

Witamy w Restauracji Parkowej,

Wierzimy, że jedzenie to coś więcej niż tylko posiłek – to chwila zatrzymania, spotkania z bliskimi i celebrowanie codzienności. Wszystko co pojawia się w daniach, przygotowujemy od podstaw: kiełbasy, boczek, wędzoną rybę, lody, własnoręcznie kulane kluski czy robiony makaron do rosółu. To wszystko dzieje się w naszej kuchni! Każdego dnia wybieramy również dla Was najświeższe składniki od zaufanych dostawców: pyszny i chrupiący chleb to zasługa naszej lokalnej piekarni. Współpracujemy również min. z Gospodarstwem Zielenica – to tam odławia się dla Was ryby, które trafiają do naszej kuchni, gwarantując niezrównany smak i świeżość w każdym daniu.

Dziękujemy, że nas wybieracie !

Jeśli podoba Ci się u nas, podziel się tym z innymi, jeśli masz jakieś uwagi,
podziel się tym z nami.

*If you like us please share it with others, if you have any suggestions please share them
with us.*



Przystawki / Starters

Tatar wołowy 59

Beef tartare

Polędwica wołowa / relish z ogórka, szalotki i kaparów / ser Emilgrana / chipsy z ziemniaka / żótko confit / szczypiorek

Beef / cucumber, shallot and caper relish / Emilgrana Polish hard cheese / potato crisps / confit egg yolk / chives

rekomendowane wino / wine pairing: **Laporte Le Bouquet Cabernet Franc**

Brioche z grzybową pasztetową 37

Brioche with mushroom pâté

Pasztetowa grzybowa / wiśnie w karmelu / pieczarki

Mushroom pâté / caramel cherries / button mushrooms

rekomendowane wino / wine pairing: **Laporte "Le Rochoy" Sancerre**

Pyzy z szarpaną kaczką 37

Polish potato dumplings with pulled duck

Szarpana kaczka / popcorn z kaszy / palone masło / kacze crudo naszego wyrobu

Pulled duck / groats popcorn / burnt butter / handmade duck crudo

rekomendowane wino / wine pairing: **Coto de Caleruega 2024 Roble**

Zupy / Soups

Żurek na zakwasie z naszą kielbasą 32

Polish sour rye soup with our homemade sausage

Kielbasa własnego wyrobu / purée ziemniaczane / jajko

Homemade sausage / mashed potato / egg

rekomendowane wino / wine pairing: **Domane Wachau Terrassen Federspiel Riesling**

Krem z grzybów leśnych 32

Creamy mushroom soup

Pierozki z crème fraîche i ziołami

Small dumplings with crème fraîche and herbs

rekomendowane wino / wine pairing: **Bouchard Aine & Fils Chablis**

Rosół ze swojskim makaronem 25

Chicken broth with homemade pasta

Swojski makaron Parkowej / kurczak / marchew / lubczyk

Homemade pasta / chicken / carrot / lovage

rekomendowane wino / wine pairing: **Santa Julia Natur La Oveja Torrontes**

Sałatki / Salads

Sałatka Cezar

49

Caesar Salad

Kurczak / sałata rzymska / pomidory koktajlowe / pangrattato z szynką parmeńską / ser Emilgrana

Chicken / romaine lettuce / cherry tomatoes / pangrattato with parma ham / Emilgrana polish hard cheese

rekomendowane wino / wine pairing: **Domane Wachau Terrassen Federspiel Riesling**

Sałatka z wędzonym pstrągiem

55

With smoked trout

Pstrąg z Gospodarstwa Zielenica wędzony w naszej wędzarni / mix sałat / piklowana cebula / piklowana dynia / dressing cytrusowy / dressing z maślanki

Smoked trout from our smoking chamber / salad mix / pickled onion / pickled pumpkin / citrus dressing / buttermilk dressing

rekomendowane wino / wine pairing: **Laporte „Le Rochoy” Sancerre**

Dania główne / Main Courses

Rolada wołowa z farszem z boczku z naszej wędzarni

69

Beef roulade

Ręcznie kulane kluski śląskie / modra kapusta z boczkiem i jabłkiem / sos pieczeniowy

Handmade silesian dumplings / red cabbage / gravy

rekomendowane wino / wine pairing: **Coto de Caleruega 2024 Roble**

Kotlet schabowy z szalotem

52

Pork chop with vegetable salad

Sałatka jarzynowa / piana majonezowa

Vegetable salad / mayonnaise foam

rekomendowane wino / wine pairing: **Santa Julia Natur La Oveja Torrontes**

Udo z kaczki

76

Duck thigh

Ręcznie kulane kluski z masłem ziołowym / buraki / sos demi-glace / figa / szczypiorek

Dumplings with herb butter / beetroot / demi-glace sauce / fig / chives

rekomendowane wino / wine pairing: **Brusco dei Barbi**

Golonko pieczone w piwie

59

Pork knuckle roasted in beer

Purée ziemniaczane / sos chrzanowo – musztardowy / krokietki z kapustą i grzybami

Mashed potatoes / horseradish and mustard sauce / croquettes with cabbage and mushrooms

rekomendowane wino / wine pairing: **Brusco dei Barbi**

Burger podany w sosie pieprzowym 59

Burger with pepper sauce

Wołowina sezonowana / ser mimolette / sos pieprzowy / frytki / cebula karmelizowana / ogórek piklowany

Dry-aged beef / mimolette cheese / pepper sauce / chips / caramelised onions / pickled cucumber

rekomendowane wino / wine pairing: **Laporte Le Bouquet Cabernet Franc**

Fish and chips 79

Fish and chips

Polędwica z dorsza / frytki / sos tatarski

Cod loin / tartar sauce / chips

rekomendowane wino / wine pairing: **Laporte „Le Rochoy” Sancerre**

Kluski śląskie z gulaszem z dzika 49

Silesian dumplings with wild boar ragu

Kluski śląskie ręcznie kulane / ser Emilgrana / szczypiorek

Silesian homemade dumplings / Emilgrana Polish hard cheese / chives

rekomendowane wino / wine pairing: **Laporte Le Bouquet Cabernet Franc**

Kluski śląskie z sosem z grzybów leśnych 45

Silesian dumplings with mushroom sauce

Kluski śląskie ręcznie kulane / ser Emilgrana / rydze smażone

Silesian homemade dumplings / Emilgrana Polish hard cheese / fried red pine mushrooms

rekomendowane wino / wine pairing: **Bouchard Aine & Fils Chablis**

De volaille z masłem ziołowym 55

De volaille with herb butter

Purée / marchewka z groszkiem / ser Emilgrana

Mashed potatoes / carrots and peas / Emilgrana Polish hard cheese

rekomendowane wino / wine pairing: **Domane Wachau Terrassen Federspiel Riesling**

Stek z polędwicy wołowej 129

Beef sirloin

Seler x 3: części z selera, pikiel z selera i purée z selera / sos demi glass

Celery x 3: particle of celery, pickles celery, and celery purée / demi glass sauce

rekomendowane wino / wine pairing: **Inici DOQ Priorat Merum Priorati**

Desery / Desserts

Brownie 30

Brownie

Krem czekoladowy / redukcja pomarańczowa / pieczarki

Chocolate cremoux / orange reduction / button mushrooms

rekomendowane wino / wine pairing: **Santa Julia Natur La Vaquita Malbec Torrontes**

Tarta tatin 30

Tarte tatin

Odwrócona tarta / ciasto francuskie / jabłka w karmelu / lody waniliowe własnego wyrobu / cynamon / kardamon

Upside – down tart / puff pastry / caramel apples / homemade vanilla ice cream / cinnamon / cardamom

rekomendowane wino / wine pairing: **Contarini Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut**

Napoje sezonowe / Seasonal Drinks

Lemoniada pomarańcza & żurawina 350 ml / 1 l	16 / 45
<i>Orange & Cranberry Lemonade</i>	
Sok pomarańczowy / cytryna / cukier / sok żurawinowy / żurawina / woda	
<i>Orange juice / lemon / sugar / cranberry juice / cranberries / still water</i>	
Lemoniada cytrusowa 350 ml / 1 l	16 / 45
<i>Citrus lemonade</i>	
Cytrusy / mięta / cukier / woda niegazowana	
<i>Citrus fruits / mint / sugar / still water</i>	
Lemoniada jabłkowa 350 ml / 1 l	16 / 45
<i>Apple lemonade</i>	
Purée jabłkowe / cytryna / cukier / imbir / cynamon / woda niegazowana	
<i>Apple purée / lemon / sugar / ginger / cinnamon / still water</i>	
Jesienna herbata	20
<i>Autumn tea</i>	
Czarna herbata / maliny / imbir / miód / sok z cytryny / pomarańcze	
<i>Black tea / raspberries / ginger / honey / lemon juice / oranges</i>	
Gorąca biała czekolada	28
<i>Hot white chocolate</i>	
Mleko / biała czekolada / purée malinowe / wanilia	
<i>Milk / white chocolate / raspberry purée / vanilla</i>	
Gorąca ciemna czekolada	28
<i>Hot dark chocolate</i>	
Mleko / ciemna czekolada / purée malinowe / wanilia	
<i>Milk / dark chocolate / raspberry purée / vanilla</i>	
Biała Mokka	25
<i>White Mokka</i>	
Doppio / mleko / biała czekolada / purée malinowe	
<i>Doppio / milk / white chocolate / raspberry purée</i>	
Grzane wino (białe/czerwone)	28
<i>Mulled wine</i>	
Białe albo czerwone wino / cytrusy / cynamon / cukier	
<i>White or red wine / citrus fruits / cinnamon / sugar</i>	
Grzany Aperol	32
<i>Warm Aperol</i>	
Aperol / białe wino / sok jabłkowy / pomarańcze / cynamon	
<i>Aperol / white wine / apple juice / orange / cinnamon</i>	

Świeżo wyciskane soki / Freshly Squeezed Juices

Jabłkowy <i>Apple</i>	21 / 0,3 l
Pomarańczowy <i>Orange</i>	21 / 0,3 l
Grejpfrutowy <i>Grapefruit</i>	21 / 0,3 l

Napoje zimne / Cold Drinks

Napoje gazowane <i>Soft Drinks</i> Pepsi / Pepsi Zero / Mirinda / 7 Up / Schweppes	12 / 0,2 l
Sok Toma <i>Toma Juice</i> Jabłkowy <i>Apple</i> Pomarańczowy <i>Orange</i> Czarna porzeczka <i>Blackcurrant</i>	12 / 0,2 l
Cisowianka Niegazowana <i>Still</i> Musująca <i>Sparkling</i>	10 / 0,3 l
Cisowianka Niegazowana <i>Still</i> Musująca <i>Sparkling</i>	19 / 0,7 l

Napoje gorące / Hot Beverages

Espresso	9
Doppio / Double Espresso	11
Espresso Macchiato	9
Kawa biała / White Coffee	14
Americano	12
Flat White	16
Cappuccino	14
Caffè Latte	14
Herbata Sir William's / Sir William's Tea	14

Koktajle bezalkoholowe / Non-Alcoholic Cocktails

Mojito Virgin 0%	24
<i>Virgin Mojito</i>	
Limonka / cukier trzcinowy / mięta / woda gazowana	
<i>Lime / brown sugar / mint / sparkling water</i>	
Aperol Spritz 0%	34
Pomarańcza / aperitivo 0% / prosecco 0% / woda gazowana	
<i>Orange / non-alcoholic aperitivo / non-alcoholic prosecco / sparkling water</i>	
Blackcurrant sour 0%	24
Sok z czarnej porzeczki / sok z cytryny / wanilia / angostura / rozmaryn	
<i>Blackcurrant juice / lemon juice / vanilla / angostura / rosemary</i>	

Koktajle alkoholowe / Alcoholic Cocktails

Mojito	29
Rum / limonka / cukier trzcinowy / mięta / woda gazowana	
<i>Rum / lime / brown sugar / mint / sparkling water</i>	
Old Fashioned	34
Whisky / angostura / skórka pomarańczowa / cukier trzcinowy	
<i>Whisky / angostura / orange peel / brown sugar</i>	

Pear & Rosemary Gin 32
Gin / purée gruszkowe / sok z cytryny / cukier / tonik / gruszka / rozmaryn
Gin / pear purée / lemon juice / sugar / tonic / pear / rosemary

Porn Star Martini 34
Wódka / Passoã / purée z marakui / sok z limonki / wanilia / prosecco
Vodka / Passoã / passion fruit purée / lime juice / vanilla / prosecco

Negroni 32
Gin / Campari / słodki wermut / pomarańcze
Gin / Campari / sweet vermouth / orange

Strefa Spritz / Spritz Selection

Aperol Spritz 38
Prosecco / Aperol / pomarańcza / woda gazowana
Prosecco / Aperol / orange / sparkling water

Limoncello Spritz 38
Prosecco / Limoncello / cukier / cytryna / woda gazowana
Prosecco / Limoncello / sugar / lemon / sparkling water

Pink Gin Spritz 38
Prosecco / gin / grenadina / woda gazowana / cytryna / grejpfrut
Prosecco / gin / grenadine / sparkling water / lemon / grapefruit

Raspberry Spritz 38
Prosecco / wiśniówka / purée malinowe / sok z cytryny / pomarańcze / woda gazowana
Prosecco / cherry liqueur / raspberry purée / lemon juice / orange / sparkling water

Piwa / Beers

Raciborskie 0,3 l / 0,5 l 13 / 16

Grimbergen 0,3 l / 0,5 l 21 / 28

Žatecký (butelka / bottle) 0,5 l 16

Žatecký 0% (butelka / bottle) 0,5 l 16

Wódki / Vodkas

Wyborowa	10 / 40 ml
Finlandia	13 / 40 ml
Belvedere	29 / 40 ml
Dąbrówka	14 / 40 ml
Ziemniaczana / Wiśniowa / Przepalanka / Pigwowa / Czarny bez / Śliwka z nutą czekolady <i>Potato / Cherry / Burnt Caramel / Quince / Elderflower / Plum with a hint of chocolate</i>	

Whisky

Jack Daniel's	19 / 40 ml
Monkey Shoulder	26 / 40 ml
Chivas Regal	25 / 40 ml
Glenfiddich	37 / 40 ml
Ardbeg	45 / 40 ml

Alkohole mocne / Spirits

Metaxa 7★	19 / 40 ml
Martell VSOP	42 / 40 ml
Martini Bianco	18 / 100 ml
Olmecca Bianco	23 / 40 ml
Gin Beefeater / Beefeater Gin	17 / 40 ml
Bacardi Superior	17 / 40 ml

