



Menu



Restauracja „Olsza”

Restauracja serwuje potrawy w godzinach 12:00 – 22:00

Czas oczekiwania na nasze dania to około 30 minut

Jeśli macie Państwo jakiegokolwiek alergię pokarmowe lub szczególne wymagania dotyczące przygotowania potraw prosimy o sugestie przed złożeniem zamówienia.

Karta z alergenami występującymi w daniach dostępna jest na życzenie Gości

Przystawki / Starters


Tatar z najlepszej, regionalnej wołowiny z domowymi piklami
Beef steak tartare with pickles
23zł

**Krewetki Black tiger flambirowane Brendy
w maślanym sosie z czosnkiem i pomidorkami concasse**
Pan – fried Tiger prawns
38zł

Carpaccio z połówicy wołowej z Grana Padano i kaparami
Beef Carpaccio with Grana Padano and capers
32zł

Sałaty / Salads

Sałata „Staropolska”
Z pieczonym kurczakiem, jajkiem sadzonym i pieczarkami z patelni
„Chef's Salad” with roasted chicken breast, fried egg and champignons
18zł

Krucze sałaty z grillowanym serem „Turek”, 
boczkiem, chrupiącą grzanką i sosem musztardowym
Green salads with grilled Camembert cheese,crispy bacon, toast and mustard sauce
16zł

Zupy / Soups

Kremowa zupa kukurydzy z chrupiącym boczkiem i wędzoną papryką

Soup with grilled corn with crispy bacon and smoked pepper

12zł



Żurek Wielkopolski z jajkiem i białą kiełbasą

Sour soup with sousage and egg

9zł

Flaki po polsku

Tripe soup

10zł

Rosół z wiejskiej kury z makaronem lub lanymi kluskami

Chicken broth with noodles

7zł

Zupa gulaszowa

Goulash soup

13zł

Dania dla dzieci / For Kids

Rosółek z makaronem

Chicken broth with noodles

4zł

Nuggetsy z frytkami i surówkami

Nuggets with french fries and salads

12zł

Dania główne / Main

Polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym, ziemniakami au'gratin i marchewką
Sous - vide pork tenderloin with creamy chantarelle sauce, au'gratin potatoes and carrot
38zł

**Makaron pappardelle z leśnymi grzybami w ciemnym sosie
z rozmarynem i serem Grana Padano**
Pappardelle pasta with mushrooms, rosemary and Grana Padano cheese
23zł



**Delikatna pierś z kurczaka na szparagach z kluseczkami
„Gnocchi” w sosie z suszonych pomidorów**
Chicken breast on asparagus with "Gnocchi" in dried tomatoes sauce
28zł

Łosoś z jesienną salsą, puree z kalafiora i chrupiąca posypka
Salmon fillet with cauliflower mousse, pickled vegetables and bell pepper salsa
38zł



**Stek wieprzowy z grilla z sosem tzatziki,
frytkami steak house i warzywami z patelni**
Pork grilled steak with „tzatziki” sauce, french fries and fried vegetables
27zł

**Stek z polędwicy wołowej z palonym pieprzem, szpinakiem,
puree ziemniaczanym i smażonymi borowikami**
Pepper steak with spinach, fried ceps and potatoes puree
62zł



Burger z dojrzewającej wołowiny z sałatką coleslaw i frytkami steak house
Beef burger with french fries and coleslaw
27zł

Polskie smaki / Polish flavors

Kotlet schabowy smażony na smalcu

Breaded pork chop

14zł

Policzki wołowe w winnym sosie

Beef cheeks with wine sauce

18zł

Zawijanec drobiowy z grzybami i serem

Chicken „kiev” with champignons and cheese

15zł

Kotlet po „Kowalsku” zapiekany z pieczarkami i żółtym serem

Pork chop with mushrooms and cheese

16zł

Pstrąg z pieca z masłem czosnkowym

Roasted trout with garlic butter

19zł

Wybór domowych pierogów z okrasą (7szt.)

(ruskie, z mięsem, z kapusta i grzybami)

Homemade dumplings filled with potatoes and cream cheese, meat or sauer cabbage and mushrooms)

12zł

Dodatki / Sides 5zł

Ziemniaki gotowane z koperkiem / Boiled potatoes

Ziemniaki smażone na złoto / Sauted potatoes

Frytki / French fries

Kluski śląskie/ Potatoes noodles

Kapusta zasmażana/ Fried cabbage

Gotowane warzywa / Boiled vegetables

Surówki z godnie z porami roku / Seasonal salads

Desery / Sweet

Deser lodowy „Olsza” z gorącymi owocami i sosem czekoladowym

Ice cream with warm fruits and chocolate sauce

10zł

Domowe ciasto z gałką lodów

Homemade cake with ice cream

9zł

Gorące ciastko czekoladowe z owocowym „coulis”

Warm chocolate cake with fruit „coulis”

12zł

