinakiem i gorgonzolą*** 30,00zł
Tagiatelle with spinach and gorgonzola cheese
 - Możliwość wersji bezglutenowej

Desery

Desserts

- **Deser jogurtowy z owocami poziomki, borówki i malin** 13,00zł
Dessert yogurt with strawberries, blueberries and raspberries
- **Wykwintny puchar lodowy z owocami** 18,00zł
Gourmet ice cream cup with fresh fruits
- **Lody z gorącymi wiśniami lub malinami** 14,00zł
Ice cream with hot cherries or raspberries
- **Szarlotka na gorąco z waniliowymi lodami i listkami mięty** 14,00zł
Hot apple pie with vanilla ice cream and mint
- **Sernik z malinami i bitą śmietaną** 15,00zł
Cheesecake with whipped cream and raspberries
- **Czekoladowe brownie** 15,00zł
Chocolate brownie
- **Zabaglione - zapiekany kogiel mogiel z gorącymi jagodami lub malinami** 18,00zł
Zabaglione dessert served with blueberries or raspberries

Napoje gorące

Hot drinks

- Kawa z ekspresu Vergano 8,00zł
- Kawa espresso Vergano 9,00zł
- Caffè latte 10,00zł
- Irish coffee 14,00zł
- Kawa Cappuccino 9,00zł
- Czekolada na gorąco z bitą śmietaną 10,00zł
Hot chocolate with whipped cream
- Grzane wino z aromatyczną pomarańczą i goździkami 8,00zł
Mulled wine with aromatic orange and spices
- Grzane piwo z miodem i imbirem Duże 10,00zł
Mulled beer with honey and ginger Małe 8,00zł
- Herbata Richmond/Richmont tea: Ceylon Gold, English Breakfast, Black Chili Chocolate, Earl Grey Blue, Gunpowder Green, Green Jasmine, Peppermint Green, Rooibos Sunrise, Forest Fruits, Peach Lemon Star, Yerba Mate Lemon, Mexican Dream, Melon Mint 9,00zł

Napoje chłodzące

Cold drinks

- Lemoniada domowa 1L 15,00zł
- Coca-cola, Fanta, Sprite, Tonic, Ice tea, Cappy 5,00zł
- Woda źródlana 3,00zł
- Burn 10,00zł
- Kawa mrożona 13,00zł
Iced coffee

Soki naturalne

Freshly - squeezed juices

- Sok z marchwi 0,25L 12,00zł
Carrot juice
- Sok z grejpfruta lub pomarańczy 0,25L 15,00zł
Orange or grapefruit juice

Piwa

Beer

- Żywiec, Warka Radler, Tyskie 0,5 L 6,00zł
- Karmi 5,00zł
- Raciborskie (rznięte, zielone, ciemne, miodowe) 8,00zł