

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 03.04.2018r.
Gramatura potraw do wglądu u Szefa Kuchni*

WARIACJE SZEFA

KUCHNI

Zupa sezonowa

zapytaj kelnera jaka jest dzisiaj 18,00 zł

Pulled pork burger

*wyczesana wieprzowina/brioszka/sos
rosyjski/jalapeno/frytki/ 22,00 zł*

Pizza szalona Śliwka

*powidło śliwkowe/chili/szynka włoska/ricotta/
rucola/ 23,00 zł (20cm) / 27,00 zł (30cm)*

PRZYSTAWKI

Carpaccio wołowe

rucola/pomidor koktajlowy/grana padano/ 30,00 zł

Wątróbka drobiowa

*cebula/groszek cukrowy/dynia piklowana/sos
słodko-pikantny/ 14,00 zł*

Pierogi z kaszanką

mus z borowika/emulsja z kopru i chrzanu/ 16,00 zł

Śledź

*rydz marynowany/cebula/emulsja ze szczypiorku/
mus ze szproty/ 14,00 zł*

ZUPY

Rosół domowy

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

Barszcz czerwony

uszka z mięsem lub krokiet z mięsem/ 10,00 zł

Żurek na wędzonce

jajko/kielbasa/ 11,00 zł

Flaki wołowe

warzywa korzeniowe/natka pietruszki/ 12,00 zł

Kociołek węgierski (min. dla 2 os.)

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

PASTY

Tagliatelle z rydzami i kurczakiem

sos śmietanowy na białym winie 22,00 zł

Garganeli z polędwiczką wieprzową

pieczarki/boczek/tymianek/masło/

parmezan/ 22,00 zł

Linguine z łososiem

zielone szparagi/pomidor/sos śmietanowy/

rucola/parmezan/ 22,00 zł

Spaghetti z kurczakiem

krewetki/oliwa z oliwek/pesto z rucoli/ 22,00 zł

RYBY

Polędwica z dorsza

purre czosnkowe/śliwka/balsamico/boczek/

emulsja ze szczypiorku/ 35,00 zł

Pstrąg smażony

masło/czosnek/frytki/sos tatarski/ 32,00 zł

Krewetki

masło/placek czosnkowy/salata rzymska/

dip andaluzyjski/ 30,00 zł

Polecane wino: Gyongybor lub Olaszriezling

DANIA GŁÓWNE

Indyk

*mus z pieczonego selera/makaron grandine/
piklowany burak/ciemny sos/ 28,00 zł*

Pierś z kurczaka sou-vidé

ryż/warzywa/mus z pora/kruszonka 24,00 zł

Polędwiczka wieprzowa

*trawa żubrowa/jarzębina/gruszka/kopytka/
demiglas 29,00 zł*

Polecane wino: Vinhoz

Grillowany schab z oscypkiem

*pieczony ziemniak/mus z kalafiora/salatka z
warzyw sezonowych 27,00 zł*

Schabowy lub pierś z kurczaka

*ziemniaki puree/kapusta zasmażana z
grzybami/ 24,00 zł*

Pierś z kaczki

*pyza ziemniaczana/kurki/mus z buraka/
maliny/miód/ciemny sos/ 43,00 zł*

Polecane wino: Vega Corcoles

Stek z angusa

*pomidor/bryndza/grubo krojone frytki/masło
ziołowe/sos chimihuri/ 49,00 zł*

Policzki wołowe

babka ziemniaczana/warzywa gotowane/sos własny/ 32,00 zł

Placki ziemniaczane

gulasz wołowy/śmietana/ser/surówki 28,00 zł

Pierogi razowe

mięso i kapusta/demiglas z grzybami i jałowcem/ 18,00 zł

Pierogi ruskie

ziemniaki/twaróg/okrasa z boczku i cebuli/ 14,00 zł

MENU DLA DZIECI

Pomidorowa

lane ciasto/ 8,00 zł

Panierowane polędwiczki z kurczaka

frytki/surówka z marchewki i jabłka/ 15,00 zł

Makaron z sosem bolognese

1/2 porcji/ 13,00 zł

Deser lodowy

zabawka/ 13,00 zł

Pizza zajączek

margerita/ 13,00 zł

SALATKI

Z kaczą pierśią

sałata/gruszka/gorgonzola/burak/
orzechy włoskie/winegret balsamiczny 25,00 zł

Z kurczakiem panierowanym w panko

sałata/pomidorek koktajlowy/korniszon/boczek/
sos majonezowo-musztardowy/ 23,00 zł

Wegetariańska

sałata/pomidor/ogórek/cebulka prażona/feta/
pestki dyni/słonecznik/sos winegret 21,00 zł

Polecane wino: Olaszrizling

DESERY

Naleśniki czekoladowe

serek bananowy/mus z czarnej porzeczki/ 18,00 zł

Szarlotka

lody cynamonowe/konfitura z borówki/13,00 zł

Sernik na zimno

galaretka z mango/lody/migdałowa
kruszonka/15,00 zł

PIZZA

	20 cm	30 cm
1. MARGERITA Sos pomidorowy, ser, oregano	14,00	18,00
2. FUNGHII Sos pomidorowy, pieczarki, ser	15,00	19,00
3. CAPRICCIOSA Sos pomidorowy, ser, pieczarki, szynka	16,00	20,00
4. HAWAII Sos pomidorowy, szynka, ananas, brzoskwinie, ser	16,00	20,00
5. VESUVIO Sos pomidorowy, pieczarki, szynka, papryka, ser	17,00	21,00
6. VEGETARIANA Sos pomidorowy, ser, pieczarki, szpinak, cukinia, pomidor cherry, oliwki	20,00	24,00
7. SIGNORA BIANCA Sos beszamelowy, grillowana cukinia, krewetki, ser camembert	24,00	28,00
8. PERA NOWOŚĆ!!! Oliwa z oliwek, czosnek, gruszka marynowana, ser pleśniowy, rucola, orzechy włoskie	23,00	27,00
9. CAMPAGNOLA Sos pomidorowy, salami, pieczarki, oliwki, pepperoni, ser	22,00	26,00
10. MEXICANA Sos pomidorowy, szynka, papryka, kukurydza, tabasco, ser	21,00	25,00
11. QUATRO FORMAGIO Cztery rodzaje sera	20,00	24,00

12. DIAVOLO	22,00	26,00
Sos pomidorowy, ser, czosnek, papryka, oliwki, peperoncino, salami.		
13. DELICATEZA	24,00	28,00
Sos pomidorowy, mozzarella, pomidorki cherry oliwki, rucola, szynka parmeńska		
14. SORENTO	24,00	28,00
Sos pomidorowy, ser, kurczak, pieczarki, papryka,		
15. FLAMBE	20,00	24,00
Sos beszamelowy, ser, bekon, pieczarki, cebula		
16. FANTAZJA	26,00	30,00
Max. 7 składników, kompozycja własna		
17. ŚRÓDZIEMNOMORSKA	24,00	28,00
Sos pomidorowy, ser, czosnek, szynka, szpinak, papryka, ser feta, pomidor, kukurydza, oliwki czarne		
18. CHŁOPSKA	23,00	27,00
Sos pomidorowy, ser, boczek, cebula, jajko		
19. GÓRALSKA	22,00	26,00
Sos pomidorowy, bekon, cebula, czosnek, oscypek, żurawina		
20. SWOJSKA NOWOŚĆ!!!	21,00	25,00
Sos musztardowy, kielbasa swojska, ogórek kiszony, pieczarki, cebula		

Każda pizza zawiera oregano

Dodatek warzywny	2,00	
Dodatek mięsny	3,00	
Ser dodatkowy	3,00	
OPAKOWANIE	1,00	2,00

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 mrożona 10,00 zł

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

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

HERBATA

Pachnąca z Malinami 9,00 zł

Earl Grey z wiśniami 9,00 zł

Zielona z Twistem 9,00 zł

Kwiaty i Miód 9,00 zł

Palce Lizać 9,00 zł

Earl Grey z Mirabelką 9,00 zł

Leśna z jagodami 9,00 zł

Po góralsku 9,00 zł

Dilmah Exceptional 6,00 zł

Dilmah Czarna 4,00 zł

Orzeźwiająca -mrożona 9,00 zł

CZEKOLADA NA GORĄCO

Czekolada na gorąco 8,00 zł

Czekolada z wiśniówką 13,00 zł

Czekoladowe Malibu 14,00 zł

NAPOJE ZIMNE

	250ml – 5,00 zł
	250ml – 5,00 zł
niegazowana, gazowana	330 ml – 5,00 zł
cytrynowa, brzoskwiniowa	250 ml – 5,00 zł
pomarańczowy, jabłkowy, z czarnej porzeczki, grejfrutowy, multiwitamina, pomidorowy,	250 ml – 5,00 zł
napój energetyzujący	250 ml – 8,00 zł

ALKOHOLE

PIWO

Tyskie 0.3l 6,00 zł

Tyskie 0.5l 7,00 zł

Lech Premium 0,5l but 7,00 zł

Lech Free 0.33l 6,00 zł

Książęce ciemne łagodne 0.5l but 7,00 zł

Dębowe mocne 0.5l but 7,00 zł

Redd's 0.4l but 8,00 zł

Książęce pszeniczne 0.5 8,00 zł

Pilsner Urquell 0.5 but 10,00 zł

Sok do piwa 1,00 zł

WINO GRZANE 200 ml

Grzaniec Galicyjski 8,00 zł

Grzaniec na białym winie 11,00 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

Bushmills Black 15,00 zł

Ardborg 23,00 zł

WHISKY

Grant's 8,00 zł

Jameson 12,00 zł

Balantimes 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

Lubuski 11,00 zł

Seagam's 7,00 zł

BITTER 4 cl

Campari 6,00 zł

Jagermeister 7,00 zł

Gorzka żółdkowa 5,00 zł

WÓDKI 4 cl

Śliwowica Maurer 9,00 zł

Amundsen 7,00 zł

Baczewski 9,00 zł

Wyborowa 5,00 zł

Saska 4,00 zł
(pigwa, orzech, malina, wiśnia)

Żubrówka 5,00 zł

Miodula 12 zł

Sauza 12,00 zł

KARTA WIN **RESTAURACJA RZYM**

Włochy

Toscania

Chianti Piantaferro
czerwone wytrawne

70 zł

Apuglia

Primitivo <i>czerwone wytrawne</i>	8,00 zł/10 cl	60 zł
Sycilia Nero d'Avola <i>czerwone wytrawne</i>		65 zł
Treviso Prosecco „47” <i>białe wytrawne lekko musujące</i>		60 zł
Moscato Fizzante <i>białe musujące słodkie</i>		55 zł
Caruso Semi-seco <i>białe półwytrawne</i>	7,00 zł/10cl	40,00 zł

Francja/Alzacja

Riesling collection <i>białe wytrawne</i>		76 zł
Pinot Gris <i>białe półwytrawne</i>		91 zł

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 80 zł
czerrwone wytrawne

Gyongybor 50 zł
musujące wytrawne białe

Hiszpania

La Mancha

Vinhoz 7,00/10 cl 55 zł
czerrwone wytrawne

Recato 70 zł
czerrwone wytrawne

Vega Corcoles Joven 9,00/10cl 60 zł
czerrwone wytrawne

Priorat

Rottlan Torra Crianza 120 zł
czerrwone wytrawne

KARTA DESERÓW **LODOWYCH** **MENORQUINA**

קכ#ת* כ'ת%"מת (רתק
* י'ת'ת'צ □ ש'ני

15 ZŁ

ס קשפ □ ש'שפ * (רתצ כ'ת קכ"ק
תכ"ר פכ * יכ\$ש

15 ZŁ

ס קשפ"ס' כ'ת#תפתפ (רתק
ס ק') ת#תפתפ

15 ZŁ

* כ'תפששש ק □ (רתק
ס קשניכ"ת □ ס קשפת

15 ZŁ

*. . . nowy
wymiar
smaku . . .*

Muszyna, ul. Rynek 25
Tel. 18 440 83 70
www.restauracjarzym.pl