

# MENU



Ul. Spacerowa 6  
58-321 Zagórze Śląskie  
+48 506 695 111  
maria\_antonina@op.pl  
[www.hotelmariaantonina.pl](http://www.hotelmariaantonina.pl)

## Szanowny Gościu!

Staropolskim obyczajem, przybysz, który próg nasz przestąpi, wyjść stąd musi syty i z ugaszonym pragnieniem.

Stawy i napitku wszelkiego u nas Ci dostatek, więc każdy, nawet najbardziej wybredny gust, zaspokojony zostanie.

Wolą naszą i pragnieniem naszym jest, aby ten kto raz tu zagości wracał do nas z lubością i zadowoleniem.

Serdecznie zapraszamy  
do restauracji „**MARIA ANTONINA**”

Szanowni Państwo, prosimy o wyrozumiałość w oczekiwaniu na wydanie potraw, gdyż dania w naszej kuchni przygotowywane są na bieżąco, tradycyjnymi metodami.

Czas oczekiwania na dania wynosi średnio 30 minut, w weekendy może być wydłużony do 120 minut w zależności od ruchu. Szczegółowych informacji zasięgnij u kelnera.

Nasza restauracja czynna jest codziennie od godziny 10 do 22,  
w okresie letnim w weekendy czynna do 24.  
Szef kuchni serwuje dania od 12 do 22.

Śniadania podajemy od godziny 8:00 do 11:00. Na życzenie Gości możliwość wcześniejszego zamówienia śniadania w recepcji hotelowej.

Zestaw śniadaniowy – 35 zł, dla Gości hotelowych – w cenie pokoju.

Nasza restauracja oferuje Państwu 3 rodzaje kuchni:  
Our restaurant offers 3 types of cuisine:

## **ZADYMIONY STEAKHOUSE**

Wszystkie dania z kuchni „ZADYMIONY STEKHOUSE” przygotowane są w piecu JOSPER, który jest połączeniem klasycznego pieca z grillem. Poprzez dym drzewny oraz wysoką temperaturę (ponad 350°C), mięsa w nim przyrządzone mają unikalny smak i aromat.

All dishes from the "ZADYMIONY STEKHOUSE" (eng. "SMOKED") are prepared in the JOSPER oven, which is a combination of a classic oven and grill. Due to wood smoke and high temperature (over 350 °C), the meats prepared in it have a unique taste and aroma.

## **AUTORSKA KUCHNIA POLSKA**

Tradycyjne dania kuchni polskiej oraz specjalności Szefa Kuchni przygotowane z lokalnych składników.

Traditional Polish dishes and the Chef's specialties prepared from local ingredients.

## **PIZZA ITALIANA**

Oryginalna włoska pizza na cienkim cieście. Szeroki wybór menu, w którym każdy znajdzie coś dla siebie. Średnica pizzy 30 cm.

Original Italian thin-crust pizza with a wide selection of ingredients.

Pizza diameter 30 cm.

**Dania z poszczególnych kuchni wydawane są niezależnie**  
**Dishes from individual cuisines are issued independently**

 - dania wegetariańskie / Vegetarian dishes



Szef Kuchni poleca / Chefs specials

# ZADYMIONY STEAKHOUSE

**1. STEK T-BONE 400 g .....88 zł**  
(WARZYWA GRILLOWANE 200G LUB MIX SAŁAT 150G)  
(GRILLED VEGETABLES 200 G OR SALAD MIX 150 G)



**2. STEK TOMAHAWK 750 g ..... 120 zł**  
(WARZYWA GRILLOWANE 200g lub MIX SAŁAT 150g)  
(GRILLED VEGETABLES 200 g or SALAD MIX 150 g)

**3. STEK Z ANTRYKOTU 250 g.....59 zł**  
(WARZYWA GRILLOWANE 200g lub MIX SAŁAT 150g)  
(GRILLED VEGETABLES 200 g or SALAD MIX 150 g)

**4.ŁOSOŚ W ZIOŁACH / SALOMON IN HERBS 180g .....40 zł**  
(WARZYWA GRILLOWANE 200g lub MIX SAŁAT 150g)  
(GRILLED VEGETABLES 200 g or SALAD MIX 150 g)

**5. KREWETKI BLACK TIGER (3 SZTUKI) / BLACK TIGER SHRIPMS (3 PCS) ..... 50 zł**  
(WARZYWA GRILLOWANE 200g lub MIX SAŁAT 150g)  
(GRILLED VEGETABLES 200 g or SALAD MIX 150 g)



**6. PSTRĄG / TROUT 300 g .....38 zł**  
(WARZYWA GRILLOWANE 200g lub MIX SAŁAT 150g)  
(GRILLED VEGETABLES 200 g or SALAD MIX 150 g)



**7. 🌿 JARSKI SZASZŁYK Z KUKURYDZY/ VEGAN CORN SKEWER 200 g ..... 28 zł**  
(MIX SAŁAT 150g)/ (SALAD MIX 150 G)

**+ FRYTKI/ FRENCH FRIES 200 g .....10zł**


## KUCHNIA POLSKA / POLISH CUISINE

### PRZYSTAWKI / APPETIZERS



Marynowany pstrąg z majonezem koperkowym i kompresowanym ogórkiem / Marinated trout with dill mayo and compressed cucumber .....	26 zł
 Smażone boczniaki / Fried oyster mushrooms .....	19 zł
Tatar wołowy / Beef tartar .....	30 zł
Carpaccio z polędwicy wołowej/ Beef carpaccio.....	34 zł
 Carpaccio z buraka z konfiturą z cebuli, chilli, rukolą i parmezanem / Beetroot carpaccio with onion jam arugola and parmezan cheese.....	21 zł


### ZUPY/ SOUPS

Rosół/ Broth	
z domowym makaronem/ with home made noodels .....	14 zł
z kołdunami/ with small meat dumplings .....	16 zł
Barszcz/ Borsch (beetroot soup)	
czysty/ clear .....	10 zł
z kołdunami/ with small meat dumplings.....	16 zł
Żurek z jajkiem/ Sour rye soup with egg	
podany w talerzu/ served in a plate .....	15 zł
podany w chlebie/ served in a bread.....	21 zł
Zupa rybna z ryżem/ Fish soup with rice .....	18 zł
 Krem pomidorowy z grzanką i oliwą / Tomato creme soup with toasted bread and olive oil.....	18 zł

## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

### SAŁATKI / SALADS

Sałatka Cezar z kurczakiem, sosem czosnkowym, bekonem, pomidorem, ogórkiem, parmezanem oraz grzanką/ Caesar salad with chicken, garlic sauce, bacon, tomato, cucumber, parmesan served with toasted bread..... 32 zł

 Smażony camembert podany z owocami sezonowymi i sałatą/ Fried camembert served with seasonal fruit ..... 30 zł

Pikantny łosoś na sałacie z awokado i ogórkiem/Spicy salmon salad with avocado and cucumber ..... 38 zł

### DRÓB / POULTRY

Filet z kaczki marynowany w śliwce i rozmarynie z puree buraczanym/ Duck filet marinated with plum and rosemary, served with beetroot puree ..... 40 zł

Pierś z kurczaka z placuszkami rosti i mixem sałat/ Chicken breast with rosti and salad mix ..... 37 zł

### WIEPRZOWINA / PORK



Pieczone żebro, gołąbki z kaszą jęczmienna i grzybami podane z ogórkami kiszonymi/ Oven baked rib served with mushroom and barley stuffed cabbage rolls and pickled cucumbers ..... 39 zł

Kotlet Schabowy (grillowany lub panierowany) z kapustą zasmażaną i ziemniakami / Pork chop (grilled or fried) served with potatoes and fried cabbage..... 34 zł

Placek po węgiersku z bukietem surówek/ Potato pancakes with pork stew and mix of salads..... 35 zł



Gulasz z dziczyzny, gnocchi, marynowana czerwona kapusta/ Venison stew with gnocchi and marinated red cabbage..... 50 zł

## WOŁOWINA / BEEF



Policzki wołowe z batatami, brokułami gotowanymi sous vide i puree ziemniaczanym z chrzanem/ Beef cheeks with sous vide sweet potatoes, broccoli, and mashed potatoes with horseradish..... 44 zł

Burger wołowy (200 g) z żółtym serem, ogórkiem kiszonym, salsą z papryki, czerwoną cebulą i roszką/ Beef burger (200 g) with cheese, pickles, pepper salsa, red onion and feldsalad ..... 25 zł

## PIEROGI / POLISH DUMPLINGS

Pierogi ruskie z okrasą/ Polish dumplings with potatoes, farmer cheese and onion served with greaves ..... 18 zł

Pierogi z mięsem/ Polish dumplings with meat ..... 22 zł

## MAKARONY / PASTAS

Spaghetti z szatwią, kurkami i / Spaghetti with salvia, chenterelle mushrooms and z suszonymi pomidorami/dried tomatoes ..... 32 zł

z szynką dojrzewającą/matured raw ham..... 36 zł

## RYBY I OWOCE MORZA / FISH & SEA FOOD

Spaghetti z muszlami w sosie pomidorowym / Spaghetti with mussels in tomato sauce..... 40 zł

Spaghetti z muszlami w sosie winnym / Spaghetti with mussels in tomato sauce 48 zł






Świeże mule w sosie pomidorowym podane z grzanką/ Fresh mussels in tomato sauce served with toast ..... 32 zł


Świeże mule w białym winie podane z grzanką/ Fresh mussels in white wine served with toast..... 40 zł

Sandacz z sosem porowym i ryżem/Zander with leek sauce and rice .....37zł

## DANIA WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISHES

-  Gnocchi z sosem pomidorowym/ Gnocchi in tomato sauce ..... 25 zł
-  Pieczony batat na roszponce z serem riccota i oliwą/ Baked sweet potato with feldsalad and riccota cheese ..... 30 zł
-  Burger z serem camembert (120 g) z ogórkiem kiszonym, salsą z papryki, czerwoną cebulą i roszponką/ Camembert burger (120 g) with pickles, pepper salsa, red onion and feldsalad ..... 25 zł

## DLA DZIECI / KIDS MENU

-  Ryż z jabłkami i cynamonem/ Cinnamon rice with apples ..... 18 zł
- Nuggetsy drobiowe z frytkami i surówką z marchewka / Chicken nuggets with fries and greated carrot..... 25 zł
- Panierowany dorsz z frytkami i białą kapustą/ Fried cod with fries and polish coleslaw..... 25 zł

## DODATKI/ ADDITIONS

- Frytki/ French fries 200 g ..... 10 zł
- Cząstki ziemniaczane/Potato wedges 200 g .....8 zł
- Ziemniaki/ potatoes 200 g.....7 zł
- Mix salat (sałata, pomidor, ogórek) / Salad mix (lettuce, tomato, cucumber) ..... 10 zł
- Surówka do wyboru: biała kapusta/buraki/marchewka  
Grated: white cabbage/ beetroot/ carrot 150g .....6 zł



# PIZZA ITALIANA

1. 🍃 MARINARA..... 19 zł  
(sos pomidorowy, czosnek, oregano) / (tomato sauce, garlic, oregano)
2. SALAMI..... 27 zł  
(sos pomidorowy, mozzarella, salami) / (tomato sauce, mozzarella, salami)
3. PROSCIUTTO E FUNGHI..... 28 zł  
(sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki) / (tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms)
4. 🍃 QUATTRO FORMAGGI..... 29 zł  
(sos pomidorowy, mozzarella, gorgonzola, ementaler, parmezan) / (tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, ementaler, parmezan)
5. DIAVOLA..... 29 zł  
(sos pomidorowy, mozzarella, salami, ostre papryczki) / (tomato sauce, mozzarella, salami, hot peppers)
6. TONNO CIPOLLA..... 29 zł  
(sos pomidorowy, mozzarella, tuńczyk, czerwona cebula) / (tomato sauce, mozzarella, tuna, red onion)
7. CARBONARA..... 32 zł  
(sos pomidorowy, mozzarella, boczek, jajko, parmezan) / (tomato sauce, mozzarella, becon, egg, parmezan)
8. PARMA..... 32 zł  
(sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, pomidory koktajlowe, rukola, parmezan) / (tomato sauce, mozzarella, parma ham, cherry tomatoes, arugola, parmezan)
9. CALZONE (pieróg)..... 29 zł  
(sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, parmezan) / (tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, parmezan)
10. 🍃 DELL' ORTO..... 28 zł  
(sos pomidorowy, mozzarella, warzywa grillowane) / (tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables)



11. 🍃 KAJA ..... 25 zł  
(sos pomidorowy, mozzarella, czosnek, cukinia, parmezan) / (tomato sauce, mozzarella, garlic, zucchini, parmezan)

12. 🍃 MARGHERITA..... 22 zł  
(sos pomidorowy, mozzarella, oregano) / (tomato sauce, mozzarella, oregano)

13. 🍃 RAGGIO DI SOLE ..... 30 zł  
(sos pomidorowy, mozzarella, szparagi, jajko) / (tomato sauce, mozzarella, asparagus, egg)

+DOPIA PASTA/ PODWÓJNE CIASTO/ DUBLE CRUST ..... 5 zł

## DESERY

Creme brulee.....	16 zł
Panna Cotta.....	14 zł
 Beza Pavlova .....	18 zł
Ciasto dnia/ Cake of the day .....	16 zł
 Muffinka czekoladowa z musem malinowym i z owocami/ Chocolate muffin with raspberry sauce and fruits .....	25zł
Strudel jabłkowy/ Apple strudel .....	25 zł
Koktajl owocowy/ Fruit cocktail .....	15 zł
Lody waniliowe z gorącym sosem z owoców leśnych/ Vanilla ice cream with hot forest fruits sauce .....	18 zł
Gałka lodów/ Ice cream scoop .....	4 zł

## NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Herbata imbirowa ze świeżym imbirem, miodem i limonką/ Ginger tea with fresh ginger, honey and lime .....	15 zł
Herbata malinowa z goździkami, cynamonem i pomarańczą/ Raspberry tea with cloves, cinnamon and orange .....	15 zł
Herbata RichMont/ RichMont tea .....	10 zł
Gorąca czekolada/ Hot chocolate .....	15 zł
Kawa czarna / Black coffee .....	9 zł
Kawa z mlekiem/ Coffee with milk.....	9 zł
Kawa parzona/ Brewed coffee .....	8 zł
Espresso .....	8zł
Espresso macchiato .....	9 zł
Caffe latte .....	12 zł
Cappucino .....	11 zł
Flat white.....	16 zł
Mleko roślinne do kawy.....	3 zł
Syropy do kawy .....	3 zł
Kawa mrożona/ Iced coffee.....	18 zł

## NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Woda gazowana/niegazowana/ Sparkling/ still water 0,33l .....	5 zł
Cola, Fanta, Sprite 0,5l.....	8 zł
Fuzetea 0,5l .....	8 zł
Kinley 0,2 l .....	5 zł
Sok owocowy Tymbark 0,2l/ Fruit juice 0,2l .....	5 zł
(pomarańcza, czarna porzeczka, banan, jabłko, grejpfrut) (orange/ black currant/ banana/ apple/ grapefruit)	

## PIWA / BEERS

### PIWA LANE / BEERS DRAFT

Tyskie 0,5 l .....	9 zł
Tyskie 0,3 l .....	7 zł
Pilsner 0,5 l .....	11 zł
Pilsner 0,3 l .....	8 zł

### PIWA BUTELKOWE/ BEER BOTTLES

Lech 0,5 l .....	9 zł
Książęce 0,5 l .....	10 zł
Kozel ciemne 0,5 l .....	10 zł
Kozel jasne 0,5 l .....	10 zł
Grolsch 0,5 l .....	11 zł

### PIWO BEZALKOHOLOWE/ ALCOHOL FREE BEER

Lech Free 0,33 l .....	8 zł
------------------------	------

### APERITIF

Cointreau 40 ml .....	12 zł
Campari 40 ml.....	10 zł
Martini Bianco, Rosso, Rose, Extra Dry 100 ml .....	12 zł

### GIN

Seagrams 40 ml.....	12 zł
Lubuski 40 ml .....	10 zł
Bombay 40 ml.....	18 zł
Hendrick's 40 ml.....	20 zł

### TEQUILA

Sierra Gold 40 ml .....	14 zł
Sierra Silver 40 ml.....	11 zł

### RUM

Bacardi White 40 ml.....	14 zł
Havana Club 3 40 ml.....	14 zł
Havana Club 7 40 ml .....	20 zł

### WHISKY/BOURBON

Johnnie Walker Red 40 ml.....	12 zł
Johnnie Walker Black 40 ml .....	18 zł
Ballantine's 40 ml.....	15 zł
Grant's 40 ml .....	14 zł
Jim Beam 40 ml .....	18 zł
Jack Daniels 40 ml .....	18 zł
Marker's Mark 40 ml.....	18 zł
Chivas Regal 40 ml .....	20 zł

### COGNAC & BRANDY

Remy Martin V.S. 20 ml .....	21 zł
Remy Martin V.S.O.P 20 ml.....	26 zł
Hennessy 20 ml.....	15 zł
Pliska 40 ml .....	12 zł
Stock 40 ml.....	13 zł
Metaxa 3* 40 ml.....	12 zł
Metaxa 5* 40 ml.....	14 zł

### LIKIERY

Baileys 40 ml .....	15 zł
Jagermeister 40 ml .....	12 zł
Malibu 40 ml .....	10 zł

## VODKA

	40 ml	0,5 l
Wyborowa.....	7 zł.....	60 zł
Finlandia.....	10 zł.....	100 zł
Absolut.....	10 zł.....	100 zł
Żubrówka.....	7 zł.....	60 zł
Żołądkowa.....	7 zł.....	60 zł
Soplica czysta/smakowa.....	7 zł.....	60 zł
Śliwowa.....	11 zł.....	125 zł
Stock.....	7 zł.....	60 zł

## DRINKI

### Mojito | 22 zł

40 ml rum, woda gazowana, limonka, mięta, cukier brązowy

### Cuba libre | 22 zł

40 ml rum, coca cola, limonka

### Aperol Spritz | 30 zł

120 ml Prosecco, 80 ml Aperol, woda gazowana

### Tequila Sunrise | 22 zł

40 ml Tequila, 30 ml grenadina, sok pomarańczowy,

### WHISKY SOUR | 24 zł

40 ml Burbon whiskey, sok z cytryny, syrop cukrowy

### Long Island Iced Tea | 30 zł

Wódka 20 ml, Tequila 20 ml, Rum 20 ml, Gin 20 ml, 20 ml Cointreau, 20 ml syrop cukrowy, sok z cytryny, sok z limonki, coca cola