



Kulturalno-Gwarno

sezon dwunasty czyli twój
teatralny tuzin



w piątek 13 lipca o 19:00

Inauguracja
Chorzowskiego Teatru Ogrodowego
na scenie ChCK

Artur Andrus
z zespołem

szczegóły www.chto.pl

Before n' After



9 lipca 2018

WSTĘP WOLNY / FREE ENTRY

MUZYKA / GRILL / FOOD TRUCKI / ZIMNE NAPOJE

Co miesiąc
w Grubie Bluesa



FRONT PORCH
BLUES CZYLI..
LAUBA PEŁNO BLUESA

20 - 22 LIPCA
3 sceny, ponad 20 wykonawców



SZTYGARKA

SZTYGARKA

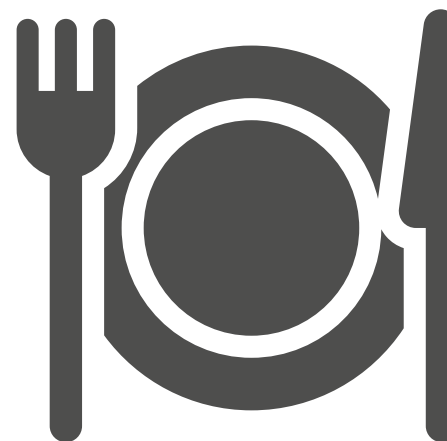
ROK 2018

Niedziela

CHORZÓW



W NIEDZIELNYM MENU SZEF KUCHNI
RESTAURACJI PREZYDENT
POLECA



SZTYGARKA



stowarzyszenie
SZTYG
.art

CHORZÓW
wprawia w ruch



Szlak Zabytków Techniki

ul. Piotra Skargi 34 a/d, 41-500 Chorzów, tel. /32/ 249 59 92

sztygarka@sztygarka.pl, www.sztygarka.pl, [f /SztYGarka.Chorzow](https://www.facebook.com/SztYGarka.Chorzow)

Przystawki

Hekele śląskie na plastrach czerwonego buraka z grzankami (180g) 14,-

Drobno pokrojone filety ze śledzia z jajkiem, ogórkiem konserwowym, cebulą oraz musztardą / ogórek kiszony

🍷 Ropiteau Sauvignon Blanc

Grillowana gruszka z prosciutto (120g) 12,-

Gruszka / prosciutto / mus z dyni / biała rzodkiew

🍷 Vina Pomal Centenario Crianza

Sałatka

Sałatka Sztygara z grillowanym tuńczykiem (350g) lub z kurczakiem (400g) 28,-

Bukiet sałat / grillowany tuńczyk lub grillowany kurczak / płatki bekonu / chrupiące grzanki / sos anchois lub dip musztardowy/ pieczywo

🍷 Remole Vermentino, Trebbiano

Zupy

Rosół domowy (300ml) 12,-

Tradycyjny rosół z domowym makaronem

Krem prowansalski (250ml) 14,-

Krem z pomidorów, smażonej papryki, czerwonej cebuli / świeże zioła / kleks śmietany

Barszcz czerwony z kołdunami (250ml+100g) 15,-

Gorący i aromatyczny barszcz / pierożki z farszem wołowo-wieprzowym

Ryby

Stek z tuńczyka (450g) 45,-

Stek z tuńczyka / purée z dyni / kalafior tymiankowy / dip miodowo-musztardowy

🍷 Panamera Chardonnay

Mięso

Kurczak a'la saltimbocca z grillowanymi warzywami i zielonym pesto (400g) 33,-

Pierś z kurczaka zawijana w szynkę dojrzewającą / grillowana cukinia / szparagi / czerwona cebula / pomidorki cherry / koper włoski / mix papryk

🍷 Raimat Clamor Chardonnay, Sauvignon Blanc, Xarel-lo

Medaliony sous vide z polędwiczki wieprzowej (480g) 36,- PLN

Smażone kawałki polędwicy wieprzowej / grillowany ziemniak / szpinak / sos kurkowy

🍷 Anima de Raimat Tinto

Rolada śląska z kluskami (650g) 39,- PLN

Wyśmienita rolada z udźca wołowego z klasycznym farszem / kluseczki śląskie / ciemny sos pieczeniowy / modra kapusta z boczkiem

🍷 Vina Pomal Centenario Tempranillo Crianza

Pieczona kaczka (800g) 44,- PLN

Połówka kaczki pieczona w jabłkach i majeranku / sos różany / dwa rodzaje kaszy (jęczmienną oraz gryczaną) z boczkiem / ćwikła

🍷 Prinz Von Hessen „H” Riesling lub Raccolto Appassimento Corvina, Molinara, Rondinella, Lagrain, Merlot

Soczysty rostbef (390g) 44,- PLN

Rostbef / placki gryczane/ miniratouille / sos z zielonego pieprzu

🍷 Don Baltazar Malbec

Desery

Szarlotka z lodami (250g) 16,-

Specjalność Sztygarki – domowa szarlotka / lody waniliowe / bita śmietana

Lody rzemieślnicze (200g) 16,-

3 gatki domowych lodów (słony karmel, mango, czekolada) / biszkopt / świeże owoce sezonowe

Aromatyczny deser z chałwą (200g) 16,-

Mrożona chałwa waniliowa / gruszki duszone w czerwonym winie i soku malinowym