

MENU



Ul. Spacerowa 6
58-321 Zagórze Śląskie
+48 506 695 111
maria_antonina@op.pl
www.hotelmariantonina.pl

Wykaz alergenów i gramatur dostępny u obsługi. /
List of allergens and weight available at service.

Szanowny Gościu!

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

BAR

od niedzieli do czwartku 11-22

piątek i sobota 11-24

KUCHNIA

od niedzieli do czwartku 12-21:30

piątek i sobota 12-23:30

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

Zestaw śniadaniowy – 50 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 STEAKHOUSE” 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 STEAKHOUSE" (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 z akcentami kuchni włoskiej.
Traditional Polish dishes with an Italian twist.

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/ Chef's specials

ZADYMIONY STEAKHOUSE

1. STEK T-BONE / T-BONE STEAK 400 g **130 zł**
(WARZYWA GRILLOWANE 200g LUB MIX SAŁAT 150g)
(GRILLED VEGETABLES 200g OR SALAD MIX 150 g)



2. STEK TOMAHAWK / TOMAHAWK STEAK 750 g **170 zł**
(WARZYWA GRILLOWANE 200g lub MIX SAŁAT 150g)
(GRILLED VEGETABLES 200 g or SALAD MIX 150 g)

3. STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ / BEEF SIRLOIN STEAK 250 g **110 zł**
(WARZYWA GRILLOWANE 200g lub MIX SAŁAT 150g)
(GRILLED VEGETABLES 200 g or SALAD MIX 150 g)



4. PSTRĄG /TROUT 300 g **59 zł**
(WARZYWA GRILLOWANE 200g lub MIX SAŁAT 150g)
(GRILLED VEGETABLES 200 g or SALAD MIX 150 g)




FRYTKI / FRENCH FRIES 200 g **15 zł**

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

KUCHNIA POLSKA / POLISH CUISINE

PRZYSTAWKI / APPETIZERS



Tatar z łososia z ogórkiem, awokado i cebulą dymką / Salmon tartare with cucumber, avocado and spring onion	49 zł
Tatar wołowy / Beef tartare	49 zł
 Smażone boczniaki / Fried oyster mushrooms	30 zł

ZUPY / SOUPS

Rosół / Broth	
z domowym makaronem / with homemade noodles	17 zł
z kołdunami / with small meat dumplings	21 zł
Barszcz / Borsch (beetroot soup)	
czysty / clear	14 zł
z kołdunami / with small meat dumplings	23 zł
Żurek z jajkiem / Sour rye soup with egg	
podany w talerzu / served in a plate	23 zł
podany w chlebie z sosem czosnkowym / served in a bread with garlic sauce	33 zł
Grochowa/ Pea soup	25 zł

DLA DZIECI / KIDS MENU

Nuggetsy drobiowe w płatkach kukurydzianych z frytkami i buraczkami /	
Chicken nuggets in corn flakes with fries and beetroot	32 zł
Ręcznie robiony makaron w sosie pomidorowym / Homemade pasta with tomato sauce	32 zł

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

SAŁATKI / SALADS

Sałatka Cezar z kurczakiem, sosem czosnkowym, bekonem, pomidorem, ogórkiem, parmezanem podana z grissini/ Caesar salad with chicken, garlic sauce, bacon, tomato, cucumber, parmesan served with grissini 44 zł

✎ Smażony ser camembert podany z owocami sezonowymi i sałatą / Fried camembert served with seasonal fruit 42 zł

✎ Zielona misha z burrata, ciecierzycą, ogórkiem, cebulą, awokado i pomidorem / Green bowl with burrata, chickpeas, cucumber, onion, avocado and tomato 46 zł

Mix sałat z krewetkami z malinowym sosem balsamicznym podane z grissini / Mix salad with shrimps and raspberry balsamic sauce, served with grissini 59 zł

RYBY I OWOCE MORZA / FISH & SEAFOOD

Łosoś z patelni podany na grandine* szpinakowym / fried salmon served with grandine pasta with spinach 59 zł

Sandacz z sosem porowym, ryżem limonkowym z kolendrą i sałatką z zielonego marynowanego ogórka/ Sander with leek sauce served with cilantro lime rice and marinated cucumber 52 zł

Panierowany dorsz z frytkami i białą kapustą / Fried cod with fries and polish coleslaw 47 zł

*grandine – rodzaj makaronu / type of pasta

WIEPRZOWINA / PORK

Pieczeń z karkówki podana z kaszotto grzybowym i ogórkami kiszonymi / Roast pork neck served with buckwheat groats with mushrooms and pickled cucumbers 49 zł

Panierowany kotlet schabowy z kapustą zasmażaną i ziemniakami / Pork chop served with potatoes and fried cabbage 46 zł

Placek po węgiersku z bukietem surówek / Potato pancakes with pork stew and mix of salads 46 zł

Golonka 700g po staropolsku z zasmażaną kapustą i pieczonymi ziemniakami (serwowana z chrzanem i musztardą) / Polish old style pork knuckle with fried cabbage and baked potatoes (served with horseradish and mustard) 72 zł



Żeberko wieprzowe 350g z puree z czerwonej fasoli serwowane z autorskimi surówkami (marchewka z czosnkiem, szpinak z orzechami, burak z czerwoną cebulą) / Pork rib with red bean puree served with original salads (carrot with garlic, spinach with nuts, beetroot with red onion) 65 zł

DRÓB / POULTRY



Połowa kurczaka w sosie śmietanowo-czosnkowym z pieczonymi ziemniakami i modrą kapustą / Fried half chicken in cream-garlic sauce with baked potatoes and red cabbage 60 zł

Pierś z kurczaka z placuszkami rosti i mixem sałat / Chicken breast with rosti and mixed salad 49 zł

WOŁOWINA / BEEF



Policzki wołowe z kapustą marynowaną w burakach i puree ziemniaczanym z chrzanem / Beef cheeks with cabbage marinated in beets and potatoes with horseradish 59 zł


Bitki z polędwicy wołowej z cebulką zasmażaną w towarzystwie pieczonych ziemniaków pod pierzynką serową i sałatką z marynowanego ogórka / Beef tenderloin cutlets with fried onion and baked potatoes under a cheese served with marinated cucumber salad 89 zł

RĘCZNIE ROBIONE / HANDMADE

Pierogi ruskie z okrasą / Pierogi with potatoes, farmer cheese and onion served with greaves 27 zł

Pierogi z mięsem / Pierogi with meat 33 zł


Manty z mięsem wołowym i sosem czosnkowym / Manty with beef meat served with garlic sauce 39 zł

 Domowe tagliatelle z sosem z podgrzybków i pietruszką / Handmade tagliatelle with bolete sauce and parsley 43 zł

Domowe tagliatelle z sosem z podgrzybków, kurczakiem i pietruszką / Handmade tagliatelle with bolete sauce, chicken and parsley 49 zł



Domowe tagliatelle z bazyliowym pesto, cukinią, kurczakiem i parmezanem / Handmade tagliatelle with basil pesto, zucchini, chicken and parmesan 47 zł

 Domowe tagliatelle z bazyliowym pesto, cukinią i parmezanem / Handmade tagliatelle with basil pesto, zucchini and parmesan 41 zł

PIZZA ITALIANA

pizza przygotowywana z włoskich produktów

PRIMAVERA 39 zł

(sos tysiąca wysp, mozzarella, sałata lodowa, łosoś marynowany z zielonym pieprzem, pomidorki koktajlowe) / (thousand island dressing, mozzarella, lettuce, marinated salmon with green pepper, cherry tomato)

STRANA 39 zł

(sos musztardowo-śmietanowy, mozzarella, pancetta arrotolata*, czerwona cebula, pieprz mielony) / (mustard-cream sauce, mozzarella, pancetta arrotolata*, red onion, ground pepper)

CALABRESE 39 zł

(sos pomidorowy, mozzarella, n'duja*, oliwki taggiasca*) / (tomato sauce, mozzarella, n'duja*, taggiasca olives*)

BOSCAIOLA 40 zł

(sos pomidorowy, mozzarella, mieszanka grzybów leśnych marynowanych w oliwie z oliwek, pietruszka, mięso mielone) / (tomato sauce, mozzarella, marinated wild mushrooms, parsley, minced meat)

 **WILLIAMS** 38 zł

(mozzarella, świeża gruszka, gorgonzola, orzechy włoskie) / (mozzarella, pear, gorgonzola, walnuts)

SPECIALE 43 zł

(mozzarella, gorgonzola, ostre salami, krem truflowy) / (mozzarella, gorgonzola, spicy salami, truffle paste)

GALLO 40 zł


(sos pomidorowy, mozzarella, kurczak, kukurydza, pomidorki koktajlowe, oregano) / (tomato sauce, mozzarella, chicken, corn, cherry tomatoes)

BOLOGNA 45 zł

(sos pomidorowy, mozzarella, mortadella, burrata, granella pistacjowa) / (tomato sauce, mozzarella, mortadella, burrata, pistacchio granella)

AFFUMICATA 46 zł

(sos pomidorowy, mozzarella, speck, scamorza*) / (tomato sauce, mozzarella, speck, scamorza*)

-  **MARGHERITA** 29 zł
(sos pomidorowy, mozzarella, oregano) / (tomato sauce, mozzarella, oregano)
- SALAMI** 35 zł
(sos pomidorowy, mozzarella, salami) / (tomato sauce, mozzarella, salami)
- PROSCIUTTO E FUNGHI** 37 zł
(sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki) / (tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms)
-  **QUATTRO FORMAGGI** 44 zł
(sos pomidorowy, mozzarella, gorgonzola, scamorza*, parmezan) / (tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, scamorza, parmesan)
- DIAVOLA** 38 zł
(sos pomidorowy, mozzarella, salami, ostre papryczki) / (tomato sauce, mozzarella, salami, hot peppers)
- TONNO CIPOLLA** 36 zł
(sos pomidorowy, mozzarella, tuńczyk, czerwona cebula) / (tomato sauce, mozzarella, tuna, red onion)
- PARMA** 45 zł
(sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, pomidory koktajlowe, rukola, parmezan) / (tomato sauce, mozzarella, parma ham, cherry tomatoes, arugula, parmesan)
- DI POLONIA** 39 zł
(sos pomidorowy, mozzarella, kiełbasa, boczek, cebula, ogórek kiszony) / (tomato sauce, mozzarella, sausage, bacon, onion, pickled cucumber)
-  **KAJA** 34 zł
(sos pomidorowy, mozzarella, czosnek, cukinia, parmezan) / (tomato sauce, mozzarella, garlic, zucchini, parmesan)
- CAPRICCIOSA** 42 zł
(sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, karczochy, kapary) / (tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, capers)

+DOPPIA PASTA/ PODWÓJNE CIASTO/ DUBLE CRUST 9 zł



- * pancetta arrotolata - włoski boczek rolowany
- * n'duja - ostra włoska kielbasa o miękkiej konsystencji
- * oliwki taggiasca - drylowane, w oliwie z oliwek extra vergine
- * scamorza - krótko dojrzewający, wędzony ser z mleka krowiego wywodzący się z południowych Włoch

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

DODATKI / ADDITIONS

Frytki / French fries 200 g	15 zł
Cząstki ziemniaczane / Potato wedges 200 g	15 zł
Ziemniaki / Potatoes 200 g	9 zł
Mix sałat (sałata, pomidor, ogórek) / Mixed salad (lettuce, tomato, cucumber)	15 zł
Kaszotto grzybowe / mushroom cassotto	18 zł
Surówka do wyboru: biała kapusta / buraki / marchewka z czosnkiem / szpinak z orzechami / modra kapusta	
Grated: white cabbage / beetroot / carrot with garlic / spinach with nuts / red cabbage 150g	10 zł

DESERY

Creme brulee	24 zł
Panna Cotta	22 zł
 Beza Pavlova	29 zł
Sernik / Cheesecake	25 zł
Jabłecznik / Apple pie	25 zł
Ciasto czekoladowe / Chocolate cake	25 zł
Lody waniliowe z gorącym sosem z owoców / Vanilla ice cream with hot fruit sauce	27 zł
 Domowy strudel jabłkowy podany na ciepło z gałką loda / Homemade apple strudel served warm with a scoop of ice cream	29 zł

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Herbata imbirowa ze świeżym imbirem, miodem i limonką 500ml / Ginger tea with fresh ginger, honey and lime	18 zł
Herbata malinowa z goździkami, cynamonem i pomarańczą 500ml / Raspberry tea with cloves, cinnamon and orange	18 zł
Herbata RichMont 450ml / RichMont tea	14 zł
Gorąca czekolada 250ml / Hot chocolate	15 zł
Kawa czarna 170 ml / Black coffee	12 zł
Kawa biała 200ml / Coffee with milk	14 zł
Kawa parzona 200ml / Brewed coffee	12 zł
Espresso 30ml	10 zł
Espresso doppio 50ml	15 zł
Espresso macchiato 75ml	12 zł
Espresso tonic 150ml	19 zł
Latte Macchiato 225ml	18 zł
Cappuccino 225ml	17 zł
Flat white 300ml	20 zł
Irish coffee 200ml (kawa czarna, whiskey, bita śmietanka 30%)	33 zł
Kawa mrożona 300ml / Iced coffee	23 zł
Mleko roślinne	3 zł
Syropy do kawy	3 zł

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Woda gazowana/niegazowana/ Sparkling/ still water 0,33l	7 zł
Cola, Fanta, Sprite 0,5l	12 zł
Fuzetea 0,5l	12 zł
Kinley 0,2 l	9 zł
Sok owocowy Tymbark 0,25l/ Fruit juice 0,25l (pomarańcza, czarna porzeczka, banan, jabłko, grejpfrut) (orange/ black currant/ banana/ apple/ grapefruit)	9 zł
Sok świeżo wyciskany 0,25l/Freshly squeezed juice 0,25l	18 zł
Zagórzanka 0,25l woda z dystrybutora gaz/niegaz / Water from dispenser sparkling or still	4 zł
Dzbanek wody 1l gaz/ niegaz / Jug of water	15 zł
Dzbanek soku 1l / Jug of juice (pomarańcza, czarna porzeczka, banan, jabłko, grejpfrut) (orange/ black currant/ banana/ apple/ grapefruit)	36 zł

PIWA / BEERS

PIWA LANE / BEERS DRAFT

Tyskie 0,5 l	12 zł
Tyskie 0,3 l	9 zł
Pilsner 0,5 l	16 zł
Pilsner 0,3 l	12 zł

PIWA BUTELKOWE / BEER BOTTLES

Lech 0,5 l	12 zł
Książęce* 0,5 l	14 zł
Kozel jasny / ciemny 0,5 l	14 zł

PIWA REGIONALNE / LOCAL BOTTLES

Sowie* 0,5 l	18 zł
--------------	-------

PIWO BEZALKOHOLOWE / ALCOHOL FREE BEER

Lech Free* 0,33 l	10 zł
Sowie butelka do 0,5% 0,5 l	18 zł

PIWO I WINO GRZANE / MULLED BEER AND WINE

Wino grzane 0,15l	20 zł
Piwo grzane Tyskie 0,5l	18 zł

***informacje o smakach/rodzajach piw dostępne u obsługi**

APERITIF

Campari 40ml	14 zł
Martini Bianco, Rosso, Extra Dry, Fiero 100 ml	17 zł

GIN 40ml

Seagrams	18 zł
Bombay	23 zł
Hendrick's	27 zł

TEQUILA 40ml

Sierra Silver	14 zł
Sierra Gold	18 zł

RUM 40ml

Bacardi White	14 zł
Bacardi Carta Negra	16 zł
Havana Club 3	14 zł
Havana Club 7	20 zł

COGNAC & BRANDY 40ml

Hennessy VS	30 zł
Hennessy VSOP	42 zł
Metaxa 5*	18 zł

Cooler z lodem	10 zł
----------------	-------

LIKIERY 40ml

Baileys	18 zł
Jagermeister	16 zł
Cointreau	14 zł

WHISKY/BOURBON 40ml

Chivas Regal 12 YO	22 zł
Chivas Regal 18 YO	40 zł
Ballantine's	15 zł
Jim Beam	18 zł
Jameson	18 zł
Jack Daniels	20 zł
Glenfiddich 12 YO	29 zł
Singleton 12 YO	28 zł

VODKA

Wyborowa 40ml/0,5l	9/85 zł
Finlandia 40ml/0,5l	12/120 zł
Absolut 40ml/0,5l	14/130 zł
Bocian 40ml/0,5l	10/90 zł
Soplica czysta / smakowa 40ml/0,5l	8/75 zł
Belvedere 0,7l	350 zł