



Kulturalno-Gwaro

ZŁOT FOOD TRUCKÓW POD WIEŻĄ SZYBU PREZYDENT



21-23 września

szczegóły wkrótce!

sezon dwunasty, czyli
twój teatralny tuzin



10 sierpnia
Teatr Papahema Skłodowska. Radium Girl
17 sierpnia
Teatr Ludowy Wszystko o mężczyznach
17 sierpnia
Fundacja Szafa Gra Baby
24 sierpnia
Ave Teatr Seks dla opornych
31 sierpnia
Teatr Montownia i Och-Teatr wasy

szczegóły www.chto.pl



SZTYGARKA

SZTYGARKA

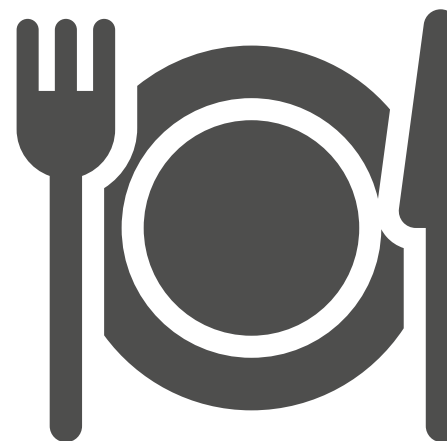
ROK 2018

Niedziela

CHORZÓW



W NIEDZIELNYM MENU SZEF KUCHNI RESTAURACJI PREZYDENT POLECA



SZTYGARKA



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

Carpaccio diManzo z sałatką z rukoli i parmezanu (140g) 29,-

Płatki marynowanej polędwicy skropione oliwą z oliwek i octem winnym / parmezan / świeżo mielony, czarny pieprz / oliwko / pomidorki cherry / kapary / płatki surowej pieczarki

🍷 Leccioni Sangiovese

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

Żur śląski (300ml) 15,-

Gęsty i treściwy żur śląski z boczkiem i kiełbasą, gotowany na wędzonce / jajko

Ryby

Halibut na maśle (350g) 45,-

Filet z halibuta / puree z pieczonego selera w soli morskiej / młoda marchewka / romanesco / brukselka / mus z kopru włoskiego

🍷 Prinz von Hessen "H" Riesling

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

Półówka 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/ miniratatouille / 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 gałki domowych lodów (słony karmel, mango, czekolada) / biszkopt / świeże owoce sezonowe

Poezja smaku (200g) 14,-

Krem mango z białą czekoladą podany z kakaową panna cottą na pomarańczowym plastrze miodu z dodatkiem bezy i świeżych owoców