



Restauracja w której się znajdujesz mieści się w sercu dawnego **Parku Szwajcaria** – miejsca, które od niemal stu lat stanowi zieloną oazę dla mieszkańców Gliwic. Ten niezwykły park powstał w latach 20. XX wieku.

Nie bez powodu to miejsce zostało nazwane „**Szwajcarią**”. Malownicze zakątki i doskonała infrastruktura rekreacyjna przez lata przyciągały zarówno mieszkańców, jak i przyjezdnych.

Dziś krajobraz uległ nieco zmianie, ale my dbamy, aby duch tego miejsca pozostał wieczny. Nasza restauracja, zlokalizowana w historycznym otoczeniu, jest miejscem, w którym przeszłość spotyka się z nowoczesnością.

**Zapraszamy** do dalszego studiowania naszego menu i odkrywania smaków, które podkreślają wyjątkowy charakter tego miejsca.

**Smacznego!**

# Przystawki



## **Tatar wołowy**

**49 zł**

z żółtkiem, drobno krojoną cebulką, piklami, grzybkami marynowanymi, przyprawione solą i pieprzem

## **Placuszki z cukinii**

**38 zł**

tarte placki z cukinii podane z wędzonym łososiem i tzatzikami

## **Flammkuchen**

**35 zł**

świeże ciasto chlebowe z ziołami,  
do wyboru z:

- cebulą i boczkiem
- warzywami

# Zupy



## **Rosół**

drobiowo-wołowy z makaronem

**21 zł**

## **Krem pomidorowy**

z pieczonych pomidorów, z dodatkiem grzanek

**23 zł**

## **Szwajcarska zupa serowa**

zupa-krem na bazie serów twardych i pleśniowych

**25 zł**

## **Autorski żurek**

z białą kiełbasą, jajkiem i podgrzybkami, na zakwasie

**25 zł**

## **Kartoflanka Alpejska**

Tradycyjna szwajcarska zupa z ziemniakami i boczkiem

**24 zł**

# Dania główne



## **Grilowany filet z indyka** **56 zł**

z frytkami stekowymi, dipem czosnkowym i zestawem surówek

180 g

## **Panierowany filet z kurczaka** **49 zł**

z purée i zestawem surówek

150 g

## **Udko z gęsi** **71 zł**

Z kluskami na parze i aromatyczną czerwoną kapustą z jabłkiem, w sosie własnym

250 g

## **Kotlet szwajcarski** **58 zł**

z placuszkami rosti i świeżym miksem sałat

180 g

## **Poładwiczki wieprzowe** **62 zł**

z autorskim sosem kurkowym, smażonymi kopytkami i buraczkami

180 g

## **Schabowy z kością** **48 zł**

marynowany w mleku, z purée i mizerią

200 g

## **Rolada śląska** **62 zł**

z tradycyjnymi kluskami śląskimi w sosie pieczeniowym i modrą kapustą z boczkiem

180 g

## **Poliki wołowe w sosie własnym** **62 zł**

z chrzanowym purée i młodą marchewką balsamiczną

180 g

## **Żeberka wieprzowe**

glazurowane, z kolbą kukurydzy, frytkami stekowymi, i sosem miodowo-musztardowym

**60 zł**

240 g

## **Stek z polędwicy**

z frytkami belgijskimi, miksem sałat i masłem ziołowo czosnkowym.

**109 zł**

200 g

## **Łosoś sous-vide**

z frytkami z batatów, szparagami i chrustem z pora

**71 zł**

180 g

## **Stek z halibuta**

z aromatycznym sosem szpinakowo-śmietanowym, zasmażana kapusta z pieczarkami i purée szczypiorkowym

**64 zł**

200 g

## **Placek ziemniaczany**

z gulaszem wieprzowym, śmietaną i tartym serem

**47 zł**

300 g

## **Pappardelle z kurczakiem**

z kawałkami kurczaka i autorskim pesto

**47 zł**

350 g

## **Tagliatelle z krewetkami**

makaron barwiony sepią podany z świeżą rukolą

**59 zł**

300 g

## **Risotto z borowikami**

na bazie białego wina

**56 zł**

300 g

## **Dodatki**

**14 zł**

Miks sałat

Kapusta modra

Mini-Rösti

Mizeria

Buraczki

Kopytka smażone

Bukiet warzyw

Frytki stekowe

Kluski śląskie

Zestaw surówek

Frytki z batatów

Purée

# Sałatki



Baza do sałatki składa się ze świeżych sałat, pomidorów, ogórków i papryki z dodatkiem autorskiego sosu vinaigrette:

**Z grillowanym kurczakiem** 45 zł

**Z grillowanymi warzywami** 39 zł

**Z wędzonym tofu** 48 zł

**Z serem halloumi** 47 zł

chrupiące orzechy

# Dla dzieci



## **Rozpunka**

rosół z makaronem

**15 zł**

## **Merida**

pomidorowa z makaronem

**15 zł**

## **Kurczak mały**

Nuggetsy z połowy piersi kurczaka,  
z frytkami i marchewką

**29 zł**

## **Piękna i bestia**

Dwa naleśniki z białym serem, cukrem  
pudrem i musem malinowym

**25 zł**

## **Kraina lodu**

lody waniliowo-czekoladowe z bitą śmietaną  
i posypką

**19 zł**

# Desery



**Szarlotka na ciepło** **26 zł**

z lodami waniliowymi i bitą śmietaną

**Ciasto marchewkowe** **26 zł**

z mascarpone i galaretką marchewkową,  
podane z sorbetem morelowym

**Sernik wiedeński** **25 zł**

tradycyjny sernik bez spodu

**Brownie** **25 zł**

ciasto czekoladowe z aromatycznym  
cynamonem i wiśniami

**Beza z owocami** **24 zł**

z bitą śmietaną i musem mango

**Lody z gorącymi malinami** **25 zł**

z bitą śmietaną i polewą czekoladową



# Kawa



**Espresso / doppio** 20/40 ml **11 / 15 zł**

**Kawa czarna / biała** 150/200 ml **12 / 14 zł**

**Cappuccino** 250 ml **16 zł**

**Latte macchiato** 300 ml **18 zł**

**Kawa parzona** 300 ml **12 zł**

## 🌲 **Kawy specjalne** 🌲

Ze względu na zimową aurę za oknem  
mamy dla Was coś wyjątkowego i  
rozgrzewającego

**Kawa zimowa** 300 ml **22 zł**

**Kawa karmelowa** 300 ml **21 zł**

# Herbata



## Herbata sypana

- Czarna Yunnan
- Zielona Sencha Organic
- Earl Grey
- Marcepanowa

400 ml  
imbryk

**16 zł**

## Herbata owocowa

- KWIAT LIPY  
Z malinami i syropem malinowym
- CRAZY MANGO  
Suszony owoc mango i syrop mango
- SOCZYSTE CYTRYNY  
Napar z suszonej cytryny ze świeżą miętą
- OWOCE LEŚNE  
Miks owoców leśnych z dodatkiem malin i suszonych owoców

300 ml  
kubek

**17 zł**

## 🌲 Herbata zimowa 🌲

**Kompozycja herbaty Golden Yunnan z dodatkiem korzennych przypraw (goździki, anyż, imbir, cynamon) i owoców**

300 ml

**23 zł**

- z malinami (przyprawy, miód, syrop malinowy, maliny, plastry pomarańczy i cytryny)
- z jabłkiem (przyprawy, miód, syrop, pieczone jabłko, plastry jabłka, pomarańczy i cytryny)
- piernikowa (przyprawy, miód, syrop piernikowy, plastry pomarańczy i cytryny)

**Z alkoholem**

300 + 40 ml

**28 zł**

- zapytaj o dostępne nalewki

# Napoje zimne



**Soki Cappy** 250 ml **9 zł**

- Pomarańczowy
- Jabłkowy

**Napoje gazowane** 250 ml **9 zł**

- COCA-COLA
- FANTA
- SPRITE
- TONIC

**Red bull** 250 ml **15 zł**

**Lemoniada** 250ml / 1L **10 / 22 zł**

**Woda** 330/ 750 ml **8 / 15 zł**

- Gazowana
- Niegazowana

**Sok świeżo wyciskany** 250ml **20 zł**

- Pomarańczowy
- Grapefruitowy

# Piwa



## Piwo lane

Żywiec	0,3l / 0,5l	<b>12 / 14 zł</b>
Majer	0,3l / 0,5l	<b>13 / 16 zł</b>

## Piwo butelkowe

0,5l

Heineken	<b>15 zł</b>
Żywiec	<b>14 zł</b>
Żywiec biały	<b>14 zł</b>
Żywiec porter	<b>17 zł</b>
Paulaner	<b>17 zł</b>

## Piwo bezalkoholowe

0,5l

Żywiec 0%	<b>14 zł</b>
Żywiec biały 0%	<b>14 zł</b>
Żywiec smakowy 0%	<b>14 zł</b>
Heineken 0%	<b>15 zł</b>
Karmi	0,4l <b>14 zł</b>

# Wina



Polecamy naszą kartę win !

**Steffen Beach House 0%** 125ml **16 zł**

Wino bezalkoholowe białe / czerwone  
Półwytrawne, Niemcy, Region Mosel

## Zimowe specjały

**Wino grzane czerwone** 250 ml **23 zł**

wino czerwone, miód, sok pomarańczowy,  
rozmaryn, plaster pomarańczy, goździki

**Wino grzane białe** 250 ml **23 zł**

wino białe, miód, gruszka,  
rozmaryn, goździki

**Grzany aperol** 250 ml **27 zł**

wino białe, Aperol, sok jabłkowy,  
miód, plaster pomarańczy, goździki

# Koktajle



## **New York Sour**

125 ml

**32 zł**

Whisky, sok z cytryny, czerwone wino,  
Angostura

## **Espresso Martini**

100 ml

**27 zł**

Espresso, wódka, Kahlua

## **Negroni**

100ml

**30 zł**

Gin, Campari, słodkie Martini

## **Old Cuban**

125 ml

**29 zł**

Ciemny rum, sok z limonki, Prosecco,  
Angostura, mięta

## ***Twój koktajl***

Zapytaj o swój ulubiony koktajl!

# Alkohole



## WÓDKA

Wyborowa	40 ml / 0,5 l	<b>10 / 80 zł</b>
Absolut	40 ml / 0,5 l	<b>13 / 100 zł</b>
Finlandia	40 ml / 0,5 l	<b>13 / 110 zł</b>
Belvedere	40 ml / 0,5 l / 0,7 l	<b>27 / 350/400zł</b>

## WHISKY

Ballantine's Finest	40 ml / 0,7 l	<b>16 / 180 zł</b>
Johnnie Walker Red Label	40 ml / 0,7 l	<b>15 / 150 zł</b>
Johnnie Walker Black Label	40 ml / 0,7 l	<b>20 / 260 zł</b>
Jameson	40 ml / 0,7 l	<b>18 / 220 zł</b>
Chivas Regal 12YO	40 ml / 0,7 l	<b>21 / 270 zł</b>
Jack Daniel's	40 ml / 0,7 l	<b>20 / 250 zł</b>

## KONIAK & BRANDY

Metaxa 5	40 ml	<b>17 zł</b>
Metaxa 7	40 ml	<b>19 zł</b>
Napoleon	40 ml	<b>20 zł</b>
Hennessy V.S.	40 ml	<b>29 zł</b>
Śliwowica Passover	40 ml	<b>26 zł</b>

## **GIN, RUM, TEQUILA**

Captain Morgan White/Dark (Bacardi Carta Blanca/Negra)	40 ml	<b>14 zł</b>
Cachaça	40 ml	<b>17 zł</b>
Tequila Olmeca Gold	40 ml	<b>18 zł</b>
Tequila Olmeca Silver	40 ml	<b>16 zł</b>
Gin Seagram's	40 ml	<b>14 zł</b>
Gin Bombay Sapphire	40 ml	<b>18 zł</b>

## **LIKIERY & WERMUT**

Jägermeister	40 ml	<b>16 zł</b>
Aperol	40 ml	<b>15 zł</b>
Campari	40 ml	<b>17 zł</b>
Archers Peach Schnapps	40 ml	<b>17 zł</b>
Kahlua	40 ml	<b>16 zł</b>
Baileys	40 ml	<b>15 zł</b>
Advocat	40 ml	<b>13 zł</b>
Malibu	40 ml	<b>15 zł</b>
Blue Curaçao	40 ml	<b>15 zł</b>
Cointreau	40 ml	<b>18 zł</b>
Limoncello	40 ml	<b>14 zł</b>
Bols Strawberry/Lychee	40 ml	<b>15 zł</b>
Martini:	80 ml	<b>14 zł</b>
□ Rosso		
□ Bianco		
□ Fiero		
□ Extra Dry		