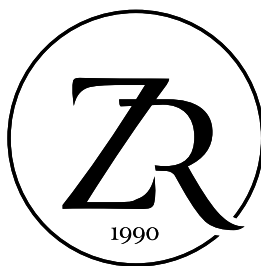


ZAMEK W PRZEGORZAŁACH  
Restauracja “U ZIYADA”



ZRHOTELE  
Hotele i Restauracje w zabytkach

## Przystawki Starters

PLN

- 
- |   |  |    |
|---|--|----|
|    | GRILLOWANY SER KOZI, KOMPRESOWANY BURAK,<br>PRAŃCZONE ORZECHY, SPADZIEŻ IGLASTA<br>Grilled goat's cheese, compressed beetroot, roasted nuts, honeydew      | 29 |
|   | HUMMUS, WARZYWA SOUS – VIDE, ORIENTALNY CHLEB<br>Hummus, sous-vide vegetables, oriental bread  | 22 |
|   | GRAVLAX, GALARETKA Z BURAKA, MUS Z CHRZANU,<br>KAWIOR Z ŻÓŁTKA<br>Gravlax, beetroot jelly, horseradish, egg yolk caviar                                    | 31 |
|    | KREWETKI TYGRYSIE, TRUFLOWY MAJONEZ, PIANA CYTRYNOWA<br>Tiger prawns, truffle mayonnaise, lemon foam   | 36 |
|   | TATAR Z POLDŹWICY WOŁOWEJ PODWŁAZANY DREWNIEM<br>BUKOWYM, KONFITOWANE ŻÓŁTKO, PIKLE<br>Raw beef sirloin tatar smoked with beech wood, confit yolk, pickles | 42 |

## Sałatki Salads

PLN

- 
- |   |  |    |
|---|--|----|
|  | GRILLOWANA POLDŹWICA WOŁOWA, MIX SAŁAT,<br>CHUTNEY Z GRUSZKI, FENKUŁ, GRANAT, SOS VINAIGRETTE<br>Grilled beef sirloin, mixed salad, pear chutney, fennel,<br>pomegranate, vinaigrette sauce                                    | 35 |
|   | GRILLOWANA PIERSIŃ Z KURCZAKA, MIX SAŁAT,<br>CELERY, POMIDOR, KOMPRESOWANY OGÓREK,<br>ZIOŁOWE GRZANKI, SOS CZOSNKOWY<br>Grilled chicken breast, mixed salad, tomato gel,<br>compressed cucumber, herbal croutons, garlic sauce | 32 |
|  | BÓB, FETA, POMIDORKI CHERRY, CZERWONA CEBULA,<br>OLIWA<br>Broad bean with feta cheese, cherry tomatoes with red onion and olive oil  | 27 |

# Zupy Soups

PLN

ZUPA Z PODGRZYBKÓW I BOROWIKÓW, CZARKA Z CHLEBA,  
PIETRUSZKOWA OLIWA  
Wild mushroom and porcini soup served in bread, parsley oil

25



KREM Z DYNI Z ESTRAGONEM I PIAN CAPUCCINO  
Pumpkin cream with tarragon and capuccino foam

19



KREM Z PIECZONEGO BAKŁA ANA Z PSZENNYM CHIPSEM  
Baked aubergine cream with wheat chips

17

CONSOMME Z WOŁOWINY, KURY, KACZKI  
Z KLUSECZKAMI CIEL CYMI  
Beef, chicken, duck consomme with veal noodles

17



BARSZCZ CZERWONY Z PIERO KAMI Z MI SEM  
Beetroot soup with meat dumplings

17

## Dania główne Main course





PLN

	FILET Z KACZKI, DUSZONE WIŃNIE, MUS Z KALAFIORA, ZIEMIA Z PIERNIKA Duck fillet, braised cherries, cauliflower mousse, gingerbread soil	55
	PERLICZKA SUPREME, PUREE Z MARCHWI, ZAPIEKANKA SZPINAKOWA, KALAFIOR ROMANESCO, SOS TYMIANKOWY Guinea fowl supreme, carrot puree, spinach casserole, romanesco broccoli, thyme sauce	49
	FILET Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO, KUSKUS, SOS Z SUSZONYCH POMIDORÓW, KREM Z CZOSNKU Corn chicken fillet, couscous, sundried tomatoes sauce, Garlic cream	45
	POL DWICZKA WIEPRZOWA, SZYNKA PARMEŃSKA, KASZANKA, LIWKI MACEROWANE Pork sirloin, parma ham, blood sausage, macerated plums	42
	POLICZEK WOŁOWY, PUREE SELEROWO - ORZECHOWE, SKORZONERA Beef cheek, celery - nut puree, black salsify	45
	POL DWICZKA WOŁOWA, GOŁĘBIEK Z PODGRZYBKIEM, PUREE CHRZANOWE, SOS TRUFLOWY Beef sirloin, boletus - stuffed cabbage, horseradish puree, truffle sauce	72
	KOTLECICKI CIELĘCE, WEDZONA SZALOTKA, MUS Z GROSZKU, KOPYTKA, SOS DEMI - GLACE Veal chops, smoked shallot, green pea mousse, potato dumplings, demi - glace sauce	49
 	GULASZ JAGNIŃCY Z BAKŁAJANEM, CUKINIĄ I PAPRYKĄ Lamb stew with eggplant, zucchini and sweet pepper	42
	KEBAB JAGNIŃCY NA SZPADZIE Z CHLEBEM PITA Lamb kebab on a stick with pita bread	45

	FILET Z ŁOSOSIA NORWESKIEGO, PUDER Z JARMUŹU, SAŁATKA Z FENKUŁA I ORZECZÓW, PUREE Z BURAKA Norwegian salmon fillet, kale powder, fennel and nut salad, beetroot puree	49
	POL DWICA Z DORSZA, PUREE Z BOBU, GNOCCHI, ZIELONA FASOLA Cod sirloin, broad bean puree, gnocchi, green beans	47
	RACUCHY Z CUKINII, CZARNA SOCZEWICA, SOS SEROWY Zucchini pancakes with black lentil and cheese dip	35
	PIEROGI Z KARCZOCEMI I W DZON PAPRYK, SOS KAPAROWY, MARMOLADA Z CZERWONEJ CEBULI Artichoke and smoked pepper dumplings with red onion marmelade, capers sauce	38


## Dodatki Extras

PLN

	ZIEMNIAKI / FRYTKI / CZARNA SOCZEWICA Potato / French fries / Black lentils	11
	SAŁATKA OGRODOWA / RUKOLA Z POMIDORKAMI CHERRY Garden salad (cucumber, tomato,) / Rocket salad with cherry tomatoes	12
 	TURSZI (kiszzone: marchewka, kalafior, oliwki, kapusta biała, ogórek) Turshi (pickled carrot, cauliflower, olives, white cabbage, cucumber)	11
 	KASZA PERŁOWA Z POMIDORAMI I CEBUL Pearl barley porridge with tomatoes and onion	11


# Desery Desserts

PLN

	PANNA COTTA KOKOSOWA, SORBET I GEL Z MANGO, ZIEMIA CZEKOLADOWA Coconut Panna Cotta, sorbet and mango gel, chocolate soil	22
	FONDANT CZEKOLADOWY, GÓRKA WANILIOWA, KREM CYTRYNOWY, ZIEMIA ORZECHOWA, Chocolate foundant, vanilla sponge, lemon cream, nut soil	25
	SERNIK, SOS CZEKOLADOWY, MALINY LIOFILIZOWANE Cheesecake, chocolate sauce, freeze-dried raspberries	18
	SZARLOTKA, LODY WANILIOWE, ORZECHOWA KRUSZONKA Apple pie, vanilla ice cream, nut crumble	18
	LODY MANGO, TRUSKAWKOWE, BORÓWKOWE, OWOCE SEZONOWE Mango, strawberry, blueberry ice - cream, seasonal fruits	25
	SORBET MALINOWY, CZARNA PORZECZKA, POMARAŃCZA Raspberry, black currant, orange sorbet	22
	LODY WANILIOWE, CZEKOLADOWE, PUCH Z ORZECHÓW Vanilla and chocolate ice - cream, nut powder	18

 *dania kuchni kurdyjskiej / Kurdish cuisine*

 *bez glutenu / gluten free*

 *wegańskie / vegan*

Szczegółowy wykaz alergenów dostępny u kelnera  
Food allergens information is available upon request - please ask our Waiter

## Napoje gorące Hot beverages

	PLN		PLN
Espresso	8	Bailey's Coffee	15
Espresso doppio	12	Irish Coffee	16
Espresso Macchiato	10		
Coffee Americano	10	Herbata rozgrzewająca	13
Kawa z mlekiem	10	(lipowo - malinowa, jabłkowo - cynamonowa)	
Coffee with milk		Warming tea	
Cappuccino	12	(lime-tree - raspberry, apple - cinnamon flavour)	
Latte Macchiato	12	Wino grzane (białe, czerwone)	15
Kawa po wiedeńsku	11	Mulled wine (white, red)	
Vienna coffee		Piwo grzane 0,3 l	13
Kawa po kurdyjsku	10	Mulled beer	
Kurdish coffee		Piwo grzane 0,5 l	15
Czekolada na gorąco	10		
Hot chocolate			

## Napoje zimne Cold beverages

	PLN		PLN
Sok ze świeżych pomarańczy lub grapefruitów 25 cl	14	Soki owocowe 20 cl	7
Fresh orange or grapefruit juice		Fruit juices	
Soki ze świeżych warzyw	14	Woda Cisowianka 33 cl	7
Fresh vegetables juice		(Niegazowana, Perlage, Gazowana)	
Napój Aloesowy 50 cl	12	Cisowianka mineral water	
Aloe drink		(Still, Perlage, sparkling)	
Herbata mroźna 30 cl	10	Woda Cisowianka 75 cl	13
(cytrynowa, brzoskwiniowa)		(Niegazowana, Perlage, Gazowana)	
Ice tea (lemon, peach)		Cisowianka mineral water	
		(Still, Perlage, sparkling)	
Lemoniada 40 cl	12	Napoje gazowane	7
(cytrynowa, malinowa, pomarańczowa)		Fizzy drinks	
Lemonade (lemon, raspberry, orange)		Red Bull 25 cl	12
		Kawa mroźna	11
		Ice coffee	
		Kawa mroźna z gałką lodów	14
		Ice coffee with ice - cream	
		Czekolada mroźna	13
		Ice chocolate	

# Herbaty Tea

PLN

## HERBATY CZARNE Black tea

- Darjeeling Royal Second Flush** 9  
Herbata Darjeeling pochodzi z Północnych Indii, z regionu leżącego u podnóża Himalajów. Darjeeling Royal Second Flush to herbata z letniego zbioru, o charakterystycznej rześkiej nucie smakowej i złoto-czerwonej barwie naparu.
- Assam Special Broken** 9  
Mocna szlachetna herbata z plantacji Północnych Indii u ujścia rzeki Brahmaputry, o treściwym, korzenno-słodowym aromacie i czerwonorudawej barwie naparu.
- Earl Grey Premium** 9  
Najbardziej klasyczna z herbat aromatyzowanych. Szlachetna mieszanka herbat z Cejlonu, Chin i indyjskiego regionu Darjeeling, z dodatkiem lekko pikantnego olejku rymatycznego z owoców bergamotki.

## HERBATY ZIELONE I ZIOŁOWE Green and herbal tea

- Green tea Asia Superior leaf** 9  
Wyborna niefermentowana herbata z upraw położonych w Azji Wschodniej, z sympatycznym miętowym aromatem, delikatnie słodka, z przyjemnie cierpkimi nutami i wietlisto-oliwną barwą naparu.
- Asia Sun leaf with exotic fresh citrus** 9  
Przyjemna, delikatnie cierpka herbata zielona Sencha wzbogacona trawami cytrynowymi, kwiatami Safflory (dzikiego szafranu), o uwodzicielskim egzotycznym aromacie owoców cytrusowych
- Organic Green tea and jasmine leaf** 9  
Zielona herbata z niefermentowanych liści, pochodzących z ekologicznych plantacji w Wschodniej Azji. Delikatna i aromatyczna, z dodatkiem kwiatów jaśminu.
- Mint tea** 9  
Grubo krojone liście mięty pieprzowej. Orzeźwiająca i aromatyczna!
- Rooibos Vanilla** 9  
Południowoafrykański czerwono krzew z dodatkiem kawałków wanilii i waniliowym aromatem. Ma naturalnie słodki posmak, czerwono-brązową barwę, zawiera laktone i polifenole garbników, nie zawiera natomiast kofeiny.

## HERBATY OWOCOWE Fruit tea

- Sommerbeeren** 9  
Harmonijna owocowa mieszanka z płatkami hibiskusa, czystymi dzikiej róży, pomarańczy, jabłek i czarnego bzu. Wzbogacona letnim aromatem malin i truskawek
- Apfel Frucht** 9  
Herbata owocowa o smaku i aromacie dojrzałych jabłek. Znakomita na ciepło i zimno.



# Napoje alkoholowe Alcoholic beverages

		PLN		PLN
<b>Piwa lane</b> Draught beer			<b>Wódki</b> Vodka <b>4 cl</b>	
Pilsner Urquell	0,50 l.	12	Belvedere	18
Pilsner Urquell	0,33 l.	10	Beluga	22
<b>Piwa butelkowe</b> Bottle Beer			Absolut Vodka	12
Tyskie Gronie	0,33 l.	8	ubrówka	8
Tyskie Klasyczne	0,50 l.	10	Finlandia (Classic, Cranberry)	12
Lech Premium	0,33 l.	8	Chopin	13
Lech Free	0,33 l.	8	Smirnoff	9
Księża Pszeniczne	0,50 l.	10	Soplica smakowa	9
Księża Czerwony Lager	0,50 l.	10	Tequila Sierra (Silver, Reposado)	15
Księża Ciemne Łagodne	0,50 l.	10	Tequila Olmeca (Silver, Gold)	15
Grolsch	0,45 l.	14		
Redd's	0,33 l.	8		
			<b>Cognac, Brandy 4 cl</b>	
<b>Whisky, Whiskey, Bourbon</b>			Hennessy Fine de Cognac	35
Chivas 18 Y.O.	4 cl	32	Remy Martin V.S.O.P.	30
Glenfiddich 12 Y.O.	4 cl	21	Otard V.S.	22
Johnnie Walker Black Label	4 cl	21	Metaxa 7*	20
Tullamore Dew	4 cl	17	Metaxa 5*	16
Jack Daniel's	4 cl	17		
Jack Daniel's Honey	4 cl	17	<b>Gin 4 cl</b>	
			Bombay Sapphire	15
<b>Aperitif, Digestif</b>			Finsbury	11
Campari	4 cl	12	Seagram's	9
Martini bianco, Rosé, Rosso	10 cl	12		
Jägermeister	4 cl	12	<b>Rum 4 cl</b>	
Becherovka	4 cl	10	Bacardi	14
			Havana 3 Años	12
<b>Szampany, Wina musujące</b>			Old Pascas Blanco	11
Shampagne, Sparkling wine			Malibu	13
Dom Perignon Vintage	75 cl	990	<b>Likiery 4 cl</b>	
Moët & Chandon Brut Imperial	75 cl	295	Bailey's	14
Moët & Chandon Nectar Imperial	75 cl	340	Kahlua	14
Moët & Chandon Rosé Imperial	75 cl	395	Passoa	14
Veuve Clicquot Yellow Label	75 cl	350	Cointreau	14
Vino Frizante Biologico Bianco	75 cl	85	Amaretto, Peach, Triple sec,	14
			Cream De Cassis, Curacao	14

# Drinki Cocktail's Menu

PLN

---

<b>CUCUMBER FLOWER</b> Gin, syrop z bzu, sok z limonki, wie y ogórek, białko Gin, elderflower syrup, lime juice, fresh cucumber, white egg	24
<b>HIDDEN PEACH</b> Gin, likier brzoskwiowy, limonki, woda gazowana Gin, archers, limes, Sprite/sparkling water	26
<b>MOJITO</b> Rum, limonki, mi ta, br zowy cukier, woda gazowana / Sprite Rum, limes, fresh mint, brown sugar, sparkling water / Sprite	25
<b>ELDER FLOWER FIZZ</b> Wódka, limonki, syrop cukrowy, woda mineralna Vodka, lime, elderflower syrup, mineral water	24
<b>ROSEMARY JACK</b> Jack Daniel's, passion pure, limonki, rozmaryn, angostura bitters, woda gazowana Jack Daniel's, passion pure, fresh lime, fresh rosemary, angostura bitters, sparkling water	28
<b>WHISKY SOUR</b> Whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy, angostura, białko Whisky, lemon juice, sugar syrup, angostura, white egg	24
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, cz stka pomara czy, syrop cukrowy, Prosecco / woda gazowana Aperol, fresh orange, sugar syrup, Prosecco / sparkling water	25
<b>DAIQUIRI STRAWBERRY</b> Rum, truskawki, syrop cukrowy, sok z cytryny Rum, strawberries, sugar syrup, lemon juice	27