



Szanowni Goście,
dziękujemy za wybór naszej restauracji, w której proponujemy zarówno autorskie pozycje nowoczesnej gastronomii, jak również regionalne specjalności z obu brzegów Odry. Wszystkie dania przygotowujemy z wysokiej jakości składników oraz na świeżo, dlatego może się zdarzyć, że przyjdzie poczekać na nie o nieco dłużej. Wierzymy jednak, że jakość i smak są tego warte.

Naši milí hosté,
je nám ctí a potěšením, že jste si vybrali právě naši restauraci.
Nabízíme Vám pokrmy jak moderní gastronomie,
tak i regionální speciality z obou břehů řeky Odry. Všechna jídla pro Vás připravujeme s láskou a péčí z kvalitních, pokud možno čerstvých surovin, a právě z těchto důvodů se někdy může stát, že na své jídlo budete čekat trochu déle.
Přesto věříme, že kvalita a chuť jídla stojí za to.

W imieniu restauracji Zamek Chałupki:
Za tým restaurace Zamek Chałupki:

Danuta Fojcik
szefowa kuchni
šéfkuchařka

Restauracja czynna:
pon-sb: 11:30-21:30 | niedziela: 11:30 – 21:00
Provozní doba: po-so 11:30-21:30 | neděle: 11:30 – 21:00

Zamek Chałupki
Hotel & Restauracja
ul. Bogumińska 30 | Chałupki

www.zamekchalupki.pl

*Aby uzyskać informacje na temat zawartych alergenów, skontaktuj się z obsługą.
Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.*



PRZYSTAWKI PŘEDKRMY

Carpaccio z marynowanego buraka <i>kozi ser / orzechy włoskie / grzanka</i> <i>Carpaccio z červené řepy</i> <i>kozí sýr / vlašské ořechy / toust</i>	26 zł
Carpaccio z polędwicy wołowej <i>parmezan / kapary / rukola</i> <i>Carpaccio z pravé hovězí svíčkové</i> <i>parmezáň / kapary / rukola</i>	49 zł
Tatar z polędwicy wołowej <i>jajko / pieczywo</i> <i>Tatarák z pravé hovězí svíčkové</i> <i>vejce / pečivo nebo topinky</i>	52 zł
<i>Polecamy do wina: [dla 2 osób / pro 2 osoby]</i> Deska śródziemnomorska (sery, szynki, oliwki...) <i>Středomořské prkno (sýry, šunky, olivy...)</i>	69 zł

ZUPY POLÉVKA

Powoli gotowany rosół / swojski makaron <i>Pomalu tažený vývar / domácí nudle</i>	18 zł
Żurek / jajko / pieczywo własnego wypieku <i>Žurek / vejce / domácí pečivo</i>	25 zł
Czeska zupa czosnkowa <i>Česneková speciál</i>	20 zł
Barszcz z krokietem mięsnym <i>Polský baršč s masovým krokietem</i>	22 zł
Zupa krem (sezonowy)/ <i>Krém (sezónní)</i>	18 zł



DANIA GŁÓWNE HLAVNÍ CHODY

- Polędwiczki wieprzowe sous-vide** 52 zł
*w ziołowej kruszonce, podane na puree ziemniaczanym
z nutą parmezanu, pieczonymi warzywami korzeniowymi
w demi glace i sosem własnym z odrobiną musztardy*
Vepřová panenka sous-vide
*v bylinkové krustě / bramborová kaše s parmazánem / pečená
kořenová zelenina v demi-glace / vlastní omáčka
s kapkou hořčice*
- Sznicel wiedeński z cielęciny** 56 zł
*podany z aromatyczną salatką ziemniaczaną, łączącą
smakowite kawałki ziemniaków, boczku, ogórka konserwowego
i cebulki. Klasyka kuchni austriackiej w najlepszym wydaniu.*
Vídeňský telecí řízek
*podáváný s voňavým bramborovým salátem kombinujícím
chutné kousky brambor, slaniny, nakládaných okurek
a cibule. Klasika rakouské kuchyně v té nejlepší podobě.*
- Rolada wołowa** 58 zł
podana z kluskami śląskimi oraz czerwoną kapustą
Slezská roláda
slézské „kluski“ / modré zeli
- Udko z kaczki** 58 zł
*podane z kluskami śląskimi (ciemnymi lub jasnymi)
oraz buraczkami*
Kachní stehno
slézské „kluski“ (tmavé nebo světlé) / červená řepa
- Tradycyjny de volaille z maselkiem i pietruszką** 46 zł
*podany z kremowym puree ziemniaczanym oraz lekką,
orzeźwiającą salatką a'la mizeria (ogórek, koperek, czerwona cebula)*
Tradiční de volaille s máslem a petrželkou
*podáváný s krémovou bramborovou kaší a lehkým osvěžujícím salátem
a'la mizeria (okurka, kopr, červená cibule)*

Roladka z bakłazana z kurkami *(danie wegetariańskie)* 46 zł
podana z frytkami z batatów i karmelizowaną czerwoną cebulką
Lilkový závitok (vege)
lišky/karmelizovaná červená cibulka s malinami / batátové hranolky

Krůlík w sosie śmietanowym *(tylko w niedzielę)* 62 zł
podany z czeskim knedlikiem lub kluskami oraz buraczkami
Králík se smetanovou omáčkou (pouze v neděli)
knedlík / červená řepa

Stek z polędwicy wołowej 200g/300g 119 / 149 zł
podany z masłem czosnkowym, chipsami ziemniaczanymi
i pieczonymi warzywami korzeniowymi w demi glace
Steak z pravé svíčkové 200g/300g
bramborové talárky / pečená kořenová zelenina
v demi glace / česnekové máslo
Do steka polecamy sos pieprzowy 9 zł
Ke steaku doporučujeme pepřovou omáčku

Salátka a'la Cezar 48 zł
stripsy z kurczaka w tempurze z tapioki, salata rzymska,
grzanki, chipsy z parmezanu, sos a'la Cesar
Salát á la Caesar
kuřecí stripsy v tapiokové tempuře, římský salát,
krutony, parmažánové chipsy, omáčka a'la Caesar s nádechem hořčice

CZESKIE KLASYKI / ČESKÁ KLASIKA

„Svíčková na smetaně“ 59 zł
tradycyjne czeskie danie – pieczeń wołowa podana
z knedlikiem karlowarskim, żurawiną i śmietaną
„Svíčková na smetaně“
s brusinkami a šlehačkou / karlovarský knedlík

Smażony ser w panko 44 zł
podany z frytkami i domowym sosem tatarskim
Smažený sýr v panko
hranolky / domácí tatarská omáčka

*Zmiana dodatków w daniu – 5 zł (za każdą zmianę)

*Výměna příloh - 5 PLN (za každou změnu)



DESERY DEZERTY

Beza Pavlova z <i>kremem mango-marakuja i owocami</i> <i>Pusinka Pavlova s mangovo-maracujovým krémem a ovocem</i>	24 zł
Sernik baskijski <i>Baskický cheesecake</i>	24 zł
Szarlotka w nowoczesnym wydaniu <i>chrupiąca tartaleтка z musem jabłkowym, posypana kruszonką, podana z lodami waniliowymi</i> <i>Moderní pojetí jablečného koláče</i> <i>křupavá tartaleтка s jablečnou pěnou a drobenkou, podávaný s vanilkovou zmrzlinou</i>	22 zł
Lody (dwie gałki) / <i>maślana kruszonka / owoce sezonowe</i> <i>Zmrzlina (2 kopečky) / máslová drobenka / sezónní ovoce</i>	24 zł

DODATKI PŘÍLOHY

Kluski śląskie / <i>Slezské kluski</i>	12 zł
Frytki / <i>Hranolky</i>	9 zł
Domowe talarki ziemniaczane / <i>Domáci bramborové plátky</i>	10 zł
Frytki z batatów / <i>Batátové hranolky</i>	12 zł
Bombki paryskie / <i>Pařížské noky</i>	10 zł
Mix салат lub zestaw surówek / <i>Mix salátů</i>	14 zł
Buraczki / <i>Červená řepa</i>	9 zł
Czerwona lub biała kapusta / <i>Modré zelí</i>	9 zł
Domowy sos tatarski / <i>Tatarská omáčka</i>	7 zł



KAWA I HERBATA KÁVA A ČAJ

*Pracujemy na wysokiej jakości ziarnach z renomowanej gliwickiej palarni Kąfar
Pracujeme s vysoce kvalitními zrny z vyhlášené gliwické pražírny Káfar*

Espresso	25 ml	11 zł
Doppio / ristretto	50/40 ml	13 zł
Americano	150 ml	13 zł
Americano <i>z mlekiem / s mlékem</i>	200 ml	14 zł
Cappuccino	200 ml	15 zł
Flat white	200 ml	17 zł
Latte macchiato	300 ml	17 zł
Latte macchiato <i>z advocaatem</i>	300 ml	22 zł
Herbata (czarna, zielona, owocowa) čaj (černý, zelený, ovocný)	350 ml	10 zł
Caffee Freddo <i>(espresso, mleko, lód)</i>	250 ml	16 zł
Migdałowe iced latte <i>z amaretto</i> Mandlové iced latte <i>s amaretto</i>	250 ml	20 zł
Espresso tonic	250 ml	19 zł



NAPOJE NÁPOJE

Lana Kofola Čepovaná Kofola	300 ml	10 zł	500 ml	12 zł
Pepsi, Pepsi Zero Cukru			200 ml	10 zł
Mirinda			200 ml	10 zł
7Up			200 ml	10 zł
Tonic			200 ml	10 zł
Ice tea (lemon, green tea, peach)			200 ml	10 zł
Sok świeżo wyciskany pomarańcza / grapefruit Džus z čerstvého ovoce pomaranč / grep			300 ml	20 zł
Sok owocowy „Toma“ pomarańcza / grapefruit / czarna porzeczka / jabłko Ovocný džus „Toma“ pomaranč / grep / černý rybíz / jablko	1 liter	20 zł	300 ml	10 zł
Woda mineralna Aqua Carpatica niegazowana/gazowana Minerálka Karpatia perlivá / neperlivá	330 ml	10 zł	750 ml	20 zł
Lemoniada klasyczna Klasická limonáda	800 ml	30 zł	400 ml	18 zł
Lemoniada malinowa Malinová limonáda	800 ml	30 zł	400 ml	18 zł
Lemoniada z domowym syropem bazyliowym Limonáda s domácím bazalkovým sirupem	800 ml	30 zł	400 ml	18 zł





PIWO ODERBERG

Tylko u nas! Polecamy nasze niefiltrowane i niepasteryzowane piwo Oderberg z rodzinnego minibrowaru.

Doporučujeme naše domácí pivo z rodinného minipivovaru.
Nefiltrovaný nepasterizovaný ležák 12°, k ochutnání jen u nás.



LANE PIWO ČEPOVANÁ PIVA

Oderberg 12°	300 ml	11 zł	500 ml	14 zł
Radegast 10°	300 ml	10 zł	500 ml	13 zł

PIWA BUTELKOWE LAHVOVÁ PIVA

Raciborskie klasyczne	500 ml	15 zł
Żywiec	500 ml	14 zł
Karmi	500 ml	15 zł
Birell bezalkoholowy	500 ml	12 zł

WINO VÍNO

Zachęcamy do zapoznania się z naszą kartą win, w której znajdują Państwo selekcję win dobranych do menu we współpracy z Markiem Kondratem.

Podívejte se do našeho vinného lístku, ve kterém najdete víno vybrané pro naši restauraci ve spolupráci s Markiem Kondratem.



KONDRAAT
WINA WYBRANE



APERITIF APERITIVY

Martini bianco	100 ml	14 zł
Frizzante	100 ml	15 zł

DRINKI DRINKY

Aperol Spritz	150 ml	25 zł
<i>aperol / prosecco / woda gazowana / pomarańcza</i>		
<i>aperol / prosecco / perlivá voda / pomeranč</i>		

Hugo Spritz	150 ml	25 zł
<i>prosecco / syrop z czarnego bzu / woda gazowana</i>		
<i>prosecco / bezinkový sirup / perlivá voda</i>		

Hugo bezalkoholowe	150 ml	25 zł
<i>wino musujące 0% / syrop z czarnego bzu / woda gazowana</i>		
<i>0% šumivé víno / bezinkový sirup / perlivá voda</i>		

Gin&tonic	150 ml	21 zł
<i>pomarańcza / cynamon / goździk / anyż</i>		
<i>pomeranč / skořicová tyčinka / hřebíček / anýž</i>		



ALKOHOLE ALKOHOL

	<i>40 ml</i>	<i>butelka</i>
Wódka Wyborowa 40%	10 zł	100 zł 0,5l
Wódka Finlandia 40%	12 zł	120 zł 0,5l
Wódka J.Urbanowicz Redaktorska 40%	25 zł	250 zł 0,5l
Wódka Belvedere 40%	28 zł	390 zł 0,7l
Wódka Żubrówka tradycyjna 37,5%	11 zł	150 zł 0,7l
Śliwowica Podbeskidzka 50%	19 zł	260 zł 0,7l
Likier Mandarin Ginger 30%	27 zł	270 zł 0,5l
Likier Becherovka 38%	16 zł	220 zł 0,7l
Likier Jägermeister 35%	15 zł	210 zł 0,7l
Likier Bailey's 17%	14 zł	190 zł 0,7l
Gin Seagram's 37,5%	12 zł	160 zł 0,7l
Whisky Jack Daniel's 40%	18 zł	250 zł 0,7l
Whisky Tullamore Dew 40%	19 zł	260 zł 0,7l
Whisky Cardhu Gold Reserve 40%	27 zł	370 zł 0,7l
Whisky Glenmorangie 10yo 40%	36 zł	500 zł 0,7l
Whisky Bulleit Bourbon 40%	20 zł	280 zł 0,7l
Brandy Metaxa 7* 40%	17 zł	230 zł 0,7l
Cognac Martell VSOP 40%	40 zł	560 zł 0,7l
Rum Angostura 7yo 40%	26 zł	360 zł 0,7l
Rum Dictator 12yo 40%	34 zł	470 zł 0,7l