
Zakłady
restauracja
winiarnia
Szardasz

Zapraszamy

Wtorek - Sobota
12.00 - 22.00

Niedziela
12.00 - 21.00

Poniedziałek
nieczynne

Minimalny czas oczekiwania na dania ok. 25 minut i może się wydłużyć.

Nie rozdzielamy rachunków przy wspólnym stoliku.
We do not separate bills at the common table.

Dla grup od 8 osób doliczamy serwis 10%
For a group of 8 people and more we add 10% of the service.

Menu sezonowe

Przystawka

Carpaccio z łososia z cytrusami, rukollą, pomidorkami truskawkowymi, oliwą 46zł
Salmon carpaccio with citrus and rocket salad, olive

Zupa

Chłodnik z botwinki z ogórkiem, rzodkiewką, szczypiorkiem,
kwaśną śmietaną, jajkiem 26zł
Cold beetroot soup with dill and sour cream

Danie główne

Placki ziemniaczane z kurkami w śmietanie 46zł
Potato pancakes with chanterelles in sour cream

Kurczak w chrupiącej panierce z emulsją z wędzonej papryki Szegedi
z pieczonym pomidorem, pietruszką i puree z ziemniaka 49zł
Chicken in spice breadding with skoked paprika emulsion, baked tomato and potato puree

Polędwiczki wieprzowe w sosie śmietankowym z kurkami
puree z ziemniaków 49zł
Pork tenderloin with cream sauce and chanterelles with potatoe puree

Deser

Mrożona pomarańcza z sorbetem z mandarynki 29zł

Letnie orzeźwienie

lekkie chłodzące kompozycje idealne na ciepłe dni

Mango - ananas spritz (prosecco, s.ananas, s.mango,woda gaz., lód) 250ml 29zł

Rose Frizante (prosecco, syrop różany, woda, lód, mrożone maliny) 180ml/ 29zł

Summer day (sok pomarańczowy, sorbet mandarynka, cytryna) 0,3l/ 22zł

Przystawki

Starters

Carpaccio z polędwicy wołowej z marynowanym bakłazanem
musztardą francuską, kaparem i oliwą truflową 48zł
Beef tenderloin carpaccio with marinated eggplant & truffle olive

Tatar z polędwicy wołowej z szalotką
ogórkiem i chrustem z batata 49zł
Raw beef tatar with onion, cucumber, french mustard,

Deska specjałów z konfiturą śliwkową dla 1-2 os 46zł
Selection delicacies served with homemade preserves for 1-2 person

Zupy

Soup

Zupa rybna z sandacza 200ml 22zł
Fish soup from zander

Zupa gulaszowa 200ml 22zł
Goulash soup

Sałatki

Salad

Sałatka z chrupiącym kurczakiem, ogórkiem, papryką, pomidorkami
koktajlowymi, płatkami parmezanu,
sałatą na sosie jogurtowo -czosnkowym 42zł
Grilled chicken salad with cheese, crunchy vegetables & garlic sauce

Sałatka z marynowanym burakiem, gruszką w winie
karmelizowanym orzechem, serem i sałatą na sosie vinegrett 44zł
Seasonal salad with beetroot, chesse, walnut, vinegret

Dodatek do dań głównych

Mieszane liście sałat z pomidorkiem i sosem vinegrett 100g 14zł
Mini mixed salad, vinegrett

Kapusta 140g 14zł
Cabbage

Dania główne

Main Courses

Żeberka bbq

Polędwiczki wieprzowe zawijane w boczku na leczo z torcikiem ziemniaczanym
Pork tenderloin rolled in bacon served with potatoe cake 49zł

Gulasz po debreczńsku z galuszkami 49zł
Hungarian -style goulash with galushki

Placki ziemniaczane z gulaszem na wołowninie i kwaśną śmietaną 48zł
Potato pancake with goulash, sour cream

Sandacz z sosem śmietanowym na białym winie z ziemniakami puree 68zł
Zander, cream sauce, potatoes

Rolada wołowa z kluskami i modrą kapustą 68zł
Silesian beef roulade served with dumplings and stewed red cabbage

Burger z wołowiną na bułce własnego wypieku (home-made bread)
boczek, ser, pomidor, ogórek, sałata, sos 46zł
Beef burger with bacon, tomatoe, lettuce, sauce /(home-made bread)

Stek z antrykotu/argen./ z masłem ziołowym i frytkami stekhouse 119zł
Rib eye steak from entrecote, steakhouse fries

Tournedo z polędwicy wołowej z masłem ziołowym
grillowanymi warzywami - cukinią, papryką 119zł
Beef with bacon steak- tenderloin tournedos, salad

Wegetariański gulasz z pieczonymi pomidorami, papryką, fasolą i ziemniakami
Vegetarian goulash with baked tomatoes, paprika, beans and potatoes 46zł

Desery

Desers a la carte

Puszyste ciastko z białej czekolady podane na gorąco 28zł
Fluffy white chocolate cake

Szarlotka z lodami i bitą śmietaną 26zł
Warm apple pie with ice cream & whipped cream

Lody „Czardasz” 28zł
(3g. lodów, p.adwokat, b. śmietana, migdały, banan)
Ice cream, s.advocaat, whipped cream, almonds, banana

Lody z owocami i bitą śmietaną 28zł
(3g. lodów, owoce, b. śmietana)
Ice cream, fruit, whipped cream

Creme brulee z konfirurą z owoców tropikalnych i gałką lodów 28zł
Creme brulle with tropical fruit jam

Torty na przyjęcia

zamówienie z minimum 7 dniowym wyprzedzeniem

Tort na ciemnym biszkopcie z musem z białej czekolady dla 12os/20os

Beza Pavlova z kremowym mascarpone i owocami/min. 6 por.

Napoje zimne Cold drinks

Coca-Cola Zero Cukru 0,25l 11zł

Coca-Cola Original Taste 0,25l 11zł

Fanta, Sprite 0,25l 11zł

Kinley Tonic Water 0,25l 11zł

Kropla Beskidu niegazowana 0,33l 10zł

Kropla Delice gazowana 0,33l 10zł

Fuzetea 0,25l 11zł

Cappy pomarańczowy, jabłkowy 0,25l 11zł
multiwitamina, grejpfrutowy

Sok ze świeżych pomarańczy 0,2l 18zł

Lemoniada 0,3l 15zł

Espresso tonik (Kinley tonic Water espresso, lód) 180ml 19zł

Kawa mrożona z lodami i bitą śmietaną 300ml 22zł



Napoje gorące

Hot drinks

Kawa z espresso Vergnano 180ml 11zł

Kawa z espresso Vergnano z mlekiem 200ml 12zł

Espresso 35ml 10zł

Cappuccino 250ml 16zł

Cafe Latte 280ml 16zł

Kawa po Irlandzku (kawa, whisky, bita śm.) 250ml 24zł

Czekolada Vergnano na gorąco z bitą śmietaną 200ml 19zł

Herbata Sir Williams 280ml 14zł

Herbata/Sir Williams/Richmont/ dzbanuszek 380ml 16zł

Herbata mrożona z owocami 250ml 19zł

Piwo

Beer

Piwo bezalkoholowe 500ml 16zł

Piwo Książęce but. 500ml 18zł

Piwo Żywiec (beczkowe) 500ml 16zł

Piwo Żywiec (beczkowe) 300ml 14zł

Likiery i Apertif

Martini Bianco, Dry, Fiero 100ml 19zł

Likier Passoa/Baileys/Cointreau/40ml 18zł

Jagermeister likier ziołowy 40ml 18zł

Wino musujące i szampan

Sparkling wine and champagne

Wino musujące /but. 750ml/ 89zł

Wino musujące Martini /but. 750ml/ 120zł

Champagne Moët & Chandon /but. 750ml/ 480zł

Drinki

Coctails

Pornstar martini (wódka, s.wan.passoa, limonka, p. marakuja, prosecco, lód) 200ml 34zł

Pina colada (rum, malibu, mleko, s. ananasowy, lód) 300ml 32zł

Passion frozen (prosecco, s. passion, s. ananas, lód) 250ml 32zł

Exotic (martini, passoa, grenadine, sok, lód) 300ml 34zł

Hugo (prosecco, s. z kwiatu bzu, woda gaz., lód) 250ml 29zł

Aperol spritz (aperol, prosecco, woda gaz., lód) 250ml 29zł

Mojito (rum, s.cukrowy, limonka, mięta, woda, lód) 280ml 29zł

Rose gin (rose gin, puree z truskawek, limonka, lód) 200ml 32zł

Whisky sour (whisky, s. cukrowy, sok z limonki, angostura, lód) 100ml 34zł

Drinki bezalkoholowe

Non-alcoholic coctails

Mojito virgin (limonka, mięta s.cukrowy, woda, lód) 300ml 24zł

Gin& tonik vergin (gin beafater 0%, Kinley tonic Water) 200ml 24zł

Wino

Wino stołowe karafka (wine carafe) 480ml 49zł

Wino/Wine

Gruzja/kachetia

Kata Pirosmani /Teliani/saperavi/czer. półwyt./100ml 16zł /but 89zł

Kata Pirosmani /Teliani/rkatsiteli,mtsvane /białe. półwyt./100ml 16zł /but 89zł

Georgian Valleys Sachino/Tbilvino/ różowe. półsłod./ 100ml 16zł/but 89zł

Włochy

Maestro Primitivo/Puglia/Primitivo/czer. półwyt./100ml 18zł/but 110zł

Menhir Primitivo di Manduria/Puglia/Primitivo/czer. wyt. /but 160zł

Pinot Grigio Casa Defra/białe półwyt./vegan /but 110zł

Toscaleus/Chianti/Sangiovese, canaiolo, merlot/czer. wyt./but 140zł.

Lucia Bosso Barollo/Piemont/Nebbiolo/czer. wyt./but 290zł

Monte Faustino Amarone/Puglia/Corvina, Rondinella, Croaina, czer. wyt/but. 490zł

Hiszpania

Ramon Bilbao Crianza/Rioja/tempranillo, czarne owoce, piperz, wanilia /czer. wyt/but 140zł

Marietta Albarino/Rias Baixas/Albarino/białe półwyt./100ml 25zł/but. 160zł

Solera 1847 Sherry Cream/Andaluzja/Gonzales/czer. słodkie/100ml 26zł/but 180zł

/ palominofino, pedro ximenez, rodzynki, wanilia, drewno, figi, karmel

Alenza Gran Reserva/tempranillo,, likier wiśniowy, kawa, tytoń, pudełko cygar, dym, ziemia, przyprawy/but. 450zł

Portugalia

Porto Fonseca Rubby /touriga, t. franca, t. roriz, t. barrosa, t. cao

porzeczeki, czekolada, zioła, drzewo sandałowe/czer. słod /100ml 25zł but. 160zł

Blandys Duke of Clarence /Madera/vardelho, suszone owoce, przyprawy, sk. pomar./białe. słod//but 220zł

Wino/Wine

Węgry/Pannonhalmi Apatsagi Pinceszeti/czerwone

Hemina/merlot,cabernet franc,jagoda,wiśnia,fiołki/wyt/100ml 28zł /but 180zł

Pinot Noir/pinot noir,likierowa wisnia,malina,ziola,kokos,anyz,czekolada/wyt./but.240zł

Infusio/merlot,cabernet franc,jeżyna,wiśnia,fiołki,leśna ściółka,wędzona śliwka,kokos,czekolada/wyt./but.450zł

Węgry/Pannonhalmi Apatsagi Pinceszeti/białe

Hemina/chardonnay,pinot blanc,sauvignon blanc,vioigner gruszką,ziola,chleb/wyt/100ml 28zł /but 180zł

Prior/riesling,mandarynka,pomarańcza,ziola,nafta/wyt./but.190zł

Węgry/Villany/czerwone

Gere Attila Athus /merlot, cabernet/ 100ml 24zł /but.140zł

Kopar/cabernetfranc,merlot,c.sauvignon,jagoda,cassis,śliwka,kawa,czekolada,lawenda,rozmaryn/czer./but.450zł

Węgry/Eger/czer

Valbon Melto G.Superior/St Andrea/Pinot noir, /but.450zł

Węgry/Tokaj/białe

Tokaj Furmint/Patricius/furmintmorela,jabłko,migdał/wyt./100ml 24zł/ but.150zł

Tokaj Szamorodny/furmint,harslev.,morela,goździk,miód /słod./100ml 35zł/but.0,5l/160zł

Tokaj Aszu 6 Puttonyos Aszu/furmint, harsevelu, brzoskwinia,pigwa,pomarań,
figa,skórka grapefuta,miód,migdał,goździk,lawenda,skóra,tytoń,botritis/słod/but. 590zł

Tokaj Aszueszencia Dulo/Patricius/suszona brzoskwinia, pomarańcze,figa, grapefruit,
miód,czekolada,kawa,migdał,cynamon,goździk,lawenda,skóra/słod/ but. 690zł

Tokaj Eszencia 2000/Patricius/furmint, harslevelu 5ml -69zł

ostateczne doświadczenie smakosza

Wino/Wine

Francja

Chablis/Domaine de la Meuliere/Burgundia/chardonnay białe wytr./but. 290zł

Henri de Villamont Pinot Noir/ Bourgogne/ Pinot Noir/czer./but.290zł

Australia

Glaetzer Bishop/shiraz,granat,likier z czarnej porzeczki,fiołki,przyprawy/but 390zł

Glaetzer Anaperenna/shiraz, c.sauvignon,lukrecja,przyprawy,jerzyny,kamień/but 690zł

Glaetzer Amon-Ra/shiraz,suszone sliwki,anyż,korzenne przyprawy,likier wiśniowy/but 890zł

Kultowe wino Bena Glaetзера powstaje tylko w latach najlepszych zbiorów!

Argentyna

Enrice Foster Malbec/Mendoza/czer. wytr./but.150zł

Urugwaj

Amat Tannat/Bodegas Carrau/tannat,lukrecja,tytoń,czerwone owoce,kokos,drewno/ czer. wyt./but.290zł

Nowa Zelandia

Saint Clair Reserve/Marlborough pinot n., wiśnie, porzeczki,śliwki/wytr./but.220zł

Tuatara Bay Savignon Blanc melon, agrest,ziola białe wytr./vegan/but. 180zł

Izrael/Galilea

Mont Hermon Red/Golan/c. franc,c.sauvignon,malbec,owoce/czer.wytr./but.190zł

Mont Hermon White/Golan/chardonay,semilion,s.blanc,melon//białe.wytr./but.190zł

Yarden Merlot/Golan/czereśnie,powidła śliwkowe,wanilia/czer.wyt./but.350zł

Alkohole

Alcohols

Wódka Wyborowa 40ml 10zł

Wódka Wyborowa but. 0,5 89zł

Wódka Finlandia 40ml 12zł

Wódka Finlandia but. 0,5l 99zł

Wódka Belveder but.0,5l 290zł

Wódka Tesselis 40ml 25zł

Rum Bacardi 40ml 18zł

Gin Gordons 40ml 18zł

Brandy Metaxa 7* 40ml 18zł

Brandy Metaxa 12* 40ml 30zł

Koniak Martell V.S.O.P. 40ml 35zł

Koniak Hennessy V.S 40ml 35zł

Armagnac Domaine V.S.O.P. 40ml 35zł

Whisky Macallan 12 YO 40ml 39zł

Whisky Talisker 10 YO 40ml 28zł

Whisky Ballantine's 40ml 18zł

Whisky Johny Walker Red 40ml 18zł

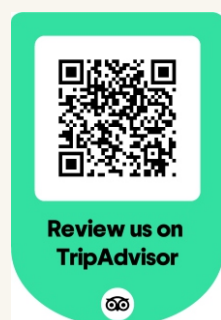
Whisky Johny Walker Black 40ml 20zł

Whisky Jack Daniell's 40ml 20zł



RESTAURACJA

Zakłady restauracja
winiarnia
Czardasz



ul.Kopernika 9/2 Katowice

tel. 32-2570-132

www.czardasz.com biuro@czardasz.com

www.facebook.com/ZakladyCzardasz