

# ***Drodzy Goście!!!***

*Wszystkie nasze potrawy  
przygotowywane są na bieżąco,  
dopiero po przyjęciu  
od Państwa zamówienia.  
Prosimy zatem o cierpliwość  
i wyrozumiałość.  
Uczynimy wszystko by  
czas oczekiwania był jak  
najkrótszy.*

***Życzymy smacznego!!!***

*Menu obowiązuje od 10.12.2018r.  
Gramatura potraw do wglądu u Szefa Kuchni*

# **PRZYSTAWKI**

## **Tatar wołowy**

*marynaty/żółtko/musztarda/ 30,00 zł*

## **Śledź**

*jablko/cebula/mus z pieczonego buraka/granita ze śmietany/ 15,00 zł*

## **Wątróbka drobiowa**

*cebula/groszek cukrowy/dynia piklowana/sos słodko-pikantny/ 15,00 zł*

## **Krewetki**

*masło/placek czosnkowy/salata rzymska/dip andaluzyjski/ 30,00 zł*

# ZUPY

## **Ramen**

makaron/mięso wołowe/warzywa/jajko 18,00 zł

## **Rosół domowy**

makaron/marchew/emulsja z pietruszki/ 9,00 zł

## **Barszcz czerwony**

uszka z mięsem 10,00 zł

## **Żurek na wędzonce**

jajko/biała kielbasa/ 13,00 zł

## **Flaki wołowe**

warzywa korzeniowe/natka pietruszki/ 13,00 zł

## **Pomidorowa**

tarte ciasto/ 9,00 zł

## **Dyniowa**

popcorn/rucola/becon 14,00

## **Kociółek węgierski (dla ok. 2 os.)**

wieprzowina/warzywa korzeniowe/placek  
czosnkowy/ 35,00 zł

# **PASTY I PIEROGI**

## ***Makaron azjatycki***

wieprzowina/mieszanka warzyw/

sos ostrzygowy 24,00 zł

Polecane piwo: IPA

## ***Garganeli z polędwiczką wieprzową***

pieczarki/boczek/tymianek/masło/

parmezan/ 24,00 zł

## ***Linguine z łososiem***

zielone szparagi/pomidor/sos śmietanowy/

rucola/parmezan/ 24,00 zł

## ***Pierogi z kaszanką***

mus z borowika/emulsja z kopru i chrzanu/ 18,00 zł

## ***Pierogi razowe z dziczyzną***

pieczony burak/mus grzybowy/

puder grzybowy 22,00 zł

## ***Pierogi ruskie***

ziemniaki/twaróg/okrasa z boczku

i cebuli/ 16,00 zł

## ***Pierogi z kaszą***

grzyby/masło szalwiowe z cebulką 18,00 zł

# DANIA GŁÓWNE

## ***Pierś z kurczaka sou-vide***

*polenta ryżowa/warzywa/sos z mango/rzodkiew*

*japońska 28,00 zł*

Polecane wino: Muscotaly

## ***Polędwiczka wieprzowa***

*purée z pieczonej cebuli/warzywa/*

*siano z pora 32,00 zł*

Polecane wino: Vinhoz

## ***Stek wieprzowy z kością***

*pieczony ziemniak/osycpek/colesław 29,00 zł*

Polecane wino: Olaszrizling

## ***Schabowy/Panierowana pierś z kurczaka***

*ziemniaki purée/kapusta zasmażana*

*z grzybami/ 25,00 zł*

## ***Pierś z kaczki***

*kopytka piernikowe/mus z czerwonej kapusty/ sos*

*pomarańczowy/ 47,00 zł*

Polecane wino: Vega Corcoles

## ***Stek z angusa***

*pomidorki koktailowe/bryndza/grubo krojone*

*frytki/masło ziołowe/sos chimihuri/ 55,00 zł*

Polecane wino: Recato

### **Żeberka pieczone 350 g**

ananas grillowany/ziemniak pieczony/sos

barbeque 35,00 zł

Polecane wino: Vega Corcoles

### **Burger wołowy**

pikle/salata/becon/chedar/frytki 25,00 zł

### **Placki ziemniaczane**

gulasz wołowy/śmietana/ser/surówki 29,00 zł

### **Pstrąg smażony**

masło/czosnek/frytki/ 35,00 zł

### **Filet z sandacza**

kasza gryczana/wędzona

śłonina/rodzynki/por/40,00 zł

Polecane wino: Olszriezling

## **MENU DLA DZIECI**

### **Spaghetti a la bolognese**

klopsiki wieprzowe/sos pomidorowy/16,00 zł

### **Panierowane polędwiczki z kurczaka**

frytki/surówka z marchewki i jabłka/ 16,00 zł

### **Pizza zajaczek**

ser/szynka/15,00 zł

# SALATKI

## **Z kaczą piersią**

sałata/gruszka/gorgonzola/burak/  
orzechy włoskie/winegret balsamiczny 28,00 zł

## **Z kurczakiem panierowanym w panko**

sałata/pomidorek koktailowy/korniszon/boczek/  
sos majonezowo-musztardowy/ 25,00 zł

## **Wegetariańska**

sałata/pomidor/ogórek/cebulka prażona/feta/  
pestki dyni/słonecznik/sos winegret 23,00 zł

Polecane wino: Olaszrizling

# DESERY

## **Lody smażone**

lody waniliowe/konfitura z truskawki/  
kokos/ 17,00 zł

## **Szarlotka**

lody cynamonowe/konfitura z borówki/13,00 zł

## **Sernik orzechowy**

kruszonka/lody 15,00 zł

# KARTA DESERÓW LODOWYCH MENORQUINA



em  
kami  
z owoców leśnych  
ciasteczek Oreo

15 ZŁ



15 ZŁ



Lody kokosowe z wiórkami  
Lody śmietankowe  
kokosowymi

15 ZŁ



orzechami włoskimi

15 ZŁ



# PIZZA

	20 cm	30 cm
1. <b>MARGERITA</b> Sos pomidorowy, ser, oregano	14,00	18,00
2. <b>FUNGHII</b> Sos pomidorowy, pieczarki, ser	15,00	19,00
3. <b>CAPRICCIOSA</b> Sos pomidorowy, ser, pieczarki, szynka	18,00	22,00
4. <b>HAWAII</b> Sos pomidorowy, szynka, ananas, brzoskwinie, ser	17,00	21,00
5. <b>VESUVIO</b> Sos pomidorowy, pieczarki, szynka, papryka, ser	18,00	22,00
6. <b>VEGETARIANA</b> Sos pomidorowy, ser, pieczarki, szpinak, cukinia, pomidor cherry, oliwki	20,00	24,00
7. <b>PORO NOWOŚĆ!!!</b> Sos porowy, łosoś , jajko, por, ogórek	24,00	28,00
8. <b>PERA</b> Oliwa z oliwek, mozzarella, czosnek, rucola gruszka marynowana, ser pleśniowy, orzechy włoskie	23,00	27,00
9. <b>CAMPAGNOLA</b> Sos pomidorowy, salami, pieczarki, oliwki, pepperoni, ser	23,00	27,00
10. <b>MEXICANA</b> Sos pomidorowy, szynka, papryka, kukurydza, tabasco, ser	22,00	26,00
11. <b>QUATRO FORMAGIO</b> Cztery rodzaje sera	20,00	24,00

<b>12. DIAVOLO</b>	<b>23,00</b>	<b>27,00</b>
Sos pomidorowy, ser, czosnek, papryka, oliwki, peperoncino, salami.		
<b>13. DELICATEZA</b>	<b>24,00</b>	<b>28,00</b>
Sos pomidorowy, mozzarella, pomidorki cherry oliwki, rucola, szynka parmeńska		
<b>14. SORENTO</b>	<b>24,00</b>	<b>28,00</b>
Sos pomidorowy, ser, kurczak, pieczarki, papryka,		
<b>15. FLAMBE</b>	<b>20,00</b>	<b>24,00</b>
Sos beszamelowy, ser, bekon, pieczarki, cebula		
<b>16. SZALONA ŚLIWKA</b>	<b>23,00</b>	<b>27,00</b>
Powidło śliwkowe, mozzarella, szynka włoska, rucola, ricota, chilli		
<b>17. ŚRÓDZIEMNOMORSKA</b>	<b>26,00</b>	<b>30,00</b>
Sos pomidorowy, ser, czosnek, szynka, szpinak, papryka, ser feta, pomidor, kukurydza, oliwki czarne		
<b>18. CHŁOPSKA NOWOŚĆ!!!</b>	<b>23,00</b>	<b>27,00</b>
Sos pomidorowy, ser, słonina wędzona, kapusta kiszona		
<b>19. GÓRALSKA</b>	<b>23,00</b>	<b>27,00</b>
Sos pomidorowy, bekon, cebula, czosnek, oscypek, żurawina		
<b>20. SWOJSKA NOWOŚĆ!!!</b>	<b>21,00</b>	<b>25,00</b>
Sos musztardowy, mięso kiełbasiane, ogórek kiszony, cebula, jalapeno		

**Każda pizza zawiera oregano**

<b>Dodatek warzywny/mięsny</b>	<b>2,00 zł/ 3,00 zł</b>
<b>Ser dodatkowy</b>	<b>3,00 zł</b>
<b>OPAKOWANIE</b>	<b>1,00 zł/ 2,00 zł</b>

# NAPOJE GORĄCE

## KAWA

*Espresso* 6,00 zł / *Espresso Doppio* 9,00 zł  
(esencja kawy)

*Espresso Macchiato* 6,00 zł  
(espresso z odrobiną mleka)

*Cafe lungo (americana)* 6,00 zł  
(kawa czarna)

*Cafe au lait* 6,00 zł  
(kawa biała)

*Cafe flat white* 10,00 zł  
(podwójne espresso z mlekiem)

*Caffe Affogatto* 11,00 zł  
(doppio + lody waniliowe)

*Cappuccino* 7,00 zł  
(napój kawowy na bazie espresso)

*Grande cappuccino* 10,00zł

*Cafe latte* 9,00 zł  
(napój kawowy na bazie mleka)

*Kawa z alkoholem* (z whisky lub advocat) 15,00 zł

*Kawa po wiedeńsku* (z bitą śmietaną) 9,00 zł

## **HERBATA**

*Pachnąca z Malinami 10,00 zł*

*Earl Grey z wiśniami 10,00 zł*

*Zielona z Twistem 10,00 zł*

*Kwiaty i Miód 10,00 zł*

*Earl Grey z Mirabelką 10,00 zł*

*Leśna z jagodami 10,00 zł*

*Zimowa 10,00*

*Po góralsku 9,00 zł*

*Dilmah Exceptional 6,00 zł*

*Dilmah Czarna 5,00 zł*

## **CZEKOLADA NA GORĄCO**

*Czekolada na gorąco 9,00 zł*

*Czekolada z wiśniówką 14,00 zł*

*Czekoladowy Bailey's 15,00 zł*

# ALKOHOLE

## PIWO

*Tyskie 0.3l 7,00 zł*

*Tyskie 0.5l 8,00 zł*

*Lech Premium 0,5l but 8,00 zł*

*Lech Free 0.33l 7,00 zł*

*Książęce ciemne łagodne 0.5l but 8,00 zł*

*Dębowe mocne 0.5l but 8,00 zł*

*Redd's 0.4l but 8,00 zł*

*Książęce pszeniczne 0.5l 8,00 zł*

*Pilsner Urquell 0.5l but 10,00 zł*

*Piwo regionalne 0,33 l 12,00 zł*

*Sok do piwa 1,00 zł*

## WINO GRZANE 200 ml

*Grzaniec Galicyjski 9,00 zł*

*Grzaniec na Gorzkiej Żołądkowej 13,00 zł*

*Grzaniec Galicyjski z wiśniówką 13,00 zł*

## COGNAC, BRANDY 4 cl

*Hennessy V.S 19,00 zł*

*Metaxa 7\* 13,00 zł*

*Metaxa 5\* 10,00 zł*

*Remy Martin V.S.O.P 20,00 zł*

*Martel V.S 18,00 zł*

## **BURBON'S 4cl**

*Jack Daniels 14,00 zł*

*Jack Daniels Honey 13,00 zł*

*Gentelmen Jack 16,00 zł*

*Woodford reserve 22,00 zł*

## **WHISKY SINGLE MALT 4cl**

*Glenfiddich 18,00 zł*

*Aberlour 16,00 zł*

*Glenmorangie 18,00 zł*

*Ardberg 23,00 zł*

## **WHISKY**

*Grant's 8,00 zł*

*Jameson 12,00 zł*

*Balantines 10,00 zł*

*Chivas Regal 15,00 zł*

## **RUM 4 cl**

*Capitan Morgan 8,00 zł*

*Bacardi Black 9,00 zł*

*Bacardi Superior 9,00 zł*

*Senorita Rum 5,00 zł*

## **LIKIERY 4 cl**

*Advocat 6,00 zł*

*Malibu 7,00 zł*

*Passoa 8,00 zł*

*Bailey's 8,00 zł*

*Galiano 10,00 zł*

## **GIN 4 cl**

*Seagram's 7,00 zł*

*Bombay 11,00 zł*

## **BITTER 4 cl**

*Campari 6,00 zł*

*Jagermeister 7,00 zł*

*Gorzka żołądkowa ( figa, mięta) 5.00 zł*

## **WÓDKI 4 cl**

*Śliwowica Paschalna 9,00 zł*

*Amundsen 7,00 zł*

*Orkisz 9,00 zł*

*Wyborowa 5,00 zł*

*Saska 4,00 zł*

*(pigwa, wiśnia, czarny bez, dzika róża, śliwka )*

*Żubrówka 5,00 zł*

*Miodula 12 zł*



# KARTA WIN

## RESTAURACJA RZYM

### **Włochy**

#### ***Toscania***

Chianti Piantaferro 70 zł  
*czerwone wytrawne*

#### ***Apuglia***

Primitivo 8,00 zł/10 cl 60 zł  
*czerwone wytrawne*

#### ***Sycilia***

Nero d'Avola 65 zł  
*czerwone wytrawne*

Caruso Semi-seco 7,00 zł/10cl 40,00 zł  
*białe półwytrawne*

### **Francja/Alzacja**

Riesling collection 76 zł  
*białe wytrawne*

Pinot Gris 91 zł  
*białe półwytrawne*

## Węgry/ Eger

Egri Kekfrankos <i>czerwone półsłodkie</i>	7,00/10 cl	45 zł
Paptag Cuvee <i>czerwone wytrawne</i>		75 zł
Egri Olaszrizling <i>białe wytrawne</i>	7,00/10 cl	40 zł
Egri Muscotály <i>białe półsłodkie</i>	7,00/10 cl	40 zł
Teleki Merlot <i>czerwone wytrawne</i>		80 zł
Gyongybor <i>musujące wytrawne białe</i>		50 zł

## Hiszpania

### ***La Mancha***

Vinhoz <i>czerwone wytrawne</i>	7,00/10 cl	55 zł
Recato <i>czerwone wytrawne</i>		70 zł
Vega Corcoles Joven <i>czerwone wytrawne</i>	9,00/10cl	60 zł

### ***Priorat***

Rottlan Torra Crianza <i>czerwone wytrawne</i>		120 zł
---	--	--------

*. . . nowy  
wymiar  
smaku . . .*

Muszyna, ul. Rynek 25  
Tel. 18 440 83 70  
[www.restauracjarzym.pl](http://www.restauracjarzym.pl)